

Der Trebing-Lecost

Hotel Guide

Hotels und ausgewählte Restaurants gerestet und bewertet

2020



BAD ELSTER Sachsen

KÖNIG ALBERT (Innenstadt)

Carl-August-Klingner-Straße 1
08645 Bad Elster

Telefon: 03 74 37-54 0-0

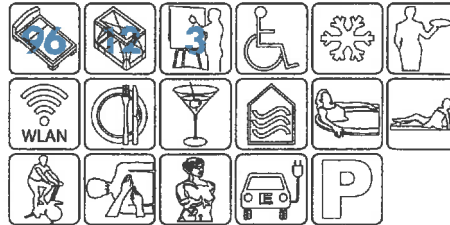
Telefax: 03 74 37-54 04 04

Internet: www.hotelkoenigalbert.de

E-Mail: info@koenigalbert.de

Direktor: Marc Cantauw

DZ ab € 134,00



Wir brauchen auch weiterhin nicht zu befürchten, dass sich Direktor Marc Cantauw auf dem bislang Erreichten ausruht. Unmittelbar nach der Eröffnung im Jahr 2016 hat dieses First-Class-Superior-Hotel rasant an Fahrt aufgenommen und befindet sich seitdem auf einem Erfolgskurs, den lediglich die Corona-Krise für einige Zeit aufhalten konnte. Für seine beachtlichen Leistungen in diesem Prozess, nicht zuletzt



seine sehr geschickte Positionierung des Hauses in der weitläufigen Landschaft der deutschen Wellness- und Resort-Hotels, haben wir ihn 2018 in Anwesenheit des sächsischen Ministerpräsidenten Michael Kretschmer zum Hotelmanager des Jahres ausgezeichnet. Für uns ist das König Albert derzeit nicht nur in der Region, sondern in ganz Sachsen im Leisuresegment die absolute Nummer eins. Dabei ist das König Albert kein einfaches Haus, sondern aufgrund verschiedener Umstände sicherlich eine Herausforderung für jeden Hoteldirektor. Einer dieser Umstände ist die Lage, befindet man sich hier doch schließlich in einem traditionellen, aber doch etwas abgelegenen Kurort – ganz anders als etwa Baden-Baden mit einem kleinen, nur 16 km entfernten Flughafen in der Nähe, ICE-Anschluss und einer der wichtigsten Nord-Süd-Autobahnen direkt vor der Tür. Im beschaulichen Vogtland liegt das Resort zwar unweit der prächtigen böhmischen Heilbäder Franzensbad, Marienbad und Karlsbad, aber mit der Anbindung an den ÖPNV ist es, um es freundlich auszudrücken, nicht allzu gut bestellt. Das betrifft auch den Fernverkehr, denn der nächste ICE-Haltepunkt ist Dresden. Man ist, auch von Plauen, dem nächsten größeren Bahnhof, mit dem Regionalexpress gut zwei Stunden unterwegs – eine alles andere als komfortable Anreise, zumindest wenn man die öffentlichen Verkehrsmittel nutzt. Stammgäste, die hier einen längeren Aufenthalt gebucht haben, holt man daher,

wenn es sich zeitlich einrichten lässt, auch schon einmal direkt am Bahnhof in Plauen oder in Hof ab. Die meisten Gäste reisen aber mit dem eigenen Fahrzeug an. Ist man erst einmal angekommen, dann ist der Anreisestress allerdings sehr schnell vergessen. Bad Elster, im Übrigen eines der ältesten Mineral- und Moorheilbäder Deutschlands, hat wirklich Charme und im Hinblick auf Freizeitwert, Erholungs- und Kulturangebot durchaus eine Menge zu bieten. Der Ortskern mit den prächtigen historischen Kur- und Badegebäuden und einem eigenen historischen Theater und Opernhaus wird sehr gepflegt, und das nahegelegene waldreiche Vogtland bietet zahlreiche Möglichkeiten für die aktive Freizeitgestaltung. Die Verantwortlichen in der Landespolitik und die Sächsischen Staatsbäder sowie das Hotelmanagement arbeiten eng zusammen, um hier den Gästen ein Freizeit-, Erholungs- und Kulturangebot der Spitzenklasse bieten zu können. Durch die Nähe zu Tschechien lohnen sich auch Tagesausflüge in die erwähnten böhmischen Badeorte, die allesamt mit beeindruckenden und von den Zerstörungen der letzten beiden Kriege weitgehend verschont gebliebenen Stadtzentren punkten können. Die Zimmer im Hotel König Albert bieten viel Platz und sind entweder zum angrenzenden Wald, zum Gartenhof der Anlage oder in Richtung der historischen Gebäude der Sächsischen Staatsbäder ausgerichtet. Alle haben im Übrigen einen eigenen, zur Seite hin blickgeschützten Balkon. Besonderen Komfort und vor allem Platz bieten die insgesamt zwölf Suiten. Alle sind mit einer Nespresso-Kaffeemaschine sowie einem Wasserkocher ausgestattet und ermöglichen so die kostenfreie Zubereitung von Kaffee und Tee. Bad Elster hat sich als Kultur- und Festspielstadt einen Namen gemacht. Im erwähnten historischen König Albert Theater unter der künstlerischen Leitung von Generalmusikdirektor Florian Merz finden ganzjährig hochklassige Veranstaltungen, Konzerte und Lesungen statt. An den unterschiedlichen Spielstätten wird ein Kulturprogramm der Extraklasse geboten und dabei werden unterschiedlichste Genres bedient – von Klassik bis hin zu Pop, Rock und Schlager. Es gelingt regelmäßig, namhafte Künstler zu verpflichten, was unter anderem für die hohe Gästefrequenz im Theater und auf den Freilichtbühnen von Bad Elster sorgt, wovon dann auch das Hotel König Albert profitiert. Selbst internationale Stars wie Chris de Burgh oder Ute Lemper gaben hier bereits Konzerte. Und hier zeigt sich dann auch, wie wichtig es ist, ein zeitgemäß ausgestattetes, renommiertes Hotel mit guter Service- und Dienstleistungsqualität bieten zu können, schließlich wollen diese Künstler vor allem angesichts der nicht einfachen Anreise angemessen quartiert werden. Hervorragend ist, wie bereits erwähnt, die Zusammenarbeit zwischen dem Hotel und den Sächsischen Staatsbädern unter der Verantwortung des Geschäftsführers Gernot Ressler, dessen hohen Qualitätsansprüchen es zu verdanken ist, dass der Gast sich hier auf ein erstklassiges Gesundheits- und Wellnessangebot verlassen darf – unumstritten die wichtigste tragende Säule von Bad Elster neben dem Hotel König Albert. Ressler als kluger Stratege hat sich als Glücksgriff für dieses Staatsbad herausgestellt. Über die erste Etage des Hauses hat der Gast wie bereits erwähnt einen direkten Zugang zum Albert Bad mit dem Badebereich sowie zur angeschlossenen Sole-Therme. In ihren drei Becken kann man innerhalb kürzester Zeit absolute Entspannung erreichen – man müsste es eigentlich Turbo-

