

Heidelberger in Kürze



ECKART BUSS (00/02)

„Sein Baby“ war es bereits von Beginn an, jetzt wechselte der 41-Jährige nach mehr als zehn Jahren vom „Jacob“-Schreibtisch in die City: Der bisherige Direktor Marketing und Projektentwicklung vom Hotel Louis C. Jacob hat die Leitung des Henri Hotel übernommen und grüßt seit Anfang Mai als neuer Gastgeber des Hauses. Das Henri Hotel ist ein Zuhause auf Zeit, direkt im Hamburger Kontorhausviertel in der Bugenhagenstraße. Die langjährige Expertise der Jacob Familie lebt hier in einer neuen Form individueller Wohnlichkeit auf. Das Anliegen der Entwickler war es, durch lebendige Gastfreundschaft und kosmopolitische Atmosphäre ein universelles, wohlvertrautes Gefühl zu erzeugen, genannt Henri. Diesen Kosmos in seinen vielen Nuancen darf jeder Gast für sich persönlich entdecken. Das Henri verfügt über 65 Zimmer auf sieben Stockwerken in drei Kategorien vom M-Studio mit 20 qm, L-Studio mit 30 qm und Loftsuiten mit ca. 40 qm und ist seit Jahresbeginn der vielbeachtete Newcomer in Hamburgs Hotellszene – und seit kurzem die neue berufliche Heimat von Eckart Buss.



THOMAS SOMMER (06/08)

Einen der ehrenvollsten Titel der deutschen Weinszene hat Thomas Sommer erhalten. Der 34-jährige Hotelbetriebswirt wurde Ende vergangenen Jahres vom Gault Millau zum Sommelier des Jahres 2013 ernannt und hat als aktueller Titelträger unter anderem an der Wein-Weltmeisterschaft in Japan teilgenommen. Der Chef-Sommelier und Restaurantleiter des Gourmet-Restaurants Nils Henkel im Schlosshotel Lerbach konnte bereits 2011 den Sommelier-Wettbewerb „Trophy Relais & Châteaux und Sommelier-Union Deutschland“ für sich entscheiden und gewann den Titel „Bester Sommelier Deutschlands“. Thomas Sommer ist neben seiner Position im Restaurant auch als Moderator und Weinberater für die Agentur Sommelier-Consult tätig. 1987 in Dresden geboren, ließ er sich im dortigen Hotel Bülow Residenz ausbilden und war unter anderem tätig in den Hotels Villa Hammerschmiede in Pfinztal, Brandenburger Hof in Berlin, 59 Poincaré d'Alain Ducasse in Paris, und Marriott Hanbury Manor in Hertfordshire. Thomas Sommer ist IHK-geprüfter und verbandsgeprüfter Sommelier (Sommelier Union) und hält ein Diploma in Wines and Spirits (WSET, London).



MATHIAS FREIHEIT (96/98)

Weniger als zwei Kilometer liegen zwischen dem Steigenberger Hotel Sonne in Rostocks Innenstadt und dem neu eröffneten a-ja Resort Warnemünde. Für Mathias Freiheit hat sich somit der Arbeitsweg kaum verändert. Nach fünf Jahren im Steigenberger Stadthotel wechselte der 41-Jährige im Februar als erster a-ja Resortleiter in das „revolutionäre“ Ferienhotel, das Ostern eröffnet wurde. Seit 2004 war Mathias Freiheit bei der arcona Hotels & Resorts beschäftigt, zunächst für zwei Jahre als Manager Personalentwicklung, ab 2005 als Direktor des Steigenberger Hotels Stadt Hamburg in Wismar, seit 2007 leitete er das Steigenberger Sonne in Rostock. Im neuen a-ja Resort, entstanden aus der Konzepterweiterung des Hotel Neptun, lässt es sich ganz nach Gusto urlauben: Der Gast bucht ein Zimmer zum Niedrigpreis ab 39 Euro pro Person im Doppel und wählt aus den sogenannten UPs Wunschleistungen wie Frühstück, Badewelt, Vitapark oder Saunahaus individuell dazu. Als nächster Standort wurde Grömitz angekündigt, weitere sind geplant.



DIRK MAUS (91/92)

Die Mühle auf dem historischen Sandhof in Heidesheim, im 12. Jahrhundert als Wirtschaftshof des Zisterzienerklosters Eberbach gegründet, war schon einige Jahre im Besitz von Dirk Maus, bevor vor fünf Jahren der behutsame Umbau begann. Die Sanierung des denkmalgeschützten Gebäudes war aufwändig, die Wände mussten Stein für Stein ausgefugt und alle Vorgaben der Denkmalpflege erfüllt werden. Im Frühjahr war es nun soweit: Der Umzug vom Domherrenhof in Essenheim, in dem sich Maus seit 2010 einen Michelin-Stern erkocht hatte, konnte vonstatten gehen. Der Landgasthof mit angeschlossenem Gourmetrestaurant „Dirk Maus“ in Heidesheim soll künftig Tradition und Moderne vereinen, „qualitativ hochwertig, aber ohne viel Schnick-Schnack“. Damit hat sich der Küchenmeister und staatlich geprüfter Gastronom seinen Traum vom Dornröschenschloss erfüllt und kocht nun an neuem Ort regional-anspruchsvoll auf – Michelin-Stern nicht ausgeschlossen.

