



Hoch über dem Rhein lässt es sich in der 5. Etage des dreiteiligen Gebäudeensembles in der chicen Sky Bar trefflich genießen.



Zum Hot Spot für den Sundowner ist binnen weniger Monate die bestens bestückte Sky Bar & Lounge des designaffinen First-Class-Domizils avanciert.



EINSTEIN-Hotel am Römerpark, Andernach

Hochgenuss in Andernach

Die alte Römerstadt am Rhein, unweit von Koblenz gelegen, hat einen neuen gastlichen Lieblingsplatz: Das EINSTEIN-Hotel am Römerpark residiert in unverbauter Lage direkt am Strom und offeriert Erstklassiges in Logis und Kulinarik. Direktor Wolfgang Jung, Küchenchef Thorsten Pätzold und Restaurantleiterin Meral Koca sind passionierte Impulsgeber für die herzlich-kompetente Gastgeberschaft in der urbanen Sky Bar & Lounge.

Andernach und seine linksseitige Lage am Rhein, verortet im Landkreis Mayen-Koblenz, das ist historisch gewachsene und lebenswerte Individualität am Fluss. Seit alters her ein begehrter Ort am deutschen Strom. Über 2000 Jahre alt ist die Stadt, imposante Reste der „römischen Zeit“ sind allerorten im Stadtbild anzutreffen und zu bestaunen, der „Runde Turm“ etwa, das Wahrzeichen der Bäckerjungenstadt. Deren Mythos begründeten einst zwei listige Bäckerjungen, als sie mit einem Handstreich und der Befreiung von angreifenden Bienen die Angreifer aus dem nahen Linz in die Flucht trieben. Brunnen und Mauerreliefs künden bis heute von der mutigen Tat. Andernach

hat so manchen Superlativ zu bieten, etwa der weltweit höchste Kaltwassergeysir und als nördliches Eingangstor zum romantischen Mittelrheintal, dem gleich doppelt gekürten Weltkultur- und Weltnaturerbe mit seinen Burgen und steil aufragenden Weinbergen ist Andernach ein ideal vorgelagerter Standort all dies zu entdecken und zu genießen. Apropos Genießen: Seit Frühjahr 2020 hat das direkt am Römerpark gelegene EINSTEIN-Hotel geöffnet, ein modernes, designaffines Business- und Leisurehotel mit der spektakulären Sky Bar in der obersten Etage und dem traumhaft schönen, unverbauten Panoramablick auf den Rhein, dessen hin und herpendelnden Ausflugsschiffen und auf

den nimmermüden rheinaufwärts und rheinabwärts stampfenden Verkehr der Partikulierschiffe.

Erstes Hotel der EINSTEIN-Gastronomiegruppe

Das ist der Zauber der Rheinromantik, den man sommers am besten auf dem herrlichen Freisitz der Sky-Bar mit einem Sundowner und einem tadellosen Menü aus der Kreation von Küchenchef Thorsten Pätzold genießen sollte. Die Leichtigkeit des Seins jedenfalls hat in dem 46 feine Zimmer umfassenden Hotel aus dem Portfolio der EINSTEIN-Gastronomiegruppe, des ersten Hotels des von Kenan Tayhus und Sabine Spohr geführten Premiumanbieters für Events, Cate-

rings und urbanen Restaurantkonzepten aus dem nahen Koblenz (siehe gesonderter Beitrag), höchste Priorität. Hier ist alles auf das Lässig-Elegante, Hochwertige Lifestyleorientierte hin ausgerichtet. Der neue gastronomische Anziehungspunkt in Andernach besticht durch Funktionalität und Design und ist mit seiner modernen Formensprache und dem kunstvollen Auftritt wie geschaffen dafür, ein absoluter Lieblingsplatz für Flaneure, Gourmets und Kulturinteressierte zu werden. Das EINSTEIN-Hotel auf dem Gelände einer ehemaligen Mälzerei ist im Eigentum der gemeinnützigen Anne-Ehl-Stiftung, zu der in direkter Nachbarschaft auch mehrere Wohneinheiten gehören. Der in Andernach aufgewachsene Unternehmer Bernhard Ehl ist ein renommierter Kunstsammler und so darf sich der Hotelgast nun im Hotel und im dazugehörigen begrünten Hotelpark an Skulpturen internationaler Künstler erfreuen. Moderne Kunst trifft dabei als inspirierender Dialog auf historisches Mauerwerk, denn gleich nebenan ist der Römergarten mit seinen steinernen Relikten anzutreffen.

