



People - 16. Juli 2024

Preisverleihung

Das sind die Top-Newcomer des Jahres 2024



Passionierte Gastgeber mit herausragenden Konzepten: Die Sieger und Nominierten des Tophotel Newcomer Awards 2024. © Marco Schwarz

Beim Tophotel Day im Bold Campus in Königstein im Taunus wurden herausragende Neu- und Wiedereröffnungen ausgezeichnet. Welche Hotels und Restaurants das Rennen machten.

Ein Vormittag voller Ehrungen und Emotionen: Beim diesjährigen Tophotel Day wurden wieder die **herausragendsten Newcomer** gekürt. Der Preis geht an das Rosewood Munich in München, das Olm Nature Escape bei Sand in Taufers (Südtirol), das Adler Historic Guesthouse in Brixen (Südtirol), das Hotel-Ensemble Straubinger Grand Hotel & Badeschloss in Bad Gastein (Österreich), das Restaurant Luise in Horben und das Restaurant Viva Cantina in Hamburg. Darüber hinaus hat die Jury in diesem Jahr einen Sonderpreis an das Hotel Villa Viva in Hamburg vergeben.

Der Tophotel Newcomer Award wurde in diesem Jahr in den **sechs Kategorien** „Hotel-Opening City“, „Hotel-Opening Leisure“, „Hotel-Reopening City“, „Hotel-Reopening Leisure“ sowie „Hotelgastronomie Konzern/Kette“ und „Hotelgastronomie Privat“ vergeben. Um den Award bewerben konnten sich Hotels und Hotelrestaurants aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol, die im Jahr 2023 in Betrieb gegangen oder wiedereröffnet wurden.

Austragungsort des Tophotel Day war diesmal der **Bold Campus** in Königstein im Taunus – ein weitläufiges ehemaliges Tagungszentrum, das seit der Übernahme durch die Morten Group 2018 zum hippen Lifestyle-Tagungshotel avanciert ist.

[WEITERE BEITRÄGE ZU DIESEM ARTIKEL](#)

[Tophotel Newcomer Award: Das sind die Finalisten](#)

[Das sind die besten Neueröffnungen in der Hotellerie](#)

Hotel-Opening & -Reopening: Die Gewinner 2024

Der erste Platz in der **Kategorie Hotel-Opening City** geht an das **Rosewood Munich**, das laut Juryurteil neue Maßstäbe in der Luxushotellerie Münchens wie auch deutschlandweit setzt. In dem ersten Haus der Marke Rosewood Hotels & Resorts in Deutschland sei es gelungen, die Vergangenheit der beiden historischen Hotelgebäude im Barock- und Rokokostil mit zeitgenössischer Modernität und Münchner Charme zu verbinden. Die Rosewood-Leitphilosophie „A Sense of Place“ lebe einen ernsthaften Regionalbezug und lasse die Gäste in die lokale Münchner Kultur eintauchen – von der Ausstattung über die Brasserie bis zur Bar. Damit schaffe das Haus den Spagat zwischen internationaler Luxus-Klientel und einem Place to be für die Münchner Community.

Jurymitglied und Stararchitekt Peter Ippolito zeigte sich in seiner Laudatio begeistert von dem "sanften Luxus und der Gestaltungstiefe", die niemals überladen oder inszeniert wirke. "Die Menschen lieben und orientieren sich an starken Persönlichkeiten, denn sie geben ihnen in unserer digitalisierten Welt Halt. Das Rosewood ist ein Haus mit Personality, das allerdings auch Investoren und Betreiber mit Persönlichkeit und Mut benötigt." Diesen Mut belohne der Award folgerichtig. Ippolito: "Das Rosewood ist eine absolute Bereicherung für München und weit darüber hinaus."

