CHÂTEAU Hochberg

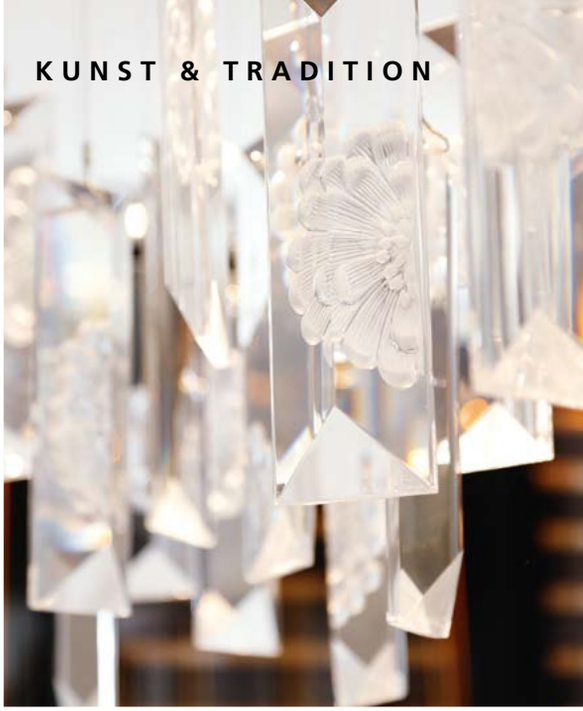
★★★★Hotel & Restaurant

Das imposante Eisentor öffnet sich wie von Zauberhand. Willkommen in diesem altehrwürdigen, der Glasmanufaktur verbundenen, heute stilvoll renovierten Anwesen inmitten eines 1,7 Hektar grossen Naturparks. Auf dem Weg zum Haupteingang spürt der Gast, dass dieser Ort von einer besonderen Familiengeschichte geprägt wurde, deren Geist weiterlebt.

FOTOGRAFIE: CHRISTINE ZENZ, PRESSEBILDER CHÂTEAU HOCHBERG
TEXT: MARION MICHELS

Château Hochberg

Das Schloss gegenüber dem Musée Lalique wurde im Stil des Second Empire in den Jahren 1863 – 1866 erbaut. Die eindrucksvolle Fassade aus rosa Sandstein mit hohen, eleganten Fenstern und kunstvoller Schmied–eisenkunst prägen den Charakter dieses einzigartigen Anwesens. Erbaut wurde das Château von den Besitzern der ehemaligen Glasfabrik Hochberg, den Brüdern Victor und Eduard Teutsch. Nach einem jahrzehnte-langen Dornröschenschlaf erwarb der Schweizer Unternehmer Silvio Denz, Präsident und CEO des Hauses Lalique, das denkmal-geschütze Anwesen. Mit seinem Anspruch auf Excellence und Qualität, aber auch dem Respekt gegenüber Traditionen, erwachte das Haus zu neuem Leben. Dank der perfekten Zusammenarbeit mit dem Lalique Interior Design Studio unter der Leitung von Adeline Lunati und Borella Art Design entstand ein Hotel, das nicht nur durch sein selbstver-ständliches, elegantes Interior begeistert, sondern auch in den Bausteinen seiner Geschichte weiterlebt.



Bar & Restaurant

Beim Betreten des Schlosses fällt der Blick auf die imposante Bar in der Lobby. Sie ist wie der Empfangsdesk aus weissem Quarz. Diese zwei Kunstwerke verbinden sich optisch durch eine, mit sieben Dahlienmotiven gestaltete Glaswand. Die Transparenz der Blütenblätter wird mit Spitzen aus schwarzem Email hervorgehoben. Eine Hommage an die Kunst der Glasmeister von Lalique, die hier einen einzigartigen Kontrast zwischen lichtundurchlässigem und klarem Kristall schufen. Die Bar ist umgeben mit Glasvitrinen, die den Blick auf kostbare Lalique Karaffen und Weine preisgeben. «Meilleur Sommelier de France» 2012, und «Meilleur Ouvrier de France» 2015, Romain Iltis zeichnet für die erlesene Weinkarte und die Auswahl von 80 Weinen im Offenausschank verantwortlich.

Die drei ineinander übergehenden Speisesäle des Château Hochberg, Dahlia, Ombelle und Venise widerspiegeln auf dezente Weise die Philosophie der Maison Lalique. In der Küche des Château Hochberg verwöhnen Chef Arnaud Barberis und sein Team die Gäste mit raffinierten, saisonalen und dennoch preislich attraktiven Gerichten, für die er gerne Produkte aus der Region verwendet. Die Inspiration für seine Speisekarte findet Barberis auf seinen Reisen durch die ganze Welt. Und auch seine Erinnerungen an die Gegend seiner Kindheit integriert er gekonnt in die marktfrischen Gerichte. Im elegant-legeren Restaurant, das Dank seines hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnisses auch für Einheimische ausgesprochen attraktiv ist, bereitet Valérie Boulanger den Gästen einen herzlichen Empfang.

