Tagungen mit Charakter – 25 Jahre Hotel Der Blaue Reiter

Dass auch in diesem Jahr der Sieger der Kategorie A (weniger als 100 Zimmer) beim Grand Prix der Tagungshotellerie Hotel Der Blaue Reiter hieß, dürfte die wenigsten überrascht haben. 25 Jahre Gastgeberkultur, neun Mal Deutschlands bestes Tagungshotel seiner Kategorie und ein Konzept, das weit über klassische Seminarräume hinausgeht – Das Hotel Der Blaue Reiter in Karlsruhe-Durlach zeigt, wie moderne Tagungshotellerie heute funktionieren kann.

Seit der Eröffnung am 7. August 2001 ist das Hotel kontinuierlich gewachsen und hat sich immer wieder neu positioniert. Neue Zimmer kamen hinzu, Tagungsflächen wurden erweitert, gastronomische Konzepte entwickelt und eigene Veranstaltungsformate geschaffen. Aus dem ursprünglichen Hotel ist so in 25 Jahren ein 4-Sterne-Superior-Haus mit 83 Zimmern und Suiten sowie mehr als 770 Quadratmetern Tagungs- und Eventfläche entstanden. Dabei ist das Unternehmen bis heute privat geführt geblieben. Genau das könnte einer der Gründe sein, warum Veränderungen schnell umgesetzt werden können. Entscheidend ist zudem die konsequente Ausrichtung auf Unternehmen, Tagungen und Veranstaltungen – und der Anspruch, aus einem Meeting mehr zu machen als einen funktionierenden Arbeitstag.

Zu Gast beim Dauersieger

Genau dieser Ansatz wurde 2026 erneut ausgezeichnet: Beim Grand Prix der Tagungshotellerie erreichte das Hotel Der Blaue Reiter nun schon zum neunten Mal den ersten Platz in der Kategorie A für Häuser mit weniger als 100 Zimmern. Für ein privat geführtes Hotel ist die Titelverteidigung eine besondere Bestätigung. Denn im Wettbewerb mit zahlreichen professionellen Tagungshotels entscheiden längst nicht mehr nur moderne Räume, schnelle Internetverbindungen oder gute Erreichbarkeit. Unternehmen suchen Orte, an denen Menschen gerne zusammenkommen, konzentriert arbeiten und gleichzeitig gemeinsame Erlebnisse schaffen können. Und genau hier sieht das Hotel Der Blaue Reiter seine Stärke.

Als privat geführtes Haus kann der Blaue Reiter die immer mehr eingeforderte Individualität für Veranstaltungen bieten. Bei jedem Anliegen setzt das Haus bewusst auf persönliche Ansprechpartner und kurze Wege. Die mehr als 770 Quadratmeter Tagungs- und Eventfläche ermöglichen trotzdem Veranstaltungen unterschiedlichster Größen und Formate. Die Räume können abhängig vom Anlass flexibel genutzt und kombiniert werden. Tageslicht, zeitgemäße Präsentationstechnik und unterschiedliche Raumcharaktere schaffen die funktionale Grundlage. Mindestens ebenso wichtig ist jedoch das, was rund um die eigentliche Tagung passiert. Denn ob eine Veranstaltung erfolgreich in Erinnerung bleibt, entscheidet sich häufig nicht während der Präsentation – sondern in den Pausen, beim gemeinsamen Essen oder am Abend an der Bar.



