

## Hotel und Weinhaus Anker: Der Mensch im Mittelpunkt

Wo es beste Weine und eine hervorragende Küche gibt, da kehrt man gerne ein – ob zum Urlaub oder zum Tag. Wenn dazu noch eine herzliche, familiäre Atmosphäre herrscht und der Gast als Persönlichkeit mit all seinen Bedürfnissen gesehen wird, dann wird daraus ein generationenüberdauerndes Erfolgskonzept.



**Dr. Josef Deppisch: Leidenschaftlicher Hotelier und Menschenfreund.**

Sein guter Ruf eilt dem Restaurant „Weinhaus Anker“ schon seit Jahrzehnten voraus: Wo bereits 1976 der erste Stern im Guide Michelin erkocht wurde, bringt heute Küchenchef Bernhard Lermann in urgemütlicher Atmosphäre hochwertige Köstlichkeiten auf den Tisch. Sowohl fränkisch als auch international, sowohl gutbürgerlich als

auch Haute Cuisine, stets aber – und das ist selbst in der gehobenen Gastronomie nicht mehr selbstverständlich – nur aus frischen und besten Zutaten bereitet. „Auch eine günstige Hausmannskost muss perfekt schmecken“, ist Hotelier Josef Deppisch überzeugt. „Denn nur Qualität setzt sich auf Dauer durch.“ Dass dazu auch beste Weine aus den eigenen Weinbergen kredenzt werden, macht die Sache rund. Das schmeckt den Gästen und beschert dem Restaurant einen Platz unter den besten 50 in Bayern.

### Haus für alle Gäste

Seit über 400 Jahren sind die Deppischs eine Winzer- und Wirtefamilie, seit 1872 besitzt die Familie das Hotel und Restaurant in Marktheidenfeld – die Gastfreundschaft hat also eine lange Tradition in diesem Haus. Das Schöne daran: Das Hotel Anker ist kein reines Tagungshotel, kein „typischer Tagungsbunker“, wie Deppisch es nennt, sondern ein familiengeführtes offenes Haus für unterschiedlichste Gäste. Das liegt zum einen an seiner Lage mitten in dem bezaubernden fränkischen Städtchen mit seinen Fachwerkhäusern und Gässchen, nur wenige Fußschritte vom Main entfernt. Umgeben von den herrlichen Landschaften des Naturparks Spessart und dem fränkischen Weinland bietet es Kurzurlaubern, Radlergruppen oder Golfern zahlreiche Ausflugs- und

Erholungsmöglichkeiten sowie kulturelle Highlights direkt vor der Haustür. Das liegt zum anderen auch am guten Essen, es kommen viele Genießer in den „Anker“, denen die ausgezeichnete Küche eine Reise wert ist. Dies alles erzeugt eine entspannte Urlaubs- und Freizeitatmosphäre, der sich auch viele Unternehmen nicht entziehen können. In diesem Umfeld werden erfolgreiche Firmenveranstaltungen durchgeführt und stimmungsvolle Weihnachtsfeiern veranstaltet – und hier wird natürlich auch professionell getagt.

Seminare und Tagungen sind das Steckenpferd des Hotelchefs, er betreut die Tagungsgäste gerne selbst und ist mit so manchem Trainer befreundet. Seit er das Haus 1993 gemeinsam mit seiner Frau Elisabeth von den Eltern übernahm, ist aus der guten Adresse für Kurzurlauber und Geschäftsreisende deshalb auch ein attraktives Tagungsdomizil geworden – ein herrliches Spielfeld für den promovierten Physiker Deppisch, der bis dato auf dem Gebiet der Hirnforschung tätig war. Systematisch und strukturiert ging er damals an das neue Standbein des Hotels heran, baute einen Seminarbereich und entwickelte das Tagungskonzept „Sprudelnde Ideen verankern“, das bis heute von Trainern und Seminargästen geschätzt wird: „Bewusst eingesetzte analoge Medien und rundum magnetische Raumwände, unsichtbar und dennoch unheimlich praktisch,



