



PREMIER

Hotel Villa Stokkum

PRESSEMITTEILUNG

Best Western Premier Hotel Villa Stokkum:

Umfangreiche Umbau- und Renovierungsarbeiten sind abgeschlossen

- Investitionsvolumen von rund 300.000 Euro in Restaurant, Lobby und Rezeption
- Designer-Mobiliar und –Klassiker - eine Reminiszenz an den Art Deco-Stil
- „Sinnlich und sinnvoll“ - Erweitertes Gastronomie-Konzept mit Bio-Produkten

Hanau-Steinheim, Juni 2008. Das Warten hat sich gelohnt: Die umfangreichen Umbau- und Renovierungsarbeiten im Best Western Premier Hotel Villa Stokkum sind abgeschlossen. Rund 300.000 Euro hat das Vier-Sterne-Hotel in den letzten drei Monaten investiert. Unter der Generalleitung von Dipl. Ing. Thomas Wenzel, innen-ist-architektur, Wiesbaden, ist ein modernes und konzeptionell optimiertes Restaurant, ein heller - mit Designer-Mobiliar und Internet-Arbeitsplätzen ausgestatteter - Empfangsbereich sowie eine Raucher-Lounge mit einer leistungsfähigen Belüftungsanlage entstanden. Auch die Rezeption fügt sich mit einem passenden Design in das Gesamtbild ein. Neben den baulichen Veränderungen empfängt das Hotel seine Gäste ab sofort auch mit einem neuen Gastronomie-Konzept: Zusätzlich zu den regionalen und internationalen Spezialitäten hat die Küche des „Atrium-Restaurants“ eine separate Karte mit hochwertigen Bio-Produkten erstellt. Eigentümerin Gabriele Christ, die das Haus auch als Geschäftsführerin leitet, hat bei der Neugestaltung Wert auf ein „zeitgemäßes, anspruchvolles und für die Anforderungen des Businessgastes ansprechendes Ambiente, Ausstattungs- und Speisenangebot“ gelegt, das gleichzeitig auch den regionalen Gastronomiegast anspricht.

Weinrot, Olivenholz und Design-Klassiker - eine Reminiszenz an den Art Deco-Stil

Mit den Elementen Licht, Leder und neuen Oberflächen in Olivenbaumoptik präsentiert sich der neu eingerichtete Empfangs- und Lobbybereich. Die Gestaltung erfolgte in einem farblich kräftigen, aber dennoch gedeckten Rot, die Sessel sind kontrastreich schokobraun. Den Gästen stehen 20 Plätze in der Lobby sowie weitere 30 Plätze in der Lounge zur Verfügung. Zwei neue installierte Arbeitsplätze sind mit Drucker, CD-Brenner, Internetanschluss sowie der gängigen Officesoftware ausgestattet. „Besondere „Blickfänger“ sind die Sessel-



PREMIER

Hotel Villa Stokkum

Klassiker „FK“ von Walter Knoll“, schwärmt Christ.

„Grundsätzlich haben wir uns bei der Gestaltung und der Farbgebung an die Zeit angelehnt, als Teile unseres Hauses als Zigarrenfabrik genutzt wurden - also eine Reminiszenz an den Art Deco-Stil“, erklärt Christ weiter. Auch die Lounge ist von Möbel-Klassikern und ähnlichem Stil geprägt: Weinrot und von sachlichem Design präsentieren sich hier Sessel und Sofa „Elton“ - ebenfalls von Walter Knoll - und laden zum stilvollen Verweilen ein.

