

## Herrmann's Romantik Posthotel & Restaurant

### Klassische Eleganz und romantisches Flair

**K**omplett umgebaut und inhaltlich neu konzipiert präsentiert sich das Gourmet-Restaurant in Herrmann's Romantik



**Alexander Herrmann bietet nicht nur authentische Küche.**

Posthotel nach einer Verjüngungskur in diesem Jahr. Seit 1995 sind Alexander Herrmann und seine Frau Eva für den gastronomischen Part verantwortlich. Ihr Credo: Authentisch sein! Das neue Design-Konzept führt das Traditionshaus in eine spannende Zukunft. Es ist regional und nicht austauschbar, klassisch, aber zeitgemäß.

Es gibt klassische Gourmet-Restaurants, die sind so eingerichtet, wie es der Mainstream gerade verlangt. Das macht sie vergleichbar. Die weltweite Globalisierung hat nun einmal auch in Deutschland großen Einfluss auf die Gastronomie. Der Familienbetrieb Herrmann wollte etwas anderes: „Eine Gestaltung, die genau auf uns zugeschnitten ist, auf unsere Räume, unseren Anspruch an Küche und Weinkeller und unseren Service!“ Seit 1869 ist das Haus in Familienbesitz. Während Werner und Melitta Herrmann 1981 verantwortlich einstiegen und heute noch den Hotelbereich führen, leiten Neffe Alexander und Gattin Eva Herrmann seit zehn Jahren Herrmann's Restaurant. Gemeinsam mit der Stuttgarter Innenarchitektin Birgit Nicolay fanden sie in einer einjährigen konzeptionellen Phase zu einer neuen Gestaltung, in der die Traditionen als ehemalige Posthalterei aufgenommen und zeitgemäß interpretiert wurden. Dabei entstand ein harmonisches, allumfassendes Design-Konzept. Es gibt weder Brüche

zum Hotelbereich noch zwischen den einzelnen Räumen. „So wie Alexander Herrmann in seiner Küche einen eigenen, sehr jahreszeitlich geprägten Stil pflegt, so sollte auch der Charakter des Hauses erkennbar bleiben“, erklärt Birgit Nicolay die gemeinsamen Intentionen. Alexander Herrmann: „Wir möchten nicht vergleichbar sein, sondern eine eigene Interpretation von Küche, Keller und Ambiente umsetzen.“ So, wie die Weinkarte eine große Zahl fränkischer Schätze auflistet, so steht auch seine Küche für sorgfältig verarbeitete fränkische Produkte, die teilweise eigens für Herrmanns gezüchtet oder produziert werden. Der Erfolg des Restaurants gibt dem Traditionsbetrieb Recht. Als Mitglied der Jeunes Restaurateurs kann Alexander Herrmann inzwischen auf 250 Folgen Vox Kochduell verweisen, auf eine eigene TV-Kochsendung im Bayerischen Rundfunk, drei Kochbücher und 17 Punkte im Gault Millau. Die Popularität hilft sicher bei der Vermarktung des Hauses, aber sie schraubt auch die Ansprüche der Gäste hoch. Allen Beteiligten war deshalb bewusst, dass sie ihren Gästen stete Individualität bieten müssen, damit diese sich auch künftig extra auf den Weg nach Oberfranken machen, um hier eine perfekt inszenierte, einzigartige Genusswelt zu erleben. Alle Details passen zusammen: Am Empfang genauso wie im-

## Facts

### Eigentümer:

Herrmann's Posthotel GmbH & Co. KG, Wirsberg

**Zimmer:** 45 (5 EZ, 25 DZ  
8 Juniorsuiten, 7 Appartements)

### Restaurants: 2

(Herrmann's Restaurant, Jägerstube)

### Umbau Restaurant:

Januar/Februar 2005 (bei laufendem Betrieb)

**Neueröffnung:** 4/2005

### Architektur:

Bernd Kretschmann

### Innenarchitektur:

Birgit Nicolay, Nicolay Architektur & Design, Stuttgart

### Tagungsräume: 3

(78, 56, 32 qm)

### Wellnessbereich

Restaurant oder den anderen Gastbereichen. Stühle, Polster, Wand- und Deckenfarben, Servicestationen, Geschirr und Bestecke, selbst die Kleidung des Personals sind aufeinander abgestimmt. Traditionelle und regionale Elemente wie eigens kreierte Stoffe mit Kutschern und Posthörnern wurden mit zeitgemäßen Elementen nach Feng-Shui-Prinzipien verbunden. Beige- und Goldtöne lockern kontrastierende dunkle, geradlinige Holzelemente auf. Helle Holzböden und mit Licht hinterleuchtete Holzpaneele unterstreichen die edle Atmosphäre.