Inhaberfamilie Marcus, Iris und Wolfgang Fränkle





Bilder: © Studio vom Berg

Vom ersten Kaffee bis zum letzten Cocktail

Der Veranstaltungstag beginnt möglicherweise mit einem gemeinsamen Frühstück, führt über konzentrierte Arbeitsphasen und hochwertige Kaffeepausen bis zum Abendessen, einem Cocktailkurs oder einem gemeinsamen Ausklang in The Curtain Bar. Aus einzelnen Leistungen entsteht so eine komplette Veranstaltung. Das First-Class-Frühstücksbuffet des Hotels umfasst mehr als 100 verschiedene Produkte und ist längst mehr als eine reine Übernachtungsleistung. Gerade für Tagungsgäste ist das Frühstück häufig der erste gemeinsame Treffpunkt des Tages. Bevor Präsentationen beginnen und Agenda-Punkte abgearbeitet werden, entstehen hier erste Gespräche – informell und ohne Zeitdruck. Damit wird auch das Frühstück zum Bestandteil der Veranstaltung. Auch externe Gäste können das Frühstück nutzen und direkt networken.



Ähnlich wichtig ist die Gestaltung der Tagungspausen. Die klassische Kaffeepause mit Kaffee, Gebäck und Obst funktioniert – aber sie ist austauschbar. Der Blaue Reiter verfolgt deshalb einen anderen Gedanken: Pausen sollen bewusst Teil des Veranstaltungserlebnisses sein. Denn gerade nach längeren Arbeitsphasen brauchen Teilnehmer einen mentalen Wechsel. Gute und abwechslungsreiche Tagungspausen schaffen Energie, fördern Gespräche und sorgen dafür, dass die Gruppe anschließend wieder konzentriert arbeiten kann. Kulinarik wird damit nicht als Nebensache betrachtet, sondern als Bestandteil einer erfolgreichen Veranstaltung. Auch hier zeigt sich die Philosophie des Hauses: Details, die auf den ersten Blick klein wirken, haben großen Einfluss auf das Gesamterlebnis.

Zum Abschluss des Tages besitzt der Blaue Reiter mit The Curtain Bar einen Bereich, der für Tagungsgäste besonders interessant ist. Hinter dem namensgebenden Vorhang erwartet die Gäste eine moderne Hotelbar mit eigenständigem Konzept und hohem Anspruch an Drinks und Barkultur. Mit 93 Punkten im Falstaff Barguide 2026 zählt The Curtain zu den ausgezeichneten Bars der Region. Sie fungiert auch als der natürliche Übergang vom formellen zum informellen Teil einer Veranstaltung. Nach einem intensiven Seminartag verändern ein anderer Raum, Musik und ein guter Drink automatisch die Gesprächsatmo-



sphäre. Auch Cocktailkurse oder individuell konzipierte Barformate können Teil eines Rahmenprogramms werden. Damit wird die Hotelbar zu einem weiteren Baustein moderner Tagungskonzepte. Mit The Curtain GO wurde das Barkonzept sogar mobil. Das Team bringt Barkultur, Equipment und Drinks zu Firmenveranstaltungen, Sommerfesten, Weihnachtsfeiern, Empfängen oder anderen Events.

Vom Tagungshotel zur Plattform für Begegnungen

Auch eigene Veranstaltungsformate spielen für das Hotel eine immer größere Rolle. Mit Events wie der Purple Night – Business After Work schafft der Blaue Reiter Plattformen, bei denen Unternehmen, Unternehmer und Entscheider zusammenkommen. Networking wird hier bewusst mit Gastronomie, Musik und Erlebnis verbunden. Das Hotel wird zum Gastgeber, Veranstalter, Caterer und Netzwerkpartner. Gerade für die MICE-Branche ist diese Entwicklung interessant. Denn Veranstaltungsorte werden zunehmend danach bewertet, welche zusätzlichen Möglichkeiten sie einem Unternehmen bieten. Kann aus einem klassischen Seminar ein Teamabend werden? Kann nach dem Kongress ein hochwertiger Empfang stattfinden? Gibt es ein gastronomisches Konzept, das sich individuell integrieren lässt? Kann ein Veranstaltungsformat auch außerhalb des Hotels begleitet werden? Der Blaue Reiter versucht, auf diese Fragen nicht mit einzelnen Zusatzleistungen, sondern mit einem Gesamtkonzept zu antworten.