Zimmer

Die 15 Zimmer und Suiten sind komfortabel und lichtverwöhnt. Der schlichte, zeitgenössische Stil des Interiors ist zeitlos und findet je nach verwendeten Dekorpaneele der Linien Ombelle, Venise und Dahlia seinen Ausdruck. Die Zimmer im Ombelle-Stil sind inspiriert von Pflanzen- und Blumenmustern, wie René Lalique sie so gerne verwendete. Die Grüntöne der Materialien erzeugen ein bezauberndes Lichtspiel. Die Venise-Zimmer in Grau- und Silbertönen vermitteln ein Gefühl der Zeit- und Schwerelosigkeit. In den Dahlia-Zimmern faszinieren satinierte und transparente Oberflächen mit sanften Sandtönen. In den Badezimmern zieren emblematische Motive aus den Werken René Laliques die Spiegel, helle Mosaiksteinchen bedecken Böden und Wände. Im Kristall der Spiegel leuchten die Details der jeweiligen Motive und in den Armaturen der Prestigemarke THG finden Kristalle von Lalique ihre Bühne. Zeichnungen und Lithografien von René Lalique sind eine Ehrbezeugung an den grossen Meister der Glaskunst.

Schweizer Unternehmer Silvio Denz mit dem Tessiner Stararchitekt Mario Botta vor dem "Pavillon" von Château Hochberg

«NUR DAS EINFACHE KANN GUT WERDEN!» Zitat Silvio Denz

So unprätentiös wie diese Aussage, ist das Erscheinungsbild des charismatischen Schweizer Unternehmers Silvio Denz. Ich kenne Silvio seit vielen Jahren und bin immer wieder aufs Neue beeindruckt von seiner einzigartigen Erfolgsgeschichte. 2007 berichteten wir über die Einweihung des Weinkellers von Mario Botta auf seinem Weingut Château Faugères in Bordeaux, 2011 über die Einweihung des Fünfsterne-Restaurants und Relais&Châteaux-Hotels Villa René Lalique in Wingen-sur-Moder. In dieser Ausgabe berichten wir über die Eröffnung von Château Hochberg mit dem Pavillon von Mario Botta. Alle drei Projekte sind von Excellence und Qualität geprägt, zwei Bausteine, die matchentscheidend für die ganze Firmengruppe von Silvio Denz stehen. «Nur das Einfache kann gut werden!»; das galt auch für den Kauf der Kristallmanufaktur Lalique im Jahr 2008. Eigentlich war er zuerst nur daran interessiert, die Parfümsparte der Firma zu kaufen. Dies wurde jedoch von den Verantwortlichen abgelehnt. So entschloss er sich, Lalique ganz zu kaufen - und alles wurde gut! So wie die Geschichte der exzeptionellen Sammlung von rund 700 historischen Parfumflakons, die innerhalb von drei Jahren auf ganz verschiedene Art und Weise den Weg zu ihm gefunden hat. Im 2015 folgte die aufwendige Restauration der historischen Villa von René Lalique in ein luxuriöses 5-Sterne-Hotel mit einer mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Gastronomie. So gesellte sich dieses verwunschene Fachwerkhaus, das am Waldrand im kleinen Ort Wingen-sur-Moder in den Vogesen liegt, zur weltberühmten Kristallmanufaktur von Lalique. Als Ergänzung der bereits bestehenden Villa kreierte Mario Botta einen eleganten Restaurant-Kubus, der harmonisch die architektonischen Prinzipien des historischen Fachwerkgebäudes aufnahm. Der grandiose Weinkeller des Kubus widerspiegelt mit seinen sakralen Elementen dabei die Ambitionen und Philosophien des Architekten auf wunderbare Weise. Mit dem Viersterne Hotel Château Hochberg realisierte Silvio Denz Mitte 2016 einen schlichten und eleganten Komplementär zur luxuriösen Villa Lalique. Für beide Häuser gilt der Grundsatz der kompromisslosen Qualität auf hohem Niveau. Mit dem zugänglichen Gastronomiekonzept von Château Hochberg gibt Silvio Denz den Menschen dieser Gegend, den Arbeitern seiner Kristallmanufaktur und den Besuchern des gegenüberliegenden Musée Lalique die Möglichkeit, vorzügliche Gerichte zu moderaten Preisen zu geniessen. Das Mittagsmenü ab 26 Euro und die 80 hervorragenden Weine im Offenausschank sind durchaus erschwinglich. Excellence muss nicht teuer sein, aber sie vermittelt höchstes Niveau und eine ebensolche Qualität. Mit dem Konzept von Château Hochberg zeigt Silvio Denz, dass dieser Anspruch möglich ist. Hier stimmt die Basis: das historische Haus mit seiner der Kristallkunst verbundenen Geschichte, seiner Nähe zur Manufaktur und zum weltbekannten Musée Lalique. Der Qualitätsanspruch von Silvio Denz und der Dialog des Architekten Mario Botta zwischen Alt und Neu sind die Basis für den Erfolg. Mario Botta lässt der Grande Dame stets den Vortritt und passt seine Architektur bestehenden Gebäuden an. Mario Botta und Silvio Denz verbindet eine langjährige Freundschaft, die auf einer positiven und optimistischen Lebenseinstellung und einer grossen Leidenschaft für Ästhetik basiert. Zwei charismatische Männer, jeder ein Genie seiner Materie