Regional und weltoffen

Entdecken und Genießen, das machen der weitgereiste und omniprésente Hoteldirektor Wolfgang Jung und sein Team der rund 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter rund um die Uhr möglich. Der 50-Jährige stammt aus dem bayerischen Fürstenfeldbruck und erlernte einst zunächst das Kochhandwerk,

arbeitete an der Seite von Granden wie Heinz Winkler und Karl-Heinz Hauser, ehe er auf internationalen Stationen in der Konzernhotellerie zunächst ins F&B und hernach ins Hotelmanagement wechselte. Jungs Stationen sind beeindruckend: Ägypten, Dubai, Usbekistan, Litauen, Spanien, um nur einige zu nennen. In Andernach steht ihm in der Restaurantleitung Meral Koca an der Seite: die 35-jährige Gastgeberin aus Bonn-Bad Godesberg arbeitet seit 2006 für die EINSTEIN-Gastronomiegruppe und ist in ihrer herzlichen Art und Weise einer jener Sympathieträger, die in der Gastronomie den Unterschied ausmachen. Zum Triumvirat wird das Team mit Küchenchef Thorsten Pätzold. Der 41-Jährige stammt aus der Nähe von Biedenkopf an der Lahn, erkochte sich im Laufe seiner Laufbahn an der Seite von Detlev Hohl in der „Hansestube“ im Hotel Excelsior Köln 16 Punkte im Gault & Millau, eröffnete das „Kameha Grand“ in Bonn mit, blieb dort für 10 Jahre in verantwortlichen Positionen, zuletzt als Executive Souschef und Küchenchef in der „Brasserie Next Level“. Seit der Voreröffnungsphase bildet der gebürtige Hesse nun die kulinarische Spitze des neuen EINSTEIN-Hotels. 160 Plätze offeriert der lukullische Hot Spot in der fünften Etage hoch über dem Rhein, einladend die bestens gefüllte Bar, stylisch die Lounge und immer tadellos die feine Jahreszeitenküche mit ihren weltläufigen Komponenten im Koordinatenfeld aus regionaler Verwurzelung und kos-

mopolitischer Auslegung. Alle Speisen werden handwerklich vorbildlich dargeboten und sind von ausgesuchter Qualität. Wir lieben uns die Speisenfolge auf sicherem Sonnenniveau munden und



Drei wichtige Impulsgeber für das EINSTEIN-Hotel am Römerpark: Direktor Wolfgang Jung, Küchenchef Thorsten Pätzold und Restaurantleiterin Meral Koca.



werden auch den perfekten Sonnenuntergang in der Sky Bar so schnell nicht vergessen. Ingo Schmidt ☀️



Ein Lieblingsplatz für Feinspitze: Das von Küchenchef Thorsten Pätzold geführte Sky Bar-Restaurant mit seiner offenen Showküche und der herrlichen Aussicht über den Rhein.

Kostproben



„**Antipastiplatte** mit Cous Cous-Salat, Datteln im Speckmantel, Aioli-Serranoschinken, Mailänder Salami, gehobelter Grana Padano, eingelegte Oliven, getrocknete Tomaten, gefüllte Oliven und in Balsamico marinierte Zwiebeln“, „**Rinder-Carpaccio**, geflämmer Thunfisch, Trüffelmayonnaise, Wachtelei, Rucola und Grana Padano“, „**Süßkartoffel-Kichererbsensalat** mit Hummusdressing, Sour Cream, Tortillas, Wildkräuter und Feigen“, „**Gnocchi** mit Sommertrüffel gefüllt, gebratene Steinpilze, Rauke und Trüffel“, „**Gebratene Seeteufelmedaillons** mit Safranrisotto, Zuckerschoten, Granatapfelkernen und getrockneten Tomaten“, „**Zweierlei Schokoladen-Cannelloni** mit warmen Cheesecake und Früchten“.



