



v.l.n.r.: Klaus Oechsner Graf von Moltke, Veronique Witzigmann, Marianne Sägebecht, Sternekoch Achim Hack, Suite, Galerie, Dichterstub'n

Von der Leidenschaft, Gastgeber zu sein

Text: Jacqueline Vinzelberg

Fotos: Park-Hotel Egerner Höfe

«Besonders interessant ist der zarte, frische Geschmack nach Meer», so der Sommelier, während er uns zu Jakobsmuscheln an Orangen-Fenchel-Salat und Vanille einen «Arioso Toscana Bianco» aus Bolgheri einschenkt. Ich probiere etwas skeptisch und tatsächlich meine ich, einen Hauch von Meer auf der Zunge zu spüren, der meine Sinne verückt. Wir dinieren in der «Dichterstub'n», einem der vier Restaurants des Park-Hotel Egerner Höfe. Das Menü, basierend auf regional-authentischer Küche, kulinarisch überraschend neu interpretiert, ist hervorragend. Der Service ist es nicht minder. Kein Wunder wurde das Gourmetrestaurant unter den Küchenchefs Achim Hack und Matthias Beck in Verbindung mit den Restaurantleitern Guido Straub und Achim Lax und deren engagiertem Serviceteam sowie dem erfahrenen Sommelier Julien Morlat kürzlich erneut mit einem Michelin-Stern bedacht.

Nur vierzig Autominuten von der Münchner Innenstadt entfernt gelegen, gehört das Fünfsternehaus in Rottach-Egern am Tegernsee seit nunmehr 15 Jahren zu den Topadressen Oberbayerns. Doch das liegt nicht nur an seinem erstklassigen Gastronomiekonzept.

Schon nach dem ersten Schritt über die Schwelle umfängt einen die einladende, warme und sehr persönliche Atmosphäre, die überall im Hause spürbar ist und einem von Anfang an und zu jeder Zeit das schöne Gefühl gibt, herzlich willkommen zu sein an diesem Ort. Einem Ort, der viel mehr ist als ein Hotel. Er ist eine kleine Welt für sich, ein Refugium der Ruhe und Entspannung, der Besinnlichkeit und des Genießens, in dem sich alles um das Wohlbefinden der Menschen dreht, die hier zu Gast sind. Es sind das Credo, die Seele und die Leidenschaft des Hausherrn, die hier quasi aus jedem Winkel atmen. Und kaum ein Tag vergeht, dass man ihm nicht auch ganz unvermittelt bei seinem Rundgang in persona über den Weg läuft, denn er schaut nicht nur gerne selbst nach dem Rechten. Der persönliche Austausch mit seinen Gästen ist ihm ein besonderes Anliegen. Dabei ist Klaus Oechsner Graf von Moltke eher zufällig als geplant zum Hotelier geworden.

Der diplomierte Betriebswirt und viel beschäftigte Unternehmer, der nach wie vor als Unternehmensberater, Aufsichtsrat und Beirat verschiedener Unternehmen aktiv ist, wollte auf diesem, mitten in der Naturidylle des Tegernseer Tals gelegenen Grundstück eigentlich eine Rehabilitationsklinik für Kinder errichten. Als das aber aus verschiedensten Gründen nicht möglich war, verwirklichte er stattdessen seine Vision von bodenständigem Gastgebertum auf höchstem Niveau: Bauernhöfe nach «Alt-Väter-Sitte» als Fünf-Sterne-Hotel-Resort. Nach eigenen Entwürfen realisierte er so zuerst das 1992 eröffnete Haupthaus des Park-Hotels. Es bildet mit Rezeption und Concierge, 81 Zimmern, drei Restaurants, Bar, Beauty- und Spa-Bereich und Tagungsräumen das Herzstück und den Mittelpunkt des insgesamt 17'000 Quadratmeter umfassenden Areals. Bis 2005 kamen mit der Egerner Alm, der Gästevilla und der Alm im Park sieben exklusive, sehr privat gelegene Suiten, eine rustikale Wirtsstube im Stadelflair mit einem beeindruckenden Weinkeller sowie eine Golfsimulationsanlage und ein Fitnessbereich hinzu. Ein weiteres Highlight konnte schliesslich Ende 2007 mit der Eröffnung der Höfe «Catherina» und «Valentina» in den Hotelbetrieb integriert werden. In den zwei neuen Höfen, die mit einem aufwändigen Tunnelsystem miteinander und mit dem Haupthaus verbunden sind, entstanden 23 individuelle Suiten, eine Galerie, ein weiterer grosszügiger Veranstaltungsbereich und die «Smokers' Society Lounges».

Die Gestaltung des gesamten Komplexes, angefangen bei der Parkanlage über die Architektur der einzelnen Gebäude mit ihren raffiniert umgesetzten Fassadenbereichen und die ausgeklügelte Konstruktion der Galerie mit dem grossen Kamin bis hin zu den einzelnen Suiten und Zimmern, folgt bis in kleinste Detail der Linie des Idealisten und Perfektionisten Oechsner. Die, auf sein Hotel bezogen, heisst: Tradition mit Zeitgeist unter dem Aspekt der kompromisslosen Authentizität und Bodenständigkeit zu verbinden.

Dabei spielt Holz in seiner Natürlichkeit eine ganz zentrale Rolle, weil es Wärme, Behaglichkeit, natürliche Lebendigkeit und innere Ruhe vermittelt. Mit Fingerspitzengefühl interpretiert er in Zusammenarbeit mit der Inneneinrichterin Christine Stenberg traditionelle Wohnkultur gekonnt neu, kombiniert effektiv grosszügig mit Glas, schafft überraschende Lichtachsen, setzt mutige Farbeffekte und integriert nicht zuletzt die Kunst als Entdeckungsmoment mit Aha-Effekt. Originelle Gestaltungselemente, individuell umgesetzt, schaffen nicht nur in jeder einzelnen Suite ein einzigartiges Ambiente und lassen so jeden Aufenthalt auch zu einem Wohnerlebnis werden.

«Ich bewege mich gerne im Grenzbereich», so Oechsner Graf von Moltke, und meint damit allerdings nicht die Suche nach Grenzerfahrungen, sondern die nach der Ideallinie, nach der er unaufhörlich strebt. Der passionierte Rennwagenliebhaber fährt zwar keine eigentlichen Autorennen mehr, dafür umso leidenschaftlicher Trainingsläufe und wird der Freude an der Kontinuität der Bewegung nicht müde. Mit Vorliebe übt er sich darin, die zulässigen Grenzen auszuloten, sich genau in dem Grenzbereich zu bewegen, der maximalste Qualität hervorbringt, ohne sensible Grenzen zu überschreiten. Das ist seine Art, sich der Perfektion zu nähern, die er kontinuierlich und unverkrampft der in den alltäglichen Dingen liegenden Routine abzurufen versucht, sei es nun beim Autorennen, im Business oder auch ganz privat.

Und genau daraus erwächst die Authentizität, mit der ihm gleichermassen seine Mitarbeiter folgen, wenn es darum geht, Gastgeber zu sein. Wen könnte es da wundern, dass man sich in den Egerner Höfen vom ersten Augenblick an luxuriös aufgehoben und zugleich auch ein bisschen zu Hause fühlt.