

HESSEN

Airport Club erfindet sich neu

POSITIONIERUNG

Wiedereröffnung nach
Modernisierung: Die neuen
Eigentümer haben 3 Millionen
Euro investiert und führen eine
Tagesmitgliedschaft ein.

Frankfurt. Moderner, offener, jünger, internationaler: Mit neuen Eigentümern und einer umfassenden Renovierung beginnt im Airport Club Frankfurt auch eine neue Ära. Vor und hinter den Kulissen des renommierten Businessclubs am Flughafen Frankfurt hat man optisch und technisch nachgerüstet. Exakt so viele Adaptionen, um neue potenzielle Mitglieder anzusprechen, aber nicht so viele, dass die langjährigen Mitglieder „ihren“ Club nicht wiedererkennen würden. Der 1988 gegründete Airport Club hat seinen Sitz auf der neunten Ebene des Frankfurt Airport Center (FAC), nur wenige Gehminuten von den Gates des Terminal 1 entfernt.

Die neuen Eigentümer Torsten Hollstein (CR Holding GmbH) und Klaus Peter Kofler (Kofler & Kompanie) wollen den Club weiterentwickeln, verjüngen und noch internationaler ausrichten. Die Partner hatten 2015 die Geschäftsanteile des 1988 von Deutsche Bank AG



Die Rezeption: Der Businessclub im Frankfurter Flughafen zieht Vielflieger und Tagungsteilnehmer an.

und Deutsche Lufthansa AG gegründeten Airport Clubs übernommen. Die Räumlichkeiten mit immerhin 32 Tagungsräumen, Restaurant, Bar und Davidoff Smokers Lounge wurden komplett, gleichwohl behutsam und sehr gediegen, aufgefrischt. Wichtigste Neuerung sind Tagesmitgliedschaften: Für 50 Euro können sich Gäste im Club aufhalten, enthalten ist ein Voucher über 25 Euro für Verzehr. Tagesmitglieder können zudem die neue,

hochwertig ausgestattete Co-Working Lounge nutzen. In die behutsame Modernisierung haben Hollstein und Kofler rund 3 Mio. Euro investiert. Reina Mehnert von Perfect Raumdesign Berlin hat den New Look umgesetzt und dem Ambiente neuen Pfiff verliehen, dabei Stil und Charme des Businessclubs bewahrt. Möbel und Sessel der italienischen Manufaktur Giorgetti unterstreichen die gelungene Verjüngung. Darauf abgestimmt sind die neuen Uniformen für die 28 Club-Mitarbeiter, kreiert von der Designerin Anastasia Liebe, die 2015 mit dem Frankfurt Style Award ausgezeichnet wurde.

Die Technik vor und hinter den Kulissen ist auf dem neuesten Stand, alle 32 Konferenzräume und die Badesuiten aufgefrischt. „Wir haben den Airport Club mit neuester Technik, edlen Materialien, frischen Farben und weiteren Services aufpoliert“, sagt Geschäftsführer Roland Ross. Er leitet den Club seit 2010 und verfügt über 30 Jahre Erfahrung in der Luxushotellerie, etwa als Direktor des Steigenberger Parkhotels in Düsseldorf.

„Der Frankfurt Airport Club bietet ein exklusives Ambiente mit persönlichem, aber trotzdem diskretem Service“, sind sich Torsten Hollstein und Klaus Peter Kofler einig. Derzeit hat der Club 1500 Mitglieder, rund 15 Prozent weiblich. „Es dürfen gern noch mehr werden“, sagt Hollstein. Die neue Tagesmitgliedschaft soll „nach einer gewissen Schnupperphase idealerweise in die Vollmitgliedschaft münden“, hofft Kofler. Der Jahresbeitrag liegt bei 1400 Euro. Der Airport Club Frankfurt zählt zu den bedeutendsten Businessclubs in Europa und bietet seinen Mitgliedern absolute Diskretion. Hier begegnen sich Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Wissenschaft, Kultur und Politik, In- und Ausland. „Wir wissen genau, wie wir unseren Mitgliedern das Leben auf angenehmste Weise leichter machen können“, so Ross. Dazu gehört auch das kulinarische Angebot. Im Restaurant wirkt der langjährige Chefkoch Stefan Messner, der ambitionierte Küche mit beliebten Klassikern verbindet.

Barbara Goerlich



Stellen den Club neu auf: (von links) Klaus Peter Kofler mit Roland Ross und Torsten Hollstein.

