

Das außergewöhnliche Programm eines Freiburger Hotels

# Der Tanzurlaub zwischen durch

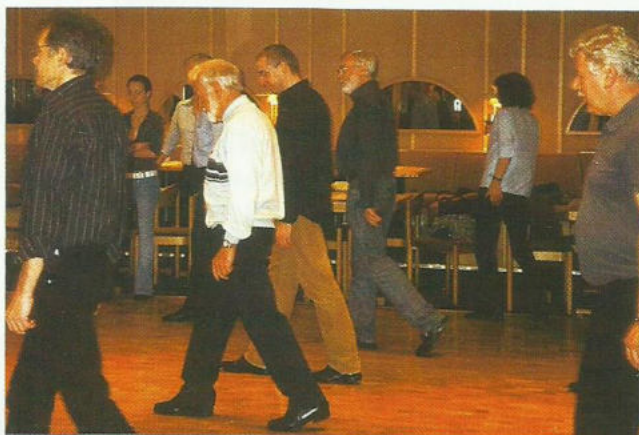
Von Evelyn Kleeberg

**F**reiburg, nicht nur eine Stadt von besonderem Flair, Atmosphäre und Charme. Auch in Sachen Gastlichkeit wird dem Reisenden, sei es beruflich oder privat, Neues geboten: Bislang einzigartig das Seminar- und Tanzhotel, das „Rheingold“ in Bahnhofsnähe in einer romantischen Kastanienallee.

Ein Blick zurück. Nach einem Brand wurde es im post-modernen Art-déco-Stil wieder aufgebaut und 1984 eröffnet. Rund 28 Millionen Mark betrug die Investition für 38 Zimmer. Auf der 7. und 8. Etage des Hauses etabliert seinerzeit eine Sauna und die Privatwohnung des Besitzers, die in den 90er Jahren weiteren Zimmern wuch.

Der Weg zum heutigen „Rheingold“ war steinig. Hohe Kosten verursachten mehrere Konkurse. Einzige Rettung: Ein neues Konzept musste her, umgesetzt von einem erfahrenem Hotelier. Der fand sich 1998, seit 21 Jahren selbständig und Koch zudem. Sein Name: Joachim Ulrich, Hotel Kloster Hirsau bei Calw. Die damalige Benennung: 16 Punkte Gault Millau, eine VIVRE-Sonne. Bald zeichnete sich der Aufwärtstrend ab. Schritt für Schritt führte er das Hotel aus der Misere.

Mit 49 geräumigen, hellen und gut ausgestatteten Zimmern mit 95 Betten verfügt es heute neben einer kleinen Bar, großen Tagungsräumen, dem Restaurant und kleiner Terrasse auch über eine Tiefgarage. Wer die interkommunikative Welt während der Tanztage nutzen muss oder möchte, dem bietet die geräumige „Internetecke“ entsprechende Möglichkeiten. Nicht zu vergessen der BBC-Service (Bed, Breakfast & Car): Ge-



Nach einem Wochenende intensiven Trainings: Sicher und selbstbewusst übers Parkett: „Zwei linke Füße“ lassen die Tanzlehrer nicht gelten.

gen eine geringe Gebühr pro Tag (100 Kilometer inklusive) steht ein Smart-Carrio zur Verfügung. Mobilität in Eigenregie.

Eine Aufmerksamkeit zum Willkommen: der „Rheingold-Gutschein“ – mit der Aufforderung „Erholen Sie sich von den Strapazen Ihrer Reise!“ lädt Familie Ulrich zu einem Cocktail an der Bar ein. „Es ist wie zu Hause,“ bekennt Joachim Ulrich. „Da freut man sich schon beim Öffnen der Tür auf seinen Gast.“ Er versteht sich als Dirigent, nicht als Chef, sieht Dienstleistung nicht als solche, sondern als Gastgeberchaft. Unterstützt wird er von seiner Frau Mechthild, die fürs dekorative Ambiente sorgt.

Bertolt Brechts Erkenntnis „Ein Teil des Talents besteht in der Courage“ wurde

zur Devise des gebürtigen Stuttgarters. Und das mit der erklärten Absicht, aus dem Bisherigen das werden zu lassen, was es heute ist: ein exklusives Seminar- und Tanzhotel, vier Sterne inklusive. Selbst kennt er nur zu gut die Problematik, die Dame sicher übers Parkett zu führen. „Ich bin kein begnadeter Tänzer“, gibt er unumwunden zu. Daher die Verknüpfung zur angrenzenden Tanzschule, eine Ideallösung.

