

ICONIC HOTELS

CARSTEN K. RATH

ICONIC HOTELS

LUXUS UND LEGENDEN

HOTELLERIE DER SPITZENKLASSE

PRESTEL

München · London · New York

INHALT

EINLEITUNG 16

Eine Auswahl der bedeutendsten Häuser der Hotelgeschichte – internationale Luxushotels und Vorbilder seit Generationen

1876 Hotel Sacher WIEN · ÖSTERREICH 20

1897 Hotel Vier Jahreszeiten HAMBURG · DEUTSCHLAND 36

1899 The Dolder Grand ZÜRICH · SCHWEIZ 52

1903 The Taj Mahal Palace MUMBAI · INDIEN 68

1908 Mandarin Oriental Hyde Park, London LONDON · GROSSBRITANNIEN 84

1925 Le Bristol Paris PARIS · FRANKREICH 96

1928	The Peninsula Hong Kong	HONGKONG · CHINA	112
1930	The Pierre NY	NEW YORK · USA	124
1950	Villa La Massa	FLORENZ · ITALIEN	140
1985	Royal Palm Beachcomber Luxury	MAURITIUS	152
1991	Çırağan Palace Kempinski	ISTANBUL · TÜRKEI	164
1993	The Datai Langkawi	LANGKAWI · MALAYSIA	180
1995	Soneva Fushi	MALEDIVEN	196
2023	Atlantis The Royal	DUBAI · VEREINIGTE ARABISCHE EMIRATE	210
2023	Capella Sydney	SYDNEY · AUSTRALIEN	226

EINLEITUNG

Be my Guest

Mit den Handelsrouten der Antike entstand erstmals in der Menschheitsgeschichte der Bedarf nach Unterkünften für Gäste. Damals machten sich Handelsreisende mit wertvollen Gütern, wie Gewürzen, Seide und anderen Waren, die auf Pferden oder Kamelen transportiert wurden, auf den langen Weg durch Asien und den Nahen Osten. Weil man auf einer solchen Reise nur 25 bis 30 Kilometer pro Tag zurücklegen konnte, entstanden entlang bestimmter Routen und vor den Toren größerer Städte Karawansereien. Dabei handelte es sich meist um befestigte Herbergen, die über einen großen Innenhof verfügten und den Reisenden einen sicheren Ort boten, an dem sie mit ihren Tieren und Waren für ein oder zwei Nächte Station machen konnten. Diese einfachen Quartiere waren eine Art Vorläufer der heutigen Hotels. Im Zuge der Ausbreitung des Christentums und des Islam – Religionen, in denen Pilgerreisen üblich sind, entwickelten sich diese Gasthäuser auch zu Etappen auf Wallfahrten zu den heiligen Orten. So berichtet im 14. Jahrhundert der englische Schriftsteller und Dichter Geoffrey Chaucer in den *Canterbury-Erzählungen* von einer Gruppe von Pilgern, die vom Londoner Stadtteil Southwark nach Canterbury zum Grab des heiligen Thomas Becket aufgebrochen waren. Die Männer übernachteten im Tabard Inn, für das Chaucer sogar eine Art Bewertung abgibt: »Es fehlte nicht an Ställen und an Hallen / Und Alles ward von uns nach Wunsch gefunden.« Herbergen dieser Art gab es auf der ganzen Welt, und sie veränderten sich über die Jahrhunderte kaum. Doch im Zuge der Urbanisierung und der zunehmenden

Mobilität – der Erkundung der Weltmeere und dem Ausbau der Postkutschenlinien – entwickelten sich die Unterkünfte stetig weiter, um den wachsenden Ansprüchen der Passagiere nachzukommen.

Im 16. Jahrhundert kam es beim europäischen Adel in Mode, den eigenen Horizont durch Reisen in ferne Länder zu erweitern. Man schickte seine Sprösslinge auf eine sogenannte Grand Tour oder Kavalierstour, um deren Bildung zu vervollkommen. Diese »große Reise« wurde besonders im England des 18. Jahrhunderts äußerst beliebt und gab jungen Männern nicht nur Gelegenheit, ihre historischen, ästhetischen und sprachlichen Kenntnisse zu verfeinern, sondern fernab des strengen Elternhauses auch einmal über die Stränge zu schlagen.

