

IDEEN & KONZEPTE

## Aus zwei mach eins



Foto: Hotel Schloss Hohenstein

Das Hotel Schloss Hohenstein in Ahorn bei Coburg hat sein Gourmet-Restaurant Dittrich's und die Schloss-Schänke räumlich zusammengelegt.

Beide Gastronomien sind ab sofort im hellen und gediegenen Wohlfühlambiente des Wintergartens mit Blick in den Innenhof des Schlosses untergebracht. Ungeachtet dessen finden Gäste auch künftig beide kulinarischen Stile auf den Speisekarten: Zum einen die deutsch-geprägte Spitzenküche mit internationalen Akzenten des Dittrich's, zum anderen die herzhaften Gerichte aus regionalen Kochbüchern der Schloss-Schänke.

„Wir haben dieses neue Konzept bereits über mehrere Monate sehr erfolgreich getestet“, erklärt Schlossherr und Chefkoch Tobias Dittrich. „Es basiert auf den Wünschen unsere Gäste, die meist unter der Woche und geschäftlich unterwegs sind, oftmals im Wintergarten sitzen, jedoch gerne aus der rustikaleren Karte der Schloss-Schänke wählen möchten. Das ist jetzt möglich.“

Für die Gastgeberfamilie Dittrich bringe die räumliche Fusion noch weitere Vorteile mit sich: So können zum einen die Mitarbeiter im Service effizienter eingesetzt werden, zum anderen verfügt das Hotel Schloss Hohenstein „dank des nun freien Gewölbes der ehemaligen Schloss-Schänke“ über einen zusätzlichen Tagungsraum, der „bereits mehrfach als solcher gebucht wurde und prima angenommen wird“, so Tobias Dittrich.