

18 — Frische Brise:
Ahoi am Rheinknie

28 — Horst Schulze:
Talk mit einer Ikone

50 — Signature Dish:
Das Rezept für die Krise



Tophotel

PEOPLE | BUSINESS | TRENDS

„Das Reiseverhalten ändert sich zugunsten des Urlaubs im eigenen Lande. Eine jüngere Zielgruppe rückt dabei immer stärker in den Fokus.“

Matthias Brockmann, Geschäftsführer
Travel Charme Hotels & Resorts





Nobles „Bootshaus“: Das Restaurant kommt mit großen Glasfronten und geschmackvoller Einrichtung im Vintage-Stil daher.

Ahoi am Rheinknie

Nach dem Verkauf von BollAnts – Spa im Park in Bad Sobernheim geht Jan Bolland neue Wege. Mit dem Anfang Oktober eröffneten Papa Rhein in Bingen hat der 41-Jährige sein erstes Ziel erreicht. Das Lifestyle-Hotel soll einzigartig sein, modern und unkonventionell.

„Vater Rhein“ gleitet langsam flussabwärts in Richtung Loreley. Die Passagiere auf dem Sonnendeck des weißen Ausflugsschiffes schauen nach rechts auf Rüdesheim und das Niederwalddenkmal – und jetzt auch nach links auf die neue Attraktion am Binger Hafenspark.

Papa Rhein liegt dort erhaben am Ufer: Ein lang gezogener, rechteckiger und vierstöckiger Baukörper mit holzverkleideter Fassade. Die Menschen auf der Dachterrasse wirken jünger und lockerer als die auf dem Dampfer. Mehrere stehen mit dem Aperol in der Hand im Plunge Pool, ein paar sitzen am Beckenrand und strecken die Beine ins Wasser, andere ruhen auf Liegen – und alle genießen die herrliche Kulisse. Direkt hinter dem Fluss schieben sich die sattgrünen Weinberge steil in den strahlend blauen Himmel. Dekoriert von Denkmälern und Burgen.

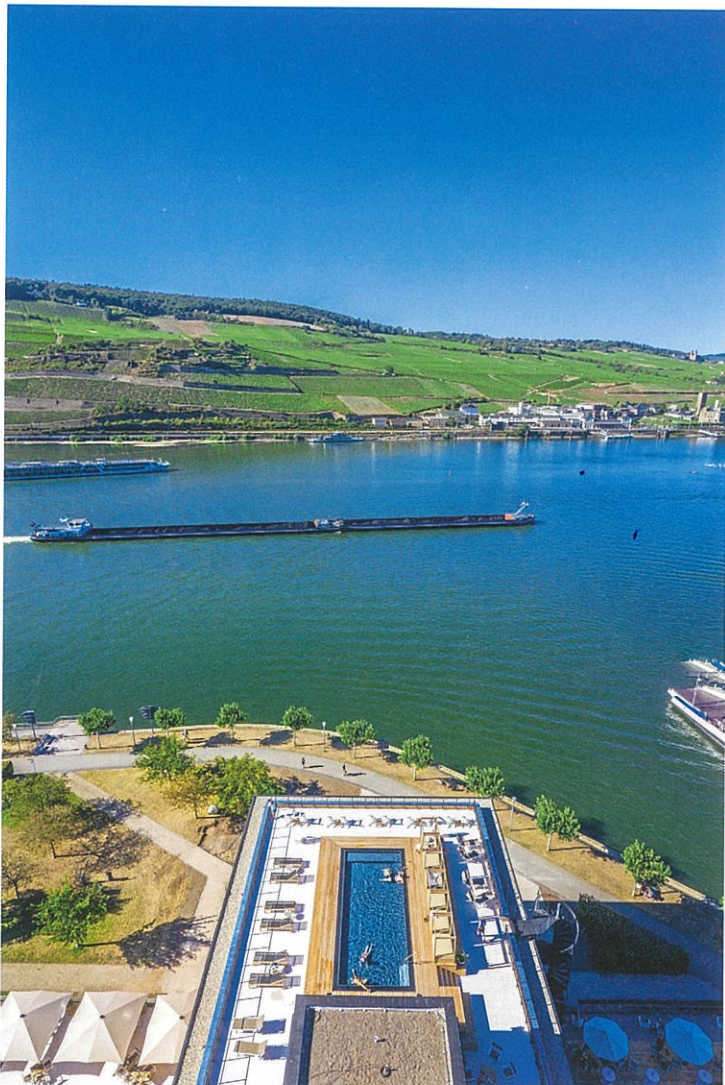
Das Hotel bildet einen starken Kontrast zur geschichtsträchtigen Umgebung, greift die Historie jedoch augenzwinkernd auf und huldigt dem Standort. „Ich wollte an diesem Platz etwas Modernes und ganz anderes schaffen“, erklärt der geschäftsführende Gesellschafter Jan Bolland. Ganz anders auch als das gediegene BollAnts – Spa im Park, in dem er fast 20 Jahre gewirkt hat und das er trotz des Verkaufs als Stammhaus der Familie bezeichnet. Lässig, chillig, cool und hip zählt Bolland nacheinander als charakteristische Eigenschaften auf. Immerhin ein deutsches Wort, und das sogar an erster Stelle. „Urban souls love Papa Rhein“, lautet das Leitmotiv. „Work hard, party harder“, die Devise. „Papa Rhein“ spricht gern Englisch und duzt konsequent jeden; die 17-jährige Aushilfe auch den 70-jährigen Gast. Der gehört zwar nicht zur Zielgruppe, kommt allerdings häufiger als erwartet.

