



25 Jahre Hotel Der Blaue Reiter Ein Grund zum Feiern

Ein Hoteljubiläum ist mehr als eine Zahl. Es ist ein Album aus Begegnungen: aus Ankünften und Abschieden, aus Gesprächen an der Rezeption und an der Bar, aus dem ersten Kaffee am Morgen – und aus unzähligen Momenten, in denen aus Gästen vertraute Wegbegleiter werden. Dass wir im Hotel Der Blaue Reiter seit 25 Jahren genau diese Art von Qualität und Nähe leben, hat einen einfachen Grund: Bei uns stehen die Menschen im Mittelpunkt – egal auf welcher Seite des Tresens.

Seit 25 Jahren leben wir Gastfreundschaft, als Familie und gemeinsam mit einem Team, das dieses Haus Tag für Tag mit Herz, Persönlichkeit und großem Einsatz prägt. Vieles hat sich in all den Jahren verändert, doch eines ist stets geblieben: der Anspruch,

unseren Gästen bei jedem Aufenthalt ein echtes Gefühl des Willkommen-Seins zu schenken.

Wenn wir heute auf ein Vierteljahrhundert Der Blaue Reiter blicken, dann tun wir das mit Stolz, mit Freude und mit großer Dankbarkeit. Stolz auf das, was aus einer Idee gewachsen ist, Freude über all die Momente der Verbundenheit, die wir erleben durften und Dankbarkeit den Menschen gegenüber, die diesen Weg mit uns gegangen sind. Dieses Magazin erzählt eine Menge Geschichten dazu. Viel Freude beim Lesen!

Für die Zukunft wünschen wir uns, dass Der Blaue Reiter auch weiterhin ein Ort bleibt, der Menschen mit Herzlichkeit empfängt und mit Qualität überzeugt.

Iris T. C. Fränk H. K.

Iris, Wolfgang und Marcus Fränkle

Manchmal kommt es anders...

Eigentlich ist sie schon fast auf dem Weg nach Wien, um dort in einem Café zu arbeiten und Erfahrungen zu sammeln. Denn Iris Fränkle ist Konditorin und hat den Traum, später einmal ein eigenes Café zu eröffnen. Doch dann ist da dieses Dorffest...



Und dieses Dorffest verändert ihr Leben: Die 20-Jährige lernt dort Wolfgang Fränkle kennen. Wo die Liebe hinfällt, ändern sich Pläne. Iris bleibt, die beiden heiraten, Marcus kommt zur Welt. Und da Iris Fränkle der Überzeugung ist, dass ein Kind in den ersten Jahren die Fürsorge seiner Mutter braucht, werden berufliche Träume erst einmal hinten angestellt.



Pläne ändern sich: Aus der Konditorin und dem Fleischgroßhändler werden überzeugte Hoteliers

Wolfgang Fränkle entstammt einer Fleischerdynastie. Der Großvater hatte eine Metzgerei, der Vater einen Fleischhandel und eine Großschlachtereier, also lernt auch Wolfgang Metzger, um das Handwerk zu verstehen. Tatsächlich interessiert er sich aber mehr für das Kaufmännische als fürs Wurstmachen. Als der Vater stirbt, ist Wolfgang noch zu jung, um dessen Geschäft zu übernehmen. Also arbeitet er stattdessen erst einmal bei verschiedenen Firmen, um dazuzulernen und macht sich schließlich mit 24 Jahren selbstständig.

Elf Jahre lang betreibt Wolfgang Fränkle seinen Fleischhandel. In dieser Zeit ist er viel unterwegs, kauft Tiere in Frankreich, Belgien oder Holland. Um zwei oder drei Uhr aufstehen, in aller Herrgottsfrühe auf dem Großmarkt sein – der Tag hat nicht selten 16 Stunden. „Eine sehr anstrengende und arbeitsintensive Tätigkeit“, summiert Wolfgang Fränkle heute, „aber sie hat trotzdem viel Spaß gemacht.“ Auf seinen vielen Rei-

sen lernt Wolfgang zudem viele Hotels kennen – eine Branche, die er sehr interessant findet.

Als Iris und Wolfgang sich kennen lernen, ist Wolfgang 31 und bereit, für eine Familie Verantwortung zu übernehmen. Und er erweitert sein Unternehmen. In Karlsruhe erbaut er einen hochmodernen Schlachtbetrieb, der 1979 – nahezu zeitgleich mit Marcus' Geburt – eröffnet wird. Das Geschäft floriert. So gut, dass Wolfgang Fränkle nach einigen Jahren gleich mehrere Kaufangebote bekommt. Sie sind zu lukrativ, um nicht eines davon anzunehmen. Wolfgang Fränkle verkauft.

Und nun? „Wir wollten erst einmal eine Zeitlang nichts tun und unser Haus in Spanien genießen.“ Wolfgang Fränkle lacht: „Doch wir stellten fest: Fürs Nichtstun sind weder Iris noch ich geschaffen.“ Eine Zeitlang beschäftigt sich der umtriebige Unternehmer mit Immobilien, plant einem befreundeten Metzger einen schicken Laden, und dann... dann erzählt ein Immobilienmakler, es gebe da den perfekten Bauplatz für ein Hotel, er, Wolfgang, habe doch schon immer ein Faible für die Hotellerie gehabt.

Ob er sich den Platz denn nicht einmal anschauen wolle...



Nun also ein Hotel. Und was für eines.

Das ehemalige Gelände der Pfaff-Werke liegt schon mehrere Jahre brach. Es ist das einzige größere, frei bebaubare Gelände in der Durlacher Innenstadt. Eine Standortanalyse bringt verheerende Ergebnisse – die Fränkles kaufen trotzdem.

„Ein Gelände nur zwei Kilometer von der Autobahn entfernt, fußläufig zum Durlacher Zentrum, mit guter Straßenbahnanbindung zur Karlsruher Innenstadt – wir waren uns sicher, dass ein Hotel an diesem Standort funktionieren würde, zumal es in Durlach noch kein Stadthotel der Vier-Sterne-Kategorie gab“, so Iris Fränkle. Von der Idee, ein solches Hotel zu bauen, ist Iris genauso elektrisiert wie ihr Mann. Und mit Feuereifer gehen die beiden an die Planung.

Ein kleines Hotel soll es werden, mit 39 Zimmern einschließlich zweier Suiten, zweier Seminarräume, Lobby, Frühstücksraum und Tiefgarage. Und ein schickes, aber auch gemütliches Restaurant mit badisch-bayerischer Kü-

che schwebt Iris vor: „Fränkle’s Paulaner“ soll es heißen, nach den beiden Inhabern und Wolfgang’s damaligem Lieblingsbier. Dabei wurden Hotel und Restaurant von Anfang an so geplant, dass sie jederzeit voneinander zu trennen sind – was sich als sehr vorausschauend erweist.

Ein unverwechselbares Gestaltungskonzept

Was die Architektur angeht, hat Wolfgang Fränkle klare Vorstellungen. Und er ist mutig. Ein modernes, kubisches Gebäude entsteht auf dem Reißbrett der Ettlinger Architektengemeinschaft Langensteiner. Das Gebäude soll Ruhe, Klarheit und Sicherheit vermitteln, dem Betrachter aber

gleichzeitig den Blick durch die große verglaste Hotelhalle bis in den Garten freigeben. Es soll sich von der umliegenden Wohnbebauung und den historischen Industriegebäuden in der Nähe unterscheiden und es soll ein Statement setzen. Ein dunkles Grau wird für die Fassadengestaltung geplant – als weithin sichtbares Signal für etwas Unverwechselbares.

Drinne geht es im Kontrast dazu umso farbenfroher zu. Nachdem der Name „Hotel Der Blaue Reiter“ feststeht, zielt jedes Zimmer die Reproduktion eines farbenfrohen Gemäldes. Auf die vorherrschenden Farben dieser Malergruppe – Gelb, Rot, Grün und Blau – wird alles abgestimmt, von den

Vorhängen über die Handtücher bis hin zum Frühstücksgeschirr.

Warum „Der Blaue Reiter“?

Ach ja, der Name. Wie kommen die Fränkles ausgerechnet auf diesen ausgefallenen Namen? Zugegebenermaßen hatten zunächst andere Ideen zur Namensgebung im Raum gestanden, Markthotel oder Durlacher Hotel oder Ähnliches, alles wenig aussagekräftig. Doch als Iris kundtut, sie wolle auf jeden Fall in jedem Hotelzimmer ein besonderes Bild hängen haben, und zwar in jedem Zimmer ein anderes, macht Wolfgang Schwester Monika Schaller-Fränklesie auf die Maler des Expressionismus aufmerksam. Monika empfiehlt Iris und Wolfgang, sich im Münchner Lenbach Haus doch einmal die Ausstellung Der Blaue Reiter anzuschauen. Gesagt, getan, und schon ist die Entscheidung gefallen. Franz Marc, August Macke, Paul Klee, Wassily Kandinsky, Gabriele Münter – Fränkles sind begeistert. Von den Farben, den Motiven und der Geschichte, die hinter der Malergruppe steht.

Der Name ist ausgefallen, ganz sicher nicht typisch hotelmäßig. Aber er passt zu dem ganz und gar modernen Hotel, das geplant ist. Er ist unverwechselbar. Und er stellt einen interessanten Kontrast zum bewusst urig gehaltenen Namen des Restaurants dar.

Geschafft – in jeder Hinsicht

Die letzten Wochen vor der Eröffnung sind schweißtreibend und hektisch. Im Restaurant wird ein weiß-blauer Wölkchenhimmel an die Decke gemalt und die Wände mit alter bayrischer Mooreiche getäfelt. Tagelang schraubt Iris Fränkles zusammen mit Innenarchitektin Beate Lemmer Füße an die Betten der Hotelzimmer. Und bei Fränkles zuhause sitzt Hotelleiter Neu im Fränkleschen Arbeitszimmer und ist fleißig am Akquirieren. Mit Erfolg. Am 7.8.2001 wird das Hotel mit einem zünftigen Bayerischen Abend eröffnet, am 8.8.2001 ist es bereits zum ersten Mal ausgebucht.



2000/
2001

„Das Richtfest feierten wir am 1.12.2000 in der Tiefgarage. Es war schweinekalt.“

Wolfgang Fränkles



Ein Hotel zu bauen kostet Zeit, Kraft, Einsatz und jede Menge Nerven. Aber am Tag der Eröffnung ist alles vergessen.



An der dunklen Fassade scheiden sich zunächst die Durlacher Geister. Doch ein Tag der Offenen Tür zeigt allen: Drinnen geht es umso farbenfroher zu





Aller Anfang

Ein Hotel zu bauen, ist für Wolfgang Fränkle weniger die Verwirklichung eines Traumes als vielmehr eine gute Idee, auch im Sinne einer vernünftigen Geldanlage. Bis auf ein paar Seminare kennen sich die beiden Seiteneinsteiger allerdings noch nicht allzu gut aus in Sachen Hotelbetriebsführung. Doch sie machen von Anfang an vieles richtig.

Das Hotel Der Blaue Reiter ist von Tag eins an etwas Besonderes, ein Unikat. Viele darin verwirklichte Ideen sind vielleicht nicht hoteltypisch, dafür individuell und persönlich; die Zimmer sind wertig eingerichtet und das ganze Haus ist liebevoll mit Kunst ausgestattet.

Die kritischen Stimmen verstummen

Dennoch stehen die Durlacher dem neuen Hotel zunächst skeptisch gegenüber: Schon dass einige Bäume auf dem Gelände gefällt werden mussten, sorgte für Unmut, dann das moderne Gebäude, die dunkle Fassade – auf dem Anrufbeantworter landen Beschimpfungen und sogar in der Zeitung wird gelästert. Bis zwei Tage der Offenen Tür die Gemüter beruhigen. Endlich verstehen die Besucher das Konzept hinter der Gestaltung: innen viel Farbe, außen das ruhige, dunkle Grau. „Eigentlich waren wir damit unserer Zeit voraus“, resümiert Wolfgang Fränkle rückblickend, „wenn man heute durch ein Neubaugebiet läuft, sieht man jede Menge solcher dunkler Fassaden.“

Lehrgeld bezahlen die Fränkles, was die Dimensionierung von Hotel und Restaurant betrifft. Das Hotel ist quasi vom ersten Tag ausgebucht, die Tagungsräume ebenso. Schnell wird klar, dass hier größere Kapazitäten sinnvoller gewesen wären. Das Restaurant hingegen erweist sich eher als zu groß: 150 Plätze innen und 120 Plätze im Biergarten erfordern viel Personal, und auch wenn besondere Veranstaltungen wie „Fränkle's Oktoberfest“, rauschende Silvesterpartys und regelmäßige Themenabende viel Zuspruch finden, stehen Aufwand und Ertrag in keinem guten Verhältnis.

Gastronomin mit Leib und Seele

Iris Fränkle liebt ihr Restaurant. Sie kümmert sich um alles, von der Veranstaltungsplanung bis zur Dekoration der Tische, zapft Bier und spült Gläser, ist tagtäglich im Einsatz, bis das Restaurant spätabends schließt. Wolfgang Fränkle kümmert sich derweil im Hotel um alles Kaufmännische. Wieder sind 16 Stunden Arbeit pro Tag keine Seltenheit. Iris Fränkle erinnert sich: „Nach dem Mittagsgeschäft im Restaurant



machten wir einen Spaziergang, um ein bisschen frische Luft zu tanken, ruhten uns anschließend zu Hause kurz aus, und schon ging es wieder ins Hotel.“ Dann checkt Iris Fränkle vor dem Restaurant-Abendgeschäft noch die Zimmer, während Wolfgang Fränkle an den Schreibtisch zurückkehrt. „Die ersten Jahre waren heftig – und Urlaub machten wir fünf Jahre lang nicht.“

Eine schwere, aber gute Entscheidung

Nach zwei Jahren wissen die Fränkles, dass sie etwas ändern müssen. Mit ihrem gastronomischen Konzept, einfache Küche auf Gourmetniveau anzubieten, sind die Fränkles ihrer Zeit zwar wieder einmal voraus, doch die Zeit oder der Ort sind anscheinend noch nicht reif für ein solches Konzept. Und man darf nicht zu lange an Dingen festhalten, die wenig oder gar nicht zielführend sind. 2004 übergeben sie deshalb das Restaurant an die heimische Brauerei Vogel; aus „Fränkle's Paulaner“ wird der „Vogel Hausbräu Durlach“ mit Brauerei und Brennerei in einem neben dem Lokal errichteten gläsernen Turm. „Wenn der Vogel zum Blauen Reiter kommt“, titelt die Zeitung.