Das Wort Hotel wurde Ende des 18. Jahrhunderts aus dem Französischen entlehnt und leitet sich vom altfranzösischen (*h*)*ostel* und dem lateinischen *hospes* (Gast) ab. Es bezeichnete eine Herberge der gehobenen Art, wodurch sich das Hotel deutlich von den einfachen Gasthäusern der Vergangenheit absetzte. In dieser Zeit begann die Entwicklung der Hotels, wie wir sie heute kennen. Für Gäste, die unabhängiger von den eng getakteten Fahrplänen der Postkutsche waren und nach einem vornehmen Ambiente zum Entspannen suchten, wurden Hotels mit separaten Speisezimmern, Ruheräumen, Kaffeesalons und Ähnlichem ausgestattet. Für ein geselliges Beisammensein oder für Veranstaltungen kamen Versammlungsräume und Ballsäle hinzu.

In ganz Europa entstanden im 18. Jahrhundert zudem Kurorte nach dem Vorbild des belgischen Thermalbades

Spa, an denen sich Adlige und gut Betuchte einer gesundheitsstärkenden Kur unterziehen konnten. Um den gehobenen Bedürfnissen des Publikums in den zahlreichen neu eröffneten Heilbädern und Sanatorien gerecht zu werden, sorgte man vor Ort nicht nur für eine hervorragende medizinische Versorgung, sondern auch für diverse andere Annehmlichkeiten während des Kuraufenthalts. Kurhotels spielten dabei eine zentrale Rolle.

Der eigentliche Durchbruch für die Hotellerie, wie wir sie heute kennen, kam mit der Revolution im Transportwesen – im 19. Jahrhundert mit der Eisenbahn und dem Dampfschiff, im 20. Jahrhundert mit dem Automobil und dem Flugzeug. Nicht ohne Grund stammen einige der berühmtesten, noch heute existierenden Hotels sowie viele der in diesem Buch vorgestellten Häuser aus dieser Ära. Gleichwohl haben sich die Welt und damit auch das Hotelwesen seither stark verändert – vielleicht nie so einschneidend wie in den letzten 25 Jahren, in denen das Internet und die Globalisierung zu einem tiefgreifenden Wandel in allen Bereichen der Gesellschaft geführt haben.

Unsere Auswahl umfasst Hotels weltweit und beleuchtet eine Zeitspanne von den 1870er-Jahren, als man zu Pferd, mit dem Dampfschiff, mit der Eisenbahn und im Heißluftballon den Globus bereiste, bis in die Gegenwart, in der wir uns virtuell überallhin bewegen können.

Trotz all der Veränderungen hat das Hotelwesen nach wie vor seinen festen Bestand: Noch immer reisen Menschen aus beruflichen oder privaten Gründen, noch immer suchen Reisende nach neuen Eindrücken – und noch immer wollen Gäste ihre geistige, körperliche oder seelische Gesundheit verbessern und sich in schöner Umgebung entspannen und Kulinarisches genießen. Sämtliche in diesem Buch vorgestellten Hotels bieten all dies, aber dennoch hat jedes der in diesem Buch vorgestellten Hotels seine eigene, unverwechselbare Art und Weise, Gäste zu verwöhnen.

Manchmal werde ich gefragt, was der Unterschied zwischen einem guten und einem herausragenden Hotel ist. Die Antwort ist einfach: Alles hängt von der Einstellung der Mitarbeitenden ab! Glänzende Marmoroberflächen,

eine exquisite Möblierung oder eine erstklassige Lage bieten viele Hotels. Doch erst durch exzellenten Service, der bei der Hotelleitung anfängt, wird ein Haus wahrhaft groß. Wenn das Hotelmanagement Bescheidenheit verkörpert, die richtigen Werte fördert und kompromisslose Servicestandards einhält, wird das Haus ganz von selbst zu einer Hotel-Ikone. Der Start in den Tag ist dabei von entscheidender Bedeutung. Ein Hotel sollte schon mit seinem Frühstück Maßstäbe setzen: Frische, regionale Produkte, ein aufmerksames Personal, das jederzeit sein Bestes gibt, hinterlassen einen bleibenden Eindruck bei den Gästen.

Um den Hotel-Olymp zu erklimmen, müssen hohe Qualitätsstandards, eine erstklassige Lage, eine hochmoderne Ausstattung und eine durchgängig überragende Servicekultur Hand in Hand gehen. Der Service ist das A und O. Ohne ihn wird selbst das luxuriöseste Hotel gewöhnlich bleiben – und keines der hier vorgestellten Häuser ist dies auch nur annähernd. Vielmehr verkörpern sie die Crème de la Crème der Hotelbranche.

In unserem Buch möchten wir über die Geschichte dieser besonderen Hotels, ihre Entwicklungsperspektiven und die sich wandelnden Ansprüche der Gäste berichten. Denn: ohne Gäste kein Hotel.

