



Eine 20-jährige Erfolgsgeschichte: Adi und Marion Gülden im „Hotel am Schlosspark“.



20 Jahre Adi und Marion Gülden im „Hotel am Schlosspark“

Das Hotel ist ihr Wohnzimmer

Es war einmal ein junger, dynamischer Mann in Berlin. Der wollte nicht warten, bis sein ebenfalls junger, dynamischer Chef viele Jahre später seinen Sessel räumen würde und beschloss: Ich mache mich selbstständig. Durch Zufall stieß er auf ein Objekt in Herten. Herten? Nachdem sich der junge Mann mühsam den Weg durch die Maikundgebungen in Dortmund gebahnt hatte, fand er den Hertener Schlosspark. Wunderbar, einfach nur wunderbar. Aber das Hotel, das fand er nicht. Das heißt: Was war das denn dort drüben, mitten auf dem Acker? Ja, das war das Aha-Erlebnis von Adi Gülden am 1. Mai 1985. Der Chef vom „Hotel am Schlosspark“ muss heute noch lachen, wenn er an seine erste Reise ins „Niemandland“ denkt. „Als ich ankam am Hotel, war die Tür versperrt. Ich wollte schon wieder gehen, da kam ein junges Mädchen und sperrte mir auf. Sie wäre ganz allein da und hätte sich aus Angst eingeschlossen.“ Das Ho-

tel, gerade mal sechs Monate alt, bereits drei Geschäftsführer verschlissen, ob das wohl was werden würde? Es wurde. Mit enormem Fleiß und unerschütterlichem Optimismus stürzten sich Adi Gülden, seine spätere Frau Marion und Rauhaardackel-Mischling Fips ins große Abenteuer. Reinhard Rahe erinnert sich noch genau an Güldens allerersten Tag: „Es waren nur zwei Gäste da und er kümmerte sich um jeden ganz persönlich.“ Inzwischen sind es deutlich mehr, aber die Betreuung, die blieb. Rahe, Außendienstleiter eines Fleischereimaschinenherstellers: „Wenn man die ganze Woche unterwegs ist und immer in Restaurants isst, da hat man irgendwann keine Lust mehr auf die große Speisekarte. Der Adi versteht das. Da kriegt man auch mal einen Eintopf oder einen Strammen Max. So muss das sein.“ Persönliche Betreuung, Individualität, darauf haben die Güldens immer gesetzt. Der Erfolg gibt ihnen Recht. Die Belegungszahlen liegen

weit über Ruhrgebietschnitt. Den Wandel im Außendienstbereich vieler Firmen haben sie kompensiert mit Event-Touristen. „Die Arena AufSchalke ist ein Segen für uns“, bekennt der glühende „Schalke“-Fan Gülden. Aber auch die Besucher von Aida, Grimme-Preis und Ruhrfestspielen gehören zur – bisweilen illustren – Gästeschar im „Hotel am Schlosspark“. Die Zimmer, anfangs als Einzelzimmer mit Bettsofa konzipiert, wurden in moderne Doppelzimmer umgewandelt, alle mit Hotspots zum Surfen auf dem Laptop ausgerüstet. In der Halle, gerade erst in fröhlichem Apricot gestrichen, erlaubt ein Counter die kostenlose Abfrage persönlicher E-Mails, digitales Fernsehen ist selbstverständlich. Zum 20-jährigen Jubiläum, das am 1. Juni mit allen Stammgästen und in einer „Woche der offenen Tür“ mit den Hertenern gefeiert werden soll, präsentiert sich das Haus am Puls der Zeit.

Den will Gülden auch immer fühlen. Von Anfang an hat er den Kontakt zur Werbegemeinschaft gesucht, sich u.a. beim Verkehrsverein engagiert. Bald war Adi Gülden in der Stadt bekannt wie der sprichwörtliche bunte Hund. „In diesen 20 Jahren hat – rein statistisch – jeder Hertener schon einmal bei mir übernachtet“, bilanziert der 52-Jährige stolz. Zwar kamen die meisten seiner 75.000 Übernachtungsgäste von auswärts. Aber meistens von Hertenern empfohlen: eigene Privatbesuche, Geschäftskunden, Hochzeiten. Der Preis, den der Vollbluthotelier und seine Frau Marion dafür bezahlen: Dauerpräsenz. Was Adi Gülden ganz normal findet: „Wir leben in einem Hotelzimmer, ja. Das Hotel ist unser Wohnzimmer. Na und? Ich habe meine eigene Bar und jeden Morgen ein wundervolles Frühstücksbüfett. Besser geht's doch gar nicht!“