Gleichzeitig wurde das gesamte Geschirr ausgetauscht. Die ge-



Kontrastierende dunkle, geradlinige Holzelemente werden durch Beige- und Goldtöne sowie große Bildelemente aufgelockert.



Die Atmosphäre in Herrmann's Restaurant wird durch helle Holzböden und mit Licht hinterleuchtete Holzpaneele unterstrichen.

wählten Kollektionen bieten jede Menge Gestaltungs- und Serviermöglichkeiten.

### Licht: gezielte Spots

„Die Entscheidung, ob einem Gast etwas gefällt oder nicht, hängt oft vom Licht ab. Das ist ein ganz wichtiger Gestaltungsaspekt“, leitet Alexander Herrmann seine Antwort auf die Frage zum Lichtkonzept ein. Um den Einklang zwischen äußerer Hülle und innerer Gestaltung perfekt erscheinen zu lassen, wurde deshalb auch bei diesem Thema ein eigenes Konzept umgesetzt. Haus-Architekt Bernd Kretschmann arbeitet schon seit Jahren gezielt mit Licht.

Und Birgit Nicolay, stetig pendelnd zwischen Stuttgart und New York, modifizierte dieses Konzept für das neue Restaurant: Die Gäste trifft keine störende Helligkeit. Sie können sich voll auf ihr Menü konzentrieren und genießen. Nur bestimmte Punkte werden angestrahlt und damit optisch in Szene gesetzt. „Das Licht ist immer dort, wo die Gäste hinsehen, zum Beispiel auf dem Tisch. Die Speisen werden angestrahlt, der Wein darf in den Gläsern funkeln“, erklärt die Innenarchitektin die Intention. Kerzen sind nicht mehr in hohen Ständern auf den Tischen, sondern nur noch an wichtigen Punkten wie einem Geländer oder Tischtrennern

positioniert. Je nach Jahreszeit werden geschickt Stimmungen inszeniert, von frisch und frühlingshaft bis warm und festlich. Dabei wird das Licht der Natur aufgenommen und genutzt, um die Gefühle der jeweiligen Jahreszeit aufzunehmen. So wie es der Philosophie der Küche entspricht. Die Leuchten dafür mussten jedenfalls extra angefertigt werden.

Unterstrichen wird die saisonale Ausrichtung durch ein sechs mal drei Meter großes Wandbild mit Wechselfunktion, das als Eyecatcher das Restaurant grafisch aufwertet. Während im Frühjahr an dieser Stelle gelbe Tulpen in einem großen Glas frühlingshaft leuchten, sind es im Sommer Löwenzahn und ein sattes Gelb-Orange. Im Herbst können sich die Gäste über Laub und seine warme Färbung freuen. Im Winter sorgen eine glutrote Rose und kräftige Blau-Violett-Töne für festliche Atmosphäre. „Diese greifbare Form von Licht bringt das Gefühl der Jahreszeiten wieder. Das führt zu enormen Effekten“, freut sich Alexander Herrmann noch immer über die Idee.

Die stimmige Gesamtinszenierung von Licht, Musik und Table top in Verbindung mit einer erlesenen Küche und einem aufmerksamen, professionellen Service, bietet den

Gästen Gesprächsstoff an, lenkt sie von ihren Alltagsproblemen ab und führt sie hin zum unbeschwertem Genuss.

Bei allem Sinn für Ästhetik waren sich alle Beteiligten immer bewusst: Es muss bezahlbar bleiben. Geschirr und Gläser sollten eine perfekte Sensorik bieten, aber haltbar sein, die Tischwäsche edel wirken, aber auch pflegeleicht, Boden und Wände zeitlos und haltbar. Alexander Herrmann: „Die Welt ist schnelllebig, aber so eine Investition muss seriös gerechnet für zehn bis 15 Jahre angelegt sein.“ Veränderungen und den jeweiligen Zeitgeist sollen insbesondere über modifizierte Dekorationen an die Tische und ins Haus geholt werden. Wenn alle zwei bis drei Jahre andere Farben und Formen modern sind, kann das ohne große Investitionen, beispielsweise durch kontrastierende Platzteller und neue Tischwäsche, ersetzt werden.

### Ausstatter

**Geschirr:** Rosenthal, Kollektion Free Spirit

**Besteck:** WMF, Serie True Lyric

**Gläser:** Spiegelau, Serie Autentis

**Leuchten:** Birgit Nicolay, Nicolay Architektur & Design, Stuttgart