Eine gute und richtige Entscheidung. Wolfgang Fränkle: „Wir waren zwar zunächst skeptisch, weil das Lokal nun noch rustikaler wurde und das Brauthema dazukam. Aber der Gegensatz erwies sich als perfekt, die einfachen Speisen und die günstigen Preise waren für viele Hotelgäste ein Plus, ebenso

die lockere, ungezwungene Atmosphäre, die nach einem langen Tagungstag für gute Stimmung sorgt. So hat sich die Übergabe letztlich als Glücksfall erwiesen.“ Iris Fränkle blutet zwar das Herz, aber auch sie erkennt, dass es Sinn macht, sich nun zu 100 Prozent auf das Hotelgeschäft zu fokussieren.

2004

„Wir haben selbst Lachse gebeizt – Riesendinger, bis zu 12 Kilogramm schwer. Die Mitarbeiter stöhnten, haben aber trotzdem kräftig mitgebeizt.“ – Wolfgang Fränkle



Auftritt Marcus – und schon wird erweitert

Fast zeitgleich mit der Eröffnung des Hotels macht Marcus Fränkle Abitur – und verschwindet danach erst einmal von der Bildfläche. Hotelfachschule, Ausbildung, Festanstellungen, Auslandsaufenthalt. Doch der Ruf aus Durlach wird immer lauter.

Schließlich folgt Marcus diesem Ruf, kehrt 2006 nach Karlsruhe zurück und steigt mit dem Titel „Hotelleiter“ im elterlichen Betrieb ein. Der 27-jährige gut ausgebildete Hotelfachmann ist sich nun sicher, dass er das Hotel Der Blaue Reiter einmal übernehmen will – er hat sich, wie man heute sagt, „committed“. Und genauso klar ist allen drei Fränkles, dass sich das Hotel vergrößern muss, um gut für die Zukunft gerüstet zu sein.

Die große Erweiterung 2007 ist allumfassend und setzt neue Maßstäbe. Neben einem dreistöckigen

Anbau erhält das bestehende Gebäude ebenfalls ein drittes Stockwerk. 29 zusätzliche Zimmer, zwei zusätzliche, kombinierbare Tagungsräume mit modernster Technik, drei Besprechungsräume, eine Lounge und ein neuer Frühstücksraum stehen den Gästen jetzt zur Verfügung.

Designhotel mit Wow-Effekten

Wie schon den ersten Hotelbau gestaltet auch bei der Erweiterung Beate Lemmer das Innenleben der neuen Räumlichkeiten. In der Mainzer Innenarchi-

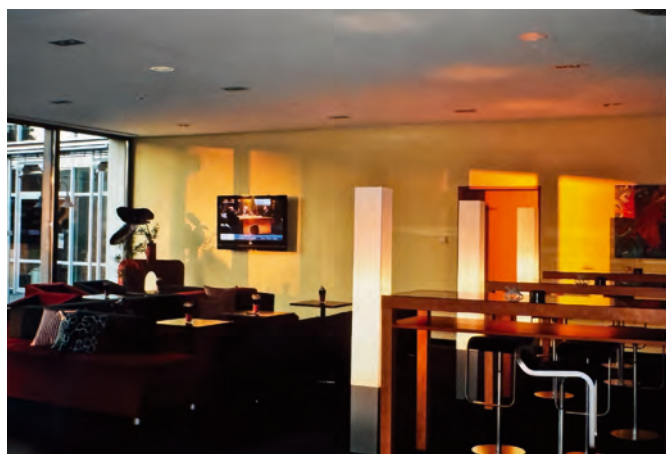
tektin hat die Perfektionistin Iris Fränkle ihr ideales Match gefunden, was Anspruch, Geschmack und ausgefallene Ideen betrifft. Erneut gleicht kein Zimmer dem anderen, jedes ist geprägt von einem expressionistischen Gemälde, Stoffe, Accessoires, Dekorationen sind alle liebevoll ausgesucht, auf die Farben des Bildes abgestimmt, alles harmoniert perfekt. Für großes Staunen unter den Besuchern und Gästen sorgen die sensationellen Suiten: Ob verspiegeltes Badezimmer, beleuchtete Whirlpoolwanne oder Missoni-Handtücher, ob holzgeschnitztes Betthaupt aus Bali, eine ganze Suite im Asia-Look, extravagante Sitzmöbel oder ausgefallene Kissen – einmal mehr zeigt

sich das individuelle und unverwechselbare Design dieses Hotels.

Mit seiner neuen Größe, nunmehr 68 Zimmern, mehreren Tagungsräumen und den variabel gestaltbaren Räumen im Erdgeschoss (Frühstücksraum und Lobby) ist das Hotel Der Blaue Reiter nun richtig gut aufgestellt. Was die Buchungszahlen, die Auslastung der Tagungsräume und die sich stetig mehrenden Auszeichnungen bestätigen. Doch Marcus Fränkle wäre nicht Marcus Fränkle, sprudelte er nicht schon wieder vor neuen Ideen...

2007

„Es gab stets große Diskussionen darüber, was wie gestellt werden sollte, zum Beispiel die Tische und Stühle im neuen Frühstücksraum. Wolfgang Fränkle setzte sich dann irgendwann neben hin und sagte : Ich guck drüber, wenn's fertig ist.“ – Judith Baumgärtner





Ein KunstWerk in der Raumfabrik

Es bietet sich geradezu an und es ist unbestritten attraktiv: das Tagen und Feiern in einem historischen Fabrikgebäude. Mit dem KunstWerk in einem Gebäude des nahegelegenen Bürozentruns Raumfabrik setzt Familie Fränkle auf Expansion und erweitert das Portfolio des Hotels Der Blaue Reiter um eine spektakuläre Räumlichkeit.

500 Quadratmeter klimatisierte Fläche für bis zu 200 Personen, ein geräumiges Foyer und ein großzügiger Innenhof stehen nun für entsprechend großkalibrige Veranstaltungen zur Verfügung – nur wenige Schritte vom Hotel entfernt und unterstützt von den erfahrenen Caterern von Kunzmann Events.

Von der Autopräsentation über die Firmen-Jahrestagung bis hin zum besonderen Abend-Event – in der ehemaligen Fabrikationshalle des Nähmaschinenwerks Pfaff ist alles machbar. Auch Fa-

milienfeiern, Autorenlesungen und Vernissagen finden im KunstWerk Raum und ein ganz besonderes Ambiente.

„Der Name KunstWerk war in diesem Fall ganz wörtlich gemeint“, so Marcus Fränkle heute, „denn wir gaben den geschichtsreichen Fabrikräumen eine moderne, kreative Inspiration und jungen, unbekannten Kunsttalenten eine Bühne.“

Nach etlichen erfolgreichen Jahren setzt die Corona-Pandemie mit ihren Lockdowns der Erfolgs-

geschichte des KunstWerks einen jähren Schlusspunkt. Zumindest ein Semikolon. Fränkles entscheiden sich, das KunstWerk an die Raumfabrik zurückzugeben und es bei Bedarf von dieser anzumieten. Eine kluge Entscheidung. Denn so erfährt die nun „Event-Fabrik“ genannte Halle doppelte Vermarktungspower und Der Blaue Reiter profitiert bei Events anderer Veranstalter von deren Übernachtungsbedarf.





KUBUS – Der Name ist Programm

Noch einmal vergrößert sich das Hotel Der Blaue Reiter. Und einmal mehr soll der Neubau in der Amalienbadstraße neuartig sein, seine Abstammung vom schräg gegenüberliegenden Hotel aber nicht verleugnen. Der KUBUS entsteht – abgekürzt für Kunst und Business. Und auch dieses Kunst-Stück gelingt.

Graue Fassade, rechteckiger Flachdachbau, der Name in blauem Schriftzug auf dem gläsernen Aufzug – die Verwandtschaft zum großen Hotelbruder ist unverkennbar. Und doch ist hier etwas Neues entstanden. Zwar steht auch im KUBUS die Kunst Pate, doch anstelle der existenzialistischen Künstler der Kolonie Der Blaue Reiter sind es hier zeitgenössische Künstler, die eine Plattform erhalten.

Jedes der 13 neuen Zimmer ist nach einer Businessmetropole eingerichtet, die durch ausgefallene Beschaffenheiten der Wände in Szene gesetzt werden. „Die Jura-Kalksteinwand war mein Favorit, die Metallwand, die eine Rostoptik erzeugt, haben meine Eltern ausgewählt“, so Marcus Fränkle. Die KUBUS Juniorsuiten sind groß, trendig, innovativ. Alle haben eine große Fensterfront, einen Balkon und liegen auf der straßenabgewandten Seite. Ein Clou: Der Glas-tisch in den Zimmern kann in der Höhe verstellt werden, falls neben dem Schreibtisch weitere Arbeitsfläche benötigt wird.

Zwar haben die drei Fränkles das Gros der Suiten und Zimmer im Kubus gemeinsam entworfen, doch hat auch jeder Zimmer nach seinem persönlichen



Geschmack eingerichtet. In Marcus' Lieblingszimmer ist eine in besonderer Spachteltechnik gestaltete Wand Blickfang, die blaue Couch setzt einen Farbakzent dazu.

Der Mix aus Kunst und Business ist gelungen und wird von den Blauer-Reiter-Gästen gut angenommen. Doch auch hier schlägt die Corona-Pandemie eine Zäsur, die es schließlich ratsam erscheinen lässt, den KUBUS zu verkaufen und zum Teil wieder anzumieten.





War's das jetzt?

Weit gefehlt. Stillstand ist ein Fremdwort im Hotel Der Blaue Reiter.
Und für den umtriebigen Marcus Fränkle sowieso.

2018 werden sieben weitere Zimmer eingeweiht und ein Wintergarten mit Livecooking-Station kommt hinzu. 2021 folgt ein Pavillon im Grünen mit Tischgrills fürs gemütliche Beisammensein. 2019 schließlich öffnet die neue Bar The Curtain. Diese ist so erfolgreich, dass aus ihr The Curtain GO Barcatering entsteht, eine Pop-up-Bar in Karlsruhe und – als neues Azubiprojekt – die Bar am Schlossplatz in Durlach. Doch all

das steht auf einem anderen Blatt – beziehungsweise auf Seite 54.

Iris, Wolfgang und Marcus Fränkle harmonisieren gut als Dreiergespann, besprechen alles, entscheiden gemeinsam. Doch im Verlauf der nächsten Jahre ziehen sich Iris und Wolfgang sukzessive zurück und scheiden zum Ende 2025 aus der operativen Geschäftsführung aus.





2018 - 2026

„Mein Ziel war immer, das Maximale aus diesem Hotel herauszuholen und da ich gerne baue, wollte ich es so groß wie möglich machen. Das haben wir getan. Jetzt haben wir unsere maximale Größe erreicht, mein Expansionsdrang ist ausgebremsst. Naja, sagen wir: vorläufig...“



... Jetzt geht es in die Renovierungs- und Optimierungsphase. Ich möchte da, wo es möglich ist und Sinn macht, an die zum Garten gelegenen Zimmer Balkone anbauen. Das wäre ein neues USP für unser Stadthotel. Aber das muss gut überlegt sein, denn es ist kein kleiner Eingriff in die Außenhaut des Hotels...“ – Marcus Fränkle



Marcus Fränkle

Hotelier aus Leidenschaft

Schön, wenn Kinder in die Fußstapfen ihrer Eltern treten. Iris und Wolfgang Fränkle haben ihren Sohn Marcus jedoch nie dazu gedrängt. Mussten sie auch nicht, ist er doch schon von klein auf fasziniert von der Welt der Hotellerie. Auf Reisen mit den Eltern beobachtet er gebannt, wie fremde Menschen die Koffer ins

Hotel tragen, saugt jede Einzelheit des Hotel-
lebens in sich auf und kostet sich begeistert
durch imposante Frühstücksbuffets. In einem
Hotel auf Gran Canaria verfasst Marcus seine
erste Hotelbewertung und in den Poesiealben
seiner Mitschüler manifestiert sich schon
ganz früh sein Berufswunsch: Hotelier.

Die Schule fürs (Hotel-) Leben

Als Iris und Wolfgang Fränkle das Hotel Der Blaue Reiter eröffnen, macht Marcus gerade sein Abitur. Und hat bei der Vorbereitung zur Hoteleröffnung endgültig Blut geleckt. Er geht auf die Steigenberger Hotelfachschule und schließt sie mit Auszeichnung ab. Während der Zeit in Bad Reichenhall erwirbt Marcus nicht nur wichtige Kenntnisse in Hotelbetriebswirtschaft, er macht auch nützliche praktische Erfahrungen – in der Küche, im Service und bei Einsätzen der Hotelfachschüler beispielsweise bei Alfons Schuhbeck in Waging am See.

Ein Vorbild in vielerlei Hinsicht: die Sonnenalp

Dieser Vorsprung in Sachen Praxis kommt Marcus auch in seiner Ausbildung zum Hotelfachmann im Fünf-Sterne-Luxus-Resort Sonnenalp zugute: „Weil ich gut war, durfte ich im dritten Lehrjahr mit drei Kolleginnen und Kollegen für sechs Monate das Inizio leiten, das dortige Azubi-Restaurant. Wir haben gekocht, geputzt, serviert, Veranstaltungen ausgerichtet und lernten so alle Arbeiten in einem Restaurant kennen. Wir hatten absolute Freiheit, waren super motiviert und schafften es, das Inizio zu einem umsatzstarken Outlet zu machen. Das Inizio war später das Vorbild für unser Kaishi-Projekt im Blauen Reiter.“

Kontrastprogramm in der Hauptstadt

Im Anschluss zieht es Marcus nach Berlin – ins Grand Hotel Esplanade. Was für ein Unterschied!

Dort die familiäre Sonnenalp mit vielen freundschaftlichen Kontakten, hier ein großes Hotel in einer anonymen Großstadt, wo die Beschäftigten weit auseinander wohnen und nicht unbedingt auch noch in ihrer Freizeit etwas zusammen unternehmen wollen.



Doch Marcus schafft sich auch hier schnell ein Netzwerk.