Susanne Höltken

infotipps
Hotel am Schlosspark
 Resser Weg 36, 45699 Herten
 Tel.: 0 23 66 / 8 00 50
 www.hotelherten.de

FOTOS: BIRGIT FREY



Thomas Willberg, Küchenchef in Saunalandschaft im Copa, verwöhnt mit Gesundem wie Schmackhaftem.

Thomas Willberg, neuer Küchenchef in der Copa Oase



Frische geht über alles

Es duftet nach frisch aufgebrühtem Kaffee. Verlockend sieht der frisch gepresste Orangensaft aus, den zwei sportlich-schick gekleidete Damen an der Theke genießen. Allein beim Blick der Tafeln mit aktuellen kulinarischen Angeboten läuft einem das Wasser im Mund zusammen: „Entenleber in Calvadosrahmsauce mit Apfelstückchen, Krokettchen und Salat“ für schlanke 7 Euro erinnert an Frankreichurlaub. Auch der bunte Salat-Teller mit Lachsrollchen, Shrimps, Tomate und Mozzarella ist mit 7,50 Euro ebenso appetitlich frisch wie locker erschwinglich.

Ein neues Restaurant an bekanntem und beliebtem Ort: Die Gastronomie im Copa Ca Backum. Kein Zweifel: Thomas Willberg, neuer Küchenchef in der komplett umgestalteten Saunalandschaft, weiß, wie man Gäste verwöhnt. Seit April ist der 46-Jährige zuständig für die ebenso gesunden wie schmackhaften Gaumenfreuden der Copa-Besucher.

„Ich arbeite seit 1974 in dem Metier“, so Willberg. Den Kellnerberuf hat er gelernt und als

Koch in den ersten Häusern im ganzen Land am Herd gezaubert. In Berlin war er mit 25 Jahren Deutschlands jüngster Küchenchef. Zwei Jahre lang sammelte er Erfahrungen im Amsterdamer Hilton, erinnert sich gerne an seine Zeit als Koch auf Wangerooge. Und zuletzt arbeitete er zehn Jahre lang als Küchenchef im Jammertal. Seine Lebensgefährtin leitet die Wellness-Copa-Oase. So kam der Meister nach Herten.

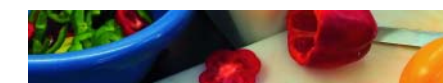
Der neue Mann für mehr (auch Meer-) Genuss, denn er ist Fisch- und Meeresfrüchtliefant, empfiehlt sich durch profunde Kenntnisse. Frische geht ihm über alles, gespart wird nicht beim Einkauf. So müssen es bei Thomas Willberg grundsätzlich gleichbleibend erstklassige frische Shrimps sein, die auf die Teller und in die Pfannen kommen. Dosenware ist ihm ein Graus. „Auch alle Suppen machen wir selbst.“ Selbstverständlich.

Zeit für die Sinne sollten sich die Besucher – das Restaurant steht ausschließlich Sauna- und Wellness-Nutzern, offen; auch der Selbstbedienungsbereich für Badegäste überzeugt durch

frische Angebote und familienfreundliche Preise – in Willbergs kulinarischem Tempel nehmen. Erste Erfolge für sein neues Konzept geben ihm schon jetzt Recht: „Fast alle, die hier saunieren, essen auch!“

Dass die Stadtwerke kräftig investiert haben, die Teamarbeit hervorragend klappt und der Kontakt zu den Gästen ihm Freude bereitet, all das macht aus seinem neuen Job einen Traumberuf. Und er genießt die schöne Aussicht. So wie seine Gäste.

Kerstin Halstenbach



infotipps

Restaurant in der Copa Oase
 Über den Knöchel / Teichstraße
 45699 Herten, www.copaoase.de
 Öffnungszeiten: Mo. und Di. bis 20.30 Uhr
 Mi., Do. und Fr. bis 22.30 Uhr
 Sa. und So bis 19.30 Uhr