

RICHTFEST Hotel „HEITLINGER HOF“

Freitag, den 04. April 2014, 16:00 h

Festansprache von Herrn Heinz Heiler

Text zum Download:

http://www.restaurant-heitlinger.de/pressemeldungen/richtfest_heitlingerhof.pdf

Links und Bilder: Baufortschritt:

<http://www.restaurant-heitlinger.de/baufortschritt-hotel-heitlinger/>

- Begrüßung
- Im 25. Jubiläumsjahr Golfclub
- Nach Umbau Restaurant
- Nach Erweiterung Keller
- Jetzt Richtfest Hotel Heitlinger Hof

Eine stramme Entwicklung seit Beginn meiner „Jungwinzer-Karriere“ vor fünf Jahren.

Lassen wir mal einige Überflug-Argumente aufblitzen:

- Größtes ökologisches Weingut Deutschlands
- Zweitgrößtes private Weingut in Baden-Württemberg
- Aktuelle Weinberggröße über 100 ha
- Unser GG „Spiegelberg“ bester Grauburgunder Deutschlands (Fallstaff)
- Gault Millau – weitere Traube ergattert
- Umsatzziel im Weinbereich für 2014: Verdopplung
- In 20 Ländern der Erde vertreten
- In der Hälfte aller bundesdeutschen 3 Sternerestaurants vertreten

- Derzeit Vertrieb in Japan im Aufbau

Jetzt, mit dem Hotel HEITLINGER HOF, wird unser vierblättriges Kleeblatt abgerundet.

Bleiben wir beim „Auf die Pauke hauen“:

Ein Angebot, wie wir es haben - eine Kombination...

- Mit gepflegter Golfanlage
- Mit einem der besten Weingüter Deutschlands
- Mit exzellenten Restaurants hier und im Golfclub
- Und mit dem kommenden Spitzenhotel

gibt es nirgendwo ein weiteres Mal.

Aber keine Angst – wir heben nicht ab!

Der Gast und Kunde steht bei uns im Mittelpunkt.

Unser Anspruch besteht nur darin, das Beste zu geben.

Ohne Tricks und ohne falsche Versprechungen.

Nun zum gerade fertigwerdenden HEITLINGER HOF:

29 Zimmer und 2 Suiten – eine davon eine Hochzeitssuite –

mit bester Ausstattung und herrlichem Blick auf Weinberge und Golfplatz im idyllischen Kraichgau wird ab September seine Gäste begrüßen.

Ab dann gibt es keinen einzigen Ruhetag mehr im Hotel und im Restaurant.

Wir werden in großen, geschmacklich toll eingerichteten, Zimmern Tages- wie Feriengäste, Golfreisende, Tagungsteilnehmer sowie private Festgäste empfangen.

Gegessen, getrunken und gefeiert wird in den Räumen vom Heitlinger Restaurant.

Die maximale Kapazität innen und auf den Außenterrassen wird bei etwa 250 bis 300 Gästen liegen. Je nachdem, was essensmäßig gewünscht wird.

Man spricht viel vom noch unterentdeckten Kraichgau.

Unser Ziel ist es – auch als Mitglied beim Verband deutscher Prädikatsweingüter, VdP, (gleichbedeutend mit der Champions League im Weinbau) -, dem Charme und den vielfältigen Möglichkeiten im Kraichgau nach vorne zu verhelfen.

Ein Ziel, das wir bislang schon bewiesen haben und nur konsequent fortzusetzen brauchen.

Mein heutiger Dank zum Zeitpunkt des Richtfestes geht an

- Die Planer Knich und Christine Jacklin
- Der Schlüsselfertigbau-Firma Sauter
- sämtliche Firmen, die mit dem Ausbau beauftragt sind – nahezu alles kleine und mittelständige Unternehmen aus unserem Raum.

Wir sind im Zeitplan und ohne Probleme.

Ein Kompliment auch an die Kalkulatoren, die diesen warmen, durchzuarbeitenden Nicht-Winter im Sommer letzten Jahres schon eingeplant haben!

Ich wünsche einen weiterhin unfallfreien zeitgerechten Bauablauf und freue mich auf die Eröffnung am 01. September 2014.