Im Grand Hotel Esplanade durchläuft er ein Traineeprogramm, arbeitet an der Rezeption, im Veranstaltungsbereich und im Marketing. Sein organisatorisches Talent beweist Marcus in einem Ad-hoc-Großeinsatz: „Kurz vor Weihnachten gab es einen Notfall durch eine Notlandung der Allitalia, urplötzlich mussten wir über 200 Passagiere aufnehmen und verköstigen. Ich hängte mich ans Telefon und konnte durch meine Kontakte genügend Leute zusammentrommeln, die kamen und halfen. An diesem Abend haben

wir mit einem Minimum an Leuten ein Maximum an Gewinn eingefahren.“ Das unglaubliche Gefühl, eine solche Herkulesaufgabe bewältigt zu haben, löst wahre Euphorie in Marcus aus und er weiß endgültig, dass er den richtigen Beruf gewählt hat.

Zwischenstopp Spanien

Anschließend geht Marcus für drei Monate nach Spanien, um die Sprache zu lernen. Intensives Training in drei verschiedenen Sprachschulen, dazwischen Reisen mit einem Freund durch Andalusien und mit dem Vater nach Madrid – mal ein ganz anderes Leben, sehr spannend und bereichernd.

Erfahrungen, Erfahrungen, Erfahrungen

Nächste Karrierestation ist Esslingen, das Best Western Premier Park Consul. Das Haus ist wie der Blaue Reiter ebenfalls ein Vier-

Sterne-Superior-Hotel und arbeitet zudem mit dem gleichen Hotelbetriebssystem. „Hier konnte ich viel für meine späteren Aufgaben im Blauen Reiter lernen, auch was motivierende Führung und wertschätzende Zusammenarbeit angeht. Es gab ein tolles Teamgefüge und ich hatte hier sechs wirklich wertvolle Monate.“

Sechs weitere Monate verbringt Marcus im Nürnberger Hotel Schindlerhof, damals renommiert für Klaus Kobjolls innovative Unternehmens- und Mitarbeiterführung. „Es gab durchaus auch Wertschätzung, aber wir mussten ackern wie ein Pferd.“

Der Blaue Reiter ruft – und es ist Zeit

Im Oktober 2006 schließlich kehrt Marcus Fränkle nach Karlsruhe zurück und steigt in die Geschäftsleitung des Hotels Der Blaue Reiter mit ein. Genau zur rechten Zeit. Denn: „Meine Eltern hatten sich überwiegend auf das Restaurant konzentriert.“ Der junge und selbstredend hochmotivierte Hotelleiter krempelt die Ärmel hoch – und einiges um. Zum Beispiel beginnt er das Hotel nach außen zu öffnen, indem er auch externe Gäste einlädt, im Hotel zu frühstücken. Iris und Wolfgang Fränkle zeigen sich von der Idee nicht begeistert, aber der Sonn-

tagsbrunch etabliert sich schnell. „Heute sind der Eventkalender und die vielen Veranstaltungen unsere beste Werbung.“

Ein logischer Schritt: die erste Erweiterung

Fränkle's Paulaner, auf das sich Iris und Wolfgang mehrere Jahre fokussiert hatten, ist zu diesem Zeitpunkt bereits an Vogel übergeben. Zeit also für einen weiteren großen Schritt, die erste Erweiterung. 2007 wird das Hotel innerhalb von nur sieben Monaten von ursprünglich 39 auf 68 Zimmer erweitert, die Tagungskapazität erhöht sich von 70 auf



Sechs Fragen an Marcus Fränkle

Wofür bewunderst du deine Eltern?

Zum einen dafür, wie sie sich in das Thema Restaurant reingekniet und bis zur Selbstaufgabe geschuftet haben. Dann bewundere ich die Weitsichtigkeit, mit der die beiden damals gebaut haben. Suite 226 zum Beispiel ist heute noch ein Renner, seit 25 Jahren. Meine Eltern waren ja Seiteneinsteiger und mussten sich in so vieles einarbeiten.

Gab es manchmal Meinungsverschiedenheiten zwischen euch?

Na, klar. Es ist 20 Jahre lang sehr gut gelaufen, auch wenn es natürlich immer wieder mal Stress gab, aber vielleicht haben die Eltern mich hier und da durch ihr Ausbremsen auch vor dem einen oder anderen Fehler bewahrt. Im Vergleich zu anderen Hoteliersfamilien ging es bei uns insgesamt eher smooth zu. Bei anderen brodelte es ständig, bei uns hat es hier und da ein bisschen geköchelt.

Brennst du immer noch für dieses Hotel?

Definitiv – aber gelegentlich habe ich schon gezweifelt. 2020 bis 2024 waren wirklich schwere Jahre. Die Abrechnung der Corona-Hilfen beispielsweise, die Wirtschaftskrise, die geänderten Ratings bei Banken, da sind uns schon große Steine in den Weg gelegt worden.

Worauf bist du besonders stolz?

Auf die Preise, die wir für unsere Mitarbeiterförderung bekommen haben und darauf, dass wir schon so viele Jahre unseren

Status als Top-Tagungshotel behaupten. Dadurch sind wir als kleines Vorstadthotel bekannt geworden und haben uns bundesweit einen Namen gemacht.

Was schätzen Mitarbeiter an dir besonders und was weniger?

Ich reagiere immer sofort. Das schätzen die Mitarbeiter. Ich habe zu 99 Prozent eine Reaktionszeit von zwei bis vier Stunden, es gibt nichts, auf das man mich nach zwei Tagen noch einmal ansprechen müsste. Aber ich schlafe über die Dinge. Ich reagiere – aber ich entscheide nicht unbedingt sofort.

Wahrscheinlich nervt es mein Team, dass ich immer wieder mit neuen Ideen und neuen Projekten um die Ecke komme, aber das wird auch weiter so sein. Nur so haben wir Corona überlebt. Manchmal ist das Tempo heftig. Und man muss den Wandel mögen. Das wird man nie aus mir rauskriegen.

Was wünschst du dir für die Zukunft?

Meine Tochter ist jetzt 10 Jahre alt und will unbedingt meine Nachfolge antreten. In zehn Jahren bin ich 57, dann sieht man ja, wohin die Reise bei Luisa geht. Ist die Hotellerie dann immer noch ihr Ziel, soll sie erst einmal ein paar Jahre reinschnuppern, bevor sie hier anfängt. Dann würde ich sie noch einige Jahre beratend begleiten wollen. Auf jeden Fall möchte ich meiner Tochter das Hotel schuldenfrei und in Bestzustand übergeben, dann kriegt sie es überschrieben – und ich genieße meine Freiheit.

A portrait of Judith Baumgärtner, a woman with long blonde hair, wearing a dark green blazer over a black lace top. She is sitting and looking directly at the camera with a slight smile. The background is dark with vertical red light streaks.

Judith Baumgärtner
Die Verbündete

Hinter jedem erfolgreichen Mann, so heißt es, steht eine starke Frau. Im Hotel Der Blaue Reiter heißt diese Judith Baumgärtner. Sie ist Stellvertretende Geschäftsleiterin, Marcus' rechte Hand und sozusagen der Fels in der wogenden Brandung des Hotelbetriebs. Klar, dass Judith viel zu erzählen hat.

Ich habe im August 2002 meine Ausbildung im Blauen Reiter angefangen. Da war ich 17. Seitdem arbeite ich hier – seit 24 Jahren. Wahnsinn!

Vom ersten Tag an war die von Fränkles ausgegebene Devise: Wenn wir was machen, machen wir's richtig. Disziplin war oberste Maxime, Struktur ebenso. Wobei Frau Fränkle mir gegenüber eher die Vorsichtige, Skeptische war – Herr Fränkle traute mir da schon mehr zu. Als ich nach einem halben Jahr Ausbildung alleine Rezeptionsdienst machen sollte, sagte er: „Das Mädle macht das schon.“

Ein kleines Team mit großen Aufgaben

Damals waren wir ein kleines Team von vielleicht zehn Leuten mit einem tollen Zusammenhalt. Wir wussten, wir müssen alle an einem Strang ziehen, um es gemeinsam zu packen. Schnell hatten wir viele Stammgäste, die man mit der Zeit kannte und zu denen

man einen sehr netten Kontakt hatte.

Frau Fränkle war immer nah am Gast und nah am Team. Vor allem im Restaurant. Sie hat mich damals sehr beeindruckt mit ihrem hohen Anspruch und ihrer Liebe fürs Detail. Herr Fränkle wirkte mehr im Hintergrund; er kümmerte sich um die Zahlen und Fakten und arbeitete meistens oben in seinem Büro. Wenn ich da hochgerufen wurde, war mir immer ein bisschen mulmig. Für mich war er die absolute Respektperson.

Eigentlich hatte ich vorgehabt, nach dem Ende meiner Ausbildung zu gehen. Doch dann entschied ich mich dazu, noch ein paar Monate zu bleiben, um erst einmal ein bisschen Geld zu verdienen. Aber das Team wechselte damals häufig, sodass ich zusammen mit Herrn Fränkle – ja, man muss das so sagen – fast das Hotel leitete. Das war eine Riesenchance für mich und so bin ich gerne geblieben. Das Hotel

wuchs und entwickelte sich weiter und jeder Mitarbeiter konnte sich kreativ einbringen. Wir waren immer Teil des Ganzen, wurden immer gehört. Und das ist auch heute noch so.

Dreamteam seit 20 Jahren

Als Marcus 2006 dazukam, haben wir uns die Aufgaben geteilt. Marcus hatte zwar den Titel Geschäftsleiter, aber er war keineswegs gleich der Chef, er musste sich diese Position bei seinen Eltern hart erarbeiten. Er ist das Gesicht, das das Hotel in der Branche repräsentiert, den guten Namen und die Bekanntheit haben wir durch ihn. Mein Netzwerk betrifft mehr die Lieferanten, Partner, Gäste und ich habe auch den direkteren Draht zum Team. Ich höre den Flurfunk schneller und kann schneller reagieren. So ergänzen wir uns supergut.

Für mich macht meine Arbeit aus, im Team mit Menschen zu arbeiten und nicht irgendwo allein in ei-



Ein Dream-Team, das sich perfekt ergänzt und hundertprozentig aufeinander verlassen kann: Judith Baumgärtner und Marcus Fränkle

nem Büro zu sitzen. Außerdem ist mir die Chance wichtig, mich immer weiterzuentwickeln und Ideen einzubringen. Im Blauen Reiter kann man auch einmal „streiten“ oder komplett anderer Meinung sein, aber danach ist es auch wieder gut und wir gehen EINEN gemeinsamen Weg.

Fördern und fordern

Überhaupt ist die Offenheit, mit der wir hier miteinander umgehen, etwas ganz und gar Wunderbares. Ich finde es toll, dass wir immer wieder eingebunden werden, jeder Einzelne und das Team im Ganzen. An Marcus schätze ich besonders seine innovative Art das Hotel zu führen, dass er seine ganze Zeit und Leidenschaft dem Hotel widmet und dass er uns, seinem Team, so viel Vertrauen entgegenbringt. Gut ist ihm nie gut genug, aber in seinem Streben nach Optimierung verliert er das Menschliche nicht.

Toll finde ich die Ideen und Initiativen, den Arbeitsplatz Blauer Reiter für die Mitarbeitenden so attraktiv wie möglich zu gestalten. Die sieben Säulen der Mitarbeiterförderung sind einzigartig und bedeuten für das Hotel schon einen ordentlichen Aufwand, aber zugleich auch einen Mehrwert. Jeder Wunsch nach Weiterentwicklung wird genau analysiert, mit jedem einzelnen Mitarbeitenden besprochen und alle Möglichkeiten erarbeitet. Die Teammitglieder lieben neben den vielen Vergünstigungen und der Möglichkeit zur Vier-Tage-Woche vor allem die gemeinsamen Feiern und das „Chefes-

sen“, bei dem alle paar Monate zwei Mitarbeiter ausgelost werden, die mit Marcus und mir schick essen gehen dürfen in einem Restaurant in Durlach.

Ein echter Glücksfall

Meine Aufgaben sind unglaublich vielseitig und abwechslungsreich. Um alles bewältigen zu können, fange ich an zwei Tagen in der Woche schon sehr früh morgens an oder hänge abends oder am Wochenende noch etwas Zeit dran. Ich habe einen Mann und zwei Kinder, aber ich kann Familie und Beruf gut miteinander vereinbaren. Mein Mann hat mich so kennengelernt und weiß, dass das Hotel ein Teil von mir ist. Außerdem sind wir ja alle fast wie eine große Familie – Marcus' Tochter Luisa und mein Sohn Linus sind gleich alt und verstehen sich super, so machen wir auch privat viel zusammen.

Wenn ich ein oder zwei Wochen nicht im Hotel Der Blaue Reiter war, freue ich mich immer darauf, zurückzukommen. Besonders das Team und die vertraute Atmosphäre bedeuten mir viel. Auch im Urlaub bleibe ich informiert und verfolge, was im Hotel passiert. Insgesamt verbindet mich mit dem Hotel eine besondere und langjährige Verbundenheit.



Designhotel

Der Blaue Reiter: Kunst neu gedacht

„Der Blaue Reiter“ war eine Gruppe von Künstlerinnen und Künstlern, die Anfang des 20. Jahrhunderts in München zusammenkamen, um die Kunst von alten Konventionen zu befreien und etwas völlig Neues zu schaffen. Im Mittelpunkt stand die Idee, dass Kunst nicht nur die äußere Welt abbilden, sondern vor allem innere Gefühle, spirituelle Erlebnisse und die subjektive Wahrnehmung des Künstlers wiedergeben soll. Der Name der Gruppe entstand nach einem Gemälde von Wassily Kandinsky, das einen blauen Reiter zeigt. Die Gruppe legte großen Wert auf Individualität und experimentierte mit Farben und Formen. Angeführt von Kandinsky und inspiriert von seiner Liebe zur Künstlerin Gabriele Münter, mal-

ten Franz Marc, August Macke, Paul Klee und weitere Freunde Bilder voller leuchtender Farben und Fantasie – Kühe wurden gelb, Bäume rot, Menschen grün und Pferde blau. Ihr Ziel: Kunst als Ausdruck von Individualität und Freiheit.

Obwohl sich die Gruppe mit Beginn des Ersten Weltkriegs auflöste, hat sie die moderne Kunst stark beeinflusst. „Der Blaue Reiter“ gilt heute als ein wichtiger Teil der deutschen Avantgarde und steht für kreative Innovation. Die Bilder dieser Künstler sind auf der ganzen Welt zu sehen – viele der schönsten im Lenbachhaus in München.



