



Atrium Hotel in Mainz

Eleganter Solitär

Was entsteht, wenn sich Innovationsfreude sowie perfekte Service-Qualität mit unternehmerischem Mut und Beharrlichkeit vereinen?
Ein ausgezeichnetes Vier-Sterne-Superior Domizil: das Atrium Hotel in Mainz.

Die Gründungsgeschichte des Hotel Atrium ist eine einzigartige Erfolgsgeschichte: Die Idee ein Hotel zu bauen, hatte 1974 Seniorchefin Lotte Becker. Nun, eine Idee allein bedeutet nicht unbedingt, dass diese auch durch Erfolg gekrönt wird. Leicht war der Anfang jedenfalls nicht; denn die Höhe der Kredite für Bau- und Grundstückskosten war enorm und somit die Sorge der vierköpfigen Gründungsmitglieder der Familie Becker um das Gelingen ihres „Abenteurers“ Hotel nicht unbegründet. Doch: Mit feinem Gespür für kultivierte Gastfreundschaft entwickelte sich das ehemalige Hotel Garni Stück für Stück zu einem stilvollen Haus für anspruchsvolle Gäste. Diese erfolgreiche Entwicklung zum heute größten inhabergeführten Privathotel in Rheinland-Pfalz mit 320 Betten ist auf Dr. Lothar Becker zurückzuführen, der fünf Jahre nach dem Bau des Stammhauses die Leitung des Hotels allein übernommen hatte.

Preise und Auszeichnungen

Stillstand steht nicht auf der Agenda der

Unternehmensgrundsätze des studierten Betriebswirtes und promovierten Juristen Dr. Lothar Becker. Er versteht es, mit seinem Hotel am Puls der Zeit zu bleiben – was zahlreiche Auszeichnungen beweisen. Jüngst wurde das Haus mit dem Hotel Star Award gekürt – einem Sonderpreis – der erstmals 2012 durch den VDR (Verband Deutsches Reise-management e. V.) vergeben wurde. Ausschlaggebend für diesen Preis waren die drei bereits vorhandenen Gütesiegel des VDR in den Bereichen „Certified Business, Conference und Green Hotel“. Über diesen Sonderpreis freut sich Dr. Becker ebenso wie über die Urkunde als „Best of Award 2013 Unterkunft“ der Vereinigung Great Wine Capitals, Mainz und Rheinhessen, die seit 2008 Mitglieder des internationalen Netzwerks der Great Wine Capitals sind.

Kreativpool

Nicht von ungefähr wurde dem Hotel Atrium der Conga Award 2011, der die zehn besten Tagungshotels in Deutschland prämiert, verliehen. Denn: Im Atri-

um Conference Centrum, kurz ACC genannt, lässt es sich in 22 Räumen komfortabel tagen. Die elegant ausgestatteten Foyers laden anschließend zu regen Diskussionen ein, die auf den Spazierpfaden im geschmackvoll gestalteten Garten der Hotelanlage fortgeführt werden können. VIPs wie beispielsweise Bundeskanzlerin Angela Merkel, Dirigent Justus Franz und Moderator Günther Jauch genossen hier die belebend wirkende Frischluft samt Weitblick über endlose Felder. Zur Ruhe kommen die grauen Zellen in exklusiv ausgestatteten Zimmern, Suiten und Appartements oder in der apart gestalteten Wellness-Welt. Wer zur Entspannung noch etwas Lesestoff benötigt, findet diesen zweisprachig in jedem Zimmer vor – samt Lesebrille.

Lebenslust á la Atrium

Herr der Töpfe im modern-eleganten Ambiente des Restaurants „Andante“ ist Dennis Gießmann. Er und sein Team erfüllen höchste kulinarische Ansprüche mit frischen Produkten aus der

Hervorragend eingespieltes Trio:
Küchenchef Bankett, Christian Westerhoff, Restaurantleiter und
Sommelier, Oliver Habig und
Küchenchef Dennis Gießmann
Foto rechts: Edles Ambiente: Gour-
metrestaurant „Andante“.



Mediterranes Sommer-Feeling garantiert: Im großzügigen Atrium-Garten.



Raffinierter Chic: Das Glas-Entree zur Vinothek.

Region und offerieren im Monatstakt wechselnde Köstlichkeiten. Ob regional oder international geprägt – die Gaumenfreuden werden stets in Bestform präsentiert. Zum Frühstück und Lunch steht das Restaurant „Allegro“ zur Ver-



Törtchen von grünem und weißem Spargel mit Spargelmousse, Rheinhessischer Spießbraten mit gefüllten Kartoffelwürfeln, Püree von der roten Zwiebel und Kümmelsauce.

fügung. Gastronomischer Höhepunkt eines jeden Jahres ist das Tastetival, eine üppige Wein- und Genussparty (26. 10. 2013) mit attraktivem Rahmenprogramm. „In vino veritas“ – das wussten schon die alten Römer zu berichten. Das lateinische Sprichwort, dass besagt das im Wein die Wahrheit liegt, stimmt zwar, charakterisiert die Bedeutung des Weines jedoch nur zum Teil. Edle Rebensäfte haben deutlich mehr zu bieten. Deshalb stellen sich in der neuen Veranstaltungsreihe des Atrium monatlich rheinhessische Winzer vor, laden in der Vinothek des Hauses zu spannenden Weinproben ein und geben tiefe Einblicke über die Herkunft und Herstellung ihrer Spitzengewächse. Unter dem Motto „Wine & Fine“, enthält eines der angebotenen „Specials“ für zwei Personen eine Übernachtung im Deluxe-Doppelzimmer, Zwei Gänge-Menü inklusive Weinprobe aus der umfangreichen Vinothek sowie eine ayurvedische Rückenmassage und eignet sich bestens zum Kennenlernen der Annehmlichkeiten des Hauses. Schwungvolle Jazztöne erklingen jeden vierten Sonntag im Monat, genossen mit einem Glas Wein – Vergnügen für Gaumen und Ohren gleichermaßen.

Alles, außer gewöhnlich

Nachhaltigkeit, der Blick für dezentes

Design, Kunstobjekte und praktische Details, der herzliche individuelle und aufmerksame Service, der dem Gast das Gefühl vermittelt, willkommen zu sein, zählen mit zu den Faktoren die zum Erfolg des Atrium Hotels beitragen. Gefragt nach seinem Lieblingszitat antwortet Inhaber Dr. Becker humorvoll mit einem Satz von Oscar Wilde: „Versuchungen sollte man nachgeben, man weiß nie, wann sie wieder kommen“. Ja, das können wir nachvollziehen, denn wer einmal hier gewesen ist, wird der Versuchung, das Atrium Hotel wieder zu besuchen, kaum widerstehen können.

Monika Kühnel ■

Atrium Hotel Mainz Restaurants Andante & Allegro

Flugplatzstr. 44, D-55126 Mainz
Tel.: +49 (0)61 31/491-0, Fax: +49 (0)61 31/491-128
info@atrium-mainz.de, www.atrium-mainz.de

Inhaber: Dr. Lothar Becker
Direktion: Lutz Frey
Küchenchef: Dennis Gießmann
Küchenchef Bankett: Christian Westerhoff
Restaurantleitung/Sommelier: Oliver Habig

Service: Excellent
Weine: Excellent
Ambiente: Modernes Design