

Pressemappe Erbprinz Neueröffnung 7. November 2010

Inhalt

1. Der neue Erbprinz: Auf einen Blick
2. Chronik der Investitionen seit März 2009
3. Einzeldarstellung: der neue Erbprinz-SPA
4. Einzeldarstellung: der neue Raum „Schwarzwald“
5. Einzeldarstellung: das neue Gourmetrestaurant Erbprinz
6. Unternehmergespräch mit Bernhard Zepf
7. Kultur, Genuss und ganz viel Freizeit
8. Speisekarte Restaurant Erbprinz
9. Speisekarte Weinstube Sibylla

Anlagen:

Festschrift zur Neueröffnung

Veranstaltungskalender 2. Halbjahr 2010

Weihnachten und Silvester 2010 im Erbprinz

Arrangements

1. Auf einen Blick: der neue Erbprinz

Mit einem Volumen von 9,5 Mio. Euro durch den Investor Christian Schneider (Arcadia Verwaltungs-GmbH) wird nach anderthalbjähriger Bauzeit der Erweiterungsbau des Hotels Erbprinz, Ettlingen, am 7. November 2010 als 5*-Superior-Hotel neueröffnet. Betreiber ist der Inhaber des „alten“ Erbprinz, Bernhard Zepf.

Die Beherbergungskapazität wuchs von 83 auf 122 Zimmer. Damit verfügt das Hotel nunmehr über 62 Einzelzimmer, 48 Doppelzimmer und 12 Suiten. Es entstand ein neues Convention-Center. Zusätzlich kam ein großer Tagungsraum von ca. 166 m² hinzu, der bei Bedarf mit einer Trennwand zu zwei Tagungsräumen umfunktioniert werden kann. Insgesamt hat der Erbprinz jetzt 7 Tagungsräume. Verbunden oder getrennt, sind beide Räume auch für Veranstaltungen und Bankette nutzbar. Die bestehende Saunalandschaft, das Kosmetikinstitut Varela, der Fitnessraum und der neue Hotelpool bilden zusammen eine Einheit: den neuen Erbprinz-SPA. Im Zuge des Neubaus entstehen durch die bauliche Anordnung als Geviert ein begrünter Innenhof sowie eine durch ein Einfahrtstor gesicherte Tiefgarage.

Der Erweiterung des Erbprinz als Hotel und seiner atmosphärischer Neuorientierung gingen bereits im Vorjahr eine Reihe investiver Maßnahmen voraus. Die wichtigste und augenfälligste war im November 2009 die Verkleinerung und völlige Neugestaltung des Gourmetrestaurants (heute: 30 Plätze), was die atmosphärische Vorgabe für den „neuen“ Erbprinz gab. Gleichzeitig entstand eine neue Apéritif- und Digestif-Lounge, die zugleich als Hotel-Lobby dient. Im Februar 2010 wurde die inzwischen als Davidoff-Lounge zertifizierte Green-Horse-Bar behutsam renoviert, ohne das Ambiente von Tradition und eleganter Klassik anzutasten. Zeitgleich erhielt die Umgebung der Rezeption mit Teppichen und Marmorarbeiten einen neuen gestalterischen Auftritt.

Im Zuge dieser Maßnahmen wurden die Zimmer und Hotelflure im Stammhaus renoviert; die sanitären Anlagen der Restaurants erneuert; die Parkplatzsituation und Hotelzufahrt erfuhren eine Entzerrung und gärtnerische Verschönerung.

In seiner heutigen unternehmerischen Aufstellung und in seinem Hotel- wie Zielgruppen-segment ist der Erbprinz im Raum Ettlingen/Karlsruhe nunmehr Marktführer. Der Auslastung der neuen Zimmer und der gesamtheitlichen wirtschaftlichen Situation sieht Bernhard Zepf ausgesprochen zuversichtlich entgegen. Im Veranstaltungsbereich werden aufgrund der Vergrößerung und bestehender Nachfrage neue Märkte erschlossen werden können. Interessierten Firmenkunden stehen größere Kontingente zur Verfügung. Für den Privatgast und Wochenendreisenden hat der neue Erbprinz einen höheren Freizeit- und Erlebniswert gewonnen.

Das Hotel ist am zweiten Tag nach seiner Neueröffnung ausgebucht.