Bei altherwürdigen Hotels, die über viele Jahrzehnte existieren, liegt der Schlüssel für ihren Fortbestand nicht allein in der Modernisierung, sondern vor allem in der Ausrichtung. Wer im 21. Jahrhundert im Hotelwesen überleben und vielleicht sogar wachsen möchte, muss den historischen Charme mit den Komfortansprüchen der heutigen Gäste verbinden. In diesem Buch finden Sie Beispiele für klassische Hotels, die genau dies mit Bravour leisten, sowie Beispiele für Häuser neueren Datums, die einen Weg in die Zukunft weisen.

Künstliche Intelligenz wird unser Leben in den kommenden Jahren in einer Weise verändern, wie wir es uns heute noch nicht vorstellen können. Zukunftsorientierte Hotels, seien es alte oder neue, nutzen KI heute bereits, um alltägliche Prozesse zu optimieren – von der Buchungsannahme bis zur Beantwortung von Kundenfragen. Der menschliche Kontakt bleibt jedoch unersetzlich. Ich bin der festen

Überzeugung, dass wir von diesen neuen Technologien sehr profitieren, wenn wir sie richtig einsetzen. Denn sie geben uns die Freiheit, uns ganz und gar auf die individuellen Bedürfnisse und Wünsche der Gäste zu konzentrieren und die Dienstleistungen noch besser auf sie abzustimmen. Ein weiteres Thema, das uns allen am Herzen liegt, ist Nachhaltigkeit. Es ist wichtig, dass Hotels umweltbewusst und ressourcenschonend arbeiten. In diesem Buch finden Sie Hotels, die diesbezüglich eine Menge bewegen, ohne Abstriche bei der Gastronomie und den gehobenen Komfortstandards zu machen. Es ist ohnehin festzustellen, dass Gäste zunehmend auf ihr Wohlbefinden achten und nach Hotels suchen, die einzigartige regionale Erlebnisse bieten. Auch derartige Hotels finden Sie in diesem Buch.

Einige der vorgestellten Hotels sind weltberühmt, andere werden Ihnen neu sein. Jedes einzelne von ihnen ist jedoch unbedingt einen Besuch wert, und ich hoffe, dass dieses Buch Sie genau dazu inspirieren wird. Für mich persönlich ist Gastfreundschaft nicht nur Geschäft, sondern auch Berufung. Dementsprechend stehen Hotels zugleich für Lebensunterhalt und Lebensart. Ich hatte das große

Glück, für den berühmten Hotelier Horst Schulze (Ritz-Carlton) arbeiten zu dürfen, der während meiner Zeit im Gastgewerbe einer meiner wichtigsten Mentoren war. Laut Schulze umfasst ein guter Service drei Schritte: Der erste Schritt ist die herzliche Begrüßung der Gäste, damit sie sich von Beginn an gut aufgehoben fühlen. Im zweiten Schritt sollte ein Hotelier einen sechsten Sinn für die Bedürfnisse und Wünsche der Gäste entwickeln und proaktiv für deren Erfüllung sorgen, um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren. Als Drittes empfahl Schulze, sich am Ende des Aufenthalts aufs Herzlichste von den Gästen zu verabschieden, sie persönlich zur Tür zu begleiten und die Hoffnung auszudrücken, sie bald wieder begrüßen zu dürfen.

Diesem Rat folge auch ich gern und begrüße somit Sie, liebe Leserinnen und Leser, sehr herzlich in meinem Buch! Ich hoffe, dass Sie alles so vorfinden, wie Sie es sich wünschen, dass Sie Ihren Aufenthalt bei uns genießen und natürlich, dass Sie auf dieses Buch immer wieder gern zurückkommen.

CARSTEN K. RATH

HOTEL SACHER

WIEN · ÖSTERREICH

Als Inbegriff luxuriöser Gastlichkeit verkörpert das seit 1876 im Herzen von Wien gelegene Hotel Eleganz, Tradition und exzellenten Service.

Verteilt auf sechs separate, aber geschickt miteinander verbundene Stadthäuser, verfügt das Wiener Hotel Sacher über eine beeindruckende Gesamtfläche von 11 473 Quadratmetern. Das Sacher ist eines der Wahrzeichen der österreichischen Hauptstadt und hat neben Berühmtheiten wie Sigmund Freud und Stefan Zweig einen festen Platz in der Geschichte der Stadt. Das Hotel diente schon als Kulisse für Romane, Filme, ein Ballett und eine populäre TV-Serie. Vor allem aber ist es untrennbar mit der gleichnamigen Schokoladentorte verknüpft, der legendären Original Sacher-Torte, die mit Aprikosenkonfitüre gefüllt und von einer spiegelglatten, dunklen Schokoladenglasur umhüllt ist. Serviert wird die Torte, deren Rezept ein streng gehütetes Geheimnis ist, traditionell mit ungesüßtem »Schlagobers« und einem Wiener Kaffee.

