



Bärenstarke Gastgeber: Heidi Bieger und Rolf Benninghoven

Foto: Heinz Feller

► Rheinland-Pfalz

Afrika auf Schritt und Tritt

Wellness und schlanke Küche: Das Hotel Weisser Bär in Mülheim bereichert das gastronomische Angebot an der Mosel

MÜLHEIM/MOSEL. Spitzenhotels in besten Lagen gibt es viele an der Mosel. Aber kaum eines wird mit so viel unternehmerischem Esprit und Ideenreichtum geführt wie das 4-Sterne-Hotel Weisser Bär in Mülheim.

Hochwertige Souvenirs

Inhaber Rolf Benninghoven kommt aus einem Maschinenbauunternehmen mit mehr als 600 Mitarbeitern. In seiner Eigenenschaft als Exportchef ist er mit Lebensgefährtin Heidi Bieger viel gereist. Und immer brachten beide etwas zurück: Ideen, Impressionen, Kunstwerke und hochwertige Souvenirs, die jetzt als exotische Designs ih-

rem Hotel Weisser Bär den außergewöhnlichen Rahmen geben.

Unter anderem ein riesiger Eisbär im Foyer, den der passionierte Großwildjäger vor 25 Jahren in Grönland erlegte und der zum Namensgeber des Hotels wurde. Aber auch in den 34 Themenzimmern und Suiten reist der Gast in eine andere Welt – von Europa nach Afrika und Asien. „Er darf sich in fernen Ländern fühlen“, freut sich Benninghoven. Seine Affinität zu Afrika, insbesondere zu Namibia, ist überall sichtbar und spürbar. Nicht nur in der Themenbar African Lodge, wo sogar eine Giraffe in Originalgröße Platz findet. Afrika dominiert auch in

fast allen Zimmern, im Spa & Wellnessbereich und im Restaurants. Um dieses exotische Flair zu schaffen, wurde von Benninghoven viel Geld in die Hand genommen. Wieviel? „Sage ich nicht. Jedenfalls mehr als ich wollte“.

Originelle Ideen

Die Firma Benninghoven, so der Hotelchef, kaufte 1995 das traditionsreiche Moselhaus Selzerum, um darin Büros einzurichten. Aber es kam anders. „Wir hatten viel Übernachtungsbedarf für unsere Kunden, der uns veranlasste den Gedanken an ein Hotel näher ins Auge zu fassen“, sagt Benninghoven. Nach dem operativen Austritt aus dem Unternehmen bauten er und Heidi Bieger das Haus zu einem Wellness & Spa-Hotel aus. Koste es, was es wolle. Ein benachbarter Campingplatz wurde zu Gunsten eines großen hauseigenen Parks aufgekauft („die Gäste fühlten sich durch den Lärm gestört“), ein Wein- und Biergarten sowie ein Spielplatz eingerichtet. Dem Hotel wurde aus optischen Gründen ein Rundturm (mit Honey-Moon-Suite) verordnet, ein Wintergarten sowie großzügige Gebäude-

trakte für den Spa-Bereich gebaut und ein hauseigener Bootsanleger geschaffen. „Wir haben das Haus damit winterfest für die gästartarme Zeit an der Mosel gemacht“, so Heidi Bieger.

Auch sonst setzt Bieger auf originelle Ideen zum Wohl des Gastes. Entsprechend viel Mühe hat sie sich mit der Einrichtung des aufwändigen Wellness-Bereiches gegeben. Die Anwendungen werden von Fachkräften – viele in den jeweiligen Ländern geschult – nach ganzheitlichen Aspekten durchgeführt. Als Höhepunkt kann man im Wellness-Bistro oder auf dem Dachgarten – mit einzigartigem Ausblick auf die Mosellandschaft – sein Wellness-Menü auswählen.

Was für das Ambiente zutrifft, kann auch die Küche für sich in Anspruch nehmen: Küchenchef Marik Gühlke hat das schlanke Essvergnügen zu seinem Thema gemacht. Im Wein- und Biergarten geht es eher deftig zu. Das lockt Gäste an. „Wir sind überzeugt, dass wir in der Tourismusregion Mosel mit unserem Konzept gut angekommen sind“, sagt Benninghoven und verabschiedete sich eilig zu einer Stipvisite nach Afrika. *Heinz Feller*

Hotel Weisser Bär

- **Besitzer:** Rolf Benninghoven
- **Betreiber:** Rolf Benninghoven, Heidi Bieger
- **Küchenchef:** Marik Gühlke
- **Mitarbeiter:** 45
- **Zimmer:** 29 und 4 Suiten
- **Preise:** DZ 125 bis 170 Euro, Suiten 195 bis 280 Euro
- **Klassifizierung:** 4 Sterne
- **Gastronomie:** 120 Plätze im Restaurant, 70 im Biergarten
- **Kontakt:** Moselstraße 7, 54486 Mülheim, Tel. 06534 94770, www.hotel-weisser-baer.de