

01.05.2021

## Drei Sterne funkeln jetzt noch heller

Waldhotel Sonora: Renovierung der kulinarischen Hochburg in Dreis ist abgeschlossen

Was Clemens Rambichler in die Hand nimmt, muss höchsten Ansprüchen genügen. Das gilt nicht nur für seine Küche – der gebürtige Bayer führt das Waldhotel Sonora mit drei Michelin-Sternen, das in Rheinland-Pfalz damit an erster Stelle und bundesweit unter den zehn Top-Adressen rangiert. Es gilt auch für Komfort und Optik: Nach dem Kauf des Hotel-Restaurants 2020 hat der jüngste Drei-Sterne-Koch Deutschlands nun in eine Komplett-Renovierung investiert.

Nicht nur die Zimmer sind rundum erneuert, sondern auch das Restaurant, der Salon, der Frühstücksraum und die Küche. Boden, Wände, Interieur, technische Ausstattung: Das Ambiente soll der hohen Qualität der Küche in nichts nachstehen und modernen Ansprüchen gerecht werden.

Schließlich liegen die Anfänge des Hauses inzwischen 43 Jahre zurück. 1978 wurde Eröffnung gefeiert. Ein Familienunternehmen, das dank Spitzenkoch Helmut Thieltges zu einem Magnet für Feinschmecker avancierte. Seit 21 Jahren hält das Restaurant die drei Michelin-Sterne ununterbrochen.

2017 verstarb Thieltges unerwartet. Rambichler, damals Souschef, übernahm zunächst die Position des Küchenchefs und kaufte 2020 mit seiner Lebensgefährtin Magdalena Brandstätter das gesamte Waldhotel.

### Größere Zimmer mit mehr Komfort

Kauf und Umbau waren für das Paar ein selbstverständlicher Schritt: „Wir wollten daraus unser eigenes Projekt machen.“ Im Dezember begann die Renovierung, im Februar hätte das Haus theoretisch wieder für Gäste öffnen können.

Die siebenstellige Investitionssumme ist unter anderem in eine Vergrößerung der Zimmer geflossen. Insbesondere die Bäder haben nun mehr Raum. Anstelle von ursprünglich 20 Zimmern, davon zwei kaum genutzte Einzelzimmer, zählt das Waldhotel nun 15. Jedes hat seinen eigenen Stil. Die Größe rangiert zwischen 30 und 50 Quadratmeter. Alle mit Balkon und Blick auf den umliegenden Park.

Warme, gedeckte Farben und weiche, edle Stoffe dominieren die Optik. Immer wieder erinnern Gold- und Bronzetöne an den ursprünglichen Stil des Hauses. Die Owner-Suite „Heritage“ bleibt diesem sogar ganz treu: Sie wurde 1998 nach den Vorstellungen vom Erbauer des Waldhotels Sonora gestaltet, Vinzenz Thieltges.

„Wichtig ist mir vor allem, dass die Optik nicht auf Kosten des Komforts geht“, sagt Rambichler. Was gut aussieht, muss sich auch gut anfühlen. Die Betten hat er daher von einer Manufaktur in München anfertigen lassen.

Auch in der Küche will der 32-Jährige nur das Beste vom Besten. Neun Köche sind hier zu den Spitzenzeiten am Werk – da muss jeder Griff sitzen, jede Technik verlässlich mitspielen.

Die Renovierung hat er fast ausschließlich mit Handwerksbetrieben aus der Region umgesetzt. Dabei gab es aufgrund der abseitigen Lage auch einige technische Herausforderungen. Um die Internet-Verbindung in jedem Zimmer sicherzustellen, setzt das Waldhotel nun auf LTE-Technik. Zudem kommt eine Anlage zur Optimierung des Strombedarfs zum Einsatz, um Spitzen abdecken zu können.

## **Küche ist stärkster Magnet**

Urlaubsreisende wird das Waldhotel wohl auch künftig nur selten anziehen, die meisten Gäste bleiben nur für eine Nacht. Der Küche wegen, selbstredend. Etwa die Hälfte kommt aus Deutschland, viele auch aus Luxemburg, Dänemark, der Schweiz, Belgien oder Frankreich. Selbst von Gästen, die aus Singapur für nur eine Nacht anreisen, um Rambichlers Kreationen zu kosten, ist zu berichten.

Seine französisch-internationale Küche bezeichnet er als ständigen Prozess, an dem seine Mannschaft arbeite. Harmonie, Wohlgeschmack und beste Produkte sind seine Leitlinien.

Dankbar ist der Sternekoch, der auch privat in der Eifel seine Heimat gefunden hat („Ich bin kein Stadtmensch“), für sein starkes Team mit 23 Festangestellten. Seine Lebensgefährtin leitet den Service. „In Zeiten, in denen andere an Personal sparen, haben wir drei zusätzliche Mitarbeiter eingestellt“, sagt der Küchenchef. Geöffnet ist das Haus an vier Tagen die Woche, freitags bis sonntags auch mittags. In die Zukunft blickt der Unternehmer voller Zuversicht. „Die vergangenen drei Jahre waren unsere erfolgreichsten“, sagt er über die Zeit vor der Corona-Pandemie. „Sobald wir wieder öffnen dürfen, wird die Nachfrage enorm sein. Unsere Bücher sind voll.“