

„Frischer Wind“ in der Wutzschleife

WIRTSCHAFT Jörg Hauer und Stephan Gerhard führen das Hotel in die Zukunft.

HILLSTETT. Die Weichen für einen erfolgreichen Neustart im Hotel & Resort „Die Wutzschleife“ sind gestellt. Im Jubiläumsjahr hat Jörg Hauer einen externen Partner ins Boot geholt, um gemeinsam für die Zukunft gerüstet zu sein und das Haus erfolgreich in die Zukunft zu führen.

Die Feier anlässlich des Jubiläums „125 Jahre Wutzschleife in Familienbesitz“ begann am Samstag mit dem Wutzschleife-Jubiläums-Golfturnier. Den Höhepunkt der Feierlichkeiten bildete der festliche Jubiläumsabend mit einem originellen Schleiferlmenü, kreiert von Küchenchef Gregor Hauer. Als musikalische Beigabe unterhielten Helmut Reinhard & Friends mit ihrer Live-Musik die Gäste.

Die frühere Hotel-Chefin Monika Hauer empfing die Gäste persönlich. Die offizielle Begrüßung oblag jedoch schon dem neuen Firmenchef Jörg Hauer. Dieser informierte über die einzelnen Schritte, um die Zukunft des Hotels „Die Wutzschleife“ zu sichern.

Seit 1. Juli diesen Jahres hat „Die Wutzschleife“ einen externen Geschäftspartner. Mit einem Anteil von 49 Prozent unterstützt Stephan Gerhard von der Treugast-Solution-Group, München, Jörg Hauer und seinen Bruder Gregor, der weiterhin für die Küche der Wutzschleife verantwortlich ist, in der Führung des Hotels. Der neue „Juniorgesellschaftler“ Stephan Gerhard genießt in der Hotelbranche aufgrund seines erfolgreichen Beratungsunternehmens und zahlreicher in Eigenregie und Eigenbesitz geführten Hotels laut Jörg Hauer einen hervorragenden Ruf. Die Gesellschafter und Stephan Gerhard werden das Hotel nach seinen Worten wirtschaftlich



Firmenchef Jörg Hauer (re.) mit seinem Geschäftspartner Stephan Gerhard (2.v.re.)

Foto: wbx

neu ausrichten.

Die beiden kennen sich seit längerer Zeit – Jörg Hauer war schon Mitarbeiter von Stephan Gerhard. Ziel der neugegründeten Firma „JH Resortmanagement Solutions GmbH“ ist es, mit dem renommierten Partner die Wirtschaftlichkeit der Hotelanlage samt 60 Mitarbeitern sicherzustellen. Stephan Gerhard: Das Hotel „Die Wutzschleife“ werde in das vorhandene Netzwerk mit eingebunden. Das Hotel bestehe in der fünften Generation und sei kein

unbekanntes Haus. Als Tagungshotel sei es führend und besitze genügend Know-how. Er sei zuversichtlich, mit der neu begründeten Zusammenarbeit mit Jörg Hauer den richtigen Weg eingeschlagen zu haben. Auch in den kommenden Jahren wird „Die Wutzschleife“ als Hotel & Resort ihre Gäste „mit neuen Zielen, Ideen und frischem Wind“ überraschen. „Die Zeit bleibt nicht stehen“, so Jörg Hauer. Dessen sei sich die Wutzschleife seit 125 Jahren bewusst. (wbx)

DAS SCHLEIFERLMENÜ

- ▶ **Ganserl-Törtchen** mit Trauben, Pumpernickel auf Kohlrabi-Rote Beetesalat
- ▶ **Kartoffel-Lauchsuppe** mit gebackenem Kalbsgröstl
- ▶ **Felchenfilet**, auf der Haut gebraten, mit Paprikakompott und weißem Maisgrießwürfel
- ▶ **Duett** von der Rinderschulter mit Schmor Gemüse und Fingernudeln
- ▶ **Zwetschgenbavesen** mit Haselnuss-eis (wbx)