

Mit einer rauschenden Party haben Maik Hörz und sein Team Ende Januar das 50-jährige Bestehen des Hotel Schönbuch gefeiert. An zwei Abenden kamen insgesamt 400 Gäste: Freunde, Wegbegleiter, langjährige Partner, Nachbarn, Familie und viele Menschen, die das Haus über Jahrzehnte geprägt haben.

Die Jubiläumsfeier war keine klassische Rückschau mit Jahreszahlen und Chronik, sondern eine Bühne für das, was das Hotel Schönbuch ausmacht – heute und in Zukunft: Gastfreundschaft, Leidenschaft, Teamgeist und den Mut, sich immer wieder neu zu erfinden. »Es geht nicht um das Haus, es geht um die Menschen«, brachte Maik Hörz den Abend auf den Punkt.

Das Epizentrum der Feier war die fast 300 Quadratmeter große Küche. Die Idee zur Küchenparty kam aus dem Team – und erwies sich als Volltreffer. Neun Live-Stationen boten kleine, feine Gerichte zum Probieren und Genießen. Küchenchef Julian Rösch bereitete Spaghetti direkt im Parmesankäselaub zu, Sous-Chef René Ritter servierte zartes Bürgermeisterstück vom Rind, Junior Sous-Chef Michael Berndt ein veganes Blumenkohlcurry. Dazu kamen Skrei, ein Winterkabeljau aus Norwegen, mit Hummerschaum, Pulpo, Pizza, schwäbische Maultaschen und viele weitere Klassiker und Überraschungen. Der Rat des Chefs: nur langsam und genießen. »Lächeln Sie, wenn Sie in die Küche gehen.«

Begleiter des kulinarischen Erlebnisses waren die Weine, Biere, Wasser und Sekt langjähriger Partner, die sich mit kleinen Ständen im Haus präsentierten. Viele von ihnen arbeiten seit 15 Jahren und länger mit dem Hotel zusammen – ein weiteres Zeichen für gewachsene Beziehungen und gegenseitiges Vertrauen.

Musikalisch sorgte die Band »Last Orders« mit Rock und Pop für Stimmung bis nach Mitternacht, die Bar öffnete ab 21 Uhr, und schnell wurde aus dem Jubiläum ein rauschendes Fest. Gleichzeitig bot der Abend Raum für Begegnung, Gespräche und Erinnerungen. Manche Gäste erzählten von Feiern aus den 1970er-Jahren, andere reichten für unsere Aktion »Golden Winners« alte Rechnungen ein – und teilten damit persönliche Erinnerungen aus vielen Jahrzehnten Hotel Schönbuch.



Küchenparty zum 50-jährigen Bestehen im Hotel Schönbuch: Sound, Scheinwerfer und Spezialitäten ergänzen sich bestens.

Ein wichtiger Moment war auch der Blick zurück auf die Anfänge. 1976 fusionierten die Ideen des Gründers Friedrich Hörz – ein Tanzcafé und eine gut laufende Konditorei – mit dem Wunsch der Gemeinde nach einem Tagungshotel. Aus 14 Zimmern entwickelte sich über die Jahrzehnte ein vielseitiges Haus mit Tagungsräumen, Wellnessbereich und einem ganz eigenen Profil. Karin Hörz war von Anfang an die Konstante im Service, der sprichwörtliche Fels in der Brandung. Friedrich Hörz ist bis heute täglich im Betrieb – in der Buchhaltung oder an seinem Lieblingsplatz, der Backstube, wo er noch immer Kuchen für Tagungen backt. »Mir gefällt alles« – mit diesem universellen Statement beschreibt der Senior die Aktivitäten des Sohnes.

Mit dessen Übernahme im Jahr 2002 begann eine neue Phase. »Da haben wir vieles anders gemacht als andere Hotels«, sagt er rückblickend. Schlafen, Tagen und Essen allein reichten nicht mehr. Es entstanden neue Formate, die Erlebnis und Begegnung in den Mittelpunkt stellten: Teamschmiede, Escaperooms, Kochschule, Quizine, eine Mischung aus Quiz und Cuisine, Kugelbahnbau, Tastings,



Das Beste für die Gäste: Hier ein Bürgermeisterstück sous vide.