Designhotel

Lebensfroh und ausdrucksstark

„Wir sind wie eine Wundertüte – bunt und voller Überraschungen“, sagt Marcus Fränkle lächelnd – und damit provoziert er ebenso wie er tiefstapelt. Denn wenn er sich auf die Vielfalt an Zimmerkategorien in seinem Hotel bezieht und die ebenso vielfältigen Designvarianten, dann weiß Marcus Fränkle ganz genau, dass die Gäste gerade diese Variationsbreite schätzen und lieben.

Nahezu jedes Zimmer ist ein Unikat und orientiert sich in seiner Farbgebung an einem Motiv der Künstlergruppe „Der Blaue Reiter“. Zu deren lebensbejahenden, ausdrucksstarken Bildern hat die gesamte Hoteliersfamilie Fränkle eine große Affinität und so lag es beim Hotelbau nahe, die Kunst von Franz Marc, Wassily Kandinsky, Gabriele Münter, Paul Klee und August Macke zum gestalterischen Leitfaden zu küren.

Großformatig und farbenfroh, angestrahlt oder hinterleuchtet gibt jedes Motiv einen intensiven Impuls für die Farben der Wände, die Auswahl der Möbel und Bezugstoffe, die Fensterdekorationen und Accessoires. In den Suiten überraschen Details wie ein geschnitztes balinesisches Holzmosaik als Betthaupt, ein verspiegeltes Badezimmer oder eine knallgrüne Kommode als Nachttisch und setzen so ebenso kontrastreiche Akzente wie eine ganz im asiatischen Stil gehaltene Junior-suite.

Zeugnisse fantastischer Farbkombinationen begleiten den Gast darüber hinaus durch alle Hotelbereiche. Und eine le-

bensgroße, leuchtend blaue Pferdeskulptur im Garten symbolisiert imposant die Herkunft des Hotelnamens. Dergestalt verbindet das Hotel die Lebensfreude und die Ausdrucksstärke der berühmten Künstlergruppe mit der Wohnkultur des 21. Jahrhunderts.

Um für die Kunst im Inneren des Hotels eine optimale Bühne zu schaffen, wurde sein Äußeres bewusst minimalistisch und monochrom gehalten. Gleiches gilt für die Dependence KUBUS (Kunst & Business), wo die stilgebenden Werke jedoch von zeitgenössischen Künstlern aus verschiedenen Metropolen stammen.





Top-Tagungshotel Individuell – professionell – herzlich

Was macht aus einem Tagungshotel ein ausgezeichnetes Tagungshotel? Tagungsveranstalter nennen auf diese Frage hin die guten Verkehrsanbindungen, die Quantität und Qualität des Tagungsbereichs und einen fairen Preis. Referenten schätzen Ruhe und Tageslicht in den Tagungsräumen, pünktliche Mahlzeiten, funktionierende Technik und diskrete, aber aufmerksame Betreuung. Und die Teilnehmenden selbst freuen sich über komfortable Zimmer, schmackhaftes Essen und vielleicht auch über eine Bar, um am Abend noch eine Weile gemütlich mit den Kolleg*innen zusammensitzen.

Kein Wunder, dass das Hotel Der Blaue Reiter schon etliche Male beim Grandprix der Tagungshotellerie zum besten Tagungshotel Deutschlands (Kategorie

A – unter 100 Zimmer) gewählt wurde! Denn alles, was Tagungsveranstalter, Referenten und Teilnehmer an einem Tagungshotel schätzen, finden sie im Blauen Reiter. Und noch vieles mehr. So lässt sich die Lobbybar „The Curtain“ beispielsweise tagsüber zum Co-Working nutzen. Im Wintergarten kann man – dank zu öffnendem Dach – drinnen oder draußen tagen. Und im Penthouse-Tagungsraum mit seinem angrenzenden Dachgarten finden auch anspruchsvollste Vorstandstagungen ein außergewöhnliches Ambiente.

„Individualität ist Trumpf“, so Marcus Fränkle, „schon aufgrund unseres Gestaltungskonzeptes sind wir unverwechselbar.“ Aber auch die Herzlichkeit, mit der die hochmotivierten Gastgeber des Blauer-Reiter-

Teams jede einzelne Tagung betreuen, sucht ihresgleichen. „Ein weiterer Pluspunkt ist die hohe Flexibilität, die wir in jeder Hinsicht bieten können“, betont Fränkle. So sind beispielsweise in allen Tagungsräumen hinter Trennwänden verborgene Pausenzonen eingebaut, mit Kühlschränken, Kaffeemaschinen und Geschirr, damit Seminarleiter und Tagende selbst entscheiden können, ob sie ihren Break im Raum, vor dem Raum oder vielleicht im Freien halten möchten. Denn jeder Tagungsraum hat einen direkten Zugang nach draußen. In Sachen flexible Raumgröße punkten vor allem die Räumlichkeiten in der benachbarten „Eventfabrik“, sind sie doch variabel aufteilbar mit einer Grundfläche von bis zu 500 qm.

Beides – sowohl Individualität als auch Flexibilität – finden sich in der großen Bandbreite an Zimmern im Hotel Der Blaue Reiter. Selbst das kleinste Einzelzimmer ist mit einem 1,40 m breiten Bett ausgestattet, einem komfortablen Schreibplatz und einem gemütlichen Sessel. Jedes Bad hat eine geräumige begehbare Dusche und Fußbodenheizung. Und jedes Zimmer ist individuell gestaltet, farblich angepasst an eines der leuchtend in Szene gesetzten Bilder der Künstlergruppe „Der Blaue Reiter“. Kandinsky, Marc, Macke, Klee und Münter – ihre expressionistischen Gemälde geben dem Hotel seinen einzigartigen Charakter und schmücken es mit ihren starken Farben.



Durchdachte Räumlichkeiten, perfekter Service, leckeres Essen – Tagungsveranstalter lieben den Blauen Reiter und wählen das Hotel regelmäßig zum besten Tagungshotel Deutschlands

10 unschlagbare Gründe, im Hotel Der Blaue Reiter zu tagen

1

Tagen in einem der besten Tagungshotels
Deutschlands – exklusive und
moderne Tagungsräume für 2 bis 199 Personen

6

Hauseigene Rahmenprogramme ohne
Locationwechsel wie Cocktailworkshops,
Casinoabende oder auch professionelle Vorträge im
Bereich Mitarbeiterbindung und- förderung

2

Optimale Lage – nur 4 Minuten von der Autobahn A5
entfernt, die schöne Altstadt ist fußläufig erreichbar

7

Hochwertige Designzimmer in verschiedenen
Kategorien

3

Schnelle Antwortrate mit Erhalt eines individuellen
Angebotes

8

GreenSign-Nachhaltigkeit in allen Abteilungen,
hohes Verantwortungsbewusstsein für die Umwelt

4

Keine versteckten Kosten (Pauschale umfasst
Tagungsraum, zwei vollwertige Kaffeepausen,
Mittagessen, Heiß- und Kaltgetränke im Raum und
zum Essen)

9

„Fair zu Mitarbeitern“ – mehrfach ausgezeichnetes
Unternehmen im Bereich HR mit erfolgreichem 7-
Säulen-Konzept von Marcus Fränkle,
Geschäftsleiter Hotel Der Blaue Reiter

5

Bodentiefe Fenster in allen Tagungsräumen mit
angrenzendem Hotelgarten, Sommerlounge mit der
Tagungsmöglichkeit im Freien und schönem
Biergarten des Partnerrestaurants „Vogel-
Hausbräu" nebenan

10

Frühstücksbuffet auch für externe Gäste, Falstaff-
prämierte Hotelbar, KAISHI Asian Barfood und vieles
mehr



Melissa Maiwald (31) und Antonia Händel (28)

Geballte Frauenpower im Eventbüro: Melissa Maiwald (seit 2014 im Blauen Reiter) und Antonia Händel (seit 2017 im Blauen Reiter) arbeiten seit über fünf Jahren tagtäglich Seite an Seite. Die beiden Betriebswirtinnen (mit Schwerpunkt Hotel- und Tourismusmanagement) kennen sich in- und auswendig und harmonisieren deshalb optimal.

Sie beide leiten das Eventbüro im Hotel Der Blaue Reiter. Um welche Events geht es da?

MM: Wir planen individuelle Veranstaltungen jeder Art und haben immer das passende Produktportfolio parat. Unser Fokus liegt darauf, den Kunden bestmöglich zu beraten. Da wir beide unsere Ausbildung hier absolviert haben, besitzen wir die nötige Erfahrung, was die internen Möglichkeiten sind – und dieses Gesamtpaket schätzen unsere Gäste sehr!

Wer macht bei Ihnen beiden was?

AH: Grundsätzlich kennen und können wir beide alle Aufgabenbereiche. Darüber hinaus hat jede von uns eigene Schwerpunkte. Melissa verantwortet als Abteilungsleiterin zudem die Budgetplanung sowie den Abschluss von Firmenvereinbarungen. Mein Fokus lag in den vergangenen Jahren verstärkt auf dem Change-Management.

MM: Ich sehe meine Aufgabe auch darin, gemeinsam mit den anderen Führungskräften und Familie Fränkle das Unternehmen voranzubringen. Ich war zudem 2019 beim Aufbau der Hotelbar involviert, inzwischen ist diese auch mobil als „The Curtain GO“ unterwegs.

Welche Veranstaltungen sind Ihnen in besonderer Erinnerung geblieben?

MM: Ein Highlight war für mich, als 2022 ein bekannter Automobilhersteller das Hotel über einen Zeitraum von sechs Wochen fast exklusiv gebucht hatte. Jeden Tag 70 neue internationale Gäste – von Anfang bis Ende ein Großprojekt. Ich denke aber auch noch gerne an den Aufenthalt der Fußballmannschaft des FC Bayern München vor etlichen Jahren während meiner Ausbildungszeit zurück: Als ich bei Manuel Neuer den Getränkeservice machte, war er im Sitzen fast so groß wie ich im Stehen ...

AH: Für mich war die Ausrichtung des Grand Prix der Tagungshotellerie im Jahr 2023 ein herausragendes Ereignis. Die Planung und Durchführung erforderten einen erheblichen Einsatz des gesamten Teams, da zahlreiche hochrangige Branchenvertreter vor Ort und die Erwartungen entsprechend hoch waren.

MM: Oh ja, das war ein ganz tolles Projekt, welches wir organisieren durften.

Was schätzen Sie gegenseitig aneinander?

MM: Marcus Fränkle hat uns ein externes Persönlichkeits-Coaching ermöglicht. Der Fokus lag auf allgemeinen Führungsqualitäten, unabhängig von unserer Branche – da haben wir uns gegenseitig auch noch einmal ganz neu kennen gelernt. Ich weiß, dass ich mich auf Antonia blind verlassen kann. Wir harmonieren perfekt bei unserer Arbeit und ergänzen uns auch in unseren Ideen sehr gut.

AH: Melissa zeichnet sich durch ein hohes Verantwortungsbewusstsein aus. Sie vertritt sowohl die Interessen der Abteilung als auch die des Teams zuverlässig – gegenüber der Ge-

schäftsleitung ebenso wie gegenüber unseren Kunden.

Was war für Sie persönlich bisher die größte Herausforderung in Ihrer Arbeit?

AH: Der umfassende Veränderungsprozess, welcher nach der Corona-Pandemie in unserem Haus begonnen hat. Die Digitalisierung ist in den Fokus gerückt, sodass wir unsere Arbeitsweise grundlegend überarbeitet und Prozesse neu strukturiert haben.

MM: Antonia und ich haben beide einen hohen Anspruch an uns selbst und so sehen wir Herausforderungen immer als Chance zu wachsen. Für mich war – neben der Ausrichtung des Grand Prix der Tagungshotellerie – die Planung der sechs Wochen mit dem Automobilkonzern mein größtes Projekt.

Welche der sieben Säulen der Mitarbeiterförderung ist Ihnen persönlich die wichtigste und warum?

AH: Für mich hat die Säule „Freizeit“ einen besonderen Stellenwert, da sie mir die Ausübung meines Ehrenamts im Deutschen Roten Kreuz ermöglicht. Flexible Arbeitszeitmodelle wie die 4-Tage-Woche unterstützen mich dabei sehr.

MM: Jede Säule hat ihre Berechtigung – mir liegt vor allem die Säule „Soziales“ sehr am Herzen, da regelmäßige Teamevents und auch unsere legendären Weihnachtsfeiern immer ein kleines Highlight zum Teambuilding sind.



The Curtain Bar

Vorhang auf für eine Bar

Die Bar „The Curtain“ im Hotel Der Blaue Reiter hat sich seit ihrer Eröffnung Ende 2019 eine kontinuierlich wachsende Fangemeinde erobert. Meeting Spot, Event Location, place to be – The Curtain ist alles gleichzeitig.

Nicht zu groß, nicht zu klein, nicht zu laut, nicht zu leise, gut beleuchtet und cool designt erfüllt die Bar sämtliche Voraussetzungen für einen angesagten Hotspot.

Woher der Name kommt? Von den transparenten Vorhängen, die die tagsüber zur Lobby hin offene und als Co-Working Space zu nutzende Bar am Abend diskret abschirmen und für eine cozy Atmosphäre sorgen. Doch lässt sich der Vorhang natürlich auch als Symbol für ein Theater verstehen, für eine Bühne, auf der allabendlich ein neues Stück aufgeführt wird, vom Bar-Team und den Gästen gleichermaßen.

„Wir wollen die beste Bar im Umkreis von 50 Kilometern werden“, ist Marcus Fränkles ehrgeiziges

Ziel. Und da der Hotelinhaber ebenso wie sein Barchef Niklas Strohmenger nicht nur Gastronomen, sondern auch Visionäre und unermüdliche Ideensprudler sind, ist The Curtain bereits auf dem besten Weg dorthin. Die trendigsten Bars Europas haben die beiden durchstreift und dabei jede Menge Inspirationen gesammelt. Cocktails im The Curtain schäumen schon einmal aus Mini-Badewannen, leuchten im Dunkeln oder werden mit Tannenzapfen serviert. Ein absolutes Highlight: die aktuelle Jubiläums-Cocktailkarte mit je einem typischen Getränk pro Jahrzehnt aus 100 Jahren!

