

Dolce Munich Unterschleissheim **kurz vor Eröffnung**

In der neuen Tagungs- und Konferenzlocation laufen die letzten Vorbereitungen auf Hochtouren – in Kürze ziehen die ersten Gäste ein.



In den Startlöchern: Paul van Wijk (v.r.) und sein Management-Team. Insgesamt werden 120 Mitarbeiter und 10 Auszubildende die Gäste betreuen.

„Das Kribbeln im Bauch hat sich schon eingestellt“, sagt Paul van Wijk, Managing Director des Dolce Munich Unterschleissheim. Adrenalin auf der Zielgeraden – das kennt der Hotelprofi und Marathonläufer nur allzu gut. Am 1. April 2010 öffnet das siebengeschossige Vier-Sterne-Plus-Haus offiziell seine Pforten, nur knapp eineinhalb Jahre nach der Grundsteinlegung auf dem 10.000 qm großen Areal am Andreas-Danzer-Weg 1. Auch Bauherr Andreas Striebel (Striebel Projekt Management GmbH, Augsburg) zeigt sich zufrieden mit dem Projekt-



Sechs Jahre hatte der Executive Chef zuvor in London gekocht, u. a. für Intercontinental und Hilton.



Cinq Mondes unterhält eigene Spas und stattet weltweit exklusive Hotels aus – darunter bisher auch das Dolce La Hulpe Brussels (im Bild).

stand: „Wir sind früher als geplant fertig geworden. Jetzt fehlen nur noch Kleinigkeiten. Bereits im März kann der Hotelbetrieb anlaufen.“

Als größte und modernste Tagungslocation im Münchener Norden will die amerikanische Hotelgruppe Maßstäbe setzen: Gemeinsam mit dem Konferenzzentrum BallhausForum bietet das Neu-Ensemble auf 4.700 qm nicht weniger als 23 flexible Meetingräume. Darunter die private Sky-Lounge „Zugspitze“ mit Alpenblick, ein Ballsaal und das großzügige Auditorium

(1.342 qm) mit Glasdach. E-Coffee-Lounges, Concierge im Tagungsbereich, High-Speed-Internet, Print-on-Demand vom eigenen Laptop sowie moderne Teambuilding-Konzepte sind die angekündigten Standards. Den letzten Schliff erhält derzeit auch der Wellnessbereich mit Pool, vier Behandlungsräumen und diversen Saunen. Betreiber ist die preisgekrönte französische Spa-Marke Cinq Mondes aus Paris. Sie vereint spezielle Massagen mit uralten Traditionen und Zeremonien aus Indien, Siam, dem Maghreb, Japan und China.

Eine entscheidende Rolle wird in der neuen Dolce-Dependance die Gastronomie unter der Leitung von Küchenchef Jens Koppermann (39) einnehmen. Er zeichnet mit einer 21-köpfigen Crew kulinarisch verantwortlich für das Tagungsrestaurant „Viktualien“ mit Wintergarten (220 Plätze), das Fine-Dining-Restaurant „Redox“ (40 Plätze) sowie die Bar „Stephan's“. Seine Kompositionen wie Espresso vom bayerischen Schwammerl mit Kokosnussgarnele oder Tranchen vom geschmorten Honig-Schweinebauch mit Safran-Kürbispüree und Zimtapfelfoße beschreibt Koppermann als „bayerische Basics, kreativ interpretiert mit modernem Twist“...

So sollen Gäste auch die Atmosphäre im Hotel erleben: Erlesenes Interieur kombiniert mit lokalen Akzenten und Lifestyle nach Entwürfen des Hamburger Architektenbüros Joi-Design. Man darf sich also bereits freuen – in rund einem Monat ist's endlich so weit.

Das Dolce bietet 255 Zimmer und Suiten – zwei sind barrierefrei. Drei Präsidenten-Suiten verfügen über Balkon und – teils – eigene Sauna!

