



Weinberghotel Edelacker, Freyburg

# Sagenhafte Teamarbeit

Mit Blick auf die Weinstadt Freyburg im Kreis Saale-Unstrut liegt oben auf den Weinbergen ein 4-Sterne-Hotel mit viel Historie, viel Liebe für den Rebensaft und vor allem: sehr viel echter Gastfreundschaft. Von der Küchenchefin über die Haustechnik bis zur Direktion arbeiten hier alle gemeinsam an diesem Ziel.

Das Weinberghotel Edelacker ist ein Haus mit Geschichte, das schon seit dem 19. Jahrhundert an dieser Stelle als Gasthaus existiert, und heute als modernes 4-Sterne-Haus aufgestellt ist. Der Name rührt von der Geschichte des „Edelackers“ her, die seit 1170 überliefert ist. Der Edelacker liegt zu Füßen des Gebäudes, und hier sollen der Sage nach die Edlen des Landes vom Landvogt selbst vor den Pflug gespannt worden sein, um „Achtung vor der Arbeit Preis“ zu üben. „In den letzten 100 Jahren war das Hotel immer ein beliebtes Ausflugsziel“, erklärt Direktorin Sandra Engel. Deshalb ist in den letzten Jahren mit stetigen Renovierungen und einem Anbau viel getan worden, um am Puls der Zeit zu bleiben. Dies wird durch den ungebrochenen Zustrom von Urlaubern, Weinkennern und Tagesausflüglern honoriert.

## Dem Gast ein Freund sein

„Um unserem Anspruch von Gastlichkeit immer gerecht werden zu können, braucht es vor allem Persönlichkeit und Kontinuität“, findet Sandra Engel, die einst ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau im Hotel machte, seit 20 Jahren in der Hoteldirektion arbeitet und im letzten Jahr die Direktion übernommen hat. Sie leitet das Haus mit viel Gemeinsinn und Spielraum für die verschiedenen Abteilungen: „Da viele unserer Mitarbeitenden bereits seit langen Jahren – teilweise seit Jahrzehnten – dabei sind, sollen diese auch ihre Erfahrung und ihre Ideen in eigenständig geleiteten Teams einbringen. Wir verstehen Direktion und die Verantwortlichen von Marketing, Küche, Rezeption, Service und Housekeeping als Hotelleitung.“ Jede Abteilung hat eigene Blickwinkel, wie der Anspruch der edelackerschen Philosophie von Gastfreundschaft verbunden mit Freundlichkeit, Individualität und Qualität umgesetzt werden kann und trägt zum Gesamterlebnis bei.



Hoteldirektorin Sandra Engel (rechts im Bild) und Marketingleiter Enrico Gemsa sind stolz auf ihr Haus und das Team Edelacker.



Die Terrasse punktet mit dem Blick über Freyburg. Ganz unten: Es bleibt immer Zeit für neue Ideen, wie das Dreierlei von der Erdbeere mit „Kaviar aus Erdbeeren“.



## Im Weinberg zu Hause

So wie die umliegenden Weinberge tief verwurzelt sind, ist auch das Weinberghotel der Region und dem Weinbau und allem, was mit Wein von Saale und Unstrut zu tun hat, tief verbunden. Weinliebhabern wird hier ein Aufenthalt geboten, bei dem man das Thema vom Blatt bis zur Wurzel erfahren kann. Ob auf der knapp 30 Seiten langen Weinkarte, die nur Weine der Region und edle Tropfen von umliegenden Winzern bereithält, oder bei einem Ausflug auf die Weingüter nebst Weinproben, die hier angeboten werden. In Zusammenarbeit mit Winzern der Region kann man sogar „Winzer für ein Wochenende“ werden und selbst Hand anlegen: Die Gäste dürfen bei diesem Angebot ihr eigenes Weingelee aus regionalen Trauben herstellen und dann natürlich mit nach Hause nehmen“, erklärt Enrico Gemsa, Marketingleiter vom Weinberghotel Edelacker, das besondere Format. Das Weingelee vom Weinberghotel wird auch beim Frühstück angeboten. Begeisterte Hotelgäste machten es zum Mitbringsel-Bestseller. „Mittlerweile fragen Stammgäste auch nach, wenn das Gelee zu Hause zur Neige geht, und wir haben für unsere Gäste ein Pfandsystem eingerichtet“, so der Marketingleiter. Sachkenntnis haben alle Teammitglieder mit Gästebezug. Denn die Zertifizierung der Mitarbeitenden zu Weinberaterinnen bzw. Weinberatern ist selbstverständlich. Viele im Team Edelacker haben sogar schon auf dem Weinberg mitgearbeitet. „Eine gute Gelegenheit, den Weinbau wirklich kennenzulernen“, erklärt Sandra Engel.

## Liebe auf dem Löffel

Natürlich ist das Thema Wein als Produkt der Region auch ein bestimmendes Thema für das gastronomische Angebot des Hauses: Herrin über die Töpfe ist seit 2020 Nicole Liebetrau, die 2014 im Edelacker anfang. Belohnt wurden ihre Arbeit und Kreativität ab 2019 mit der Leitung der Küche. Heute überzeugt sie mit ihrem Team durch eine moderne Karte, die sich der Region und Saison verpflichtet. „Kochen ist nicht gleich Kochen“, weiß Nicole Liebetrau, „unsere Gäste wünschen sich Abwechslung auf der Speisekarte. Daher werden regelmäßig neue Gerichte kreiert, zur Probe gekocht und mit dem Küchenteam und dem Service besprochen.“ Sowohl die à la carte-Gerichte als auch die Menüs zu Events, Weinproben oder Hochzeiten zeigen die Liebe zur Region und eine eigene Handschrift. Alle Formate, von der Konferenz bis hin zur Firmen- oder Familienfeier, vom Dinner für zwei bis zum Frühstück für die Hausgäste, müssen mit Hingabe ans Detail und jeweils eigenen Bedürfnissen bedacht werden.