Ettlingen, 7. November 2010

2. Chronik der Investitionen seit März 2009

März 2009

Die älteren Zimmer im Stammhaus über der Rezeption wurden komplett renoviert und neu gestaltet. Neue Bäder und frisches Design wurden mit der Restauration alter, historischer Möbel kombiniert. Moderne Technik wie Flat-Screens und Klimaanlage wurden eingebaut.

August 2009

Die komplette Parkplatzsituation vor dem Haupteingang wurde neu gestaltet. Alte, nicht mehr zeitgemäße Garagen wurden abgerissen und machen nun Platz für geräumige Parkplätze. Eine neue Hotelvorfahrt und eine dezente Begrünung geben der Anreise im Erbprinz den gemäßen Stil.

November 2009

Das Restaurant Erbprinz wurde einer kompletten Renovierung unterzogen. Verkleinert auf ca. 30 Sitzplätze wurde Raum geschaffen für eine neue Aperitif- und Digestiflounge die die Funktion einer Hotellobby übernimmt. Ralph Knebel ist seit 2008 für die Küche verantwortlich. Der Service steht unter der Leitung von Restaurantleiter und Sommelier Tim Buchmann, der seit September 2009 im Erbprinz ist.

Februar 2010

Die Green-Horse Bar wurde einem Facelift unterzogen. Der Charme und Stil der Bar wurde dabei nicht verändert. Zusätzlich wurde die Green-Horse als zertifizierte Davidoff-Lounge ausgezeichnet. Ein offener Kamin und ein moderner Flat-Screen runden das Ambiente ab.

Februar/ März 2010

In vielen Bereichen der Gastronomie und am Empfang wurden verschiedene Renovierungsarbeiten unternommen. Teppiche wurden in vielen Bereichen durch Parkett oder auch Marmor ersetzt. Dunkle Räume wurden durch eine neue Deckengestaltung aufgefrischt. Eine kleine zusätzliche Terrasse wurde angelegt.

August 2010

Die älteren Hotelflure im gesamten bestehenden Erbprinz werden erneuert. Die Restauranttoiletten werden komplett saniert und renoviert.

Der Neubau

Das Hotelzimmerkontingent wird von 83 Zimmer auf 122 erweitert. Der neue Raum Schwarzwald kommt hinzu. Der Erbprinz hat jetzt 7 Veranstaltungsräume.

Der neue Erbprinz-SPA wird eröffnet. Die jetzige Saunalandschaft, die Beauty Abteilung, der Gym und der neue Hotelpool bilden zusammen eine Einheit - den neuen Erbprinz-SPA.

Im Rahmen des Neubaus entstehen durch die bauliche Anordnung ein begrünter Innenhof sowie eine durch ein Einfahrtstor gesicherte Tiefgarage.

Ruhetage und Betriebsruhe des Gourmetrestaurant Erbprinz

Schließungstage des Gourmetrestaurants sind ab 2011: Sonntag und Montag.

Betriebsruhe des Gourmetrestaurants: 02. Januar - 17. Januar 2011 und über Pfingsten vom 05. Juni 2011 bis zum 20. Juni 2011

Ettlingen, 7. November 2010

3 . Der neue Erbprinz-SPA

Am 7. November eröffnet mit dem Neubau des Hotels Erbprinz zugleich der neue Erbprinz SPA. Markanter Mittelpunkt des im ganzen 400 m² großen Bereichs ist der große Pool mit einer Wasserfläche von 80m², Gegenstromanlage und Sprudelliegen. Bedarfsgerecht stehen Ruheräume, ein energetischer Grandeur-Wasser-Brunnen und Wasserbetten dem individuell unterschiedlichen Bedürfnis nach Entspannung und Ausruhen zur Verfügung. Die bereits bestehende Saunalandschaft mit verschiedenen Saunen (finnisch, Bio, Dampf), Kneipp-Stationen und Infrarot-Kabine ergänzt zusammen mit dem SPA Gym das neue Angebot für Wellness und Fitneß, abgerundet mit Sauna-„Erlebnis“aufgüssen. Der SPA Gym ist mit zeitgemäßen Fitness-Geräten und einer Vibrafit-Platte für ganzheitliches Muskeltraining ausgestattet.

Professionelle Betreuung und optional buchbare Fitnesstests und Personaltrainings werden durch den qualifizierten eigenen Spa-Manager, Benjamin Weber, angeboten, der überdies Beratung fürs, bei Bedarf präventiv orientierte, Eigentraining zu Hause leistet.

