

Konsequent auf die Nische gesetzt

Hotel Sonneck steht für naturnahes Konzept / Betreiber investieren rund 1,2 Millionen Euro / Beliebte Tagungsadresse

RENGSHAUSEN. „Wir leben mit der Natur und auch von der Natur“, sagt Jörg Traue. Der Hotelier ist froh, dass die Ausrichtung seines Hauses auf diese Gegebenheiten ein großes Positionierungs-Potenzial bietet. Die Themen Natur, Regionalität und soziale Lebensart hat er für sich und das Hotel Sonneck besetzt.

Dabei ist eher seine Frau Christiane für die strategischen Details zuständig. Sechs Kilometer von der Autobahn A7 entfernt, in der waldreichsten Region Hessens, haben die beiden eine Idylle für Reisende geschaffen, die in ihrer Umsetzung keine Kompromisse kennt. „Es gibt mittlerweile viele Beispiele, die zeigen, dass wir unsere Überzeugungen leben“, sagt Jörg Traue. Damit meint er beispielsweise das Blockheizkraftwerk, die Wärmerückgewinnungssysteme oder die Energieoptimierungsanlage, die den Stromverbrauch in der Küche reguliert.

Zu 60 Prozent ausgelastet

Alles in Hotel Sonneck ist durchdacht, nichts dem Zufall überlassen. Der ganzheitliche Ansatz überzeugt auch die Gäste. Die durchschnittliche Auslastung liegt bei 60 Prozent. Tendenz steigend. Außer Tagungsgästen sind es

vor allem Individualreisende, die das Angebot zu schätzen wissen. Zu den Stammgästen zählen überwiegend Skandinavien, die auf der Durchreise immer wieder im Hotel einchecken. „Diese Gäste lieben unser ganzheitliches Konzept mitten in der Natur“, sagt Jörg Traue. Während der Renovierungs- und Umbauarbeiten hat sich das Hotelier-Ehepaar deshalb ausschließlich von ökologisch sinnvollen Maßnahmen leiten lassen. Rund 1,2 Mio. Euro wurden investiert. Da ausschließlich natürliche Baumaterialien – das Holz kommt aus nachhaltigem Waldbau – zum Einsatz kamen, profitieren die Gäste nun von einem

hervorragenden Raumklima. Die Wärmedämmung sorgt neben den ohnehin vorhandenen Anlagen für einen abermals reduzierten Energieverbrauch. Selbst an ökologisch abbaubare Reinigungsmittel haben die Betreiber gedacht. Auch im Schwimmbad, das ohne Chlor betrieben wird, ist der „grüne“ Faden sichtbar. „Hinter uns liegt eine lange Planungsphase, in der wir nach den optimalsten Lösungen gesucht haben“, sagt Jörg Traue.

Die Entwicklung der vergangenen Jahre vom Pensionshotel hin zu einer Tagungsadresse mitten im Grünen, erforderte zugleich mehr Konzentration auf die einzelnen Zielgruppen. Außer

neuen Seminarräumen mit modernster Technik, Fußbodenheizung und bodentiefen Fenstern entstanden deshalb auch die Lounge „Laubhaufen“, der zweiteilige Restaurantbereich mit festem Buffet im Durchgang und der Sonnenbalkon. Zur großzügigen Raumaufteilung hinzu kommen viele naturnahe Details – für die Tische wurde Ulmenholz, im Restaurantbereich Eichenholzparkett sowie Linoleum in Holzoptik verwendet.

Die Mitarbeiter zählen

Der Slogan „Erholen und Tagen in der Natur“ bringt die Philosophie der Traues auf den Punkt. Sie werben dabei keinesfalls mit Worthülsen, da sich die Linie schon beim Betreten des Hauses offenbart. Vielleicht liegt dies auch an den professionellen Mitarbeitern. Das Team nimmt regelmäßig an Fortbildungen der DEHOGA-Akademie teil.

Wahrscheinlich liegt es aber einfach an der eigenwilligen Ausstrahlung: „Wir möchten nicht vergleichbar sein“, sagt Jörg Traue. Deshalb ist die Speisekarte auch zweisprachig, arbeiten die Mitarbeiter besonders lange schon im Haus und wird der Kontakt zu regionalen Lieferanten gepflegt.

Silke Liebig-Braunholz

Hotel Sonneck

- ▶ **Inhaber:** Christiane Traue
- ▶ **Kategorie:** Ferien- und Tagungshotel
- ▶ **Zimmer/Betten:** 61/90
- ▶ **Preise:** EZ ab 59,50 Euro, DZ ab 82 Euro
- ▶ **Durchschnittliche Belegung:** 60 Prozent
- ▶ **Sonstiges:** 9 Tagungs- und Gruppenräume (Tagungs- pauschale ab 88,50 Euro), Restaurant (130 Plätze)
- ▶ **Mitarbeiter/Azubis:** 22/5
- ▶ **Küchenchefs:** Iris Krüger und Karlheinz Urban
- ▶ **Kontakt:** Zu den einzelnen Bäumen 13 34593 Knüllwald-Rengshausen Tel. 05685 99957 www.hotel-sonneck.com



Überzeugungstäter: (von links) Jörg und Christiane Traue sowie die Restaurantfachkräfte Steffi Hoffmann und Franziska Frost

Fotos: Silke Liebig-Braunholz