

KRONJUWEL DER LONDONER HOTELLERIE

*Das Flemings Mayfair ist eines der ältesten Londoner Hotels in Familienbesitz. Das Ensemble aus 13 Townhouses wurde unter der Führung des deutschen **General Managers Henrik Muehle** bei laufendem Betrieb komplett renoviert. Zusätzlich etablierte Muehle mit dem »Ormen Mayfair« ein neues Gourmetrestaurant unter Leitung des Sternekochs Shaun Rankin*

Very british, indeed! – Das beschreibt treffend das kleine und feine Flemings Mayfair Hotel in einem der besten Stadtviertel Londons. Seit 1851 wird das Hotel unter dem Namen seines Gründers Robert Fleming geführt. Heute zählt das Flemings zu den Vorzeigehotels der britischen Hauptstadt und ist Mitglied der Small Luxury Hotels of the World. Hier wird eine sehr persönliche und zugleich sehr britische Gastlichkeit gepflegt. »Die Gäste sollen bei uns das Gefühl haben, nach Hause zu kommen«, ist die Devise des erfahrenen Hoteldirektors, der als Vorbild für sein ambitioniertes Team viel Präsenz im Hotel und im Gastkontakt zeigt. Das Flemings ist klassisch-britisch im besten Sinne des Wortes – ganz wie die Royals, die in Gehweite vom Hotel im Buckingham Palace residieren.

Revival der 30er-Jahre

Im August 2014 holte die Inhaberfamilie den Hotelprofi Henrik Muehle ins Team, um das in die Jahre gekommene Haus auf dem heiß umkämpften Londoner Hotelmarkt wieder zu altem Glanz zurückzuführen. In 18 Monaten wurden die 129 Zimmer und Suiten sowie die öffentlichen Bereiche einer grundlegenden Renovierung und technischen Optimierung bei laufendem Betrieb unterzogen. Das Resultat ist ein Lehrstück darin, wie ein Traditionshaus behutsam neu gestaltet und auf wenig Raum Luxus eindrucksvoll inszeniert werden kann. Und wie schwierige Rahmenbedingungen gelöst werden und konsequentes Storytelling betrieben wird. Thema des Designkonzeptes von Innenarchitekt Tully Filmer sind die glamourösen 1930er-Jahre, zugleich eine Glanzzeit des Flemings als Treffpunkt der Londoner Society. Zimmer und Suiten gestaltete Filmer zeitlos elegant in leichten Grau- und Bronzetönen mit edlen Bädern. Einfach zu bedienende Schalter oder Drehdimmer erlauben die schnelle, unkomplizierte Nutzung aller technischen Features. Indisch inspiriert präsentiert sich der neueröffnete Tearoom. Wohnlichen Komfort rund um den Kamin bietet The Drawing Room.





Eindrucksvoller Luxus: Innenarchitekt Tully Filmer ließ sich vom Glanz der 1930er-Jahre inspirieren



Sternegastronomie als Image- und Umsatzbringer

Eindrucksvoll in Szene gesetzt sorgt die Gastronomie für Umsatz, eine lebendige Atmosphäre und rückt das Hotel in das Blickfeld der Öffentlichkeit, die das neue Restaurant mit Spannung erwartete. Großer Wert wurde auf Eleganz und britisches Understatement gelegt. Bewusst hebt sich das Hotel von den extrovertierten, schnelllebigen Trendrestaurants ab und setzt auf leise Töne in einem luxuriösen Ambiente. Die größte Herausforderung bei der Modernisierung bestand jedoch darin, für das im Untergeschoss gelegene Restaurant Tageslicht und Raumhöhe zu gewinnen. Beide Faktoren gelten bei Insidern als die wichtigsten Erfolgsfaktoren für Restaurants. Um dieses Ambiente zu schaffen, wurde der Boden tiefer gelegt, wurden Wände durchbrochen und Fenster eingebaut. Auf diese Weise entstand ein völlig neues Raumerlebnis. Mit dunkler Holzvertäfelung, British Racing Green Leder, Bronze Highlights und mit Samt überzogenen Sitzbänken schuf Tully Filmer eine elegante und intime Atmosphäre. Ein zusätzlicher Eingang wurde an der Clarges Street geschaffen. Das »Ormer Mayfair« ist für Lunch und Dinner geöffnet und wird für Hotelgäste auch zum Frühstück genutzt.

Für das Restaurant konnte Direktor Muehle den Sternekoch Shaun Rankin gewinnen, der bereits das »Ormer Restaurant« in Jersey führt. Kulinarisch präsentiert Rankin eine einheimische britische Küche aus saisonalen Produkten aus Land und Meer mit frischen Kräutern und englischen Weinen.



PIERRE NIERHAUS

ist Innovations- und Veränderungsspezialist für die Hospitality-Industrie und Dienstleistungsbranche. Er ist Experte für Trends und Innovationen, Berater und Coach für den Bereich Change Management. www.nierhaus.com

Die Entscheidung für ein Sternerestaurant hat für Muehle klare Vorteile: »In einer Metropole wie London muss man mehr bieten als die Mitbewerber. Eine Möglichkeit ist eben ein Sternerestaurant. Und ein Nebeneffekt ist, dass es kompetente und leidenschaftliche Mitarbeiter anzieht und dadurch das gesamte Niveau angehoben wird.« Das Restaurant startete mit einem Soft Opening im September 2016 und ist seither regelmäßig ausgebucht.

Das Flemings Mayfair ist ein Paradebeispiel dafür, wie ein klassisches Haus durch eine Renovierung zur Bestform zurückfindet und auch in der modernen Interpretation seiner Story und seinem Charakter treu bleiben kann. Besonders eindrucksvoll ist die konsequente Veränderung im Restaurantbereich, um alle Weichen für den großen Erfolg zu stellen. **PIERRE NIERHAUS**

ANZEIGE

WELT-bietet.de

Teilnahme-
schluss
09.03.2017



Jetzt Anzeigenguthaben sichern!

Präsentieren Sie Ihre Angebote in der großen Reise- und Erlebnisauktion von WELT-bietet.de vom 22.04. bis 30.04.2017. Im Gegenwert Ihrer Angebote erhalten Sie ein Anzeigenguthaben für WELT AM SONNTAG, DIE WELT oder WELT.de.

Kontakt: Maria Hartwig
Telefon: 030/2 59 17 33 90
E-Mail: auktion@welt-bietet.de

DIE WELT