Optisch augenfällig ist das Design der gesamten Anlage, das in der Verbindung eines kontrapunktischen Farbklimas (Naturtöne, Holzarbeiten in Schwarz, rote Keramik) mit wohnlichen und gastronomischen Elementen (offener Kamin, Poolbar für Snacks erfrischende Getränke) Modernität mit dem Empfinden von „well being“ verbindet.

Ab dem 7. November stehen verschiedene SPA-Arrangements zur Verfügung. Auch Tageskarten werden angeboten. Am Samstag, dem 27. November, findet die erste offizielle SPA-Night statt, in der Gäste und Besucher alle Angebote des neuen SPA kennenlernen können.

Ettlingen, 7. November 2010

4. Das neue Gourmetrestaurant Erbprinz

Die atmosphärisch-ästhetisch augenfälligste Veränderung gibt es im Rezeptions- und Restaurantbereich, der von dem Münchner Innenarchitekten Marc-Ludolf von Schmarsow komplett neu gestaltet wurde. Dabei entstanden u.a. eine neue Lounge und ein nun auch räumlich eigenständiges und vom übrigen Interieur unabhängiges Gourmetrestaurant, für dessen Wirkung und Ausstattung zwei Ansprüchen zu genügen waren: Zum einen hatte das neue Ambiente der Gourmetgastronomie zu einem optisch deutlich profilierten Auftritt zu verhelfen, der sich vom „alten“ Erbprinz unterscheiden sollte, ohne die Tradition des Hauses zu verraten. Zum anderen war die gestalterische Weiterführung des Restaurants in eine internationale Gültigkeit angestrebt, ohne zeitgeistig oder modisch-trendig zu wirken. Es galt, die Balance zu finden, ein Zuviel barocker Elemente zu reduzieren und eine dennoch erhalten gebliebene Festlichkeit mit einer zeitgemäßen, schlank wirkenden Eleganz zu verbinden.

Die ausstatteischen Mittel dafür waren u.a. die beibehaltene Wandvertäfelung im Restaurant, die Entfernung der abgehängten Decke in der Lounge mit der Folge einer großzügigeren Raumwirkung, und die Integration der klassischen Erbprinz-Farben in Dekoration, Polster und Teppiche.

Den künstlerischen Anspruch des neuen Gourmetrestaurants betont eine Kollektion von zwölf Graphiken und Semi-Skulpturen, die ein Kapitel Erbprinz-Geschichte repräsentieren: Vor bald 20 Jahren hatten sich am 12. März 1981 zwölf Künstler auf Anregung und Einladung des Merlin-Verlegers Andreas J. Meyer verabredet, ein gemeinsames Zusammenkommen im Erbprinz mit einem je eigenen Werk graphischer oder bildhauerischer Art zum Thema *Eine Krone der Kochkunst* zu dokumentieren. Daraus entstand ein konzeptionell zusammenhängendes Ensemble von zwölf Kunstwerken, die heute im neuen Restaurant Erbprinz gehängt sind und auf sehr authentische Weise Kunst und Kulinarik miteinander verbinden. Die Kollektion enthält u.a. Werke von Otmar Alt und Johannes Grützke.

Die Kochkunst von Küchenchef Ralph Knebel hat also einen ihr gemäßen, würdigen Rahmen bekommen.

Kunst und Kochkunst allein machen aber nicht schon die ganze Gastlichkeit aus, die ja ein Zusammenspiel im Teamwork aller Beteiligten ist. Daher hat Bernhard Zepf auch für den Service ein neues Ensemble zusammengestellt, das sich unter der Leitung von Maître Tim Buchmann (u.a. mit zehnjähriger Frankreich-Erfahrung in 1-3fach besternten Restaurants von Relais & Châteaux) engagiert, neben dem leiblichen auch das seelische Wohl entspannten und entspannenden Genießens nicht zu kurz kommen zu lassen.

