

Wem die Stunde schlägt _____ **G**



Wer hat in dieser hektischen Welt noch Zeit? Sie ist zu einem raren Gut geworden, das sinnvoll genutzt werden sollte, z. B. für einen Besuch im neuen Nürnberger Hotel Pomander. Der Name ist als Hommage an einen bedeutenden Sohn der Stadt gedacht, im Hotel trifft große Vergangenheit auf spannende Gegenwart.

Nürnberg war im Spätmittelalter eine Hochburg der Kunst und der Erfindungen. Weltberühmt wurde der Uhrmacher Peter Heinlein als Schöpfer der ersten tragbaren Taschenuhr, genannt Pomander-Uhr. Pomander waren kleine Schmuckkästchen, in denen im Mittelalter Duftstoffe aufbewahrt und mitgenommen wurden. An all diese Traditionen will das neue Hotel Pomander anknüpfen und den Gästen auf subtile Weise zeigen, wie kostbar Zeit ist. Knapp zwei Jahre dauerte es, um das ehemalige Maritim Hotel (Eröffnung 1986) von Grund auf zu sanieren und neu zu gestalten. Als Hotel Pomander öffnete es mit 311 Zimmern und Suiten

im Herbst vergangenen Jahres seine Pforten. Die Lage am zentralen Frauentorgraben, nahe des Hauptbahnhofs und des historischen Stadtkerns, soll sowohl Touristen wie auch Geschäftsleute anlocken. General Manager Michael Fritz brachte als erfahrener Hotelier Opening-Erfahrungen vom „Jaz in the City“ in Wien mit und hatte auch die Neueröffnung sowie -positionierung des Steigenberger Hotel Treudelberg in Hamburg geleitet. Küchenchef ist Christian Thieme. Die Speisekarte des Restaurants „Public Kitchen & Bar“ enthält zu einem Großteil vegane und vegetarische Gerichte, die durch tierische oder pflanzliche „Add

Im begrünten Restaurant mit Platz für 170 Gäste wird, angelehnt an das Gestaltungskonzept, regionale Küche mit Schwerpunkt auf pflanzlichen Gerichten serviert. Foto: Gabriel Büchelmeier

Ons“ ergänzt werden können. Zugleich legen Christian Thieme und sein Team großen Wert auf Nachhaltigkeit und Klimaschutz. „Um die Natur zu schonen und zugleich die regionale (Land-)Wirtschaft zu unterstützen, wählen wir die Zutaten für unsere Gerichte, wenn möglich regional und umweltfreundlich aus“, so Thieme. „Bei uns können die Gäste frische, saisonale Gerichte genießen und zugleich ihren ökologischen Fußabdruck reduzieren. Dafür geben wir bei jedem Gericht einen CO₂-Abdruck an, um die Klima-Belastung ersichtlich zu machen.“ Die Gestaltung aller öffentlichen Bereiche wie Rezeption, Restaurant, Fitnessraum, Saunen und Pool sowie Eventflächen, Meetingräume und Co-Work-



In der Lounge fügt sich die Beleuchtung auf Elektroschienen perfekt in die offenen, dunklen Technikdecken ein. Fotos: © Pandox AB



Auch in der Work-Bar trifft ein historisches Bild auf ein neues Umfeld von rohem Beton und rougher Decke.

Wem die Stunde schlägt _____ **G**



Wer hat in dieser hektischen Welt noch Zeit? Sie ist zu einem raren Gut geworden, das sinnvoll genutzt werden sollte, z. B. für einen Besuch im neuen Nürnberger Hotel Pomander. Der Name ist als Hommage an einen bedeutenden Sohn der Stadt gedacht, im Hotel trifft große Vergangenheit auf spannende Gegenwart.

Nürnberg war im Spätmittelalter eine Hochburg der Kunst und der Erfindungen. Weltberühmt wurde der Uhrmacher Peter Heinlein als Schöpfer der ersten tragbaren Taschenuhr, genannt Pomander-Uhr. Pomander waren kleine Schmuckkästchen, in denen im Mittelalter Duftstoffe aufbewahrt und mitgenommen wurden. An all diese Traditionen will das neue Hotel Pomander anknüpfen und den Gästen auf subtile Weise zeigen, wie kostbar Zeit ist. Knapp zwei Jahre dauerte es, um das ehemalige Maritim Hotel (Eröffnung 1986) von Grund auf zu sanieren und neu zu gestalten. Als Hotel Pomander öffnete es mit 311 Zimmern und Suiten

im Herbst vergangenen Jahres seine Pforten. Die Lage am zentralen Frauentorgraben, nahe des Hauptbahnhofs und des historischen Stadtkerns, soll sowohl Touristen wie auch Geschäftsleute anlocken. General Manager Michael Fritz brachte als erfahrener Hotelier Opening-Erfahrungen vom „Jaz in the City“ in Wien mit und hatte auch die Neueröffnung sowie -positionierung des Steigenberger Hotel Treudelberg in Hamburg geleitet. Küchenchef ist Christian Thieme. Die Speisekarte des Restaurants „Public Kitchen & Bar“ enthält zu einem Großteil vegane und vegetarische Gerichte, die durch tierische oder pflanzliche „Add