Zwischen 1938 und 1963 entbrannte, mit einigen Unterbrechungen, ein erbitterter Rechtsstreit über die Verwendung der Bezeichnung Original Sacher-Torte, die das Sacher letztlich für sich entschied. Jahre später musste sich das Hotel auch noch der Plagiatsspionage eines japanischen Konditors erwehren. Erfunden wurde das Rezept der Original Sacher-Torte im Jahr 1832 vom damals 16-jährigen Küchenlehrling Franz Sacher, der die Torte für seinen Hausherrn Fürst Klemens von Metternich zubereitete. Sie mundete dem konservativen Habsburger Staatsmann ganz vortrefflich. Der Rest ist Geschichte. Der Lehrling Franz Sacher streckte seine gastronomischen Fühler bald in andere Richtungen aus. Er heiratete, zog nach Pressburg (heute Bratislava in der Slowakei) und war dort im renommierten Adligen Casino als Küchenchef tätig. Anschließend leitete er die Gastronomie der Donau-Dampfschiffahrts-Gesellschaft in Budapest. Als die Revolution von 1848 zum Sturz von Fürst Metternich und zur Abdankung des österreichischen Kaisers Ferdinand I. führte, kehrte Sacher nach Wien zurück und eröffnete dort ein Delikatessengeschäft mit Restaurant, das sich mit frischen Austern und hochwertigen Weinen schnell einen Namen machte. Zeitgleich

ordnete der neue Kaiser Franz Joseph I. im Rahmen eines Modernisierungsprogramms an, die alte Wiener Stadtmauer zu schleifen und an dieser Stelle die berühmte Wiener Ringstraße zu errichten. In der Folge kam es zu einer radikalen Umgestaltung der Stadt, die den Plänen, die Georges-Eugène Haussmann in Paris umgesetzt hatte, in nichts nachstand. In die französische Hauptstadt zog es schließlich auch Sachers wissbegierigen zweiten Sohn Eduard, der in Paris sowie in Lyon und London seine im väterlichen Feinkostgeschäft begonnene kulinarische Ausbildung erweiterte.

Während seiner gastronomischen Lehrreise durch Europa weckten neuartige Grandhotels, wie das Athénée in Paris und das Langham in London, das Interesse von Eduard Sacher. Zurück in Wien eröffnete er, der Gastronom werden wollte, im Alter von 21 Jahren zunächst ein kleines Gasthaus im Wiener Gemeindebezirk Döbling. Bald darauf, 1866, mietete er Räume im neu errichteten Palais Todesco (zuvor hatte hier das Kärtner Tor gestanden) für ein Delikatessengeschäft mit Restaurant an. Der Clou an seinem zukunftsweisenden Restaurant waren Séparées nach Pariser Vorbild, in denen die Reichen, Berühmten und Schönen (oder auch nur Hungrigen) geschützt vor den Ohren und Augen der Öffentlichkeit speisen und Vertrauliches austauschen konnten. Diese Besonderheit wurde beibehalten, als Eduard ein Jahrzehnt später, gefördert von vier ortsansässigen Geschäftsleuten und der Regierung, endgültig ins Hotelgewerbe einstieg.

Nach Abriss des alten Kärntertortheaters direkt gegenüber der Oper, in dem 1824 die Uraufführung von Beethovens 9. Sinfonie stattgefunden hatte, entstand an dieser Stelle ein vom Architekten Wilhelm Fraenkel entworfener Hotelbau mit 13 separaten Speisesälen. Hier eröffnete Eduard Sacher schließlich sein eigenes Hotel, das zu Ehren der musikalischen Nachbarschaft zunächst den Namen Hôtel de l'Opéra trug und dann in Hotel Sacher umbenannt wurde. Wegen seiner vornehmen Eleganz und

◀ Wer die Tür des Hotels Sacher passiert, betritt eine österreichische Institution von zeitloser Eleganz. Die luxuriöse Grand Signature Suite bietet einen fantastischen Rundumblick auf Wien.

▶ Im opulenten und zugleich einladenden Hotel wird besonders auf Komfort geachtet. Lobby und Zimmer strahlen den Charme der alter Zeit aus, wurden aber an moderne Bedürfnisse angepasst.