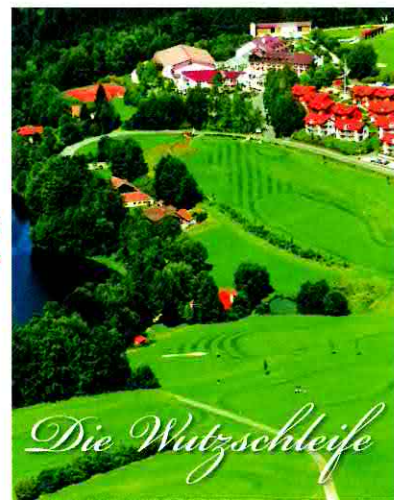


Von der Hotelfachschülerin zur erfolgreichen Hoteliers-Power-Frau!



**Monika Hauer „Die Wutzschleife“
Hotel & Resort in Rötzt-Hillstett**



Monika Hauer, geb. Küblböck, wurde am 14.12.1950 in Maxhütte geboren. 1978 heiratete Monika ihren Ehemann Josef Hauer. Sie bekam 2 Söhne, Gregor und Jörg. Von 1969 bis 1970 besuchte Monika Hauer 2 Semester an der einst weltberühmte Hotelberufsfachschule D. Speiser am Tegernsee, die sie mit der Note „1“ abschloss. Hier holte sie sich das erste Rüstzeug für ihre erfolgreiche Zukunft.



Ihre steile Karriere als Hotelfachfrau führte Sie dann weiter über Anstellungen im Bundeshaus in Bonn, im Steigenberger Park Hotel Düsseldorf, und dem InterContinental Paris. Nach Stationen als Reiseleiterin und im Modestudio Laborn bei Regensburg war sie für die Operations im Hotel Wutzschleife zuständig.

Sie ist eine Querdenkerin. „Feel-Free-Wellness“ heißt das aktuellste ihrer Vorreiter-Konzepte. Bereits in den 80er Jahren setzte Monika Hauer auf Tagungsgeschäft und Ganzjahresauslastung, entgegen der Branchenstruktur der Region Oberpfalz. Heute ist die ehemalige Pension Wutzschleife ein 4-Stern-superior-Resort mit Hotel, Golfplatz, Tagungs- und individuellen Medical-Wellness-Angeboten.

Seit 1997, nach dem Tod ihres Mannes Josef Hauer, kümmert sie sich um die Strategie und Konzeption der Wutzschleife. **Im Jahre 1999 wurde Monika**

Hauer zum „Hotelier des Jahres“ gewählt. Seit 2005 läuft die Vorbereitung des Generationswechsels an ihre Söhne **Jörg und Gregor Hauer**. Jörg ist für das operative Geschäft zuständig. Gregor leitet die Wutzschleifen-Küche.

Für ihre Lebensleistung erhält Monika Hauer höchste Anerkennung von der weltweit agierenden Hotelfachvereinigung „HOFA-Tegernsee“ mit den



HerzHotels international, deren Mitglied sie ist. Hofa-Präsident Hans-Leo Poeplau gratulierte sehr herzlich.

Pressekontakt:

MM-PR GmbH
Elfie Kraus
Markt 9
95615 Marktredwitz

Phone +49 9231-96 37 0
Fax +49 9231-63 64 5
info@mm-pr.de
www.mm-pr.de

Die Wutzschleife
Hotel & Resort
92444 Rötzt-Hillstett/Bayern

Phone +49 9976-180
Fax +49 9976-18 180
info@wutzschleife.com
www.wutzschleife.com

Im „Wohnzimmer“ ist angerichtet Georg's Fine-Dinning-Restaurant

Wutzschleife feiert bald 125-jähriges Bestehen



Rötz-Hillstett - Gregor Hauer bringt gerne „Emotion auf den Tisch“. Dafür bekommt der jüngere Sohn der Hotelchefin **Monika Hauer** jetzt das emotional passende Umfeld. Er hat sein neues „**Gregor's Fine-Dining Restaurant**“ eröffnet. Hier können neben den Hotelgästen auch externe Besucher speisen. Gaumenfreuden sind angesagt.

Das neue Gourmetziel entstand als kleines, intimes Refugium für zirka 20 Personen in einem abgetrennten Teil des bisherigen Hotelrestaurants. Mit Schmucktapete in einem warmen Rotton, speziell angefertigten Tischen und schwarzen Lederstühlen gestaltet, wirkt das licht durchflutete Restaurant wie ein elegantes Wohnzimmer, leicht orientalisch angehaucht durch entsprechende Accessoires.

Restaurantchef und Namensgeber **Gregor Hauer** wurde 2005 Küchenchef im 4-Sterne-superior-Hotel Wutzschleife. So serviert er in seinem



neuen Esstempel „gebratene Apfelcreme mit gebratener Leberscheibe“ oder die „falsche Lasagne vom Kalb“, die sowohl als Einzelgericht oder Teil eines achtgängigen Menüs angeboten werden.

Mit dem Gregor's Fine-Dining-Restaurant wurde in der Geschichte der Wutzschleife ein weiteres Kapitel aufgeschlagen. Denn immerhin führt Gregor den gastronomischen Betrieb nun schon



Monika Hauer mit ihren beiden Söhnen Gregor und Jörg

in der 4. Generation. 1885 als Glasschleife mit Schankwirtschaft vom Vorfahr Josef Ermer begonnen, entstand 1950 eine Pension, ehe Monika und Josef Hauer 1970 ein Hotel daraus machten.

Dieses Jahr steht in Rötz noch das große Jubiläum, 125 Jahre Wutzschleife, an. Es soll am 28. August mit einem großen Fest gefeiert werden. Wir werden davon in der nächsten Ausgabe von ENTRÉE berichten.