Bolland will mit relativ günstigen Zimmerpreisen junge und jung gebliebene Leute ansprechen, die Wert auf Komfort und angenehme Atmosphäre legen, aber auf verschiedene Dienstleistungen verzichten können. Sein Haus ist deshalb schwierig zu klassifizieren. Vom Service her sind es drei Sterne, Angebot und Ausstattung entsprechen vier bis fünf. Die Gastronomie hat hohes Niveau: Mit der überraschenden Verpflichtung von Nils Henkel,



1 Sitzzecke im „Kahn-schuppen“: Wie überall im Haus mit maritimen Accessoires – vom Seestern bis zum Rettungsring.

2 Die Rezeption: Naturstein, Eichenholzdielen, Ziegel sowie alte Bilder und Fotos, die im Zusammenhang mit Bingen oder der Schifffahrt stehen.



Vogelperspektive: Auf der Dachterrasse lockt bei schönem Wetter der Plunge-Pool mit herrlicher Aussicht auf den Fluss, die Weinberge und Rudesheim.

einem der besten Köche Deutschlands, ist Bolland ein Coup gelungen.

Zusammen mit seinem Finanzpartner Dr. Jörg Haas hat Bolland in das Hotel mit 114 Zimmern und Suiten, Spa und Tagungsräumen bereits 22,5 Millionen Euro investiert, weitere Abschnitte sollen folgen. Die großartige Lage hat ihn nach Bingen gelockt und inspiriert: Direkt am Rhein und an der Kulturufer-Promenade sowie am Tor zum Weltkulturerbe Mittelrheintal. Die Umgebung lädt zu interessanten Ausflügen ein, bietet schöne Strecken zum Wandern und Radfahren und zahlreiche weite-

re Outdoor-Aktivitäten. „Diese Location hat unglaublich viel Potenzial“, ist Jan Bolland überzeugt. Bisher freilich eher eine Destination für ein älteres Publikum. „Das will ich ändern“, sagt der 41-Jährige.

Er trägt beim Tophotel-Besuch einen hellgrauen Nike Kapuzenpullover, Jeans und Sneakers, die derzeit 65 junge Mitarbeiter Jeans und Turnschuhe. Papa Rhein gibt sich allgemein unkonventionell und modern. Bolland macht kein Hehl daraus, dass für ihn nicht mehr Schloss Elmau und Bareiss im Süden die Benchmark sind, sondern die Domizile von Jens Sroka im Norden (Beach Motels und Lighthouse Hotel & Spa). Er hat den gleichen Architekten (Thomas Ladehoff/Hardebeck & Faerber, Mainz), die gleiche Philosophie und sogar einen ähnlichen Namen als Dachmarke. Srokas Heimathafen stellt Bolland seine Heimat Zeit Hotels gegenüber. Dazu zählen neben Papa Rhein das von ihm 2008/2009 entwickelte Marienhöh in Hunsrück und das von seiner Mutter betriebene Günterodehaus in Oberwesel. Bislang, wohlgerne, denn Bolland will expandieren. „Es gibt noch kein konkretes Projekt“, sagt er. „Wir müssen erst einmal Bingen zum Laufen bringen.“

Shabby-Look, Naturstein, Eichenholz

„In Fahrt“ – das wäre der passende Terminus, denn Papa Rhein hat viel von einem Schiff und eine maritime Ausrichtung: vom „Ahoi“ zur Begrüßung bis hin zu zahlreichen Accessoires. Als Kapitän grüßt Heinz Rühmann auf einem Foto hinter der Rezeption. Die Etagere heißen „Decks“, die Zimmer „Kojen“, das Restaurant „Bootshaus“, die Bar, über der ein gekentertes Kanthängt, „Kahnschuppen“. Dort sitzen die Gäste an der Theke auf Hängeschaukeln und auf einer Seite im Sand. Das sorgt im Sommer für Urlaubsfeeling, doch im Winter? „Dann erzeugen wir mit Kerzen Stimmung“, sagt Bolland. Hoffentlich mit echten, denn das Kaminfeuer in der Lobby flackert von einem Bildschirm. Das meiste ist freilich echt und hochwertig. Der Boden am Eingang aus schwarzem und grauem Naturstein, in den öffentlichen Bereichen und in den Zimmern aus Eichenholz. Die bequemen Sessel und Stühle sind überwiegend mit hellen Leinwandstoffen und braunem Leder bezogen; ebenso wie viele Möbel im Bolland-typischen Shabby-Look. Der detailverliebte Vater von Papa Rhein will so „entspannten Eastcoast- & Hafentat“ vermitteln. „Urbaner Chic trifft auf Lifestyle. Die Einrichtung folgt den Impulsen der Designhotellerie europäischer Metropolen“, sagt er. Und das im beschaulichen Bingen.