Casual Fine Dining

Sky Bar & Restaurant
Hotel am Römerpark GmbH

Konrad-Adenauer-Allee 8, D-56626 Andernach
Tel. 02632 40 33 699, Tel. Skybar: 02632 40 33 697
einstein@einsteinhotels.de
www.einsteinhotels.de

Geschäftsführer: Kenan Tayhus
Direktor: Wolfgang Jung
Küchenchef: Thorsten Pätzold
Restaurantleitung: Meral Koca

Service: Sehr gut
Weine: Gut
Ambiente: Designaffin



Einstein-Gastronomiegruppe

Das Gastro-Imperium aus Koblenz

Die von Geschäftsführerin Sabine Spohr und Geschäftsführer Kenan Tayhus geführte EINSTEIN-Gastronomiegruppe ist der vielseitig aufgestellte Premiumpartner für hochkarätige Restaurantkonzepte, Events und Caterings. Zum Portfolio gehören aktuell neun Locations, darunter das Brauhaus Kloster Machern (l.o.), das Kurfürstliche Schloss in Koblenz (r.o.) und Deinhard's Gewölbekeller in Koblenz.

Rund um das Deutsche Eck in Koblenz ist sie beheimatet: die EINSTEIN-Gastronomiegruppe von Kenan Tayhus und Sabine Spohr. Ein weithin gefragtes Spezialistenteam und Premiumpartner für die anspruchsvolle Umsetzung von hochkarätigen und exklusiven Events, Caterings und Gastronomiekonzepten. Die EINSTEIN-Gastronomiegruppe, das ist die gewachsene langjährige Erfahrung und Kompetenz in der zielgruppennahen Umsetzung von gastlichen Angeboten jeglicher Couleur. Kenan Tayhus ist der Impresario und Macher der EINSTEIN-Gastronomiegruppe, ein Tausendsassa und Entrepreneur im Stile eines Elder Statesman. Einer der an- und zupackt und sein Team der rund 350 qualifizierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu immer neuen Höchstleistungen anspornen kann. Denn ihm und seiner Partnerin Sabine Spohr geht es primär darum, jede Veranstaltung, jedes Dinner, jedes Fest so optimal wie nur möglich in die schöne Tat umzusetzen. Das gelingt seit Jahr und Tag. Über 17.000 erfolgreiche Veranstaltungen in den vergangenen 10

Jahren sprechen eine beredte Sprache. Inzwischen ist der lokale Horizont und die Beschränkung auf Koblenz und die nähere Umgebung erweitert um erstklassige Adressen in der erweiterten Region wie beispielsweise dem ersten Hotel aus dem Portfolio der EINSTEIN-Gastronomiegruppe, das EINSTEIN-Hotel am Römerpark in Andernach (Siehe Report in diesem Magazin). „Zu unseren Kunden gehören neben zahlreichen Privatkunden, viele namhafte Unternehmen aus Wirtschaft und Industrie, sowie Persönlichkeiten aus der Politik, die uns regelmäßig ihre beeindruckenden Events anvertrauen“, erzählt CEO Kenan Tayhus im Gespräch mit unserem Magazin.

Geballte Gastro-Kompetenz

Es ist die vielfältig vorhandene gastgeberische Infrastruktur der EINSTEIN-Gastronomiegruppe, die nahezu alles umsetzbar macht, was von Kundenseite erwünscht ist. Eigene Restaurants, Cafés und Event-Locations tragen dazu bei, dass von 1 bis zu 10.000 Personen bewirtet werden können. Langjährige Kooperationen sorgen zudem für ein

Höchstmaß an Verlässlichkeit bei. Wer sich in die Obhut der EINSTEIN-Gastronomiegruppe begibt, der darf sich auf Qualität und perfekte Dienstleistungen verlassen. Derweil sind es neun Locations mit ganz unterschiedlichen Konzepten. Vom urigen Brauhaus mit atemberaubender Moselkulisse bis hin zu den italienisch geprägten „Adaccio“-Genussrestaurants in Koblenz, Ransbach-Baumbach und Köln und selbst das besternte und sonnenverwöhnte Gourmetrestaurant „Da Vinci“ in Koblenz mit modern puristischem Interieur gehören zum Portfolio wie außerdem die top-moderne Rhein-Mosel-Halle oder auch das Kurfürstliche Schloss in Koblenz als Veranstaltungsorte. Kurzum: Im Angebot der EINSTEIN-Gastronomiegruppe findet jeder sein Lieblingsplätzchen! Und das Wachstum der Gruppe geht weiter; so sollen weitere Hotels unter dem Brand EINSTEIN entstehen, wie uns Geschäftsführerin Sabine Spohr am Rande unseres Besuches im ersten EINSTEIN-Hotel in Andernach erzählt hat.

Ingo Schmidt ☀️