Entschleunigung nennen –, denn das warme Salzwasser trägt den Körper ohne weiteres Zutun. Das besonders salzhaltige „Salzsee“-Becken ist mit 15-prozentiger Sole angereichert, die Wassertemperatur beträgt 35 °C. Im Becken des „Licht- und Klangbades“ schwebt und entspannt man zu Licht- und Klanginstallationen im abgedunkelten Raum. Einlass ist immer zur halben Stunde, um Störungen möglichst auszuschalten.



Hier beträgt die Sole-Konzentration 10 Prozent. Das dritte und größte Becken ist immer noch ausreichend salzhaltig, um hier mit etwas Übung frei im Wasser zu schweben. Zum wesentlich lebhafteren und größeren Badebereich des Bades erhalten alle Gäste des Hotels, anders als zur Sole-Therme, kostenfreien Zugang. Sole-Therme und Saunalandschaft mit drei unterschiedlich temperierten Saunen im Außenbereich können aber zu Sonderkonditionen dazu gebucht werden. Im Innenbereich zwischen Therme und Bad befinden sich neben einer Niedrigtemperatursauna auch verschiedene Ruhezone sowie das Bistro. Eigentlich muss man das Hotel also gar nicht verlassen, um einen Wellnessstag oder gar ein ganzes Wellnesswochenende hier in Bad Elster ungestört zu genießen. In einem Radius von 50 km gibt es jedenfalls keine vergleichbaren Häuser, mit denen sich das König Albert messen lassen müsste. Nicht zuletzt deshalb, weil viele Hotels in der Region in die Jahre gekommen sind, nicht selten sehr eingeschränkten Service bieten und nicht einmal ansatzweise über die Infrastruktur des König Albert verfügen. Einziges augenblickliches Manko ist die Tatsache, dass im Restaurant kein vollwertiges À-la-carte-Angebot garantiert werden kann und man sich mit dem täglich wechselnden, von den meisten Gästen durchaus gelobten warmen Buffet arrangieren muss. Dies liegt vor allem am Personalmangel in dieser Region, aber ganz allgemein auch an der Personalknappheit in der gesamten Branche – vom kleinen Landgasthof bis hin zum Luxushotel. Gut ausgebildete Fachkräfte ins Vogtland zu locken, dürfte die wohl augenblicklich größte Herausforderung für Direktor Marc Cantauw sein. Er gibt hier mit seinem Team immer und immer wieder das Beste, und nicht selten findet er individuelle Lösungen, um seine Gäste zu begeistern. Die hohe Stammgästequote ist jedenfalls ein Indikator dafür, dass ihm dies offenbar sehr gut gelingt.