BIB Gourmand für die Weinstube Sibylla

In der Ausgabe des Michelin 2010 wurde die Weinstube Sibylla mit dem Bib Gourmand geehrt, der „eine gute, zumeist regional geprägte Küche bis 35 € (dreigängige Mahlzeit ohne Getränke)“ auszeichnet. Wie fürs Gourmetrestaurant, ist auch für Konzept und Umsetzung der Weinstubenkarte Küchenchef Ralph Knebel verantwortlich. Das Angebot in der Weinstube führt vom Albtäler Wurstsalat über Badische Zwiebelsuppe mit Schnecken bis hin zum gutbürgerlichen Rinderschmorbraten und Klassikern wie Hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat oder Schwäbischem Zwiebelrostbraten.

Ettlingen, 7. November 2010

5. Raum „Schwarzwald“

Der im November 2010 fertiggestellte neue Veranstaltungsraum „Schwarzwald“ bietet mit einer Kapazität für bis zu 150 Gäste Möglichkeiten für Tagungen wie Bankette, wie sie der Erbprinz, trotz bestehender Nachfrage, bisher nicht bedienen konnte. Damit wird innerhalb dieser Größenordnung eine wichtige Angebotslücke geschlossen. Der Raum „Schwarzwald“ befindet sich im Erdgeschoss des Erweiterungsbaus und ist mit seinen 166 m² - trennbar in zwei Räume à 103 m² und 62 m² mit je eigener Tagungstechnik - Herzstück des Neubaus.

Die moderne Einrichtung wird beiden Verwendungszwecken des Raums gerecht. Einerseits bieten das Tageslicht großformatiger Fenster und neueste technische Ausstattungen (u.a. eine Media Wand) gute Voraussetzungen für produktives Arbeiten. Andererseits ist die Atmosphäre durch das angemessene Dekor von Teppich, Dekoration und wohnlichen Accessoires so temperiert, daß einer Gesellschaft der entsprechende festliche Rahmen für einen Empfang oder ein feierliches Bankett zur Verfügung steht.

Zwei Foyers bieten mit Kamin und zeitgenössischer Kunst ein wie privates Ambiente, in dem man in Konferenzpausen ausgleichend entspannen und sich auf den nächsten Programmpunkt vorbereiten kann. Bei schönem Wetter können die Tagungsteilnehmer ihren „Energiespeicher“ im neuen grünen Innenhof aufladen, in dem bei Bedarf ein Service angeboten wird. Für Geselligkeiten und Gesellschaften empfiehlt sich der Innenhof bei schönem Wetter für den Apéritif vor einer Feier.

Der Standort des Erbprinz in Ettlingen gilt als das „Tor zum Schwarzwald“, was dem neuen Tagungs- und Bankettraum seinen Namen gibt.

Ettlingen, 7. November 2010

6. Unternehmergegespräch mit Bernhard Zepf

1. Warum wird das Hotel Erbprinz jetzt so groß, wie es wird?

Das hat wirtschaftliche Gründe: Um ein optimales Auslastungsverhältnis zwischen Logis und den gastronomischen Bereichen (Food & Beverage) herzustellen, gleichen wir die Kapazitäten unserer Restaurants sowie der Tagungs- und Veranstaltungsräume ab mit den verfügbaren Zimmereinheiten. Um es etwas schlicht auszudrücken: Ein Hotel sollte über mehr Zimmer als Sitzplätze im Restaurant verfügen, die ja bekanntlich sehr kostenintensiv sind. Die Nachfrage nach weiteren Zimmern ist unter der Woche vorhanden, am Wochenende soll diese durch das neue Erbprinz-SPA gesteigert werden.

2. Wie und warum fanden Investor und der Erbprinz zueinander?

Im Oktober 2008, als die Kapazitätserweiterung bereits in Planung war und wir von der Wirtschaftskrise überrollt wurden, erhielt ich die Absage eines Investor-Interessenten, worauf ich Christian Schneider angesprochen habe, ob er sich eine Investition in diesem Umfang, in dieser Konstellation und unter diesen Umständen vorstellen kann. Als immobilienaffiner Mensch interessierte er sich für diesen Invest, wir erörterten Zahlen, Daten, Fakten. Und nach Rücksprache mit seinem Beraterteam war die Entscheidung innerhalb von vier Wochen für das Projekt gefallen. Alles andere ging dann sehr schnell.

3. *Cui bono* - was haben die Partner Zepf und Schneider voneinander?