HESSEN

The Riverbay wird Comfort Hotel

Frankfurt. Der Rohbau ist fertig, der Betreiber steht fest: Das 234-Zimmer-Hotelprojekt mit Arbeitstitel The Riverbay wird im Juli 2017 als Comfort Hotel Frankfurt/Main Airport West eröffnet. Standort ist das Mönchhofgelände im Stadtteil Kelsterbach, ein 100 Hektar großes Gewerbegebiet im Einzugsbereich des Frankfurter Flughafens. Herzstück des Kelsterbacher Hauses wird die hauseigene Brauerei mit Restaurant, Bar und Biergarten am Main. Betreiber des geplanten 3-Sterne-superior-Hotels ist Place Value aus München, das im Franchise bereits acht Häuser mit Accor- und Choice-Marken führt. *bg*

HESSEN

Eiskreation mit Apfelwein und Apfelessig

REGIONALITÄT

Was muss wohl in ein typisch hessisches Eis? Klar, Apfelwein. Als Ice Cream Rolls gibt es das in Frankfurt bei Cinelli's.

Frankfurt. Sein Name klingt wie Eiscrème – und er macht: Eiscrème. Luca Cinelli, einst event-erprobter Marketingmanager im Palais Thurn und Taxis, hat sich im Frühlingssemester mit Cinelli's Eis-Atelier im Shoppingcenter MyZeil in die Selbstständigkeit gewagt. Seine Spezialität: Ice Cream Rolls, für die die Eismasse auf einer gekühlten Marmorplatte per Spachtel zu Rollen gedreht und mit Toppings ange-

richtet wird. Gemeinsam mit Johanna Höhl, deren Pomp Riesling und Apfelwein zum Herrschaftsgespritzten vereint, hat er Ice Rolls aus Speyerling-Apfelwein und Apfelessig kreiert. Als Garnitur Heidelbeeren, Apfelscheiben und Brezelchen. Für das Apfelessig-Eis mit Dr. Höhls Bio-Essig wird dieser mit Milcheis, Joghurt und Honig vermischt und hauchdünn auf die Platte gestrichen, dazu Apfelscheiben, die mit zwei Spachteln zerhackt, mit der Eismasse vermischt, glattgestri-

chen und zu Röllchen abgeschabt werden. „Gesundheit zum Lutschchen“, preisen Johanna Höhl und Luca Cinelli ihre Kreation an. *bg*



Die Hessen-Eis-Erfinder: Luca Cinelli und Johanna Höhl.

Kompakt

Das Kilian öffnet in Schöneck

Schöneck. Marell Steinborn, der auch den Goldenen Bock in Hanau betreibt, hat in Schöneck das Restaurant Das Kilian eröffnet. Klassische hessische Gerichte interpretiert Küchenchef Kai Lach „mit spannenden, modernen Elementen“. Der Name Das Kilian bezieht sich auf den Ortsteil Kilianstädten. Die ehemalige Bürgerhausgaststätte wurde neu gestaltet, damit sich eine möglichst bunte Klientel dort wohlfühlt. Das Lokal hat 50 Plätze, im angrenzenden Saal ist Platz für bis zu 250 Personen. Im Kilian besteht ein Surf'n'Turf aus Blutwurst mit Scampi, Kartoffelbrei und Apfelkompott (16,50 Euro). Es gibt fünflei Variationen vom Handkäs, dazu Apfelwein von der Kelterei Stier, Weine aus Rheinhessen oder Craft-Bier. *bg*

Jubiläums-Sixpack in Kassel

Kassel. Das Best Western Plus Hotel Kassel City feiert in diesem Jahr gleich sechs 25-jährige Dienstjubiläen. Alle sechs Mitarbeiter haben 1991 im damaligen frisch erbauten Mövenpick Hotel Kassel ihren ersten Arbeitstag angetreten. Arbeitgeber RIMC Hotels & Resorts, Betreiber des Hauses, gratulierte Nela Demirsoy (Empfangsmitarbeiterin), Christiane Ganasinski (Bankettserviceleiterin), Matthias Eichert (Restaurantleiter), Mohammed Munsefzada (Frühstückskoch), Frank Fischer (Chefspüler) und Peter Schösse (Chef de Bar). Hoteldirektor Jürgen Peter Voigts lud am 16. September zum Galadinner, bei dem Rollen getauscht und die Jubilare mit einem 5-Gänge-Menü verwöhnt wurden. *beh*

Bei Penta spielt die Musik

Wiesbaden. Am 9. September lud die Facebook-Seite des „Straßenunterhaltungsdiensts“ zum spontanen Gratis-Konzert der Band Söhne Mannheims samt Xavier Naidoo auf das Gelände des Pentahotels in Wies-



Rappellvoll: Musikfans vorm Pentahotel.

baden. Die Nachricht verbreitete sich schnell: Der Bereich war in kürzester Zeit voll, und bei 1500 Gästen musste der Eingang gesperrt werden. Bei spätsommerlichen Temperaturen und bester Stimmung gaben die Musiker alles. „Pentahotels wird auch in Zukunft gerne den Platz bieten, wenn es um die Unterstützung von Künstlerprojekten und die Aktivierung des Neighbourhood-Feelings geht“, so Alastair Thomann, Managing Director der Hotelgruppe. *beh*