In der **Kategorie Hotel-Opening Leisure** setzte sich das **Olm Nature Escape** bei Sand in Taufers in Südtirol durch. Umgeben von unberührter Natur wird die Tradition der Alm hier neu gedacht: Das ist innovativ, urban und alpin zugleich. Die Jury würdigte mit der Erstplatzierung

ebenso die mutige kreisförmige Bauart wie auch das umfassende Nachhaltigkeitskonzept des Südtiroler Eco-Apart-Hotels – von der Zimmergestaltung über die Küche bis zur Hoteltechnik. Erneuerbare Energiequellen wie Photovoltaik-Paneele, ein artesischer Brunnen und die Nutzung geothermischer Energie machen das Haus zu einem CO2-neutralen Bauwerk.

Passend dazu hielt Jurymitglied und Nachhaltigkeitsexperte Fabian Wiesler vom Seehotel Wiesler Titisee eine Laudatio auf das ungewöhnliche Hotel in Südtirol. Wiesler ist überzeugt: "Mit unserer Auszeichnung würdigen wir nicht nur das besondere Engagement des Hauses in Sachen Nachhaltigkeit, sondern auch den eingeschlagenen Weg für eine neue, bewusstere Art des Reisens. Wir sind überzeugt, dass das Olm viele Reisende inspirieren wird, ihren Fußabdruck auch zu Hause gering zu halten."

Lobende Worte fand die Hotel-Jury auch für das **Adler Historic Guesthouse** in Brixen, Südtirol, das das Rennen in der **Kategorie Hotel-Reopening City** machte. Inspiriert von der Vergangenheit und begeistert von der Gegenwart wurde das trutzige Südtiroler Haus, das auf eine 500-jährige Geschichte zurückblickt, sorgfältig umgebaut und restauriert. Akzente setzen nicht nur ein neuer Innenhof-Turm und eine Dachterrasse mit Pool und Blick über die Dächer der Stadt, sondern auch sorgsam platzierte historische Details, helle Naturmaterialien und minimalistisches Design, welche die Zimmer und das Haus nun umso mehr wirken lassen.

Jurymitglied und Treugast-Chef **Michael Lidl** zeigte sich in seiner Laudatio begeistert von der "rundum gelungenen Verwandlung des Hauses, bei der Vergangenheit und Moderne gekonnt miteinander verbunden wurden". Lidl nahm in seiner Rede Bezug auf die exzellenten Gästebewertungen, die insbesondere die "zauberhaften" Mitarbeiter und Gastgeber in diesem Haus lobten und den Inhabern eine "Hotelkultur in Perfektion" attestierten. Lidl: "Der Spagat, Geschichte zu bewahren und Zukunft zu gestalten, ist den Hoteliers mehr als gelungen."

Doppelten Grund zur Freude hatten Dieter Schenk und Anže Smlatic, beide Direktion des Ensembles Straubinger Grand Hotel & Badeschloss Hotel Est. 1791 in Bad Gastein, das in der **Kategorie Hotel-Reopening Leisure** für beide Häuser ausgezeichnet wurde. Die Jury würdigte das Großprojekt der Revitalisierung dreier bestehender, unter Denkmalschutz stehender Hotelgebäude inklusive eines Neubaus, so dass am Straubingerplatz in Bad Gastein nach Jahren des Leerstands wieder Leben eingekehrt sei. Das offene Hotelkonzept berücksichtige die Gebäude zugleich in ihrer Einzigartigkeit wie auch als Ensemble. Während im Straubinger Grand Hotel die alte Grandezza zurückgekehrt ist, werde im angrenzenden Badeschloss mit der Badekultur kokettiert – das zeige eindrucksvoll, wie sich Geschichte bewahren und zugleich mit Neuem ergänzen lasse.

HGK-Chef Urban Uttenweiler war in seiner Laudatio voll des Lobes: "Es geht hier nicht allein um ein beziehungsweise zwei Hotels. Es geht auch nicht allein um eine Location – sondern um eine Destination. Es ist die Auferstehung eines Lost Places, eines Belle-Epoque-Wolkenkratzer-Ortes in den Alpen, dessen Verfall seit 2018 nun mit dem Bau neuer Hotels ein Ende genommen hat." Dieter Schenk fühlte sich geehrt, gab das Lob aber direkt an sein Team weiter, das "Extremes" leiste – und sich sehr stark mit den Hotels identifiziere.