Der Erbprinz zu Ettlingen ist eine nunmehr 222 Jahre alte gastgeberische wie gastronomische Institution. In aller Bescheidenheit gesprochen: Seit ich das Traditionshaus vor zehn Jahren übernahm, hat es sich zu einem wirtschaftlich leistungsfähigem Unternehmen auf höchstem baulichem Qualitätsniveau mit 120 Zimmern, Tagungsräumen, Veranstaltungseinheiten und Restaurants entwickelt. Damit hat Christian Schneider in bester Lage von Ettlingen eine werthaltige Immobilie mit einer Festpacht, salopp formuliert: also mit der Sicherheit des Betongoldes, und er hat, wie ich doch stark hoffen will, keine Sorgen mit Betreiber- oder Mieterwechsel.

4. Wie sind die realistischen Chancen einer wieviel %igen Auslastung?

Die Auslastung der 120 Zimmer wird schon bald zwischen 65% und 70% betragen. Das ist kein Wunschdenken, sondern das erwartbare Ergebnis unserer verkäuferischen und vertrieblichen Aktivitäten der letzten zwölf Monate.

5. Das Risiko trägt nicht nur der Investor, sondern auch der Betreiber. Gibt es erwartbare Risiken?

Im derzeit stattfindenden Wirtschaftsaufschwung sind wir zuversichtlich, den erweiterten Betrieb ohne nennenswerte Schwierigkeiten in den Markt zu führen. Das Fundament dafür ist solide gelegt mit einem vor etwa einem Jahr begonnenen aufwendigen Preopening-Marketing: vom Relaunch des Erbprinz-Logos, unseres Corporate Design, der Internetseite bis hin zum Einstieg in verschiedene Social Media-Aktivitäten.

6. Wie kam der „alte“ Erbprinz durch die Wirtschaftskrise?

Die Wirtschaftskrise hat den Erbprinz wie jedes von der Konjunktur abhängige Stadthotel stark getroffen. Dank dem hohen Anteil unserer Privatgäste sowie der Restaurant- und Weinstubenbesucher konnten wir den Rückgang im Businessbereich, auch wenn wir darunter zu leiden hatten, überstehen. Übrigens ist das Tagungs- und Seminargeschäft immer noch verhaltener als 2008 vor der Krise.

7. Gibt es, unabhängig von der Kapazitätserweiterung, „Ideen“ für den neuen Erbprinz?

Wir werden im Frühjahr 2011 ein „Badisches Weinkontor“ eröffnen, in dem es ausschließlich badische Weine gibt, und zwar die besten aus dem ganzen Anbaugebiet. Ansonsten sind wir erst einmal gefordert, alle neu geschaffenen Kapazitäten mit guten verkäuferischen Ideen erfolgreich in den Markt zu führen.

8. Braucht der Gast einen neuen und größeren Erbprinz? Was ist das Einmalige und Unverwechselbare?

Nun, so viele Hotels, deren Geschichte vor 222 Jahren begann und die nach 222 Jahren als perfekt intakte Immobilie und als wirtschaftlich starkes Unternehmen noch auf dem Markt bestehen können, gibt es in Deutschland wahrscheinlich nicht. Das ist, mir Verlaub, schon ziemlich unverwechselbar. Und das ist es auch, was die Gäste an diesem Haus schätzen: Sie genießen den frischen Wind in alten Mauern, sie goutieren den neuen Einrichtungsstil. Sie sind begeistert von dem hohen Niveau des Erbprinzen in beiden Bereichen, Hard- wie auch Software, also von der baulichen, gestalterischen und ausstatterischen Qualität wie von der Individualität seiner Dienstleistung. Einmalig am Erbprinz: Das sind die 222-jährige Tradition, die verkehrstechnisch überaus günstige Lage, die private, höchstpersönliche Gastlichkeit in Verbindung mit der Größe des Hauses und den darauf abgestimmten Dimensionen in allen Bereichen: Wellness, SPA, Tagungs- und Gesellschaftsmöglichkeiten.

9. Wie beurteilen Sie die Situation des Hotels Erbprinz an seinem Standort und im Umfeld der Mitbewerber, und wer sind diese?

Das hat mit Eitelkeit oder Angeberei nichts zu tun, aber es gibt, auch in der weiteren Umgebung nicht, keinen dem Erbprinz vergleichbaren Hoteltypus. Unsere Wettbewerber sind von nun an die 5-Sterne-Häuser von Frankfurt bis Freiburg und Stuttgart bis Straßburg. Mit der Erweiterung konnte der Erbprinz am Standort Ettlingen/Karlsruhe seinen Anspruch nach qualifizierter Marktführerschaft deutlich ausbauen und, fast im Wortsinne, untermauern.

