



Erstes Logis-Hotel im Elbsandsteingebirge!

Mit dem neuen Logis „QUARTIER 5“ in Gohrisch gibt es nun 15 deutsche Logis-Mitglieder

Logis-Hotels zeichnen sich durch ihre Individualität und ihren besonderen Service aus: Die meisten Hotels sind inhabergeführte kleine Häuser, die eng mit der Region verknüpft sind und ganz besonderen Charme und Authentizität ausstrahlen. Ein weiteres Plus: Viele Logis-Mitglieder liegen idyllisch und ruhig abseits großer Touristenströme, zum Beispiel im Pfälzer- und Spreewald, in der Lausitz, der Eifel, an der Mosel und am Bodensee. Nun gibt es ein weiteres besonderes Logis-Hotel: Mit dem erst im Juni neu eröffneten Hotel „QUARTIER 5“ ist der Logis-Gruppe das erste Hotel im Nationalpark Sächsische Schweiz beigetreten! Der Landgasthof im Luftkurort Gohrisch liegt an der sechsten Etappe des Malerwegs und lockt mit gemütlichem Stil und gehobener Küche unweit des gleichnamigen berühmten Tafelberges.

Das neue Logis-Hotel hat eine lange Geschichte: 1862 erbaut, wurde es zunächst als Gaststätte, dann als Pension „Annas Hof“ genutzt und ist eins der ältesten Gasthäuser in Gohrisch. Der Besitzer Adelbert Hauffe vermittelte 1869 die ersten Sommerurlauber nach Gohrisch und veröffentlichte den ersten Werbeprospekt, in dem er für Gohrisch als „ländliche Gebirgs-Sommerfrische“ warb. Die offizielle Anerkennung folgte 1875. Gohrisch ist damit die älteste Sommerfrische in der Sächsischen Schweiz, 1935 wurde dem Ort gemeinsam mit Oberwiesenthal das Prädikat Kurort verliehen. Bis heute hat sich an den hervorragenden Bedingungen nicht viel geändert: Gohrisch darf sich seit dem Jahr 2000 mit dem Titel „Staatlich anerkannter Luftkurort“ tragen. 2019 kauften die heutigen Inhaber und Logis-Hoteliere Uwe Henkenjohann (42) und Ehefrau Patricia Liepe (35) „Annas Hof“ und renovierten die in die Jahre gekommene Pension mit viel Liebe zum Detail. Die ursprünglich 15 Zimmer wurden in Anlehnung an die fünf Grundelemente der Natur Erde, Feuer, Holz, Wasser, Metall zu acht Zimmern mit je zwölf bis 30 Quadratmetern sowie zwei Appartements mit rund 40 Quadratmetern gestaltet. Dabei sorgen klare Formen und sanfte Naturfarben für Geborgenheit und einen angenehmen Schlaf.

Im Juni war nun offizielle Hotel- und Restauranteröffnung unter neuem Namen. Das geschichtsträchtige Haus erstrahlt jetzt als moderner Landgasthof „QUARTIER 5“ in neuem Glanz, in dem traditioneller Charme mit modernen Elementen gepaart ist. Antike Möbelstücke, Vasen und Kronleuchter treffen auf zeitgenössische Kunstwerke, exklusive Tapeten, edle Samtbezüge und viele weitere Details und gehen eine stimmige Liaison ein. Im sogenannten „Wohnzimmer“ wurden Hotellobby, Restaurant, Café, Bar und Bibliothek auf stimmig miteinander vereint: Bequeme Sitzgruppen, fröhliche Farben, frischer Duft, warmes Licht und beruhigende Hintergrundmusik sorgen für ein angenehmes Wohnzimmerfeeling.

„Anstatt unechte, nachgemachte Dekos zu kaufen haben wir jedes Stück einzeln ausgewählt, zum Beispiel eine schöne alte Vase von Hutschenreuter oder einen alten Schreibtisch, der noch aus der Familie meiner Frau stammt. Wir haben hier ein Urlaubszuhause geschaffen, wie wir es uns auch selbst als Gäste wünschen würden – mit viel Charme, Komfort und Herzlichkeit fernab vom Alltag“, berichtet Uwe Henkenjohann. Der gebürtige Dresdner war nach seiner Ausbildung zum Hotelfachmann im The Westin Bellevue Dresden viele Jahre im Allgäu im Lindner Parkhotel & Spa tätig – zuletzt als stellvertretender Direktor. Was sich Gäste wünschen und was Hotels und Restaurants weltweit bieten, erlebte Henkenjohann zudem bei einem Auslandsjahr in Vancouver. Zurück in der Heimat ist er mittlerweile gemeinsam mit Ehefrau Patricia Liepe Gastgeber in den Bergwirtschaften Papststein und Kuhstall sowie im Café Drehscheibe im Bahnhof Bad Schandau. Im neusten Objekt, dem Hotel QUARTIER 5, gibt es nun viele Details für einen besonderen Aufenthalt: Italienischer Schinken und Fenchelsalami werden beispielsweise mit einer Berkel „Schwungradaufschnittmaschine“ für ein ganz besonderes Aroma von Hand hauchdünn geschnitten. Am Frühstücksbuffet gibt es frisch gepressten Orangensaft und von der Chefin des Hauses selbstgekochte Marmeladen und Konfitüren. Patricia Liepe bäckt zudem köstliche Käsekuchen und Beeren-Crumbles fürs Kuchenbuffet. „Das Aroma des besten Kaffees, den ich jemals genossen habe, liegt mit noch heute in Erinnerung. Das war vor einigen Jahren in Siena. Mit den speziell für uns gerösteten Kaffeebohnen



der Dresdner Firma Kaffanero und unserer italienischen Siebträgermaschine haben wir diesen Genuss nun in die Heimat geholt“, so Henkenjohann.