Die Stadtpolitik funkte denn auch frühzeitig SOS. Die Verantwortlichen waren gegen fast alles. Sie hätten auf dem Filetgrundstück lieber ein zweites luxuriöses Bolland gesehen, die Architektur gefiel ihnen nicht so recht und der Name Papa Rhein überhaupt nicht. Doch der Chef ließ sich trotz des Widerstands nicht von seinem Konzept abbringen. Wenn alle Ideen Bollands so zünden wie die originelle und witzige Wortschöpfung, darf er

sich auf eine erfolgreiche Zeit freuen. Er kalkuliert mit einer Auslastung von 65 Prozent im ersten und 70 Prozent im zweiten Betriebsjahr und zunächst mit einer durchschnittlichen Zimmerrate von 121 Euro.

Flache Hierarchien und Eins-a-Küche

Die Basic-Zimmer kosten zwischen 90 und 120 Euro, die Komfort-Kategorie gibt's ab 160 und Suiten ab 200 Euro (jeweils für zwei Personen mit Frühstück). Das geht nur mit flachen Hierarchien und eingeschränktem Service. Am Frühstücksbüfett und an den Bars ist

Selbstbedienung angesagt. Vieles muss sich einspielen, was beim Soft-Opening ab Anfang August verständlicherweise noch nicht rund lief. Über Papierservietten im noblen „Bootshaus“ sollte Bolland allerdings noch einmal ernsthaft nachdenken. Die Tischkultur beleidigt die erstklassigen Gerichte von Nils Henkel.

Der 51-Jährige hatte früher drei Sterne und war bis Ende März 2020 auf Burg Schwarzenstein in Geisenheim – auf der anderen Rheinseite fast gegenüber – wieder nah dran an der Höchstbewertung. Henkel kocht bewusst auf kleinerer Flamme als früher und greift

PAPA RHEIN BINGEN



GESCHÄFTSFÜHRER

Jan Bolland

HOTELDIREKTORINNEN

Michelle Klären und Marleen Wagner

LOGIS

114 Zimmer und Suiten

PREISE

DZ ab 90 Euro



Hafenstraße 47, 55411 Bingen am Rhein
Tel. 06721 – 3501
www.paparheinhotel.de



**Gute Vorsorge bieten.
Gute Mitarbeiter gewinnen und binden.**

Bieten Sie Ihren Mitarbeitern mit *hogarenteplus* eine Altersvorsorge mit vielen Vorteilen: umfassende Beitragsgarantie, eine Altersrente sowie Leistungen für den Todesfall. Die *hogarenteplus* ist ein speziell auf die Bedürfnisse Ihrer Branche zugeschnittenes Produkt. Sie profitieren außerdem von digitalen Lösungen für die einfache und zeitsparende Verwaltung.



Jetzt informieren unter
hogarenteplus.de



SIGNAL IDUNA 
gut zu wissen

nicht mehr nach den Sternen. Seine schön angerichteten, maritim angehauchten Kreationen aus der offenen Küche wirken unkompliziert, verraten aber durch Produktqualität und das wunderbare Zusammenspiel der Aromen den Meister. Außer-Haus-Gäste kommen derzeit mittags und abends nur mit viel Glück in den Genuss, weil das Bootshaus mit mehr als 100 Plätzen für zwei Seatings im Rahmen der Halbpension reserviert ist (drei Gänge 49 Euro).

Hafen-Spa im Untergeschoss

Das Ende September fertig gewordene Hafen-Spa im Untergeschoss (mit Indoor-Pool, Saunalandschaft, Dampfbädern, Massage-, Kosmetik- und Ruheräumen, Fitnessstudio, Yoga- und anderen Programmen) stehen allen offen. Die Nutzung ist nicht im Zimmerpreis inkludiert, die Tageskarte kostet 59 Euro pro Person. Das 10.000 Quadratmeter große Areal bietet noch viele Optionen. Der mit Sand gefüllte Beach-Club ist schon zu erkennen; die Außengastronomie soll im nächsten Jahr starten und dann möglicherweise auch einen Kinderspielfeld dazubekommen. Ein zweites, fast identisches Baukörper, der bereits auf Visualisierungen im Internen zu sehen und für Ferienapartements mit Küche geplant ist, wird wohl noch etwas warten müssen. Apropos Küche: Mama Rhein wird Jan Bolland die Dependancen bestimmt nicht taufen.

Joachim Heidersdor

Bolland-Style: Der Shabby-Look wird schon am Eingang in der hohen Lobby deutlich.



Behagliche Koje: Das Hotel verfügt über 114 Zimmer und Suiten; hier ein Comfort-Doppelzimmer.