Eine Bar muss Spaß machen – und diese tut das zweifellos. Angefangen bei den ausgefallenen Cocktails über das hochmotivierteste, herzliche und kommunikative Bar-Team bis hin zur „Kaishi“ Asia-Bar-Food-Karte. Und ganz zu schweigen von den übers ganze Jahr verteilten Events wie dem romantischen Valentinsdinner oder dem schon legendären Spenden-Schlagerabend, wo für den guten Zweck gefeiert wird. Viel Zulauf finden zudem auch die externen Veranstaltungen, die unter dem Namen The Curtain GO laufen. Und übrigens: Vom kleinen Privatevent bis zum großen Firmenjubiläum – The Curtain GO kann auch gebucht werden.





Niklas Strohmer

Bruder im Geiste

Der Chef der The Curtain Bar ist ein kreativer Kopf, ein Künstler, ein Erfinder, ein Fantast. Besessen von den Ideen, die in ihm hochsprudeln wie Kohlensäurebläschen in einem Glas Sekt und erst glücklich, wenn er sie zu seiner hundertprozentigen Zufriedenheit umgesetzt hat. Kein Wunder also, dass Niklas Strohmer und Marcus Fränkle sich so gut verstehen.

Dabei hätte Niklas Strohmenger in den unterschiedlichsten Berufen reüssieren können. Als Jurist beispielsweise, weil ihn Gesetzestexte „unfassbar faszinieren“. Oder als Schreiner, der Beruf, in dem er eine Lehre beginnt. Doch fast immer sind es die Arbeitszeiten, die dem Nachtmenschen zu schaffen machen: „Ich fragte meinen Lehrbetrieb, ob ich nicht vielleicht nachts oder zumindest spät arbeiten könne, doch das ging leider nicht.“

So weitet Niklas seinen Nebenjob als Barkeeper immer mehr aus, denn wo kann man besser abends und nachts arbeiten als in der Gastronomie? Schließlich wird aus dem Neben- der Hauptjob. Und mehr als das – eine Berufung.



Als Ende 2019 im Hotel Der Blaue Reiter die The Curtain Bar eröffnet, überredet ein Barkeeper-Kollege Niklas, gemeinsam mit ihm dort anzufangen. Niklas ist skeptisch. Eine Hotelbar, ist das nicht etwas ziemlich Spießiges? „Ich dachte, ich schau's mir mal an, vielleicht bleibe ich drei Monate.“ Daraus sind mittlerwei-

le sechseinhalb Jahre geworden, sechs davon als Barchef. Niklas lacht: „Und ein Ende ist nicht in Sicht.“

Gesucht – gefunden

Wer verstehen will, warum Niklas Strohmenger sich an seinem jetzigen Arbeitsplatz so wohl fühlt, muss die Chemie verstehen, die zwischen ihm und Marcus Fränkle herrscht. Die beiden sind sich in

en Reiter habe ich einen festen, sicheren und ordentlich bezahlten Arbeitsplatz. Ich habe jederzeit Rückendeckung durch meinen Chef. Das gibt mir wiederum die Sicherheit kreativ zu sein.“ Und genau diese Kreativität – sei es, was Cocktails, sei es, was Veranstaltungen betrifft – macht die The Curtain Bar zu etwas Besonderem, zu einem Hotspot weit über die Grenzen Durlachs hinaus.



Niklas Strohmenger ist ein Nachtmensch. Wenn die Sonne untergegangen ist, läuft der Barchef zu kreativer Höchstform auf.

vielm ähnlich, ihrer Kreativität, ihrem Streben nach Perfektionismus, ihrer Begeisterung für den Beruf. Doch sie unterscheiden sich in etwas Wesentlichem: der Fähigkeit wirtschaftlich zu denken. Niklas: „Es ist, als würde ich meine eigene Bar führen, mit dem Unterschied, dass jemand hinterdran steht, der etwas von Zahlen versteht. Zahlen sind nämlich so gar nicht mein Ding – ich will meinen Gast glücklich machen, egal was es kostet.“

Abgesehen davon bedeutet Niklas die Sicherheit, die ihm sein Arbeitsplatz bietet, viel: „Im Blau-

Niklas' vielleicht in Teilen außergewöhnliche, auf jeden Fall aber äußert lebenswerte Persönlichkeit prägt seine Arbeit, sein Team und die Bar insgesamt. „Ich bin harmoniesüchtig“, gesteht der 35-Jährige. Ihm ist sehr wichtig, dass sich alle im Team gut verstehen und Spaß bei der Arbeit haben. Der Barchef ist überzeugt davon, dass die Gäste den guten Spirit der Bar-Crew spüren und dieser sich auf sie überträgt. Chefallüren kennt er nicht: „Führen durch Dienen ist mein Leitfaden. Ich bin mir für keine Arbeit zu schade.“

Ein Mensch der Gegensätze

Dass Niklas sich manchmal selbst im Weg steht, hat mit den Gegensätzen zu tun, die in ihm arbeiten: Perfektionismus und Ordnungsliebe hier, kreativ-chaotische Züge dort. Unordnung kann er nicht leiden. Alles hat seinen Platz und muss sauber sein. Aber dann ist da seine Zettelwirtschaft: „Ich schmiere erst Zettel voll und dann übertrage ich das Wichtige in mein Notizbuch. Mein Notizbuch ist meine Bibel. Wenn mich jemand überfallen würde, würde ich sagen: Nimm alles, aber lass mir mein Buch. Ich gebe es nicht aus der Hand, nehme es jeden Abend mit nach Hause und bringe es jeden Tag wieder mit ins Hotel. Seit 2016 trage ich es mit mir herum.“

Niklas mag genaue Abläufe und Routinen – sie halten ihm den Rücken frei für Spontaneität. Ist so eine gegensätzliche Persönlichkeit nicht manchmal schwierig für die Menschen in seinem Umfeld? „Ich denke, meine Freundin würde mich als sehr verlässlichen und liebevollen Menschen beschreiben. Ich kann gut zuhören, gebe alles für Menschen, die mir etwas bedeuten. Aber wenn ich meine kreative Phase habe, kann ich wohl auch ungeheuer nervig sein...“

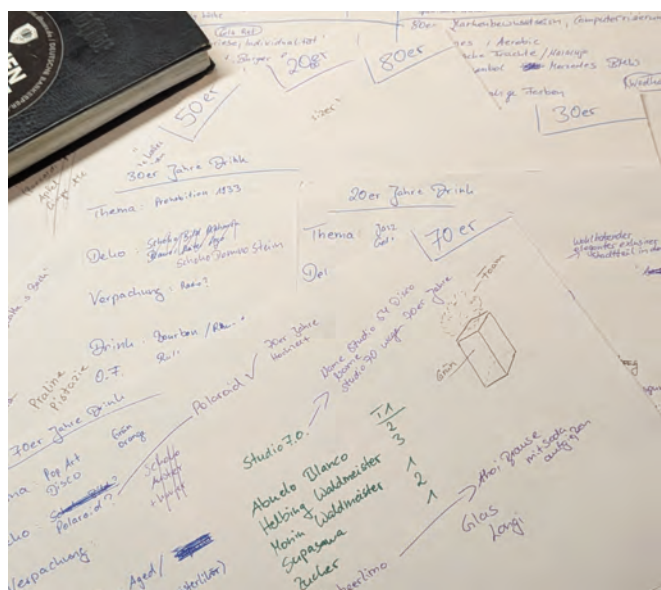
Wenn die Geistesblitze zucken

„Ich kann nicht sagen, wann mich die Kreativität erwischt. Mich teasert etwas – ein Gespräch, ein Geräusch, etwas das ich lese. Und dann drückt sich tief aus meinem Gehirn etwas nach vorne und sagt: Ich bin jetzt da. Mach was aus mir. Dann muss ich schreiben und lasse alles andere liegen.“

Aus derlei Geistesblitzen entstehen Kleinode wie die aktuelle Jubiläumskarte. 25 Jahre waren Niklas Strohmerger zu wenig – er entschied, ein ganzes Jahrhundert abzubilden, in einem Drink pro Jahrzehnt: „Es hat unfassbar viel Spaß gemacht, sich durch die Zeit von 1926 bis 2026 zu arbeiten. Was ist in jedem einzelnen Jahrzehnt passiert, was haben die Leute getrunken, welche Farben waren modern, welche Musikrichtungen, was war prägend, hip, up to date?“

Einer für alle, alle für einen

Nicht nur das Mixen und Anrichten der elf Jubiläumsmixcocktails fordert das Bar-Team – die Drinks wollen auch erklärt werden. Aber Clemens, David, Mahir, Maxi und Mona wären nicht Niklas „Jungs und Mädels“, wenn sie sich nicht gern darauf einlassen würden. So viel direkter Austausch mit dem Gast ist selten. Und wo sonst arbeitet man als Barkeeper so kreativ und abwechslungsreich – mit Hotelbar, The Curtain GO fürs Bar-Catering auf Events und Festen und der Popup-Bar in der Stadt?



Kreativität wird konkret – aus seinen „Schmierzetteln“ kondensiert Niklas Strohmerger neue Ideen für Drinks und Aktionen

Für immer wieder neue Impulse sorgen auch die Kurztrips, die Marcus Fränkle mit seinem Bar-Team in Europas angesagteste Bars unternimmt – zweimal in Barcelona, dieses Jahr war Wien das Ziel. Zwei Tage und zwei Nächte probieren die „Blauen Reiter“ sich querbeet durch die Karten, stellen Drinks in die Mitte und verkosten gemeinsam, was sie interessiert. Eine harte Zeit für Niklas Strohmerger, der – man höre und staune – fast ausschließlich Cola trinkt. Zum Glück, muss man sagen, denn diese Vorliebe hat ihn bei seinen nächtlichen Heimfahrten schon durch zahllose Polizeikontrollen gebracht. „Wenn ich wahrheitsgemäß sage, dass ich gerade von der Arbeit komme und Barkeeper bin, muss ich einfach immer pusten...“

Originell – sensationell

Drei beispielhafte Drinks aus der aktuellen Jubiläumskarte



1930er Jahre **Camilla**

Bei „Camilla“ handelt es sich um einen Butter Fat Wash Old Fashioned mit Rye Whiskey und Grappa, verfeinert mit Kamille. Niklas dazu: „Von 1920 bis 1933 galt in den USA die Prohibition, also das landesweite Verbot von Herstellung, Verkauf und Transport alkoholischer Getränke. Hergestellt, verkauft und getrunken wurde trotzdem – heimlich natürlich. Der Drink wird deshalb in einen Flachmann gefüllt und

dieser in einer braunen Papiertüte versteckt. Am Tisch zelebrieren wir mit dem Auspacken und Einschenken ins Glas das damals allseits gefeierte Ende der Prohibition... Zum Drink werden goldene Schokoladen-Domino-Steine gereicht, die für das in den 1930er Jahren beliebte illegale Gambling in den ebenfalls illegalen Speak Easy Bars stehen.“



1940er Jahre

The Emergency Sip

Als schwierigstes Jahrzehnt erwiesen sich bei der Recherche die 1940er Jahre, Kriegs- und Nachkriegsjahre, geprägt von Leid und Elend. Niklas suchte nach einem Land, das nicht am Krieg beteiligt war und stieß auf Irland, das sich damals vom Rest der Welt abschottete und weitgehend aus der Kriegshandlung raushielt: „Not herrschte dort auch, aber dennoch inspirierte mich Irland sofort zu einer Idee. Der

Drink aus Jameson Whiskey, Drambuie, Schwarztee und Cordial wird in einem Guinness-Glas serviert, somit habe ich das Dunkle des Zeitalters in der Farbe des Glases repräsentiert. Und die Schaumkrone ist tatsächlich aus Guinness – mit einem kleinen grünen Kleeblatt aus Zucker darauf, als Zeichen der Hoffnung und des Glücks.“



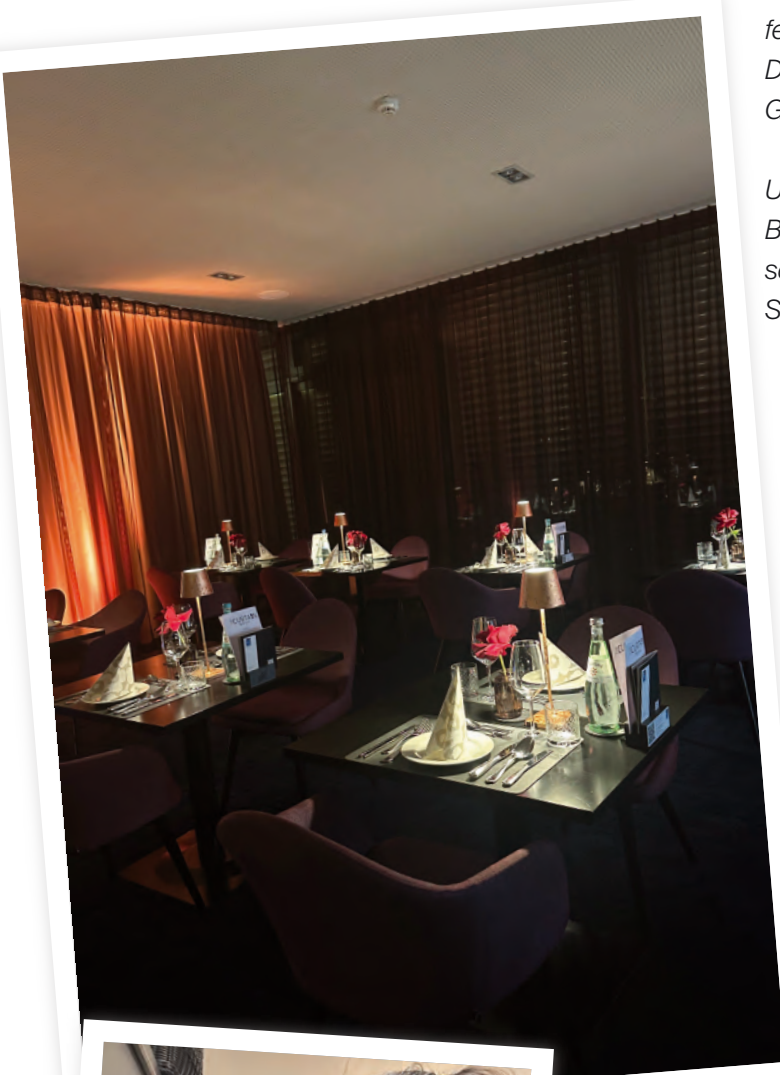
1970er Jahre Studio 7.0

Einer von Niklas' persönlichen Favoriten: „Der Name ist angelehnt an das Studio 54 in New York City, das in den 1970ern die angesagteste Diskothek der Welt war, berühmt für ihre extravaganten Partys, ihre exklusive Türpolitik, ihre ausgelassene Disco-Kultur und natürlich ihre prominenten Gäste. Hier feierten beispielsweise Andy Warhol oder Mick Jagger. Für die bunten Farben dieser Zeit stehen der Hel-

bing Waldmeister im Drink und die Himbeerlimonade, beides zu Ron Abuelo Blanco Rum, darauf eine prickelnde Schaumkrone. Und weil damals Polaroid-kameras aktuell waren, kommen wir, wenn wir den Drink servieren, mit einer Polaroid-kamera an den Tisch und machen ein Foto von Gast und Getränk. Das kommt sensationell gut an!“

In diesem Jahr folgten sie direkt aufeinander: der legendäre Valentinsabend in der Bar The Curtain und die ebenso legendäre Faschingsparty am Sonntagnachmittag. Eben noch gedämpftes Licht, verliebte Paare, romantische Musik und ein köstliches Kaishi-Menü. Kaum 20 Stunden später Hunderte zu lauter Partymusik fröhlich feiernde Narren nach dem Durlacher Faschingsumzug. Dazwischen Aufräumen, Ausräumen, Umdekorieren. Zum Glück ist das Barteam perfekt aufeinander eingespielt.

