

Text: Constanze Wolff | Fotos: Daniel Witte

# Privathotel zum Anfassen

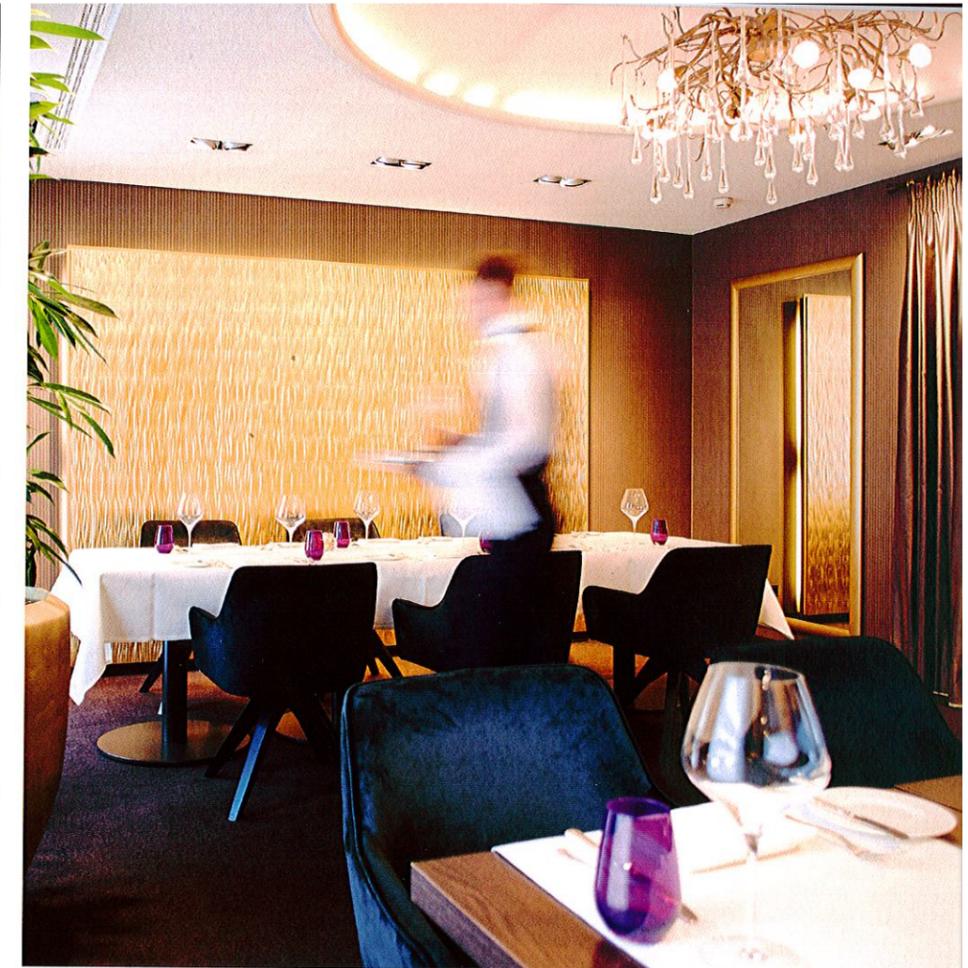
Der Kaiserhof Münster feiert bald 125-jähriges Bestehen. Als eines der ersten und auch letzten privat geführten Grandhotels in Münster setzt das Haus auf ein bewährtes Konzept aus exklusivem Ambiente, herzlichem Service und gehobener Gastronomie. Dennoch gibt es keinen Grund für Schwellenangst: Auf den Visitenkarten der Inhaber Anja und Kay Fenneberg steht das Wort „Gastgeber“ – und dieses Selbstverständnis ist im Vier-Sterne-Superior-Hotel gegenüber des Hauptbahnhofs Programm. Im Gespräch mit stylus erläutern die beiden, was es Neues in Hotel, Küche und Weinkeller gibt und wie ihre Pläne für die Zukunft aussehen.



Seit April ist Dimitri Adrian der Küchenchef im Kaiserhof. Mit ihm hat eine Fusion-Küche aus asiatischen und mediterranen Einflüssen Einzug in das Vier-Sterne-Haus gehalten.



Sommelier Bastian von Romatowski setzt vor allem auf Weine aus Deutschland und Österreich. Dank des Weinsystems „Coravin“ können auch hochpreisige Weine glasweise ausgeschenkt werden.