Speisen hinter einem Fadenvorhang und bei wechselnden Lichtszenarien

In einem sprichwörtlich „neuen Licht“ präsentiert sich auch das „Atrium-Restaurant“: Nach einer kompletten Neugliederung dominiert nun ein rund um die große Lichtkuppel installierter Fadenvorhang das Restaurant. Dieser wirkt - je nach Lichteinfallwinkel - transparent oder opak, schützt oder gibt Bereiche frei. Unterstützt wird dieser Effekt durch ein innovatives Beleuchtungskonzept, das verschiedene Lichtszenarien automatisch den Tageszeiten anpasst. Zentraler Blickfang im „Atrium-Restaurant“ sind die neuen, unterschiedlich großen Deckenleuchten „Rotonda“ der Firma Schmitz-Leuchten, die wie große Seifenblasen im Raum schweben. „Sehr stolz sind wir auch auf unsere neuen Stühle“, sagt Gabriele Christ. „Wir haben uns hier für das Modell „Savoy“ der amerikanischen Designerin „Nancy Robbins“ entschieden, die in Spanien mit roten, floralen Mustern auf braunem Grund bezogen wurden.“ Gespeist wird im „Atrium-Restaurant“ darüber hinaus ab sofort von einem neuen Geschirr: Die Serie „Event“ der Firma Schönwald fügt sich mit klaren Linien perfekt in das neue Gesamtkonzept ein. Zusätzlich steigern hinterleuchtete Bänke und Vorhänge die Dramaturgie des Raumes.

„Sinnlich und sinnvoll“ - Erweitertes Gastronomie-Konzept mit Bio-Produkten

Neuerungen erwarten den Gast im Best Western Premier Hotel Villa Stokkum auch im kulinarischen Bereich: Neben den regionalen und internationalen „Klassikern“ hat der langjährige Küchenchef *Kai Liebert* die Speisekarte mit Gerichten für eine gesundheits- und figurbewusste Ernährung mit Bio-Produkten erweitert. Unter dem Motto „Sinnlich und sinnvoll“ finden sich Kreationen wie Bio-Rinderrückensteak mit nativem Olivenöl, Aprikosenchutney und Cous-Cous oder Bio-Rote Beete gefüllt mit Fetakäse an „Nicola“-Kartoffeln und frischem Meerrettich auf der Karte. Unberührt bleiben die monatlich wechselnden, saisonalen Gerichte



PREMIER

Hotel Villa Stokkum

sowie die deutschen „Klassiker“, präsentiert in moderner und innovativer Form. Während des sonntäglichen Brunches haben die Gäste ab sofort die Möglichkeit, kleine Informationsveranstaltungen zu wechselnden Gastronomie-Themen zu besuchen: „Ob *Feine Patisserie* oder *Ölivenöl-Degustation* - unsere Gäste sollen vom Brunch mehr als nur den kulinarischen Genuss mit nach Hause nehmen“, so Christ.

Das „Atrium-Restaurant“ hat für À la carte-Gäste täglich außer sonntags von 18.30 bis 23.00 Uhr geöffnet. Der sonntägliche Brunch findet von 11.00 bis 14.30 Uhr statt, an allen restlichen Tagen wird von 6.30 bis 18.30 Uhr das „All day long“-Frühstück serviert. Tischreservierungen werden telefonisch unter: 0 61 81-6 64-0 entgegengenommen.

Querverweis: Aktuelles Bildmaterial ist unter http://www.max-public-relations.de/front_content.php?idcat=295 abrufbar.

Hotelkontakt: Best Western Premier Hotel Villa Stokkum, Steinheimer Vorstadt 70, 63456 Hanau-Steinheim, Telefon: 0 61 81-6 64-0, Telefax: 0 61 81-66 15 80, E-Mail: info@villastokkum.bestwestern.de, Internet: www.villastokkum.de

Pressekontakt: max.PR, Sabine Dächert, Berliner Straße 17, 61348 Bad Homburg, Telefon: 0 61 72-12 33 52, Fax: 0 61 72-12 33 54, E-Mail: daeichert@max-pr.eu, Internet: www.max-pr.eu

Best Western ist mit über 4.200 Hotels (320.000 Zimmer) in rund 80 Ländern die größte Hotelkette der Welt. Best Western Hotels Deutschland GmbH mit Sitz in Eschborn betreut über 158 Hotels in Deutschland und Luxemburg, die im Jahr 2006 einen Gesamtumsatz von 439 Millionen Euro erwirtschaftet haben.