Und wie schön, dass immer mehr Events im Hotel Der Blaue Reiter Kultstatus erlangen – wie auch der Spenden-schlager zugunsten der Hilfsorganisation Durlacher Selbst e.V.







Ein Abend mit „Spoontastic“ Glas- und Löffelweise Glück

In der Bar herrscht angenehm gedämpftes Licht. Orangefarbene Strahler setzen Akzente, kleine Lampen auf den Tischen beleuchten, was beleuchtet werden soll. Subtile Barmusik, zurückhaltend, untermalend. Alle Plätze sind besetzt, leises Stimmengemurmel erfüllt den Raum. Erwartungsvolles Knistern liegt in der Luft.

Paare, Freundinnen, Freunde – überwiegend an Zweiertischen unterhalten sich die Gäste, zwei, drei größere Gruppen haben sich in den niedrigen Sitzcken niedergelassen. Auf den Tischen eine Menükarte, die Spannendes verspricht: drei neue Barkeeper mit drei neuen Monatsdrinks und einem jeweils dazu passenden „Löffel“ – Drinks gepaart mit Food vom Feinsten. Doch damit nicht genug: In sieben kleinen Gängen kredenzt Spoontastic-Koch Boris Biggör Hochgenuss. Frisch-Fruchtiges wie Wassermelone mit Apfel und Trüffel, asiatisch Angehauchtes wie Jaipur-Lachs mit Algen und Gazpacho und Exotisch-Bodenständiges wie Peruanisches Hühnchen mit Backerbsen.

Barchef Niklas moderiert gelassen, souverän, professionell. Hinter der Bar: geschäftiges Treiben, hochkonzentriert. Die Jungs mixen und füllen Gläser, sind angespannt und bleiben dennoch locker. Daneben werkeln Boris und Max, füllen Teller, richten an, dekorieren, gestalten essbare Kunstwerke. Der Abend kreierte geniale Symbiosen. Erst ein Drink, dann der Löffel, den es beim Food Pairing dazu gibt, dann zwei Gänge von Boris und Max. Köstlich!

Mahir, Johann und Clemens geben alles. Es gilt, den Titel des Abends zu holen, das Publikum stimmt ab. Mahirs „Solstice Haze“, der „Nebel zur Sonnenwende“? Frisch und rauchig, süffig und geheimnisvoll, mit Mezcal und Calvados, Wassermelone und Limette. Oder „Samurais Garden“ vom Jüngsten an der Bar, Clemens (21), der mit Sake und Alter Pflaume auf eine Runde durch den Pflaumenhain einlädt. Oder doch „Mystic Sky“ vom huttragenden Johann, mit seinen magisch diffundierenden Farbschichten von Orange und Lila und einem fast parfümartigen Geschmack?

Schärfe trifft Süße trifft Frucht. Aromen treten vor und wieder zurück, es kribbelt in der Nase und prickelt auf der Zunge. Diskussionen an den Tischen, Lachen, hochgereckte Daumen in Richtung Bar, begeisterte Kommentare. Schoko, Schoko, Schoko setzt den süßen Schlusspunkt, dann ist es endlich soweit. Mahir hat gewonnen! Stolz strahlt er, die Kollegen umarmen ihn, neidlos anerkennend, klopfen ihm auf die Schulter.

Sie alle fliegen demnächst wieder aus. Marcus, Niklas und die Jungs von der Bar. Andere Bars besuchen. Ideen sammeln, Inspirationen finden und neue Impulse. Um zu Hause dann wieder auszuprobieren und umzusetzen. Unruhige, kreative, wilde Geister. Allesamt. Es bleibt spannend.



Höchste Konzentration auf der Küchenseite – schließlich ist jeder Löffel ein kleines Kunstwerk



Purple Night – DAS Networking-Event der Region

Die Purple Night ist ein After-Work-Event, das wie kein anderes für Austausch, Inspiration und echte Verbindungen steht – die beste Plattform Süddeutschlands zum Vernetzen und Genießen. Ob im Weingut, im Fußballstadion, an der hubRaum Beach oder im Audi Hangar – Marcus Fränkle vom Blauen Reiter und Robin Schuster von der neuen welle schaffen stets das ideale Umfeld für spannende Begegnungen – ergänzt durch kulinarische Highlights namhafter Partner wie Der Öschberghof, Hotel Sonnenalp und Traube Tonbach.





Marcus Fränkle:

„Wenn man an eine Idee glaubt, dann muss man halt auch einfach mal machen. Die Purple Night beim KSC beispielsweise, zu der zuletzt 1100 Leute kamen. Als ich damals die Idee zu der After-Work beim KSC hatte, haben viele gesagt: Du bist irre, da kommen niemals 600 – 800 Leute. Tatsächlich könnten wir jetzt auch 2000 Karten verkaufen. Wenn du eine Idee hast, kostet es sehr viel Kraft und Zeit, all die Zweifler zu überzeugen und Lösungen zu finden für all die vermeintlichen Probleme. Aber wie gesagt, man muss dann halt einfach machen!“



Gute Drinks, gute Laune, gute Gespräche – die The Curtain Bar beim Durlacher Altstadtfest ist DER Hotspot zum Sehen und Gesehenwerden. Neu ab 2026: die Durlacher After-Work – Drinks, Musik und lockerer Austausch



Marcus Fränkle erzählt **Die KSC-Bar**

Die besten Projekte entstehen nicht immer am großen Konferenztisch. Mitunter beginnen sie mit Vertrauen, guten Gesprächen und dem feinen Gespür für den richtigen Moment.

In der Coronazeit, als Begegnungen selten wurden und vieles zum Stillstand kam, haben wir unser Hotel nie geschlossen. Auch in dieser ungewissen Phase haben wir weitergedacht, neue Ideen entwickelt und an der Zukunft gefeilt – in dem festen Vertrauen darauf, dass selbst herausfordernde Zeiten Raum für Außergewöhnliches schaffen können.

In dieser Phase traf ich mich einzeln mit den Verantwortlichen des KSC und des Hotels Traube Tonbach. Der KSC suchte im Zuge des Stadionneubaus einen neuen Caterer, die Traube Tonbach wollte ihr Cateringgeschäft gezielt ausbauen. Dass die Traube kulinarische Qualität auch jenseits des klassischen Restaurantbetriebs auf höchstem Niveau umsetzen kann, stand dabei außer Frage.

Ich habe die Verbindung hergestellt. Gerade in jener Zeit war das alles andere als selbstverständlich: Beschränkungen, Unsicherheiten und organisatorische Hürden machten den Weg anspruchsvoll. Doch die Idee war zu überzeugend, um sie nicht weiterzuverfolgen – und am Ende wurde daraus Realität.

Entstanden ist eine echte Win-win-Situation. Der KSC verfügt heute über eines der besten Stadioncaterings in Deutschland; auch über die Landesgrenzen hinaus wird auf das Projekt geschaut, weil Stadiogastronomie hier hochwertig, professionell und mit spürbarer Nähe zum Gast neu gedacht wurde.

Doch es blieb nicht beim Catering. In der besten Lounge des Stadions geht es um weit mehr als gutes Essen – es geht um Atmosphäre, um Inszenierung, um besondere Momente. Genau dort haben wir uns als Barpartner eingebracht und servieren an jedem Spieltag Cocktails, die auf die jeweilige Partie abgestimmt sind: mal mit Schaum, mal mit Bubbles, mal



mit Knusper. Hinzu kommen kreative Details, die aus jedem Drink ein kleines Erlebnis machen.

Die KSC-Bar in der Executive Lounge ist für mich weit mehr als ein Barprojekt. Sie steht für Verbindung, Vertrauen und den Mut, Menschen im richtigen Moment zusammenzubringen. Und das Schönste daran: Für viele Gäste endet der Abend nicht mit der Schließung der KSC-Bar. Nach dem Spiel kommen sie oft noch zu uns an die Hotelbar des Blauen Reiter oder in unsere Dependence in Karlsruhe. Dort setzt sich der Austausch fort – bei guten Gesprächen, besonderen Drinks und jener Gastfreundschaft, die unser Haus prägt.

Heute steht die KSC-Bar für Stadiongefühl, Spitzenqualität und besondere Momente – für Drinks, die überraschen, für begeisterte Gäste und für Erinnerungen, die weit über den Spieltag hinausreichen.





Der Blaue Reiter für Durlach

Engagement auf vielen Ebenen

Marcus Fränkle ist in Durlach geboren und aufgewachsen. Das Hotel seiner Familie, das er heute führt, gilt seit 25 Jahren als innovatives Vorzeige-Unternehmen und genießt einen hervorragenden Ruf über die Stadtgrenzen hinaus. Umso selbstverständlicher ist es, dass sich der engagierte Hotelier auch für die Region und insbesondere seine Heimatstadt einsetzt.

Ein Teil seines Engagements läuft eher im Hintergrund: Im Tourismusausschuss der IHK wirkt

Fränkle daran mit, wie die City-Tax für touristische Zwecke eingesetzt wird. Außerdem setzt er sich dafür ein, mehr Durchreisende aus den Benelux-Ländern zu Übernachtungen in Durlach zu gewinnen. Im Marketingrat der Stadt Karlsruhe tauscht er sich regelmäßig mit Fachleuten aus Wirtschaft, Wissenschaft, Kultur und Verwaltung aus. Das stärkt die Zusammenarbeit und gibt wichtige Impulse. Als Vorstandmitglied des DEHOGA Baden-Württemberg vertritt er die Hotellerie gegenüber Medien, Öffentlichkeit,

Politik und Wirtschaft. Auch in der „Denkfabrik Union der Wirtschaft“ ist Marcus Fränkle im Vorstand; dort beraten Unternehmer und Führungskräfte, besonders aus der Hotellerie, über wirtschaftliche, arbeitsmarkt- und branchenspezifische Themen.

Besonders schön und ganz unmittelbar zeigt sich der ehrenamtliche Einsatz des Blauen Reiters in den Gesichtern der Kinder, die an Nikolaus im Hotel beschenkt werden. Möglich wird diese Aktion durch den Spenden-Schlager-



„Schmeck den Süden“ war der Slogan der regionalen Köstlichkeiten, die beim SWR1 Pfännle in Durlach Tausende Gäste begeisterten

abend in Zusammenarbeit mit dem Durlacher Selbst e.V., einem Verein engagierter Durlacherinnen und Durlacher, die notleidende Menschen unterstützen. Die Veranstaltung findet jedes Jahr Ende November in der The Curtain Bar statt. Der gesamte Erlös finanziert die Nikolausgeschenke: Hilfsbedürftige Kinder dürfen sich vorab etwas wünschen – und bekommen es dann an Nikolaus überreicht. Das Strahlen in ihren Gesichtern übertrifft jede Weihnachtsbeleuchtung...

Radiosenders SWR 1, die 2018 stattfand. Marcus Fränkle initiierte und koordinierte das Event. Der Erfolg war groß: Rund 25.000 Menschen probierten sich auf einer Genussmeile in Durlach durch regionale Köstlichkeiten. Live-Kochshows und ein Bühnenprogramm sorgten für Unterhaltung. Fränkle schwärmt noch heute von dem Großereignis: „Das war organisatorisch ein wahnsinniger Aufwand. Aber letztlich auch ein riesiger Marketing-erfolg für die teilnehmenden Gastronomen –die Restaurants mussten mehrfach nachproduzieren. Das Echo der Besucher war überwältigend und hallte noch lange in Durlach nach.“

Eine einmalige, aber umso bemerkenswertere Aktion für die Region war das „SWR 1 Pfännle“ – eine Musik- und kulinarische Genussveranstaltung des



Vom Erlös des Spendenschlagers werden zu Nikolaus Wünsche erfüllt – Roland Laue vom Durlacher Selbst e.V. freut sich mit Marcus Fränkle auf viele strahlende Kinderaugen



Branchenvorreiter **Next Level Gastlichkeit**

Wer 25 Jahre am Markt ist, hat mehr als Ausdauer bewiesen, nämlich die Fähigkeit, sich immer wieder neu zu erfinden. Der Blaue Reiter ist dafür ein Paradebeispiel – mit exzellenter Gastlichkeit, die sich stetig weiterentwickelt, und einer Unternehmenskultur, die langfristig trägt.

Ein Schlüssel der Unternehmenskultur ist das seit 2013 gelebte „Sieben-Säulen-Konzept“ zur Mitarbeiterförderung (Gesundheit, Sicherheit, Wissen, Freizeit, Soziales, Finanzen und Extras). Es schafft Orientierung – und bleibt dabei beweglich: Die Angebote werden regelmäßig überprüft und an neue Bedürfnisse sowie Rahmenbedingungen angepasst. Das wichtigste Prinzip dabei lautet: Alles ist freiwillig. Der Fokus liegt auf echter Wertschätzung der Mitarbeitenden statt auf Pflichtprogrammen. Genau das

macht den Blauen Reiter in der Branche zum Best-Practice-Beispiel.

