

first class

Management-Magazin für Hotel und Restaurant



Top
Light

Heißes im Winter





Derby für jedermann

Das im oberbayerischen Chieming gelegene 4-Sterne-Superior-Hotel Gut Ising ist eine kleine feine Welt für sich. Das traditionsreiche Anwesen mit Pferdegestüt, Golfplatz und Tennisanlagen verteilt sich auf acht Gutshäuser mit 105 Zimmern und Suiten, die in unterschiedlichen Stilen eingerichtet sind. Das Idyll mit

Es sollte dabei auch ein zukunftsfähiges Raumkonzept realisiert werden: „Wir wollten einen Multifunktionsbereich schaffen, der als Restaurant, Bar, Chill-Out-Area, aber auch für Geburtstage und Konferenzen funktioniert. Die Kombination macht es aus, daher haben wir uns über das Raumkonzept viele Gedanken gemacht.“

Hier kam die Firma Neumeier ins Spiel, die auf Planung und Einrichtung im Hotel- und Gastronomiebereich spezialisiert ist. „Wir sind auf das Unternehmen in einem Fachbericht über Umbaumaßnahmen in der *first class* gestoßen. Anschließend habe ich Kontakt aufgenommen und wir haben das erste gemeinsame Projekt realisiert“, erinnert sich Christoph

Das Clubhaus „Derby“ im Hotel Gut Ising wurde zu einem klassisch-edlen Multifunktionsgebäude umgebaut.

traumhaftem Blick auf den Chiemsee umfasst neben einem Landschulheim auch eine Kirche und ist daher für Veranstaltungen wie Hochzeiten, aber auch Business-Tagungen und Incentives häufig gebucht. Da das Golf- und Tennisclubhaus Derby etwas in die Jahre gekommen war, entschied sich Hoteldirektor Christoph Leinberger nicht nur für einen umfassenden Umbau.



Leinberger. „Wir haben dann unser italienisches Restaurant Il Cavallo umgebaut und neu gestaltet.“ Besonders gefiel ihm dabei, dass Geschäftsführer Martin Neumeier selbst die Planung und Ausführung verantwortete und beides aus einer Hand geschah. „Ich wollte auf keinen Fall ein reines Architekturbüro beauftragen, das nur die Planung übernimmt und die Realisierung dann an eine Baufirma übergibt“, betont er. Ein weiterer Pluspunkt war, dass das Unternehmen auch Fachleute, die regelmäßig für das Gut arbeiten, in den Umbau mit einbezog. Aufgrund der erfolgreichen

Foto: Gut Ising - Günter Standl

und termingerechten Renovierung des Il Cavallo stand für den Hoteldirektor fest, dass den Umbau des Clubhauses erneut Martin Neumeier realisieren sollte. Die Aufgabenstellung war nicht einfach, aber das Ergebnis überzeugt ihn. Aus den früheren zwei Squashhallen entstand ein Aufenthaltsbereich für Hotelgäste sowie für Tennis- und Golf-Clubmitglieder. Die Aufgabenstellung, den Raum in verschiedene Zonen für Restaurant und Café, Bar, Lounge und Multifunktionsraum zu trennen, wurde gelöst. Die Sitzplätze ermöglichen dabei einen Blick auf die angrenzende Tennishalle. Das Clubhaus bietet jetzt einen Treffpunkt für Clubmitglieder und eine Präsentationsmöglichkeit für Shop-Artikel. Zudem wurde im ersten Stock der Konferenzbereich erweitert. In den beiden darüber liegenden Stockwerken waren bereits vorher Konferenzräume untergebracht. Nach der Küchenrenovierung ist jetzt À-la-Carte-Betrieb sowie Barbetrieb am Abend für die Hotelgäste inklusive der Präsentation von Weinen möglich. „Auch der Küchenbereich sollte multifunktional sein und sowohl Veranstaltungen aller Art wie Public Viewing als auch den Konferenzbereich mitbedienen“, erklärt Martin Neumeier.

Holz, Samt und Petrol

Um beim Design eine moderne, aber auch klassische Anmutung zu schaffen, verwendete der Einrichtungsspezialist eine petrolgrüne Holzvertäfelung für die Wände im Hauptraum sowie die Thekenverkleidung und kombinierte sie mit einem Eichenboden. Bei den Möbeln kam ein hochwertiger Stilmix zum Einsatz. Der Loungebereich wurde mit klassisch-nostalgischen Leder- und Samt-Polstermöbeln gestaltet, wobei die handgefertigten Polsterungen der Bankrückenlehnen in Pfeifenoptik ebenso petrolgrün sind. Die Restauranttische verfügen über eine massive Eichenplatte und sind mit Mittelfuß und Verstellerschrauben ausgestattet. Der Baroberschrank, den spezielle Glassonderanfertigungen in Flaschengrün