Bewertung: 

MUSIKA

**im Hotel König Albert
(Innenstadt)
Carl-August-Klingner-Straße 1
08645 Bad Elster**

Telefon: 03 74 37-54 0-0

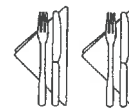
Telefax: 03 74 37-54 04 04

Internet: www.hotelkoenigalbert.de

E-Mail: info@koenigalbert.de

Küchenchef: Tobias Kad

Menü ab € 25,00



Auf den Schultern von Tobias Kad lastet die ganze Verantwortung für dieses großzügige Restaurant im Hotel König Albert. Aufgrund mangelnder Alternativen traf Direktor Marc Cantauw Ende 2018 eine pragmatische Entscheidung und ernannte ihn, den Nachwuchskoch, zum Küchenchef. Typisch Cantauw, der in schwierigen Situationen lösungsorientiert handelt und sich dabei nicht scheut, neues Terrain



zu betreten. Und Kad, der im Rahmen seiner Möglichkeiten und Erfahrungen Gutes leistet, stellt sich der Herausforderung weiterhin. Cantauw hat ihn dabei gefordert, aber auch gefördert. Zwischenzeitlich konnte Kad erfolgreich seinen Küchenmeister absolvieren und somit auch die Ausbildung im Küchenbereich sicherstellen. Derzeit versorgt man die Gäste über ein täglich wechselndes Buffet, anders wäre dies aufgrund des akuten Fachkräftemangels gar nicht zu bewältigen. Erfreulicherweise sind fast alle Gäste mit diesem gastronomischen Angebot zufrieden, oftmals sogar davon begeistert. Als Vorspeise werden eine gute Auswahl an Salaten sowie eine Tagessuppe geboten, als Hauptgang je ein Fisch- und ein Fleischgericht sowie zum Abschluss Käse und Dessert. Hierfür berechnet man 25 Euro. Alternativ bietet man Gästen mit kleinem Hunger die Möglichkeit, den sogenannten Buffetteller zu wählen, was bedeutet, dass der Gast nur einmal zum Buffet gehen und sich nehmen darf, was er möchte; mit 15 Euro ist das fair kalkuliert. Mittags gibt es dann ein kleines À-la-carte-Angebot mit Suppe oder Salat, das in der Lobby serviert wird. All dies wird sehr gut angenommen; hierbei ist allerdings zu bedenken, dass man bis zum Vorfrühling dieses Jahres in Bad Elster und seiner direkten Umgebung auch keine ernsthafte Empfehlung für ein anderes Restaurant hätte aussprechen können. Das wiederum rief die beiden Geschäftsführer der Betreibergesellschaft des Hotels, Magister Jörg Siegel und Bertram Mayer, auf den Plan. Die Österreicher stammen

nämlich aus der Genussregion Steiermark, von der wir uns im Übrigen im letzten Jahr selbst einen Eindruck verschaffen konnten. Qualität, Veredelung der lokal erzeugten Produkte, artgerechte Tierhaltung und hohe Produktionsstandards gehen in dieser Region nun schon seit vielen Jahren mit höchsten kulinarischen Ansprüchen und enger Kooperation der steirischen Winzer und Erzeuger einher. In der Folge konnte eine ganze Region eine umfassende Qualitätssteigerung erreichen, die einen, zumal im kulinarisch nur teilweise fortentwickelten Deutschland, neidisch machen könnte. Produzenten, die sich gemeinsam vermarkten und damit als starke Gemeinschaft auftreten, sind hier der Schlüssel zum Erfolg. Magister Jörg Siegel und Bertram Mayer war klar, dass man in Bad Elster Vorbild sein und hier eine weitere Möglichkeit für Gäste schaffen muss, in der Nähe des Hotels den Qualitätsansprüchen der beiden Österreicher entsprechend gastronomisch gut versorgt zu werden. Ein weiteres Restaurant innerhalb des Hauses zu etablieren, wäre schon aus Platzgründen nicht möglich gewesen. Als sich die Möglichkeit ergab, eine Gastronomie im Kurhaus zu betreiben, nahmen Siegel und Mayer diese wahr. Seit März dieses Jahres lädt nun „Das Albert“ dort zu Tisch. Geboten wird eine deutsch-österreichische Küche mit österreichischen Klassikern wie steierischem Backhendlsalat, Wiener Schnitzel, Wadengulasch und als Dessert natürlich auch Apfelstrudel. Hier greift man auf das bewährte Konzept zurück, mit dem man in Bad Gleichenberg in der Steiermark, dem Firmensitz der erfolgreichen Unternehmer Siegel und Mayer, sehr erfolgreich ist. Denn dort betreibt man die „Delikaterie“ nach den gleichen kulinarischen Grundsätzen. Eine kluge Entscheidung, sodass man nunmehr in der Lage ist, dem Gast und ganz Bad Elster eine Alternative zum Buffet im Hotel König Albert zu bieten. Besonders profitieren Besucher des König Albert Theaters davon, die vor oder nach einer Veranstaltung hier essen gehen oder einfach nur den Abend ausklingen lassen möchten. Anfänglich unterstützte ein Küchenteam aus der Steiermark die Mannschaft des Restaurants. Inzwischen ist es gelungen, mit Michael Büttner einen Küchenchef zu verpflichten, von dem man sich eine Menge versprechen darf. Selbstverständlich findet man in der Karte auch hervorragende steierische Weine von renommierten Weingütern. Das alles klingt erst einmal vielversprechend. Bleibt zu hoffen, dass dieses neue gastronomische Projekt nach der Corona-Krise so richtig an Fahrt aufnehmen wird.

Bewertung: 