



## Exklusivinterview

Heute: Monika Twitting, Hoteldirektorin des Hotels Meerane, im Gespräch mit Dr. Klaus Schwarz

**MZ:** Wir freuen uns mit Ihnen, dass Ihr Haus zu den 20 besten Wohlfühl-Tagungshotels Deutschlands zählt. Wie haben Sie es geschafft, diesem hohen Anspruch zu genügen?

**Twitting:** Zuerst ist es die „Software“, des Hotel Meerane, alle unsere freundlichen Mitarbeiter, welche diesen Anforderungen gerecht werden. Es ist der Service- und Dienstleistungsgedanke, welcher uns tagtäglich begleitet und unsere Gäste als zufriedene Gäste das Haus verlassen lässt. Nicht immer leicht in schwierigen Situationen, aber täglich eine neue Herausforderung.

Denn für die besten Tagungshotels zum Wohlfühlen kann man sich nicht bewerben, sondern wird von unseren Gästen nominiert. Und diese werden das nur tun, wenn Sie mit allen Leistungen rundum besonders zufrieden gewesen sind.

**MZ:** Viele Gäste sind erstaunt und begeistert, ein Haus mit einem so hochklassigen Ausstattungsgrad im Gewerbegebiet in Meerane zu finden. Was gilt es, am/im „Hotel Meerane“ besonders hervorzuheben?

**Twitting:** Ja, es ist so. Es ist schwierig, Gäste neu für Meerane zu gewinnen, denn es passiert uns sehr oft, dass bei Neukundengewinnung erst erklärt werden muss, dass unser Meerane nicht das Meran in Südtirol ist. Doch die Gäste, welche unser Hotel dann das erste Mal kennen gelernt haben, sind begeistert. Es ist sowohl die großzügige Zimmerausstattung in den Hotelzimmern als auch der kompetente Service in unseren beiden Restaurants und, wie schon erwähnt, die tolle im alt-römischen Stil errichtete Saunalandschaft, welche in diesem Jahr noch erweitert werden wird.

**MZ:** Wie viele Zimmer hat das Hotel? Wie sind Sie mit der Auslastung zufrieden? Wie groß ist Ihr Team?

**Twitting:** Unser Hotel hat 137 Zimmer mit 270 Betten, welche im Durchschnitt mit 38 % belegt sind. Es gibt also noch freie Kapazität für mehr Gäste. Um diese gut zu betreuen stehen 35 Mitarbeiter und 9 Auszubildende täglich stets freundlich und hilfsbereit Ihren Mann bzw. Ihre Frau. Nicht zu vergessen unsere Partner aus Meerane und Umgebung, welche uns

bei der Erfüllung der vielschichtigen Aufgaben tatkräftig unterstützen.

**MZ:** Woher kommen Ihre Gäste, und was führt sie zu uns nach Meerane?

**Twitting:** Unsere Hotelgäste, und es sind in den 9 Jahren bereits 147.263 gewesen, kommen aus allen Teilen Deutschlands und zunehmend auch aus dem Ausland von Mexiko bis Japan. Vorwiegend sind es dem Charakter unseres Tagungs- und Geschäftsreisehotels entsprechend Seminar- und

dass immer mehr Bürger unser Angebot nutzen, auch eine öffentliche Einrichtung in Meerane zu sein. Ich denke da vor allem an die vielen Gäste zu Jugendweihen, Familienfeiern und anderen Jubiläen.

Besonders hervorheben möchte ich unsere Brunchveranstaltungen, welche unter dem Titel „Das große Sonntagsbuffet“ auch im 2. Halbjahr wieder fester Bestandteil unseres Angebotes sein werden. Der Kalender dazu wird jetzt übrigens veröffentlicht. Auftakt

*ktion etwas Lustiges zum Besten geben?*

**Twitting:** Natürlich passieren in einem so großen Hotel auch lustige Dinge. Einem Gast war es in seinem Zimmer zu laut gewesen, während Gäste einer Veranstaltung auf unserer Wiese hinter dem Haus feierten. Kurzent-schlossen packte er seine Matratze und sein Bettzeug und suchte sich einen Schlafplatz in unserer Hotelhalle. Obwohl sich da nachts über 200 Menschen bewegten, hatte er nach seiner Aussage eine ruhige Nacht und bezahlte dies dankbar mit dem vollen Zimmerpreis. Sie sehen, so ein Hotelleben kann ganz schön spannend sein.