**Die Geschichte des Kaiserhofes ist untrennbar mit der Geschichte des Hauptbahnhofes verknüpft – wie macht sich die Umgestaltung des Bahnhofsviertels in Ihrem Hause bemerkbar?**

**Kay Fenneberg (KF):** Mit der Eröffnung des neuen Bahnhofes hat ein umfassender Veränderungsprozess eingesetzt, der auch die Hotels in seinem Umfeld in Bewegung versetzt hat. Unser Ziel ist es, unser besonderes, traditionelles Haus von Standardisierung und Mainstream abzugrenzen, indem wir weiterhin auf individuellen Service setzen.

**Anja Fenneberg (AF):** Das mag etwas oldschool klingen, aber das leben wir. Unsere Stammgäste wissen das, internationale Gäste wollen und schätzen das – selbst jüngere Businessgäste sind davon begeistert. Dennoch verstehen wir uns als ein offenes und lebendiges Haus, das stets den Zeitgeist aufgreift und umsetzt.

**In welchen aktuellen Veränderungen spiegelt sich das wider?**

**KF:** In Optik und Komfort – gerade haben wir die Kernsanierung von drei kompletten Etagen abgeschlossen, ab nächstem Jahr gehen wir Treppenhäuser, Bodenbeläge, Tagungs-/Bankettbereiche und Rezeption an. Jeder erwirtschaftete Cent geht direkt wieder ins Haus.

**AF:** Außerdem haben wir in den Räumen unseres ehemaligen Sterne-Restaurants einen Bereich für Private Dining eingerichtet – damit kommen wir dem gestiegenen Bedürfnis nach Privatsphäre in unserem „Gabriel’s Séparée“ entgegen.

**Was genau findet in diesem Raum statt?**

**KF:** Ob morgens, mittags oder abends: Hier lassen sich Business-Meetings oder Privatfeierlichkeiten für 10 bis 20 Personen arrangieren. Durch die Anbindung an unser Restaurant können wir eine gehobene Gastronomie und eine vielfältige Weinauswahl garantieren.

**Apropos Gastronomie: Das hauseigene Restaurant „Gabriel’s“ hat seit April einen neuen Küchenchef. Wie wirkt sich das auf die Speisekarte aus?**

**AF:** Dimitri Adrian war bereits Sous-Chef in unserem Haus und nach dem Weggang des vorherigen Küchenchefs unsere erste Wahl für den Posten. Er war vor seiner Zeit in Münster viele Jahre in Bern tätig, beherrscht die klassische internationale Küche und hegt eine große Leidenschaft für Japan – so zeichnet sich seine Cross-Over-Küche durch einen Mix aus mediterranen und asiatischen Einflüssen aus. Er holt die Aromen der Welt nach Münster und lässt die Gäste teilhaben, ohne dass sie in die Welt reisen müssen.

**Wie passt dazu ein überwiegend auf europäische Weine fokussierter Weinkeller?**

**KF:** Nahbarkeit spiegelt sich bei uns nicht nur in offenen Bürotüren wider: Der größte Teil unseres 250 Positionen umfassenden Weinkellers kommt nicht aus Übersee, sondern hat den Schwerpunkt auf Deutschland und Österreich. Und auch bei den Zutaten für unsere Speisekarte setzen wir auf saisonale Produkte, regionale Lieferanten und machen alles – bis hin zum Brot – selbst.



Pächter Kay und Anja Fenneberg

**Auch Nachhaltigkeit scheint in Ihrem Haus eine große Rolle zu spielen.**

**AF:** Die ist in unserem Hause schon so lange verankert, dass es uns gar nicht mehr auffällt. Wir sind in diesem Bereich zertifiziert, haben bereits seit vier Jahren eine kostenlose E-Tankstelle, arbeiten mit Wärmerückgewinnung und Energiesparprogrammen, nutzen nur Glasflaschen und packen Lunchpakete ganz ohne Plastik.

**KF:** Und um die Ressourcen unserer Gäste zu schonen, setzen wir seit Kurzem auf das Weinsystem „Coravin“, welches unser Sommelier entdeckt hat. Damit kann Wein ausgeschenkt werden, ohne den Korken zu ziehen. Der Wein ist damit auch nach der Entnahme eines Glases vor Oxidation geschützt – das macht es uns möglich, auch hochpreisige Weine glasweise auszuschenken.

**AF:** Gutes Essen, gute Weine, gute Atmosphäre – unter diesem Motto verfolgen wir in Hotel und Restaurant nur ein Ziel: Der Gast soll eine glückliche Zeit bei uns verbringen. ■

**Hotel Kaiserhof**

Fenneberg GmbH  
Bahnhofstr. 14 | 48143 Münster  
Tel.: 0251 41780

[www.kaiserhof-muenster.de](http://www.kaiserhof-muenster.de)