Im Hotel & Weinhaus Anker steht die Beziehung zu den Menschen im Mittelpunkt.

fördern die assoziative Wahrnehmung in der individuellen Lerngeschwindigkeit der Teilnehmer. Zusätzlich schafft in jedem Seminarraum ein Wasserspiel als archaisches Grundprinzip Ruhe und die Möglichkeit zur uneingeschränkten Aufmerksamkeit“, erklärt Deppisch. „Im Slow Down der schnelllebigen Zeit ist dies vielleicht unserem ursprünglichen Leben besser angepasst“, so sein Gedanke. Nichtsdestotrotz bietet er seinen Tagungskunden natürlich auch neueste Highend-Tagungstechnik an und ist von den interaktiven Möglichkeiten seines „weframe One“-Boards begeistert. „Wir geben alle Möglichkeiten vor – auswählen können die Trainer vor Ort und auch spontan“, unterstreicht Deppisch das Service-Konzept seines Hauses.

### Persönliche Begegnungen pflegen

Dieses stellt den Menschen mit all seinen Bedürfnissen in den Mittelpunkt – nicht nur als dokumentierte Vision, sondern es wird täglich gelebt. Ob es der Trainer ist, der nicht vorab entscheiden muss, welches Moderationsmaterial er benötigt. Ob es die ankommenden Gäste sind, denen ein Parkplatz in den

Gässchen garantiert ist. Ob es die Zimmersausstattung mit speziellen Kissen oder Allergiker-Interieur ist, auf die jeder Gast hingewiesen wird. „So mancher Gast ist verwundert, um welche Dinge wir und unser Team uns kümmern. Aber die persönliche Beziehung zu den Gästen ist uns sehr wichtig und nur durch das Kümmern und die persönliche Ansprache können wir ihnen auch das bieten, was sie wirklich brauchen“, so Deppisch, „Das gilt im Tagungsbereich genauso wie bei Geschäftsreisenden, im Restaurant, an der Bar oder beim Frühstück.“

Der hohe Stellenwert der Beziehung zwischen den Menschen gilt auch für die Mitarbeiter, die mittlerweile aus allen Teilen der Welt kommen. Nach wie vor wird ausgebildet, das ist Josef Deppisch und seiner Frau, die Hotelfachfrau und frisch gebackene Wein-Sommelière ist, besonders wichtig. „So, wie wir auf die Gäste eingehen, so müssen auch wir zuerst auf unsere Mitarbeiter eingehen“, lautet die Devise. Dafür nehmen sie sich Zeit und räumen jedem seinen individuellen Weg zum optimalen „Service-Mitarbeiter“ ein: „Für den einen sind Fortbildungen wichtig, für den anderen

gemeinsame Aktivitäten, für den Dritten, dass man beim Dienstplan auf private Belange eingeht.“ Die Energie und Motivation für so viel Zwischenmenschliches ziehen sie aus ihrem Glauben. Die Deppischs sind praktizierende Christen, ihr Haus ist Mitglied beim VCH, dem Verband Christlicher Hotels. Bei ihnen sollen sich Menschen jeglicher Herkunft und jeden Glaubens wohlfühlen, die persönliche Begegnung ist für das Ehepaar und seine Mitarbeiter das Wesentliche. Dabei mischt sich Josef Deppisch auch besonders gerne unter seine (Tagungs-) Gäste, wenn es um das Thema Wein – eine seiner großen Leidenschaften – geht. Im 400 Jahre alten Holzfasskeller kommt man am Abend nach dem feinen Essen zusammen, lässt im urigen Weinkellerlokal „Schöpple“ den Tag mit einem guten Glas Wein ausklingen oder sitzt gemeinsam an einer langen Tafel bei Kerzenschein im Kellergewölbe, auf Wunsch mit einem Künstlerprogramm. Und auch bei den Rahmenprogrammen ist der Frankenwein ein echter Favorit. Es gibt Teamspiele im Weinbergsparcour, Weinproben oder geführte Wanderungen durch die umliegenden Weinberge.