**MZ:** Hat Frau Direktor Twitting außer „Vollbluthotelier“ zu sein auch Freizeitbeschäftigungen?

**Twitting:** Leider bleibt nicht viel Zeit für ausgeprägte Freizeitaktivitäten. Am liebsten bin ich mit meiner kleinen Familie zusammen und entspanne mich im Garten. Selbst zu Hause wird mir schon nachgesagt, dass ich beim Tischabräumen gefragt habe: Waren Sie zufrieden, hat es Ihnen geschmeckt?

**MZ:** Was möchten Sie unseren Meeraner Lesern noch gern mitteilen?

**Twitting:** Ich wünsche mir für das Hotel Meerane und sein Team sowie für alle Meeraner noch viele Gäste, welche diese Frage von oben mit „Ja“ beantworten können. Wir sind für Sie da und werden auch in Zukunft alles dafür tun. ■



Monika Twitting

Foto: Hotel Meerane

Tagungsgäste sowie Firmenreisende. Relativ neu dazu sind im letzten Jahr Gäste gekommen, welche einen Kurzaufenthalt am Wochenende in unserem Hotel zum Entspannen und Relaxen nutzen. In Verbindung mit unserem wunderschönen Thermarium ist dies auch gut möglich.

**MZ:** „Hotel Meerane“ – wie finden Sie unsere Stadt und ihre Menschen, und welche Beziehungen pflegen Sie zur Stadt?

**Twitting:** Wir sind mit unserem Hotel seit 1994 ein fester nicht zu übersehender Bestandteil der Stadt Meerane. Die besondere Beziehung sieht man auch daran, dass das Stadtlogo in unserem Hotellogo platziert werden durfte. Selbst auf den Teppichen in unseren Fluren ist dies eingewebt. So tragen wir einen Teil dazu bei, den Bekanntheitsgrad von Meerane nicht nur in Deutschland sondern auch im Ausland zu erhöhen. Im Umkehrschluss danken es uns die Meeraner Bürger damit, dass auch wir für Sie zu einem Bestandteil Ihres Lebens geworden sind. Wir freuen uns besonders,

wird etwas ausgefallen Neues sein. Unser Mitternachtsbuffet (22.00–2.00 Uhr) am 9. August, als Open Air Veranstaltung bei schönem Wetter.

**MZ:** Gibt es besondere Veranstaltungen in Ihrem Hotel? „Hotelgeschichten“ haben einen besonderen Reiz – können Sie, trotz Dis-

## Tipp für Gourmets



### Zanderfilet mit lauwarmer Zitronen-Bier-Vinaigrette

#### Zutaten für 4 Personen:

4 Zanderfilets, 300g Zuckerschoten, 1 Stange Staudensellerie, 1 bis 2 rote Peperoni, 2 Zitronen, 1 große Kartoffel (150g), 4 bis 6 EL Öl, Salz, 200 ml Pils, brauner Zucker, 1 bis 2 EL Sojasauce, 6 EL Traubenkernöl, Kapuzinerkresseblüten zum Garnieren

#### Zubereitung:

- 1.) Die Zuckerschoten waschen und putzen. Den Sellerie waschen, putzen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Peperoni längs aufschneiden. Eine Zitrone heiß abspülen, abtrocknen, in die Schale reiben. Beide Zitronen auspressen.
- 2.) Die Kartoffel schälen, feine Streifen (Julienne) schneiden, auf die Zanderfilets legen und andrücken. Die Filets mit

der belegten Seite nach unten in das erhitze Öl legen. Bei mittlerer Hitze etwa vier Minuten braten, salzen, wenden und bei schwacher Hitze weitere zwei bis drei Minuten braten.

3.) Inzwischen sollten die Zuckerschoten in wenig Salzwasser etwa fünf Minuten dünsten. Für die Vinaigrette das Bier, die Selleriewürfel und eine Chilischote im offenen Topf drei Minuten lang kochen und vom Herd nehmen. Mit braunem Zucker, der Zitronenschale, Salz und Sojasauce würzen. Das Traubenkernöl nach und nach unterrühren.

4.) Zuckerschoten abtropfen lassen, mit Vinaigrette beträufeln. Zander darauf anrichten, mit den Kresseblüten garnieren. Restliche Vinaigrette dazu servieren. ■