10. Was für ein Typ Hotel ist der Erbprinz? Wird eine Zielgruppenerweiterung erwartet, bzw. werden bestehende Segmente und wenn, welche, verstärkt?

Der Erbprinz ist ein investorgestütztes, von meinen Mitarbeitern und mir durch und durch persönlich geführtes Wohlfühl-Stadthotel oder, wie man das im Englischen nennt, ein Business-Well-Being-Hotel mit einem facettenreichen Charakter, dessen, wenn man so will, atmosphärischen Gene in der privaten Ferienhotellerie liegen oder in den Eigenschaften eines inhabergeführten Restaurants.

11. Wird der Erbprinz jetzt internationaler?

Der Erbprinz war schon zu Zeiten des legendären Helmut Gietz ein internationales Haus, man muß sich nur die Gästeliste aus diesen Zeiten ansehen. Heute beherbergt das Hotel über 60% internationale Gäste und ist, das kann ich ohne Übertreibung sagen, in der ganzen Welt ein Synonym für badische Gastlichkeit.

12. Ist der Beitritt zu einer Vereinigung geplant, Leading o.a.?

So lange wir ohne Vereinigung mit unserer eigenen Erbprinz-Identität auskommen, verwöhnen wir mit dem Geld, das wir nicht für Mitgliedbeiträge zahlen müssen, unsere Gäste.

13. Wie hält es der Erbprinz künftig mit der „Gourmandise“? Soll wieder Feinschmecker-Geschichte geschrieben werden?

Kann einer sich vornehmen, Geschichte schreiben zu wollen? Ich glaube, es geht doch erst einmal darum, unserem Gast, jedem Gast, eine absolut erstklassige Qualität zu bieten. Und das in allen Bereichen. Im Erbprinz selbstverständlich auch in der Gastronomie, wo doch immer noch das Herz der Gastlichkeit schlägt. Was die angesprochene „Gourmandise“ betrifft, so haben wir mit der Verkleinerung unseres Gourmetrestaurants Erbprinz im vergangenen Jahr die Voraussetzung für ein gleichmäßig hohes Qualitätsniveau schaffen können. Dem Bib-Gourmand von Michelin für die „Weinstube Sibylla“ soll nach Möglichkeit irgendwann auch wieder der Michelin-Stern für unser Feinschmeckerrestaurant folgen. Daran arbeiten wir, daran halten wir fest.

14. Wie viele Menschen haben im Erbprinz ihren Arbeitsplatz? Wieviel Auszubildende?

Insgesamt hat der Erbprinz 80 Mitarbeiter, davon zur Zeit 30 Auszubildende. Neu eingestellt wurde ein SPA-Manager, der den gesamten Ablauf im SPA unter sich hat.

15. Bleibt dem Hausherrn Zeit für überbetriebliche Engagements?

Die nehme ich mir, weil ich es für richtig und wichtig halte, über den Tellerrand hinauszusehen, ohne dabei natürlich die Haus-Aufgaben zu vernachlässigen. Als Vorsitzender des Nachwuchsfördervereins FHG e.V. (Förderer von Hotellerie und Gastronomie) engagiere ich mich mit dem Vorstand und unseren Mitgliedern für eine qualifizierte Ausbildung unserer künftigen „Dienstleistungsträger“. Außerdem bin ich Mitglied im Verwaltungsrat des Schwarzwald Musikfestivals sowie Gründungsmitglied der Albtalinitiative zur besseren Vermarktung des Albtales. Beides hat zu tun mit einem gewissen Verantwortungsbewußtsein für die Standortpflege und die Attraktivitätssteigerung der Region, in der wir miteinander leben. Kommt zuletzt noch hinzu, Vorsitzender der ERFA-Gruppe „Hotels Süddeutschland“ zu sein.

