



Vier Sterne zielen seit gestern das Landhaus „Wörlitzer Hof“ das unmittelbar am Wörlitzer Park gelegen ist. Erika und Eckehardt Miertsch, ihr Sohn Kristof (in der Mitte) und das Personal sind stolz auf die Bewertung.

MZ-Fotos: Th. Klitzsch

# Vier Sterne leuchten überm Landhaus „Wörlitzer Hof“

Hotelklassifizierung durch Dehoga-Verband - 13 neue Komfortzimmer eingerichtet

Von unserer Redakteurin  
HEIDI THIEMANN

**Wörlitz/MZ.** Die Sonne scheint mit Erika und Eckehardt Miertsch um die Wette zu lachen. Denn Wolfgang Schildhauer, Hauptgeschäftsführer des Landesverbandes Sachsen-Anhalt des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (Dehoga), hat dem Ehepaar, das das Landhaus „Wörlitzer Hof“ führt, eine Urkunde und ein bronzefarbenes Schild mitgebracht, auf dem vier goldene Sterne leuchten. Das 1993

eröffnete und direkt am Wörlitzer Park gelegenen Haus, bislang ein Drei-Sterne-Superior-Hotel, hat in der deutschen Hotelklassifizierung alle erforderlichen Kriterien erfüllt, die der Gast von einem Vier-Sterne-Hotel erwarten darf, verweist Schildhauer.

Die Dehoga bietet die Hotelklassifizierung auf freiwilliger Basis nach einheitlichen Kriterien an. Die Größe und die Ausstattung der Zimmer, die Ausstattung der Bäder oder Dienstleistungsangebote werden dabei bewertet. Subjektive Eindrücke aber bleiben grundsätzlich unberücksichtigt.

Doch nicht nur das bloße Erfüllen der Kriterien steht im „Wörlitzer Hof“ im Vordergrund, weiß Siegfried Dolaßek. „Das Wohlfühlen steht hier oben an.“ Dolaßek ist Projektmanager bei der JAB Josef Anstoetz KG, „dem weltgrößten Textilverlag“. Der Marktführer selbst hat nun einen Business-Club gegründet mit 100 Hotels in Deutschland, die von ihm ausgestattet wurden. Demnächst soll auch der Wörlitzer Hof zertifiziert werden und zum „Forum JAB Ideenräume“ gehören, blickt Dolaßek voraus. Dies sei eine Auszeichnung für die Häuser und gleichzeitig Orientierung für den Gast. „Der Wörlitzer Hof ist das erste Haus in Sachsen-Anhalt, das zu den Ideenräumen gehören wird.“



Die Klassifizierung hat drei Jahre Gültigkeit und muss regelmäßig wiederholt werden.

## KRITERIEN

### 238 Hotels dabei

**238 Hotels in Sachsen-Anhalt** haben sich vom Landesverband Sachsen-Anhalt des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (Dehoga) klassifizieren lassen. In Halle und Ilseburg hat Sachsen-Anhalt zwei Hotels der Luxus-Klasse, an die fünf Sterne vergeben worden sind.

**Im Bereich** des Fremdenverkehrsverbandes Anhalt-Wittenberg gibt es elf Hotels, die vier Sterne (First Class) tragen, ein Hotel erhielt den Zusatz „Superior“. In der Altmark laden fünf Vier-Sterne-Hotels ein, im Bereich Elbe-Börde-Heide 14, im Bereich Haale-Saale-Unstrut gibt es 17 Vier-Sterne-Hotels, im Harz 29.

Die Ideen(t)räume wurden von Erika und Eckehardt Miertsch jetzt in 13 komplett umgebauten Zimmern verwirklicht. Doch insgesamt bieten 29 Zimmer des Hauses (von insgesamt 50) ausgesprochenen Komfort, darunter die 16 Zimmer, die 1999 durch den Anbau des Hotels entstanden. Herausragend im Angebot sind darüber hinaus zwei Hochzeitssuiten sowie zwei rollstuhlgerechte Zimmer, verweist Erika Miertsch und kündigt an, dass geplant ist, alle anderen Zimmer 2008/09 umzugestalten.

Doch die Investitionen scheinen im „Wörlitzer Hof“ nicht abzureißen. Im vorigen Jahr, erklärt der Hotelchef, wurde eine neue Produktionsstätte in der Küche eröffnet. Im nächsten Jahr soll die Hauptküche neu eingerichtet werden, u. a. mit modernster, Energie sparender Kühl- und Gartechnik. Denn vor allem im Restaurantbereich, berich-

tet Eckehardt Miertsch, habe das Hotel „erhebliche Zuwachsraten“ verzeichnen können. Sehr gut sind freilich die Sommermonate im „Wörlitzer Hof“ ausgelastet, doch auch in den Wintermonaten versuche das Haus, spezielle Angebote zu unterbreiten. Zum einen bietet sich das Hotel im Tagungsbereich an, zum anderen haben sich in jüngster Zeit die „Schlemmerbüffets“ immer mehr - auch weit über die Region - herumgesprochen.

Hatte das Haus 1993 mit zwölf Beschäftigten die ersten Gäste in Hotel und Restaurant empfangen, so hat der „Wörlitzer Hof“ heute 40 Mitarbeiter, darunter 16 Auszubildende. In den Sommermonaten verstärken weitere 15 Mitarbeiter die Belegschaft. Und auch in diesem Jahr wird das Haus wieder zehn neue Auszubildende einstellen - künftige Köche, Restaurant- und Hotelfachleute.