

Neue Brenners-Bar setzt auch auf einheimische Gäste

Hoteldirektor Frank Marrenbach beim Baden-Badener Presseclub / Umgestaltetes Restaurant öffnet im Herbst

Von Christa Hoffmann

Baden-Baden – Ein „Ambiente schaffen, in dem sich die Gäste wohlfühlen“: Das ist das höchste Ziel von Frank Marrenbach, Direktor von Brenners Park-Hotel in Baden-Baden. Die große Herausforderung liegt darin, zwischen dem Erhalten von Bewährtem und dem Schaffen von etwas Neuem den besonderen Zauber eines Grandhotels zu erhalten. Mit dem Umbau des Park-Restaurants mit Bar, das im Herbst eröffnet werden soll, hofft Marrenbach, dass ihm dieses Kunststück gelingt.

Er plauderte am Mittwochabend als Gast des Baden-Badener Presseclubs über seine Anfänge in Baden-Baden vor rund 20 Jahren, über seine ersten Erfahrungen und beruflichen Aufgaben und antwortete auf Fragen von Karin Walter und aus dem Publikum.

Bekleidungsverschriften? Die seien ein Minenfeld, sagte Marrenbach mit einem Schmunzeln. Sein Vorgänger Richard Schmitz sei abends immer nach Hause gegangen und im Smoking wiedergekommen, bis er irgendwann der Einzige gewesen sei, berichtete Marrenbach. Die Abschaffung der Krawattenpflicht vor etwa 15 Jahren sei klammheimlich vor sich gegangen. Man habe Sorge gehabt, sich „als gutes Hotel zu disqualifizieren“. Und was ist die Krawatte – im übertragenen Sinn – von heute? Das Wohlgefühl der Gäste sei das Wichtigste, beantwortete er seine rhetori-



Das Brenners Park-Hotel (Mitte) wagt sich mit seinem neuen Konzept für das seit Herbst geschlossene Park-Restaurant auf Neuland. Foto: Willi Walter

Sternegastronomie habe sich geändert. „Das Formelle, weiße Tischdecken, Kellner, die nachschrecken“, sei nicht mehr so gefragt.

Das neue Konzept – Öffnungszeiten ohne Ruhetag – beinhalte eine starke Veränderung, verrät der 51-jährige. „Ich bin gespannt, wie die Gäste es mögen werden.“ Es gebe einen transparenten Küchenbereich, eine ausgetüftelte Beleuchtung, eine moderne Bar, einen eigenen Außeneingang. Er habe sich nicht nur in New York, London und Paris umgesehen. „Eine schöne Aufgabe“, flocht er grinsend ein.

„Wir wollen die tollste Bar für Brenners haben.“ Marrenbach an die Zuhörer gewandt: „Wir bauen für sie, nicht nur für die Hotelgäste“ mit dem besten Gastrokonzept und viel Regionalem, aber nichts Japanischem. Hier solle man richtig lecker essen können. Die Menschen aus der Region sollen „regelmäßig vorbeikommen“, nicht nur zu Kommunionen und runden Geburtstagen. Hier soll es so locker zugehen, dass der Gast auch nur zwei Vorspeisen und ein Dessert bestellen könne.

Und es werde preiswerter, man werde auch viele offene Weine im Angebot haben, verrät der Hoteldirektor, der sich selbst als sehr ehrgeizig bezeichnet. Er räumte freimütig ein, dass er sehr ungern verliere. Trotz aller Vorfreude ver-spürt er „eine gewisse Anspannung“, ob das neue Konzept die richtige Balance hat für ein Grandhotel. Es wäre aber nicht das Erste, was er im Brenners erfolgreich umgekrempelt hat.

mehr weiter“, gab er unumwunden zu. Das sei ein ungewöhntes Gefühl gewesen. Der Grund: Der bisherige Zweite-Sterne-Küchenchef des Park-Restaurants hatte Ende September das Haus verlassen. Und was jetzt? Einen Dreite-Sterne-Koch suchen? Er habe mit einem unabhängigen Beraterkreis Gespräche geführt, und mit zwei Köchen wäre es auch etwas geworden. Er habe dann aber entschieden, den Gourmettempel zuzumachen, obwohl er gewusst habe, was das bedeutet. Der Blick auf die

nicht nur Schminke“, verdeutlichte er seine Auffassung. Ganz besonders wichtig sei, dass alle Mitarbeiter Kompetenz in der Kommunikation mitbrächten. Als Hotelier müsse man ein „weltoffenes Ambiente schaffen“. Darin hat Frank Marrenbach inzwischen Erfahrung. Seit 2005 leitet er neben dem Brenners die Oetker Collection. Und er ist 2005 in das des Executive Committee der Leading Hotels of the World berufen worden.

Gelingt ihm immer alles? Im Herbst „2017 wusste ich nicht

schon, dass ich nicht