Das Jubiläumsteam: Ayse Pfnür aus dem Management, Friedrich Hörz, die erste Generation, Maik Hörz, Geschäftsführer Hotel Schönbuch in zweiter Generation, Karin Hörz, ebenfalls erste Generation, und Mona Hauser, ebenfalls aus dem aktuellen Management (von links). Fotos: PR

Das Jubiläum als Bühne für die Zukunft

50 Jahre Hotel Schönbuch – Das Hotelteam um Maik Hörz feiert mit Freunden und Wegbegleitern eine rauschende Party

Foodtrucks und vieles mehr. Tagung hat Maik Hörz mit Event kombiniert, Erfahrung mit Erlebnis. Ein Weg, der das Hotel Schönbuch neunmal an die Spitze der deutschen Eventhotels geführt hat.

Das Jubiläum zeigte bewusst nicht nur Vergangenes, sondern vor allem Aktuelles und Zukünftiges. Gäste konnten neue Catering- und Fingerfood-Konzepte testen, die Foodtrucks des Hauses erleben, Einblicke in kommende Eventformate gewinnen oder an interaktiven Elementen wie Reaction Wall, Activity-Room, Quizformaten oder Foto-Station teilnehmen. Austausch, Neugier und gemeinsames Erleben standen im Vordergrund.

Besonders spürbar war an beiden Abenden der Stolz auf das Team. Über 300 Jahre Betriebszugehörigkeit vereint die Mannschaft des Hotel Schönbuch – ein außergewöhnlicher Wert in der Branche. »Diese Kontinuität ist die Grundlage unserer Innovationskraft«, betont Hörz. »Ohne ein stabiles Team gäbe es keinen Mut zum Ausprobieren.«

Auch Heiner Zimmermann und Michael Wagner sind gerne wieder an diesen besonderen Ort gekommen. Sie sind die Eventpartner der ersten Stunde, gerechnet seit Maik Hörz übernommen hat. Professor Heiner Zimmermann ist Kunstschmied. Er und Maik Hörz sind gemeinsam auf die Idee gekommen, dass das Schmieden von Teams eben am besten in einer Schmiede geht. In einer richtigen, mit Feuer und heißem Eisen. »Wir haben gemeinsam Synergien entwickelt. Jetzt ist es einer der Hauptevents.« »Daraus hat sich eine Freundschaft entwickelt.«

Michael Wagner und sein Unternehmen Teamdenken organisiert die Aktivitäten, mit denen das Hotel punktet. Ob Flöße draußen oder eine Kugelbahn drinnen – Wagner weiß, wie Teambuilding geht. »Die Unternehmen müssen ihren Mitarbeitern etwas bieten. Da ist Maik Hörz gut unterwegs.« Über Hörz sagt er: »Maik ist der innovativste Mensch, den ich kenne.«

Bewährt hat sich bei aber bei Urlaubsgästen und Businesskunden die Lage des Hotels – am schönsten Aussichtspunkt der Region, mit Blick über das Neckartal bis



Hier sehen die Gäste zu wie Skrei, ein junger Kabeljau, fachmännisch zubereitet wird.

zur Schwäbischen Alb, direkt am Waldrand des Schönbuchs. Alexander Lanz, früherer Vertriebsleiter, bei einem Unternehmen, das Kugellager herstellt, kam mit seinen Kunden gerne ins »Schönbuch«: »Meine chinesischen Gäste waren von der Lage immer ganz begeistert«, erinnert er sich.

Mit dem Jubiläumsabend endet das Feiern übrigens nicht. Unter dem Motto »50 Jahre – 50 Events« zieht sich das Jubiläum über mehrere Monate hinweg. Aktionen, Veranstaltungen und Angebote sollen Gäste immer wieder neu ins Haus holen – und zeigen, dass das Schönbuch auch nach 50 Jahren nicht leiser, sondern eher ein bisschen lauter, bunter und lebendiger wird. Oder, wie es

ein Gast treffend formulierte: »Das hier fühlt sich nicht nach Jubiläum an. Eher nach Aufbruch.« (dz)



Muss sein: Nachbesprechung des Küchenteams.

Hotel Schönbuch – Zahlen & Fakten

- New York, Tokyo, Pliezhausen – es geht nicht um den Ort, es geht um die Menschen. Das allgegenwärtige Konzept des Hotel Schönbuch.
- Gegründet 1975 in bester Aussichtslage und Erreichbarkeit
- 53 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
- familiengeführt in zweiter Generation
- Mittlerweile 59 Hotelzimmer, 6 Tagungsräume und 4 Feierlichkeiten-Bereiche
- mehrfach ausgezeichnetes Event- & Tagungshotel