Zum Vorreiter-Anspruch des Hotels passt auch die Art, wie Nachwuchs gefördert und Verantwortung früh übertragen wird: Im Blauen Reiter wird nicht nur „ausgebildet“, sondern auch ausprobiert. In Azubi-Projekten übernehmen Auszubildende – begleitet, aber mit echtem Handlungsspielraum – Aufgaben von der Idee bis zur Umsetzung in Küche und Ser-

vice. So sammeln sie wertvolle Unternehmererfahrung. Ein besonderes Beispiel ist das Azubi-Projekt „Kaishi“ („Kaishi“ = japanisch für „Anfänger“): Zwei Jahre lang entwickelten und produzierten Auszubildende Asia-Bar-Food für die Bar „The Curtain“ – und erlebten dabei, wie sehr Vertrauen beflügeln kann. Das Projekt ist inzwischen abgeschlossen. Seit diesem Frühsommer geht es direkt weiter: Das neue Azubi-Projekt „Bar am Schlossplatz“ in Durlach serviert bei gutem Wetter kalte Drinks, heiße Getränke und originelle Snacks – und kommt bei den Durlacherinnen und Durlachern bestens an.



Das neue Azubi-Projekt Bar am Schlossplatz fordert die Auszubildenden in vielerlei Hinsicht. Aber es macht ihnen auch riesigen Spaß und kommt in Durlach sehr gut an.



Kulinarisch setzt Der Blaue Reiter immer wieder neue Akzente – allen voran mit einem Frühstück, das viele Gäste schwärmen lässt: über 100 Produkte, überwiegend regional, und – wo es hygienisch möglich ist – auch unverpackt. Und weil Zukunftsfähigkeit heute immer auch Nachhaltigkeit bedeutet, setzt das Haus mit der GreenSign-Zertifizierung ein klares Zeichen für strukturiertes, überprüfbares Handeln.

Dass dieser Weg wirkt, zeigen Branchenauszeichnungen und wiederkehrende Spitzenplatzierungen – etwa beim Grand Prix der Tagungshotellerie – sowie HR-Preise für Mitarbeiterbindung und Ausbildungsarbeit. Der Blaue Reiter ist Vorreiter, weil er beweist: Exzellenter Service, wirtschaftlicher Erfolg und attraktive Arbeitsbedingungen gehören zusammen – und machen sich gegenseitig stärker.



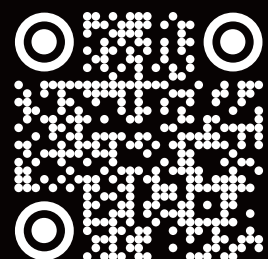
Wir lieben, was wir tun - und wo wir es tun

Das Gesicht eines Hotels? Ganz klar, die Mitarbeitenden. Meist agieren sie im Hintergrund, doch hier stehen sie im Rampenlicht, erzählen von ihrem Leben, ihren Plänen und warum sie sich im Hotel Der Blaue Reiter so wohlfühlen. Immer wieder ist von den sieben Säulen der Mitarbeiterförderung die Rede, dem einzigartigen und in der Branche häufig kopierten

Konzept, das Marcus Fränkle ins Leben gerufen hat. Fachkräfte- und Auszubildendenmangel gibt es im Hotel Der Blaue Reiter nicht. Wer mehr darüber wissen möchte, warum das so ist, findet unter diesen QR-Codes Informationen zu den Sieben Säulen der Mitarbeiterförderung und zu der Kooperation Fair Job Hotels, bei der der Blaue Reiter Mitglied ist.



www.hotelderblauerreiter.de/wp-content/uploads/2025/10/SiebenSaeulen.pdf



www.fair-job-hotels.de



Bettina Grade (53)

Hotelfachfrau Bettina Grade war fast von Anfang an dabei im Hotel Der Blaue Reiter – als Servicekraft in „Fränkle's Paulaner“. Ein Glücksfall, denn dort lernte sie auch ihren Mann kennen. – Seit 2017 arbeitet Bettina Grade im Frühstücksservice.

Wann stehen Sie morgens auf?

Um kurz nach vier klingelt der Wecker, um kurz nach fünf fange ich an zu arbeiten. Nachdem ich früher immer im Abendservice gearbeitet habe, war das eine Riesenumstellung, aber jetzt macht es mir Spaß.

Ist es nicht eine große Herausforderung, ein so umfangreiches Frühstücksbuffet herzurichten?

Schon. Das Frühstück im Blauen Reiter besteht aus mehr als 100 Positionen! Aber die habe ich alle im Kopf – eine Checkliste brauche ich nicht.

Was essen die Gäste morgens denn besonders gerne?

Der Renner sind Räucherlachs und Eier, vor allem am Wochenende, wenn die Gäste mehr Zeit haben. Aber generell hat sich der Frühstücksgeschmack in den letzten Jahren verändert. Milchalternativen sind gefragt, es wird weniger Wurst gegessen und mehr Wert auf Gesundes gelegt. Deshalb bieten wir auch solche Speisen wie Chia-Pudding und Gemüsesticks an.

Und was frühstücken Sie selbst am liebsten?

Die Woche über Birchermüsli mit Joghurt – und am Wochenende gönne ich mir eine unserer superleckeren Zimtschnecken.

Haben Sie eine nette Anekdote parat?

Na, klar. Der Seniorchef hat ein Faible fürs Lichtdimmen. Das war früher abends im Restaurant schon so und später dann auch im Frühstück. Punkt sieben Uhr morgens kam er täglich, um sich einen Kaffee zu holen, da konnte man die Uhr danach stellen. Und genauso sicher sagte er dann: Licht runter!

Was schätzen Sie besonders am Hotel Der Blaue Reiter?

Die familiäre Atmosphäre und den Zusammenhalt im Team. Dass ich mein E-Auto zum Mitarbeiterpreis auftanken kann. Und den Bonus, den man bekommt, wenn man einen Monat nicht krank war.

A portrait of Georg Kasapoglu, a young man with dark hair and glasses, wearing a dark blue button-down shirt. He is leaning forward, resting his arms on a dark surface, and looking towards the camera with a slight smile. The background is a blurred indoor setting with a window on the right.

Georg Kasapoglu (19)

Wer in der Gastronomie groß geworden ist, der weiß, worauf er sich bei diesem Beruf einlässt. Georg Kasapoglu, Auszubildender Hotelfachmann, liebt ihn dennoch vom ersten Tag an.

Meine Eltern haben ein eigenes Restaurant, in dem ich schon von klein auf mitgeholfen habe. Von daher bin ich den Umgang mit Gästen gewohnt, auch mit schwierigen. Deren Laune hat ja meistens gar nichts mit uns zu tun, sondern sie bringen sie von einem schlechten Tag mit ins Hotel. Dann behalte ich die Ruhe und freue mich, wenn ich die Stimmung mit einem Lächeln und ein paar netten Worten ein wenig aufhellen kann.

Das gehört zu den Dingen, die man hier im Hotel lernt. Nicht nur

für den Beruf, sondern fürs Leben. Davon bin ich überzeugt. Und das ist mir auch sehr wichtig – ich will möglichst viel aus dieser Zeit mitnehmen. Deshalb habe ich meistens einen Block und einen Stift dabei, damit ich mir alles immer gleich notieren kann.

Das Hotel Der Blaue Reiter ist mein zweites Zuhause, ich fühle mich hier unglaublich wohl. Das ganze Team ist wie eine große Familie, und Marcus Fränkle beschützt uns Auszubildende, als wären wir seine eigenen Kinder. Wenn es zum Beispiel Probleme

mit dem Berufsschulcampus beziehungsweise einer bestimmten Person dort gibt – was leider immer wieder vorkommt –, steht Herr Fränkle jedes Mal für uns ein und kämpft für uns. Seit ich das weiß, fühle ich mich dort viel besser und sicherer.

Nach der Ausbildung würde ich sehr gerne weiter im Hotel Der Blaue Reiter arbeiten. Jeden Morgen, wenn ich aufstehe, freue ich mich darauf, hierherzukommen. Besser kann es doch gar nicht sein, oder?



Jovita Jil Runne (19)

Der Mensch wächst mit seinen Aufgaben – der Auszubildende ganz besonders. Im Azubi-Projekt Kaishi konnte sich die Duale Studentin Jovita Jil Runne so richtig beweisen.

Worin lag für Sie die größte Herausforderung beim Azubi-Projekt Kaishi?

Dass wir Auszubildende die alleinige Verantwortung für das asiatisch inspirierte Barfood hatten. Wir waren ja nicht nur für die Zubereitung der Speisen zuständig, sondern auch für alles andere – die Bestellungen, die Kalkulation des Wareneinsatzes, die Rezeptentwicklung und und und ... Hinzu kam, dass ich zuvor noch nie wirklich selbst gekocht hatte, schon gar nicht asiatisch. Insofern war es sehr spannend, abends allein in der Küche zu stehen und es auch meistern zu müssen, wenn mehrere Bestellungen gleichzeitig hereinkamen. Da hieß es ruhig zu bleiben und eins nach dem anderen anzugehen ...

Jetzt können Sie es ja – nutzen Sie Ihre Kochkenntnisse nun auch privat?

Ja, ich habe schon einiges aus der Kaishi-Karte nachgekocht. Meine Familie liebt vor allem den Mangosalat mit Chicken!

Haben Sie Ihre Berufswahl schon einmal bereut?

Nein, noch nie! Die Aufgaben im Hotel sind so unglaublich vielseitig. Als besonders bereichernd empfinde ich den Kontakt mit Gästen und vom Umgang mit so vielen verschiedenen Menschen habe ich schon enorm profitiert.

Gibt es etwas, was Sie während der Arbeit immer bei sich tragen?

Natürlich meine Armbanduhr – Pünktlichkeit ist im Hotel sehr

wichtig, vor allem bei der Tagungsbetreuung.

Wie entspannen Sie nach einem langen Tag?

Ich tanze im Gardeverein, gehe schwimmen oder ins Gym. Und ich spiele E-Gitarre. Da komme ich super runter.

Letzte Frage: Wie sind Sie denn zu Ihrem außergewöhnlichen Vornamen gekommen?

Das ist eine lustige Geschichte. Als meine Mutter mit mir schwanger war, reiste unsere Familie nach Spanien. Dort fand mein kleiner Bruder die Kellnerin im Hotel so toll, dass meine Mutter sagte, also gut, wenn es ein Mädchen wird, soll sie auch Jovita heißen. Vielleicht war das auch schon ein Omen für meine Berufswahl...

A portrait of a young woman with long, wavy brown hair, smiling gently at the camera. She is wearing a dark blue button-down shirt. A name tag is pinned to her left chest, displaying a small photo and the text 'Maxine Rastätter'. The background is a blurred indoor setting with warm, out-of-focus lights.

Maxine Rastätter (23)

Es gibt wohl kaum einen Menschen im Hotel Der Blaue Reiter, der bei der Erwähnung des Namens Maxine nicht zu lächeln beginnt. Und es gibt ganz sicher keinen Menschen, der strahlender lächelt als Maxine Rastätter selbst.

Ich habe schon meine Ausbildung hier im Hotel absolviert und bin jetzt ich festangestellt – zur Hälfte als Rezeptionistin und zur Hälfte als Barkeeperin. Das ist sicherlich eine ungewöhnliche Kombination, aber beides macht mir wahnsinnig viel Spaß. Schon dass ich neben meiner Ausbildung zur Hotelfachfrau auch die Ausbildung zur Zertifizierten Barkeeperin machen durfte, fand ich toll und bin sehr dankbar dafür.

Was mir an diesen beiden Aufgabenbereichen so gut gefällt? Ich liebe es einfach, unsere Gäste glücklich zu machen! An der Rezeption, indem ich ihnen einen herzlichen Empfang bereite. Und an der Bar, indem ich sie mit einem tollen Cocktail überrasche.

An der Bar zu arbeiten ist außerdem wahnsinnig abwechslungsreich. Ob bei den Veranstaltungen im Haus oder den Bar-Caterings von The Curtain Go – alles ist immer wieder neu und immer wieder anders. Aber auch die ganz normalen Abende an der Bar mag ich gerne: Die Gäste sind entspannt und das Team versteht sich super.

Dass wir Mitarbeitenden im Hotel Der Blaue Reiter von so vielen Vorteilen profitieren, weiß ich sehr zu schätzen. Die sozialen Vorteile beispielsweise. Jeder erhält ja einen Bonus, wenn er einen Monat lang nicht krank war. Aber wenn doch einmal etwas passiert, bekommt man alle Hilfe dieser Welt. Ich habe mich einmal an einer Flasche verletzt und musste im Kran-

kenhaus genäht werden. Die Fürsorge von Familie Fränkle war überwältigend!

Stolz bin ich darauf, dass ich zwei Jahre hintereinander zur Mitarbeiterin des Jahres gekürt wurde. Ich finde es großartig, dass meine Arbeit so wertgeschätzt wird. Auch darüber, dass Marcus Fränkle mich als seine Herzlichkeitsbeauftragte bezeichnet, freue ich mich riesig.

Was soll ich sagen: Ich bin einfach dafür gemacht, im Blauen Reiter zu arbeiten. Ich verstehe mich mit dem Team hervorragend, es passt alles. Ich bin richtig hier, ich bin angekommen – ich bleibe hier.

A portrait of Natticha Sawatdirak, a young woman with dark hair pulled back, smiling at the camera. She is wearing a dark, high-collared garment. The background is a soft, out-of-focus light blue.

Natticha Sawatdirak (31)

Eine Erfolgsgeschichte, die noch nicht zu Ende ist: Natticha Sawatdirak, die nie nach Deutschland wollte, fühlt sich jetzt hier so wohl, dass sie sich in absehbarer Zeit selbstständig machen will.

Sie sind in Thailand geboren und aufgewachsen. Wie kamen Sie nach Deutschland?

Ich wollte auf jeden Fall ins Ausland. Und eigentlich wäre ich lieber nach Australien oder in die USA gegangen, weil ich die deutsche Sprache so wahnsinnig schwer finde. Aber als eine Freundin nach Deutschland heiratete, überredete sie mich mitzukommen. Zuerst habe ich als Au-pair in einer sehr netten Gastfamilie in München gearbeitet, dann ein Jahr im Kindergarten und schließlich habe ich die Ausbildung zur Hotelfachfrau begonnen, die ich hier im Hotel Der Blaue Reiter abgeschlossen habe. Jetzt lebe ich schon seit fünf Jahren in Deutschland.

Nach Ihrer Ausbildung haben Sie die Küche im Hotel Der Blaue Reiter übernommen ...