Hotelgastronomie: Die Gewinner 2024

Weiter ging es mit der Kulinarik: Auch hier hatte die Gastro-Jury eine große Auswahl an Top-

Newcomern zu bewerten. Positiv aufgefallen sei dabei die "große Bandbreite" und die Kreativität und Leidenschaft der Bewerber, resümierten unter anderem die Jurymitglieder Tim Plasse von den F&B Heroes und Bettina von Massenbach von Oyster Hospitality Management. Und Jonas Mog vom Ahead Burghotel, Vorvorjahressieger, ergänzte: "Wir haben es uns bei der Entscheidung wahrlich nicht leicht gemacht."

Das Rennen machte in der **Kategorie Hotelgastronomie Konzern/Kette** schließlich das Restaurant **Viva Cantina** im Hotel Villa Viva Hamburg. Laut Jury überzeugt seine Speisekarte mit ihrem Bedacht auf Umwelt, einem Fokus auf bewussten Konsum und einer Prise internationaler Raffinesse. Das Augenmerk der Küchenchefs Jan Johannsen und Dominik Lang liegt auf regionalen Lebensmitteln und einer pflanzlichen Basis. Niedrigschwellige Angebote wie "Eat like Villa Viva" ermöglichen es Gästen zudem, für kleines Geld am Personalessen teilzuhaben. Auch beim Design mache die Viva Cantina einen Unterschied zum Gewohnten: farbenfroh-alternativ und mit nachhaltigen Materialien gestaltet, kombiniert es intime Sitznischen mit großen kommunikativen Tafeln.

Jury-Mitglied Jonas Mog lobte die konsequente Nachhaltigkeit der Gastronomie, den handwerklich-produktfokussierten Ansatz sowie die mit 8,5-Stunden-Tagen **sozialverträglichen** Arbeitszeiten in der Küche. "Die ökologische und soziale Nachhaltigkeit ist hier fest verankert. Gäste erleben eine gelungene kulinarische und nachhaltige Reise. Die Hotelgastronomie ist mutig und lockt Hotelgäste und Externe gleichermaßen an. Es ist eine Bereicherung für Hamburg und ganz Deutschland."

Für große Emotionen sorgte der Preis in der **Kategorie Hotelgastronomie Privat**, der in diesem Jahr an das **Restaurant Luise** im Luisenhöhe Gesundheitsresort Schwarzwald in Horben ging. Das Resort-Hotel punktet unter Küchenchef Niels Möller mit einer ambitionierten, handwerklich exzellenten und kreativen Küche, die sich stark an der Umgebung, den dortigen Erzeugern und Produkten sowie den Jahreszeiten orientiert. Besonderheit: Das Menü ist rein pflanzlich aufgebaut ist. Tierische Komponenten kommen lediglich auf Gästewunsch hinzu. Zur Ganzheitlichkeit des Genusskonzepts tragen zudem eine umfangreiche Vorratshaltung, eine eigene Kaffeeröstung, ein großer Naturgarten und eine naturnahe Innenarchitektur bei.

Die Gastgeber Caroline und Niels Möller sind beide selbst Köche – für **Laudator Tim Plasse** eine perfekte Ausgangsbasis: "Wenn Hoteliere selbst auch Köche sind, entsteht was ganz Besonderes. Das gastronomische Konzept ist frisch, beruhigend, inspirierend. Das Feuer lodert nicht nur in der Lobby im Kamin, sondern auch in der Küche", so Plasse und ergänzt: "Das Konzept ist eines der neuesten und farbenprächtigsten überhaupt." Die Auszeichnung rührte Caroline und Niels Möller zutiefst: "Wir haben für das Projekt in den vergangenen Jahren so viel Blut, Tränen und Schweiß gelassen – aber es hat sich definitiv gelohnt. Ein Hotel komplett neu zu denken, macht einfach Spaß!"