Fotos: (c) Weinberghotel Edelacker/Nicky Hellfritsch, Winzervereinigung Freyburg-Unstrut

„Wir arbeiten in einem harmonischen Team aus erfahrenen und Jungköchen zusammen; und auch wenn häufig viel zu tun ist, bleibt immer Zeit für Ideen, egal ob es ein neues Rezept für Weingelee, Gebäck oder Kaviar aus Erdbeeren ist“, erklärt die Chefköchin.

## Dreamteam

Fans der Region und des Hotels sowie Weinkenner, die immer wiederkehren, bestätigen das Team Edelacker darin, dass sie auf dem richtigen Weg sind: „Ich werte regelmäßig unsere Gästebefragungen aus, und wir sind sehr stolz darauf, dass im Zusammenhang mit unseren Mitarbeitenden vor allem häufig das Wort Freundlichkeit fällt. Und das ist auch ein Wert an sich, den alle vom Zimmerservice bis hin zur Haustechnik beherzigen und ausstrahlen“, berichtet Enrico Gemsa. Zurückzuführen ist das nicht zuletzt auf eine hohe Zufriedenheit bei den Mitarbeitenden des Hotels. Bestätigt wurde diese von der Landesinitiative „Fachkraft im Fokus“, die das Weinberghotel Edelacker erst im Mai dieses Jahres mit dem Siegel „Mitarbeiterorientiertes Unternehmen“ auszeichnete. Darauf ist Sandra Engel besonders stolz: „Leider ist unsere Branche ja zurzeit kaum beliebt, und auch wir schauen uns nach Nachwuchs um. Dass wir im Weinberghotel Edelacker anders arbeiten, Azubis nicht als billige Hilfskräfte verstehen und überhaupt alles dafür tun, dass es unseren Mitarbeitenden gut geht, belegt nun auch das Siegel.“ Im Durchschnitt acht Jahre hält das Hotel seine gewonnenen Mitarbeitenden, ein Spitzenwert für die Branche. Eine der wichtigsten Stellschrauben im Team Edelacker sind die regelmäßigen Teamsitzungen aller Abteilungen und eine gleich hohe Bewertung aller Gewerke. Denn jede Idee trägt etwas zu der gesamten positiven Erfahrung der Gäste bei.

## Neues Bewusstsein

Ein Faktor, an dem man ein neues Bewusstsein und Teamgeist erkennt, ist der Anspruch an Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein. Das bildet sich in der Zusammenarbeit in der Region ab, vom Fisch, der aus dem Nachbarort kommt, bis hin zum Wein aus der Region. Aber auch Dinge, die man im Haus unkompliziert angehen kann, werden schnell geändert: LED-Beleuchtung, Steuerung der Lüftung und Lichtenanlagen per App oder Wallboxen für E-Fahrzeuge sind 2022 hinzugekommen. Auch die Vorrichtungen in den Bädern wie Papierhandtuchspender oder Toilettenpapierhalter kommen von einer Firma, die aus recyceltem Altkunststoff Neues designen. Und nicht zuletzt wird das Angebot in puncto veganer und vegetarischer Ernährung stetig erweitert und von den Gästen zunehmend wahrgenommen. Enrico Gemsa erkennt in der regionalen Verwurzelung neben der Nachhaltigkeit einen ebenso wichtigen Faktor: „Wir halten den Kontakt und die Verbindung zur Bevölkerung, die hier lebt, arbeitet und wohnt. Denn wir wollen auch für die Menschen von Saale und Unstrut ein attraktives Angebot und Gastgeber sein“, erklärt der Marketingleiter.

## Wein und Kultur

Eine Brücke zu den Menschen vor Ort und den Hotelgästen schlägt schon seit einigen Jahren erfolgreich das Bergfest. Diese in den Sommermonaten wöchentlich stattfindende Veranstaltungsreihe auf der Hotelterrasse bietet ein hervorragendes Grill- und Spezialitätenbuffet, tollen Wein und Livemusik an. Die Sommerabende auf dem Weinberg sind sehr beliebt und immer schnell ausgebucht. Seit dem letzten Corona-Winter ist auch noch eine Winter-Variante des Bergfestes hinzugekommen: Ein Handmacher-Markt, Glühwein und Winter-Grillen an mehreren Terminen in der Vorweihnachtszeit sorgen für ein gut besuchtes Format in der Region. Mit diesen Events, den Bemühungen um ein harmonisches Miteinander bei der Arbeit und einer ganzheitlichen Wertschätzung von Haus und Region bleibt das Team Edelacker in Bewegung und seinem Ziel treu: dem Gast ein Freund zu sein, und für schöne Erinnerungen zu sorgen.



## Weinberghotel Edelacker

40 Mitarbeitende  
260 Plätze (110 im Restaurant, 150 auf der Terasse)  
4 Konferenz- oder Eventräume  
83 Zimmer, 126 Betten

www edelacker.de

instagram.com/edelacker

facebook.com/edelacker

linkedin.com/company/edelacker