So viel Individualität, Service und Liebe zum Detail – das passt perfekt zur den Logis-Hotels und Restaurants, wie Uwe Henkenjohann schnell merkte: „Ich war ohnehin auf der Suche nach einer passenden Hotelkooperation und über unseren Inneneinrichter Steffen Thiele von GDI Gastro-Design & Inneneinrichtung von Logis erfahren und die deutsche Logis-Präsidentin Tina Weißollek vom Logis-Hotel und Restaurant L’Auberge Gutshof in Bischofswerda kennengelernt. Da hat die Chemie sofort gestimmt und es war schnell klar, dass unser Konzept hervorragend zur Logis-Gruppe passt“, berichtet der frischgebackene Logis-Hotelier. Logis ist Europas größter Kooperation unabhängiger inhabergeführter Hotels und Restaurants mit 2.300 Mitgliedern in neun Ländern. Die besonderen Werte erläutert die deutsche Logis-Präsidentin Tina Weißollek: „Jedes Logis-Mitglied bewahrt seine Individualität, alle Hotels und Restaurants bleiben grundsätzlich inhabergeführt. Der Gast genießt und spürt so die Persönlichkeit und den Charme eines jeden Hauses, während die Mitglieder selbst von der Unterstützung durch unser großes Netzwerk profitieren. Dennoch teilen die Logis-Mitglieder den gleichen Grundgedanken einer sehr persönlichen und aufmerksamen Gastlichkeit, der von unseren Gästen sehr geschätzt wird.“ Im Rahmen der Logis-eigenen Klassifizierung erzielte das QUARTIER 5 hervorragende Ergebnisse: Das Hotel wurde als „Logis Élégance“ eingestuft und verspricht damit eine Umgebung voller Harmonie. Das Restaurant erhielt die Auszeichnung als „Table Gourmande Logis“ und verspricht damit eine großzügige Küche in gepflegter Umgebung.

Fürs hoteleigene Restaurant haben die neuen Logishoteliers nun noch eine weitere Neuigkeit: „Ab August konnten wir mit Martin Seifried einen namhaften neuen Küchenchef gewinnen. Der gebürtige Pirnaer machte seine Ausbildung am Kempinski Hotel Taschenbergpalais Dresden. Danach war er in mehreren Sternerestaurants in leitender Funktion tätig“, so der Logis-Hotelier. Zu den namhaften Stationen Seifrieds zählen das Caroussel in der Bülow Residenz, Bean&Beluga sowie das Genuss Atelier in Dresden, das Sendig in der Elbresidenz Bad Schandau sowie in Wien die Sternerestaurants Anna Sacher und Das Loft sowie das Zwei-Sterne-Restaurant Silvio Nickol.

Reservierungen für Restaurant sowie Hotelbuchungen sind direkt über die Logis-Webseite möglich. Die Übernachtung im Logis-Hotel QUARTIER 5 im Doppelzimmer mit Frühstück kostet für zwei Personen ab 99 Euro. Weitere Infos: <https://www.logishotels.com/de/hotel/logis-hotel-quartier-5-432196>

Weitere Infos und Buchungen: [Logishotels.com](https://www.logishotels.com)

Infos und Buchungen der deutschen Logis-Hotels: <https://www.logishotels.com/hotel/de/deutschland>

Über LOGIS HOTELS:

Seit 70 Jahren erschaffen LOGIS HOTELS Urlaubs- und Gastronomieerlebnisse und sind die größte Kooperation unabhängiger Hoteliers und Restaurantbesitzer in Europa mit 2.300 Hotels in neun Ländern (Frankreich, Italien, Spanien, Andorra, Deutschland, Belgien, Luxemburg, Niederlande und Kanada) und sechs Marken (Logis d'Exception, Châteaux & Demeures, Logis Hotels, Auberges de Pays, Citotel und Urban Style). Wie ein Bindeglied zwischen Land und Stadt, dem Lokalen und der Welt, baut die Gruppe LOGIS HOTELS jeden Tag Hand in Hand mit ihren Mitgliedern ein modernes, individuelles und nachhaltiges Hotelgewerbe auf und bekräftigt ihr soziales und ökologisches Engagement. Mit dem neuen Treueprogramm ETIK, das einen ethischen und nachhaltigen Ansatz verfolgt, setzen sich die Gruppe LOGIS HOTELS und alle ihre Mitglieder tagtäglich für sinnvolle Konsumerfahrungen ein, die unternehmerische Initiative, lokale Beschäftigung, kurze Vertriebswege und lokale Produzenten fördern. #FürEineLokalereWelt. Alle Mitglieder der Gruppe LOGIS HOTELS sind stolz darauf, aktiv zu einer besseren Welt beizutragen.

Pressebilder: <https://www.dropbox.com/sh/98wq5gzvas901i9/AADPI9yeUoxRdRDJ6g48QfeBa?dl=0>

Pressekontakte: Tina Weißollek (Präsidentin Logis Deutschland), Tel. 0160 / 94 74 05 06
Franziska Märtig (meeco Communication Services), Tel. 0174 / 96 19 740