Gaetano Gennaro und Alexander Cristian, die Inhaber, waren bereits seit 1996 Lehrer in „Tanzschule FRITZ“. Selbst leidenschaftliche Tänzer, beschritten sie schon früh ihre sehenswerte Laufbahn. Unter anderem machten sie durch Siege in den HipHop-Weltmeisterschaften von sich reden.

Beide kennen sich seit Jahren. Die Harmonie der unterschiedlichen Charaktere ergibt im Ganzen Kompetenz. Mit im Team auch Cristians Ehefrau Andrea. Gleich ob musikalische Früherziehung oder moderne Bewegungstän-

ze, wie zum Beispiel HipHop, Street Dance oder Jazz, sie und ihre Kolleginnen verstehen es auch auf Kinder einzugehen.

Heute werden verschiedene Arrangements, inklusive Tanzstunden, angeboten. Unabhängig, wie talentiert der Gast ist, er wird sich nach einem Wochenende intensiven Trainings „sicher und selbstbewusst auf dem Parkett bewegen können. Aussichtslose Fälle gibt es nicht“, so die beiden Profis. Auch die manchmal geäußerte Aussage, man verfüge leider über „zwei linke Füße“, lassen sie nicht so stehen. Durch die Intensivbetreuung ist der Erfolg für den „Schüler“ gesichert. Nie wieder Angstschweiß bei öffentlichen Terminen, privaten Anlässen oder sonstigen musikal-



Eine Konzeption, die Anklang findet: Tagen, tanzen, genießen.

schen Notwendigkeiten. „Es gibt viele Gründe, mal wieder tanzen zu gehen! Wir wären gerne einer davon“, machen sie Mut, den „richtigen Schritt“ zu tun.

Die kulinarisch-tänzerischen Arrangements sind prinzipiell frei wählbar, beispielsweise als 2- oder 5-Tage Buchung. Wer sich tagsüber lieber kulturell in Freiburg bewegen will, dem stehen die späteren Stunden nach Abstimmung zur Verfügung. Denjenigen, die sich nur in das tänzerische Angebot vertiefen möchten, können dies nach Absprache in den laufenden Kursen oder privaten Einzelstunden (à 45 Minuten) tun.

Nach „getaner Tanz-Arbeit“ weiß Barkeeper Udo Wargel an der kleinen, aber feinen Bar zu verwöhnen – mit Snacks und Cocktails. Dass man auch sonst aufs Kulinarische nicht verzichten muss, dafür sorgt Bernd Wuchterl. Der Küchenchef, der sich bereits im Hotel Adler und Kaisers Therme in Hinterzarten einen Namen machte, versteht sich

auf die Genüsse aus Topf und Pfanne. Großen Wert legt er auf Frische. „Lieber weniger anbieten, als lange Importwege“, sagte er, „denn Genuss soll auch bezahlbar sein.“

Kräuter zieht er selbst oder sammelt sie in den nahe gelegenen Wiesen und Wäldern. Keine noch so winzige Ecke am Hotel bleibt von seinen Anpflanzungen verschont. Bei Rind und Schwein kennt er sich bestens aus, ebenso bei Fisch und Geflügel. Der 44-Jährige schätzt es bodenständig. Böhmisches-Badisches, Mediterranes oder Saisonales sind sein Metier; Experimentierfreude auch. So zum Beispiel „Lavendel-Gnocchi“ oder „Lavendel-Schupfnudeln“, eine ausgefallene Komposition zu Gegrilltem.

Zum Thema Lebensqualität hält er es mit dem Lyriker und Dramatiker Gorch Fock (1880-1916): „Du kannst dein Leben nicht verlängern, noch verbreitern, nur vertiefen.“ □



Rezept für 4 Personen von Bernd Wuchterl

## Lavendel-Gnocchi

### Zutaten:

500 g Kartoffeln (mehlig kochend)  
100 g frisch geriebener Parmesan  
150 g Mehl  
50 g Hartweizengrieß  
1 El fein gehackter Lavendel  
2 Eier  
Salz, Pfeffer, Muskat

### Zubereitung:

Gekochte Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte zu 2-3 cm dicken Stangen ausrollen. 1 cm breite Stücke abschneiden und zu einer Kugel abdrehen. Anschließend mit einer Gabel ein Muster eindrücken. Die Gnocchi in sprudelnd kochendes Wasser geben, bis sie an die Oberfläche steigen. Danach in Olivenöl goldbraun anbraten.

Dazu passt hervorragend gegrillter Fisch. □

## RHEINGOLD

Hotel & Restaurant  
79098 Freiburg  
Eisenbahnstraße 47  
Telefon (0761) 2 82 10  
Telefax (0761) 2 82 11 11  
HotelRheingold@t-online.de  
www.rheingold-freiburg.de