16. Und: Was kommt als nächstes ...?

Reicht das noch nicht ...? Nun denn, jetzt kann es im Grunde nur noch um eines gehen: Konstanz und Kontinuität in alles zu bringen, was den Erbprinz im Verlauf von zehn Jahren zu diesem Erbprinz gemacht hat. Wir leben in einer so rasend schnellen Zeit, daß es auch Dinge geben muß, die nicht so schnell vergehen und auf die Verlaß ist. Und das ist für den Erbprinz-Gast die Garantie der Erbprinz-Gastlichkeit, auf hohem oder sogar höchstem Niveau. Das bedeutet für uns: Ausbau, Vertiefung und Verfeinerung all dessen, was mit Dienstleistung und Atmosphäre zu tun hat, also was man etwas arg technisch „Software“ nennt. Woraus wiederum konsequent folgt: der Ausbau des privaten Gästekreises. Aber es darf jetzt auch, nach bewegten zwei Jahren, ein etwas beruhigteres Leben und Dasein für alle Mitarbeiter geben. Und, wenn's erlaubt ist, auch für den Hausherrn und seine Familie.

Ettlingen, 7. November 2010

7. Kultur, Genuss und ganz viel Freizeit

Man vermutet es nicht am Tor zum Schwarzwald: Daß hier nicht nur die Tafelfreuden zu Hause sind und einige von Deutschlands großen und größten Weinen wachsen, mithin, daß hier die Wiege der Gastlichkeit steht. Sondern auch Kunst und Kultur bilden eine feste Größe in der freizeithlichen Anziehungskraft der Region.

In Ettlingen selbst sind es die traditionsreichen Schloßfestspiele, deren Repertoire seit der Spielzeit 2007 Intendant Frank Schirmer zusammenstellt, mit dem der Erbprinz erfolgreich zusammenarbeitet, auch in hauseigenen Veranstaltungen

Große Oper und Konzerte mit Künstlern von Weltklasseformat bietet das nur eine halbe Autofahrtstunde entfernte Festspielhaus Baden-Baden, wo sich Dirigenten vom Format Christian Thielemanns oder Herbert Blomstedts, Solisten wie Anne Sophie-Mutter oder Ivo Pogorelich und auch das Traumpaar der Opernbühne Anna Netrebko und Rolando Villazon die Klinke der Tür zum Bühneneingang in die Hand geben. Eine selbstverständliche Dienstleistung des Hotels Erbprinz: die Beschaffung von Tickets für die Aufführungen sowie der Limousinentransfer zum Festspielhaus und die Rückkehr in den Erbprinz.

Freunde der Bildenden Kunst kommen mit zwei in ihrer Art einzigartigen Museen auf ihre Kosten: Zum einen mit dem Zentrum für Kunst und Medientechnologie in Karlsruhe, das sich zurecht als „weltweit einzigartige Kulturinstitution“ bezeichnen darf, die sich sowohl als Museum für zeitgenössische Kunst und Medien versteht, die Medien und modernen Kommunikationstechnologien selbst sogar als Kunst auffaßt, als auch vier Forschungsinstitute für Bildmedien, für Musik und Akustik, für Film und für Bildung und Wirtschaft betreibt. Zum anderen ist es die Privatsammlung Frieder Burdas in Baden-Baden, deren vom amerikanischen Architekten Richard Meyer entworfenes und erbautes Museum ein Kunstwerk für sich ist: ein „Wohnzimmer“ für die Werke der Klassischen Moderne und der Moderne.

Wer sich bei so viel Kunstkonsum auch Luft verschaffen will, um nach den gehabten Eindrücken wieder zu Atem zu kommen, den zieht es, wenn er Natur- und Weinfreund ist, zu den Gütern führender Winzer im Rebland (u.a. das Weingut Nägelsförst, Schloß Neuweier), in den benachbarten Kraichgau (u.a. das Weingut Reichsgraf und Marquis zu Hoensbroech) oder in die nahe Ortenau (u.a. die Weingüter Männle und Laible, oder die dortige Winzergenossenschaft). Und für wen der Ball nicht rund genug sein kann, aber nicht unbedingt auch groß genug sein muß, der erreicht eine Autofahrtstunde rund um den Erbprinz ein Dutzend Golfplätze, auf denen er abschlagen kann. In Verbindung mit hoteleigenen Wellnessangeboten bietet der Erbprinz dazu vier spezielle Golf-Arrangements, vom Schnupperkurs über die Erlebniswoche bis zur ausgiebigen Golf-Tour.