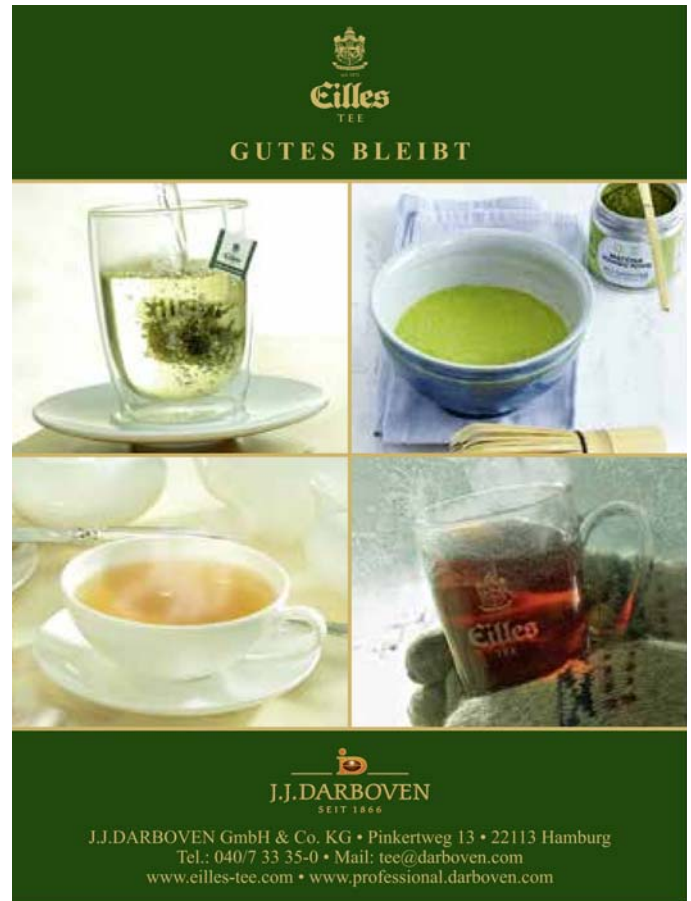
zieren, ist, wie andere Möbellemente, in schwarz gehalten.

Flexible Nutzung

Da das Derby auch als Sportsbar funktionieren soll, blickt man jetzt von jedem Sitzplatz auf mindestens einen der fünf zentral steuerbaren TV-Displays. Mit Hilfe eines mobilen Trennwandsystems mit nostalgischen Tennis- und Golfmotiven ist zudem eine flexible Aufteilung in bis zu drei Zonen möglich. Flexibilität garantieren nicht nur eine lose Möblierung sondern auch ein 3-Phasen-Beleuchtungssystem mit Schienen und Spots für ganz unterschiedliche Lichtstimmungen. Ebenfalls in der Decke befindet sich ein modernes Akustik-System. „Hier funktionieren Geburtstage, Events und Konferenzen. Die Lichtatmosphäre lässt sich variieren, so dass die Gäste gleichzeitig zu einer Live-Band tanzen können, während andere noch beim Essen sitzen und der Rest sich an der Bar vergnügt“, fasst Christoph Leinberger das Ergebnis des Umbaus zusammen. Insgesamt wurde im Erdgeschoss Platz für 115 Sitzplätze geschaffen – 50 davon im Veranstaltungsbereich, 45 im Restaurant und 20 im Lounge-Bereich. Die gesamte renovierte Fläche beträgt 325 m². Von der Planung bis zur Fertigstellung vergingen gerade einmal fünf Monate.

Als nächste will Hoteldirektor Christoph Leinberger den Außenbereich des Derbys neu gestalten. Dazu soll ein Vorzelt zusammen mit Heizstrahlern und neuen Außenmöbeln wie die gerade trendigen Spaghetti-Stühle für Gemütlichkeit auch in der kalten Jahreszeit sorgen. Hinzu kommt eine Außenküche für eine neues Food-Konzept: „Wir wollen hier eine Grill-Station für Barbecue, aber auch gesunde Sachen als Ergänzung zu unserem übrigen Gastronomieangebot einrichten.“ Eine weitere Baumaßnahme steht bereits an: Es sollen einige Suiten neu gestaltet werden. Martin Neumeier hat dazu bereits erste Planungsskizzen gemacht. **udo**

Hotel Gut Ising
www.gut-ising.de



Cilles
TEE
GUTES BLEIBT

J.J. DARBOVEN
SEIT 1866

J.J.DARBOVEN GmbH & Co. KG • Pinkertweg 13 • 22113 Hamburg
Tel.: 040/7 33 35-0 • Mail: tee@darboven.com
www.cilles-tee.com • www.professional.darboven.com



bindi
fantasia nel dessert®

MADE IN ITALY

Semifreddi Croccanti **Neu!**

Unsere zwei neuen Halbgefrorenen
Croccante alle Mandorle (Haselnuss-Semifreddo mit flüssigem Schokoladenkern) und
Croccante all'Amarena (Vanille-Semifreddo mit flüssigem Sauerkirschkern) sind ein einzigartiger Genuss, umhüllt von knackigen karamellisierten Mandelstückchen.

Inspiration? Hier Videos ansehen:

bindi
fantasia nel dessert®

bindi.de | bindi.at

f YouTube Instagram