Ja, ich habe schon zuhause gerne gekocht und hier, im damaligen

Auszubildendenrestaurant Kaishi, konnte ich diese Leidenschaft voll ausleben. Da die Azubis mit dem Sommercafé in der Stadt ein neues Projekt übernommen haben, bin ich nun voll für die Küche verantwortlich – für das Kaishi Barfood, aber auch für die Mittag- und Abendessen bei Tagungen. Ich finde es ganz toll, dass Familie Fränkle mir diese Chance gegeben hat und mir die Aufgabe zutraut. Und noch toller finde ich, dass man sie jederzeit ansprechen kann und in allen Belangen Hilfe bekommt.

Was an Ihrer Arbeit bereitet Ihnen besondere Freude?

Mein Ehrgeiz liegt darin, neue, gute Gerichte zu entwickeln, das macht mir viel Spaß. Hier im Hotel kann ich meine Kreativität entfalten und meine Ideen testen.

Und dabei haben Sie alle Freiheit?

So gut wie. Beim Mitarbeiter-Abendessen mit meinem Chef erzählte ich ihm, dass ich mich irgendwann selbstständig machen möchte – mit einem kleinen Restaurant oder einem Foodtruck. Er zeigte sich sehr interessiert und meinte, das sei doch prima, hier könne ich erst einmal alles ausprobieren und dazulernen. Genau das tue ich. Und Marcus LIEBT meine selbst kreierten Frühlingsrollen!

Haben Sie nach diesen fünf Jahren in Deutschland auch schon etwas typisch Deutsches übernommen?

Ja. Ich wandere gerne. Am liebsten im Schwarzwald.



Nele Laue (20)

Kaum zu glauben, wenn man Nele Laue kennen lernt: Früher hatte die Auszubildende Hotelfachfrau Probleme, auf andere Menschen zuzugehen. Das hat sich zum Glück grundlegend geändert.

Sie stehen jetzt am Ende Ihrer Ausbildung. Was nehmen Sie daraus mit?

Ich bin in den letzten drei Jahren sehr aus mir herausgekommen und gewachsen. Tatsächlich war ich früher sehr zurückhaltend, richtiggehend schüchtern. Aber hier, durch die Unterstützung des Teams und der Hotelleitung, habe ich mir auf einmal viel mehr zutraut – und so viel dazugelernt!

Zuletzt wurde Ihnen sogar die Planung und Leitung des neuen Azubi-Projekts, die Bar am Schlossplatz, anvertraut. Was bedeutet das für Sie?

Es war toll, in der Planung meine Kreativität ausleben zu können, einfach mal herumzuspinnen, Ideen in den Raum zu werfen und zu sehen, was davon übrigbleibt.

Herr Fränkle und Frau Baumgärtner waren da tolle Ansprechpartner und Ratgeber, aber auch gemeinsam mit meinen Azubi-Kollegen ist richtig viel Gutes entstanden.

Nennen Sie doch mal ein Beispiel für diese Kreativität ...

Wir wollten kleinere Gerichte auf die Karte setzen, die einfach zuzubereiten sind, aber trotzdem einen besonderen Pfiff haben. Also servieren wir beispielsweise das bekannte Caprese – Tomate mit Mozzarella und Basilikum – mit schwarzen Balsamico-Perlen, was sehr hübsch und wie Kaviar aussieht.

Welche der sieben Säulen der Mitarbeiterförderung ist Ihnen besonders wichtig?

Ganz klar die Säule Gesundheit. Mein Mitgliedsbeitrag im Fitnessstudio ist dadurch von 50 auf 10 Euro monatlich gesunken, das ist für einen Azubi viel Geld, und den Gesundheitsbonus konnte ich für meine Brille einsetzen. Schön, dass der Hotelleitung die Gesundheit von uns Mitarbeitenden so am Herzen liegt!

Warum haben Sie sich eigentlich für diesen Beruf entschieden?

Ich möchte später einmal viel reisen und auch im Ausland arbeiten, dafür ist der Beruf ideal. Asien oder Afrika würden mich besonders interessieren. Vielleicht bleibe ich aber auch erstmal einfach noch ein bisschen hier ...



Paul Ziehlke (26)

Paul Ziehlke strebte schon als Kind eine Karriere in der Gastronomie an – er wollte Eismann werden. Gut, dass er sich dann doch für ein BWL-Studium mit Schwerpunkt Hotellerie und Tourismus entschied. Heute leitet Paul Ziehlke den Service im Hotel Der Blaue Reiter.

Nach der dreijährigen dualen Ausbildung war klar, dass ich sehr gerne im Hotel Der Blaue Reiter bleiben wollte. Es stellte sich nur die Frage, wo ich in der Festanstellung weiterarbeiten würde. An der Rezeption fühlte ich mich ebenso wohl wie an der Bar. Beides hätte gepasst. Aber tatsächlich bröckelte es gerade im Service, sodass ich quasi als Feuerwehr dort eingestiegen bin und schließlich die Serviceleitung übernommen habe. Mir war wichtig, wieder Struktur und eine gerade Linie in diese Abteilung reinzubringen.

Ich bin für den Tagungsservice ebenso verantwortlich wie für den Service bei Abendessen und Events. Gerne springe ich auch an

der Bar ein. Darüber hinaus habe ich verschiedene administrative Aufgaben, aber meine Leidenschaft ist es, Gastgeber zu sein! Dass die Gäste eine richtig schöne Zeit bei uns haben, das ist für mich das Wichtigste.

Ich bin sehr dankbar dafür, dass ich im Hotel Der Blaue Reiter einen Arbeitsplatz gefunden habe, an dem ich und meine Arbeit wertgeschätzt werden. Ja, klar, man muss in meiner Position ganz schön ackern und viel laufen – 10.000 bis 20.000 Schritte habe ich jeden Tag definitiv auf dem Zähler. Aber nur auf dem Popo zu sitzen wäre auch nichts für mich.

Bei den sieben Säulen der Mitarbeiterförderung ist mir die Säule

Freizeit besonders wichtig. Beispielsweise dass man an Weihnachten oder Silvester frei hat – das ist ja in der Hotellerie nicht selbstverständlich. Und für mich als jungen Familienvater ein großes Geschenk.

Warum ich so ausgeglichen wirke? Wahrscheinlich, weil ich genauso gut an- wie abschalten kann. Wenn ich das Hotel betrete, bin ich sofort zu einhundert Prozent da. Wenn sich aber nach der Arbeit die Tür hinter mir schließt, bin ich umgekehrt auch sofort im Chill-Modus. Und dass ich zu Hause nicht an die Arbeit denke, dafür sorgt schon meine kleine Tochter.

A portrait of Susann Wünsche, a woman with dark hair pulled back, wearing black-rimmed glasses and a dark top. She is smiling slightly and looking directly at the camera. The background is dark and out of focus.

Susann Wünsche (41)

Sieben Jahre lang arbeitete Susann Wünsche an der Rezeption. Dann stieg sie auf – buchstäblich: Ihr Büro als Office-Mitarbeiterin liegt im ersten Stock. Als guter Geist im Hintergrund kümmert sie sich dort nicht nur um nahezu alles, sie weiß auch über nahezu alles Bescheid.

Ursprünglich komme ich aus Dresden. Nach meiner Ausbildung zur Internationalen Touristik-Assistentin verschlug es mich jedoch erst einmal ins Ausland: Neun Jahre lang war ich als verantwortliche Reiseleiterin, Trainee und Assistant Front Office Manager in den Aldiana Clubs Tunesien und Djerba tätig. Dann zog ich der Liebe wegen nach Karlsruhe und – tadaa! – seitdem arbeite ich im Hotel Der Blaue Reiter.

Als Office-Mitarbeiterin kümmere ich mich um Bestellungen, Warenannahme, Lohnabrechnungen, Buchhaltung, Debitorenverwaltung und vieles mehr. Wenn Not am Mann ist, helfe ich auch einmal auf der Etage aus. Hier

springt jeder für jeden ein, das finde ich klasse.

Besonderen Spaß macht mir, dass mein Aufgabengebiet so ungeheuer vielseitig ist. Jeder Tag ist anders und die Arbeit ist immer spannend. Ich sitze auch keineswegs nur am Schreibtisch, sondern bin viel im Hotel unterwegs. Meine Stärke ist, glaube ich, meine Zuverlässigkeit – und dass ich nicht so schnell aus der Ruhe zu bringen bin. Auch wenn manchmal alles gleichzeitig geschehen und schon vorgestern fertig sein soll.

Was ich besonders liebe, ist unsere Vier-Tage-Woche! Denn sie ermöglicht mir einen ebenso ent-

spannenden wie bereichernden Nebenjob – freitags und samstags arbeite ich in einer Katzenpension. Katzen sind die ehrlichsten Tiere der Welt, das schätze ich sehr. Und es ist ein bisschen wie im Hotel: Gäste begrüßen und verabschieden, Zimmer sauber machen ...

Was ich sonst noch in meiner Freizeit mache? Nun, meine ursprüngliche Berufsplanung deutet es an: Reisen ist immer noch mein liebstes Hobby. Neben Sport. Aber während ich früher leistungsmäßig Speer geworfen habe und Bob gefahren bin, reicht es jetzt „nur noch“ fürs Fitnessstudio.



Hugo Egon Balder

Fernsehmoderator

25 Jahre Blauer Reiter in Karlsruhe – was für ein wunderschönes Hotel! Du hast uns wunderbare Tage bereitet, lieber Marcus, mir und meiner Frau privat, aber auch unserer Theatergruppe – wir haben uns immer wie zu Hause gefühlt. Mach weiter so, wir wünschen toi toi toi für die nächsten 25 Jahre!



Familie Fäßler

Inhaber Sonnenalp Resort

Mit der Familie Fränkle und dem Hotel Der Blaue Reiter verbindet uns, die Familie Fäßler und die Sonnenalp, seit vielen Jahren eine besondere Partnerschaft und gewachsene Freundschaft. Über all die Zeit hinweg haben wir die Familie Fränkle stets als Gastgeber mit außergewöhnlichem Engagement und einem bemerkenswerten Qualitätsanspruch erlebt.

Der Blaue Reiter steht für echte Gastfreundschaft, gelebte Leidenschaft und höchste Professionalität – Eigenschaften, die das Haus aus unserer Sicht zu einem der herzlichsten Hotels Deutschlands machen.

Für das Jubiläum und die kommenden Jahre wünschen wir der gesamten Familie Fränkle und dem Team des Blauen Reiters weiterhin von Herzen alles Gute, viel Erfolg, Gesundheit und viele glückliche Gäste. Wir freuen uns auf viele weitere Jahre der vertrauensvollen Zusammenarbeit und Freundschaft.



Sebastian Finkbeiner

Mitglied der Geschäftsleitung Hotel Traube Tonbach

Liebe Familie Fränkle, lieber Marcus, liebes Team vom Hotel Der Blaue Reiter, ich wünsche euch alles, alles Gute zum 25jährigen Jubiläum! Ihr seid ja nicht nur eine Institution in Karlsruhe, ihr seid weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt, und mich freut es persönlich immer ganz besonders, dass wir auch gemeinsam beim KSC, bei jedem Heimspiel, schaffen dürfen.



Caroline von Kretschmann

Geschäftsführende Gesellschafterin Hotel
Europäischer Hof Heidelberg

25 Jahre – WOW! Das schafft man nur, wenn Menschen wirklich gerne zusammen arbeiten und Gäste mit echter Leidenschaft verwöhnen wollen. Genau das habe ich – und haben so viele – mit euch erlebt. Ihr seid unkompliziert, herzlich, professionell und ihr habt immer eine richtig gute Energie. Und auch als Partnerbetrieb unserer Fair Job Hotels Community habt ihr unseren Werten immer alle Ehre gemacht. Deshalb freue ich mich, euch heute herzlich zu eurem Jubiläum zu gratulieren, und das auch im Namen meiner Eltern und des gesamten Teams hier im Europäischen Hof in Heidelberg. Also: Lasst euch feiern, feiert euch, wir sind alle stolz auf euch!



Alexandra Ries

Ortsvorsteherin Durlach

Ich gratuliere im Namen der Stadt und des Ortschaftsrats dem Hotel Der Blaue Reiter zum 25-jährigen Jubiläum recht herzlich! Ein ganz besonderer Dank geht an die Familie Fränkle, die dieses Hotel seit nunmehr 25 Jahren zu einem ganz besonderen Ort in unserer Stadt macht. Gemeinsam mit ihren Mitarbeitenden steht sie für Professionalität gepaart mit Herzlichkeit. Vieles führt uns zusammen, weil die Familie Fränkle mit ihren Mitarbeitenden auch viel unserer Stadtgesellschaft geben will. Es geht nicht nur um Wirtschaftlichkeit, nicht nur um den Hotelbetrieb, es geht auch darum, etwas zurückzugeben, auch für Menschen, die unsere Hilfe brauchen. Das verbindet uns nunmehr seit mehr als 20 Jahren. Dafür darf ich mich von Herzen bedanken!



Christian Helferich

Direktion Adolf Würth GmbH & Co. KG,
Hotel-Restaurant Anne-Sophie

Lieber Marcus,

alles Gute zum 25-jährigen Jubiläum Blauer Reiter Karlsruhe! Aber jetzt ist Schluss mit lustig ... Weil: DU bist schuld daran, dass wir die sieben Säulen der Mitarbeiterförderung bei uns eingeführt haben ... DU bist schuld daran, dass wir immer mehr glückliche Mitarbeitende und glückliche Gäste haben und so hast DU auch einen gewissen Anteil daran, dass wir Hotelier des Jahres geworden sind. Vielen Dank an dich, weiter so, und feiert schön!



Nicolas Zippelius

Bundestagsabgeordneter der CDU/CSU

*Lieber Marcus, liebes Team,
herzlichen Glückwunsch zu 25 Jahren! Ich bin immer dankbar, wenn ich bei euch zu Gast sein darf, auch wenn Gäste im Wahlkreis zu Besuch sind und bei euch zu Gast sein dürfen – das läuft immer super und deswegen: Auf weitere 25 Jahre, feiert schön!*



Thomas Mack

Geschäftsführender Gesellschafter Europa-Park

25 Jahre Blauer Reiter in Durlach – lieber Marcus, dir und deinem gesamten Team alles Gute zu diesem sensationellen Jubiläum! Ich wünsche dir für die Zukunft alles, alles Gute. Ihr macht einen ganz tollen Job und ich grüße euch herzlich aus dem schönen Europa-Park!

***Danke für all die netten Grußbotschaften
und Glückwünsche!***