Ettlingen, 7. November 2010

8. Speisekarte Restaurant

UNSER KÜCHENCHEF RALPH KNEBEL EMPFIEHLT:

MENÜ DEGUSTATION

Pressé von gebratener Gänsestopfleber und Steinpilzen

Pochiertes Kalbsfilet und Pulpo auf Ochsenherztomaten

Wolfsbarsch mit rote Bete, Kapern und Pommes Anna

Rehrücken mit Tarte von der Bühler Zwetschge
und Staudensellerie

Tarte Tatin von der Williamsbirne
und Caraibe Schokolade mit Haselnusseis

Menü à 85 €

MENÜ GOURMET TRADITION

Lauwarme Tarte vom Rochen, Würztomate und Kalbskopf

Rindertatar mit gebackener Auster und Senfeis

Dorade Royal mit Kürbisnocken und Fenchel

Leicht geräucherte Essenz von Steinpilzen mit Sot l'y laisse

Taube auf cremigem Artischocken-Bomba-Reis
Mit Portweifeige, Pistazienöl

Verschiedene Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

Dreierlei von der Fragolino Traube und Tahiti Vanille

Menü à 108 €

VORSPEISEN

Ausgelöste Flußkrebse mit roh marinierter Artischocke, Grapefruit und Gänseleber	28 €
Rindertatar mit gebackener Auster und Senfeis	28 €
Pressé von gebratener Gänsestopfleber und Steinpilzen	28 €
Lauwarme Tarte vom Rochen, Würztomate und Kalbskopf	28 €

SUPPEN UND ZWISCHENGÄNGE

Leicht geräucherte Essenz von Steinpilzen mit Sot l'y laisse	24 €
Pochiertes Kalbsfilet und Pulpo auf Ochsenherztomaten	21 €
Geeistes weißes Bohnensüppchen mit gebeiztem Lachs	18 €

FISCHGÄNGE

Seezungenroulade mit Haricot Coco und schwarzen Nüssen	44 €
Dorade Royal mit Kürbisnocken und Fenchel	36 €
Wolfsbarsch mit rote Bete, Kapern und Pommes Anna	39 €

FLEISCHGÄNGE

Rinderkotelette mit Petersilienwurzel und Totentrompetenravioli	für zwei Personen, pro Person	38 €
Rehrücken mit Tarte von der Bühler Zwetschge und Staudensellerie		36 €
Kaninchen auf 2 Arten, Spitzpaprika und Polenta		35 €
Taube auf cremigem Artischocken-Bomba-Reis mit Portweinfeige, Pistazienöl		39 €

UNSERE KÄSEEMPFEHLUNG

Verschiedene Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann	16 €
---	------

9. Speisekarte Weinstube Sibylla

Vorspeisen und kalte Gerichte

Gemischter Salat	€ 6,50
Albtäler Wurstsalat mit Käse und Bratkartoffeln	€ 12,00
Kaltes Roastbeef mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	€ 14,50
Salat vom Rindertafelspitz und eingelegtem Kürbis	€ 13,00
Geräuchertes und Gebeiztes vom Wildlachs mit Senf-Dillsauce	€ 15,00
Gebratener Zander auf Spitzkohlsalat und Speckvinaigrette	€ 12,00

Suppen

Waldpilzsüppchen mit Wildschweinschinken	€ 6,00
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle	€ 8,00
Kürbisschaumsüppchen	€ 6,00

Vegetarisches

Spinatstrudel mit Bibeleskäs und Tomaten	€ 14,50
Graupenrisotto mit Waldpilzen	€ 14,50

Fischgerichte

Schwarzwaldforelle „Müllerin“ mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln	€ 19,50
Hechtklößchen mit Rieslingsauce, feinen Nudeln und Spinat	€ 19,50
Filet vom Stör im Wurzelsud	€ 17,00
Gebratener Saibling auf Kürbis-Kartoffelstampf und Estragon-Senfsauce	€ 19,00

Fleischgerichte

Maispouardenbrust mit Paprikagemüse und Kartoffelpüree	€ 19,00
Hirschgulasch mit Blaukraut und Serviettenknödel	€ 21,00
Kalbsnieren mit süßem Senf, Rahmlauch und Nudeln	€ 20,00
Piccata „Milanese“ mit Spaghetti und Tomatensauce	€ 19,00

Klassiker

Hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat und Zwiebelschmelze	€ 13,50
Wiener Schnitzel mit gemischtem Salat und Bratkartoffeln	€ 18,50
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree	€ 21,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Spätzle, Maultäschle und Jus	€ 21,50