Im begrünten Restaurant mit Platz für 170 Gäste wird, angelehnt an das Gestaltungskonzept, regionale Küche mit Schwerpunkt auf pflanzlichen Gerichten serviert. Foto: Gabriel Büchelmeier

Ons“ ergänzt werden können. Zugleich legen Christian Thieme und sein Team großen Wert auf Nachhaltigkeit und Klimaschutz. „Um die Natur zu schonen und zugleich die regionale (Land-)Wirtschaft zu unterstützen, wählen wir die Zutaten für unsere Gerichte, wenn möglich regional und umweltfreundlich aus“, so Thieme. „Bei uns können die Gäste frische, saisonale Gerichte genießen und zugleich ihren ökologischen Fußabdruck reduzieren. Dafür geben wir bei jedem Gericht einen CO₂-Abdruck an, um die Klima-Belastung ersichtlich zu machen.“ Die Gestaltung aller öffentlichen Bereiche wie Rezeption, Restaurant, Fitnessraum, Saunen und Pool sowie Eventflächen, Meetingräume und Co-Wor-



In der Lounge fügt sich die Beleuchtung auf Elektroschienen perfekt in die offenen, dunklen Technikdecken ein. Fotos: © Pandex AB



Auch in der Work-Bar trifft ein historisches Bild auf ein neues Umfeld von rohem Beton und rougher Decke.



Im 740 qm großen Ballsaal, dem größten in der Nürnberger Hotellerie, wurde eine gedeckte Farbgestaltung gewählt, um die vorhandenen Kronleuchter in Szene zu setzen.

king-Spaces lag in den Händen der renommierten Kitzi Design Studios. „Hier treffen Vergangenheit und Gegenwart aufeinander und zeigen dem Gast subtil, wie kostbar doch Zeit ist“, sagt die Architektin Viki Kitzi, die gemeinsam mit ihrem Team das Interior Design des Nürnberger Hotels entwickelt und realisiert hat. Beim ressourcenschonenden Umbau des ehemaligen Maritim Hotels standen maximaler Bestandserhalt und ein zeitgemäß umgesetzter lokaler Bezug im Vordergrund.

„Die größte Herausforderung bestand darin, mit dem Bestand zu arbeiten“, erklärt Viki Kitzi. „Es gab unzählige Mengen an Materialien, Mustern und Oberflächen, von denen wir vieles, auch auf Kundenwunsch, beibehalten und – zeitgemäß interpretiert – in das neue Konzept integriert haben.“ So wurden vorhandene Holzpaneele an Wänden und Decken lackiert und mit farblich passenden Teppichböden und Dielen in Holzbodenoptik kombiniert. Aus einzelnen geschlossenen Räumen entstand ein großzügiger öffentlicher Bereich, in dem kühlere, raue Materialien wie Sichtbeton mit Terrazzo-Fliesen aufgelockert wurden, elegante Details aus Metall spielerisch mit knalligen Farben zusammengehen.

Die Begrünung im Restaurant unterstreicht den engen Bezug zu den Nürnberger Hesperidengärten, verleiht dem Raum Frische und Lebendigkeit. Inspiriert von den mittelalterlichen unterirdischen Kellern, in denen das traditionelle Nürnberger Rotbier gelagert wurde, dominiert Kupfer in der Lobby. Gelbe Deckenfelder im Work-Bar-Bereich wirken anregend, stimulierend, licht. „Unsere Gäste können einen Tempo- und Rhythmuswechsel erleben, sobald sie durch die Tür gehen“, so fasst General Manager Michael Fritz das Konzept zusammen. „Und wenn sie gehen, nehmen sie das schöne Gefühl mit, ihre Zeit gut verbracht zu haben.“

Das neue fränkische Hotel-Schmuckstück gehört zum schwedischen Hotelimmobilienunternehmen Pandox, wird aber als eigenständige Marke mit Fokus auf Nachhaltigkeit geführt. Pandox ist ein führender Eigentümer von Hotelimmobilien in Nordeuropa mit Schwerpunkt auf große Hotels in wichtigen Urlaubs- und Geschäftszielen. Das Hotelimmobilienportfolio von Pandox umfasst 159 Hotels mit rund 35.800 Hotelzimmern in 15 Ländern.

hotelpomander.de