



1200 Quadratmeter groß und zehn Meter hoch: Im neuen Ballsaal plant Hotel-Direktor Thomas Willms „rauschende Feste“ und mehr. Foto: Stephan Rumpf

Zimmer mit Hightech

ISDN, Internet, TV im Bad: das neue Arabella Sheraton

Von Annette Baronikians

„Die Dinkelkissen bitte auf diesen Wagen. Nein, halt! Das sind Rosshaarkissen, schauen Sie mal bei der Allergiker-Wäsche nach.“ Hausdame Sigrid Hilbig, in Jeans und Anorak, ist noch von Decken- und Kissen-Bergen umgeben, als schon der nächste Laster die Warenannahme hinunterfährt – mit 950 Matrazenüberzügen. Chief Steward Jaffa Lanjiri bahnt sich währenddessen den Weg durch unzählige Paletten mit Gläsern, Tellern, Tassen, Töpfen und vielem mehr: „Da fehlen mindestens 10 000 weitere Gläser, 7000 Teller, Besteck . . .“ Ein Stockwerk weiter oben wird gehämmert, gesägt, gelötet und geschraubt. Es ist laut und hektisch, 600 Arbeiter vom Schreiner bis zum Elektriker wuseln umher. General Manager Thomas Willms prüft gerade den Unterteppich der in Teilen bereits vorhandenen Rezeption, als sein Handy zum 14. Mal in einer halben

Stunde klingelt: Wegen eines instabilen Querstegs muss das sieben Meter lange Mobile im Atrium vorerst wieder abmontiert werden. Willms ist die Ruhe selbst, gibt die nötigen Anweisungen, widmet sich wieder den Arbeiten an der Rezeption – und sagt: „Ein herrliches Haus. Bis 1. April haben wir alles geschafft.“

Am 1. April, in fünf Tagen, öffnet das neue Arabella Sheraton Grand Hotel: In das mit 644 Zimmern auf 22 Etagen „größte Kongresshotel in Süddeutschland“ hat die Schörghuber Unternehmensgruppe als Immobilieneigentümerin in der insgesamt neunmonatigen Umbauzeit 170 Millionen Mark investiert. Angesichts der zig größeren und kleineren Bautätigkeiten mag man es sich kaum vorstellen, dass in weniger als einer Woche die ersten Gäste im „Arabella Sheraton Grand Hotel München“ übernachten werden, doch alles läuft nach Plan: Nur die 31 Suiten seien noch nicht komplett eingerichtet, sagt Willms, während er die 2500 Geschirrtelle für koscheres Essen in Augenschein nimmt. Sämtliche Zimmer – auch die 60 bayerischen mit Himmelbetten – hätten schon „alle technischen Feinheiten, die in einem deutschen Business-Hotel einmalig sein dürften“: drei ISDN-Telefone, Laser-Faxgerät mit e-mail-Funktion, Internet via TV über Infrarot-Tastatur, Fernsehdisplay im Bad und so einiges mehr. Diese ausgeklügelte Technik setzt sich in den 23 eleganten Konferenzräumen sowie im 1200 Quadratmeter großen Ballsaal fort, in dessen Decke Zugseile mit 3,5 Tonnen Tragkraft versteckt sind.

Maßstäbe will man auch in der Gastronomie setzen: Auf der Galerie des gläsernen Atriums hat Hans-Peter Wodarz „Ente vom Lehel“ eine neue Bleibe gefunden. Wodarz und Chefkoch Jörg Walter stehen seit Freitag in der Hauptküche zum „Probekochen“ am Herd; in der offenen Küche der „Ente“ fehlt noch diverses Gerät. Nebenan entstehen ein edles Café unter einer Blattgold-verzierten Kuppel und eine Kirschholz-Marmor-Bar mit angrenzender Tanzfläche. Etwas rustikaler geht es eine Etage tiefer zu, wo noch fleißig an der Holzvertäfelung gearbeitet wird: Zum „Paulaner's“ gehören eine Selbstzapfanlage, ein Bierkrug-Safe und ein Biergarten mit 350 Plätzen.

Wenige Meter weiter liegt der Wellnessbereich, der allerdings noch eine reine Baustelle ist. Auch fertig am 1. 4.? Willms lächelt: „Nein, so gut zaubern wir doch nicht.“ Das 1000 Quadratmeter große Areal öffnet erst Anfang Mai.