Sonderpreis für „Soziales Engagement“

Um die Einzigartigkeit des Hotelkonzepts der **Villa Viva Hamburg** zu würdigen, hat die Jury zusätzlich den **„Sonderpreis für Soziales Engagement“** vergeben. Das Hotel im Hamburger Münzviertel vereine die Idee eines Social-Business-Projekts von Viva con Agua mit einem nachhaltig errichteten Hotel für alle Altersgruppen. So fließen nicht nur 40 Prozent der Gewinne in die Arbeit der gemeinnützigen Organisation, etwa in Brunnenbauprojekte auf dem

afrikanischen Kontinent, das Haus engagiert sich auch als Mitglied im Münzviertelbeirat für die Interessen des eigenen Viertels. Mithilfe sozialer Investoren sei das Hotel zudem dem Spekulationsmarkt entzogen und in die Hände der Gemeinnützigkeit gegeben.

Jurymitglied Martin Rahmann von der Unternehmensberatung Agere betonte, dass so ein Ort der Begegnung für Jedermann geschaffen wurde, an dem das soziale Miteinander im Vordergrund stehe – und das über den lokalen Tellerrand hinaus. Damit bringe das Konzept die Themen Nachhaltigkeit, Menschenrechte und Klimaschutz auf einen Nenner und inspiriere zu sozialem Wandel. Diversität werde hier nicht nur vorgeschrieben, sondern auch gelebt. Herausragend sei, so Rahmann, auch die besondere Finanzstruktur mit 19 Investoren, der "Shareholder-Gang", die überhaupt möglich mache, dass so ein besonderes Social-Business-Modell funktioniere.

Finale im Taunus & Expertise zweier Fachjurys

Das Fachmagazin Tophotel aus dem Freizeit Verlag, zugehörig zu Holzmann Medien aus Bad Wörishofen, vergab den Branchenaward für die herausragendsten Neueröffnungen zum dreizehnten Mal. Das Finale fand im Rahmen des Tophotel Day, einer Kooperation mit dem B2C-Reiseportal 'Mein Tophotel', im Tagungshotels Bold Campus in Königstein im Taunus statt. Durch das Programm führte Moderator Max Herrmannsdörfer, bekannt vom Handwerker Radio, Holzmann Medien.

Zwei Fachjurys – eine mit Schwerpunkt Hotel-Opening/-Reopening, die andere mit Expertise für die Hotelgastronomie – wählte gemeinsam mit der Redaktion des Fachmagazins Tophotel unter allen Einreichungen die Finalisten und Gewinner in den sechs Kategorien. Gesucht waren innovative Markteinsteiger, die unter der Vielzahl an Neu- und Wiederöffnungen besonders herausstechen, und die auch in Hinblick auf Konzept, Wirtschaftlichkeit, Nachhaltigkeit, Marketingstrategie, Architektur und HR-Strategie überzeugen.

Unterstützt wurde der Wettbewerb von den **Sponsoren** HGK, Westhoff Privatrösterei, Hartmann Tresore, Asa Hotelsoftware, Dirs21, Brasil Heroe, Achenbach Delikatessen Manufaktur und Bold Hotels. *red/nz*

Tophotel Day

Zwei Preisverleihungen an einem Tag: Der Tophotel Day ist ein Gemeinschaftsprojekt des Fachmagazins *Tophotel* und des B2C-Reiseportals Mein Tophotel, beide aus dem Freizeit Verlag in Planegg, zugehörig zu Holzmann Medien in Bad Wörishofen. Verliehen werden der "Tophotel Newcomer Award" und der "Grand Prix der Tagungshotellerie" inklusive Networking-Lunch und feierlicher Abendveranstaltung.

© tophotel.de - Alle Rechte vorbehalten