

## Pressemitteilung

Hotel Goldenes Lamm  
Himmelsgasse 7, 65510 Idstein



## Zur sofortigen Veröffentlichung

### **Goldenes Lamm in Idstein unter neuer Leitung**

Mit einer sehr persönlichen Feier wurde das „Hotel Goldenes Lamm“ Anfang November offiziell eröffnet. Inhaber Knut Anton Werner konnte mit seinem hochmotivierten Team eine Vielzahl von Gästen aus Politik, Wirtschaft, Verbänden und vor allem aus seinem Familien- / Freundes- und Kollegenkreis begrüßen. Er freut sich darauf in Idstein anzukommen und sich gerne auch an anderen Stellen einzubringen.

Werner blickt auf eine rund 30-jährige Hotelerfahrung und hat sich jetzt seinen lang gehegten Traum erfüllt. „Ich habe das Gastgeber-Gen einfach in mir und bin glücklich ein tolles Team um mich zu haben. Gemeinsam werden wir unseren Gästen jeden Tag aufs Neue wunderbare Aufenthalte und Gasterlebnisse bieten.“

Bürgermeister Christian Herfurth hat seine besten Wünsche für ein jederzeit gut besuchtes Haus persönlich vorbeigebracht. Der DEHOGA Hessen war durch Frau Annerose Steiger, Mitgliederservice & Außendienstleiterin und Frau Karin Schanné, Kooperation Hessen à la carte, vertreten. Frau Schanné freut sich auf eine fachlich gute Zusammenarbeit und bedankt sich für die Mitgliedschaft im DEHOGA, welche an diesem Tage geschlossen wurde. „In diesen Zeiten ist es wichtig, immer einen Tick mehr zu bieten als erwartet wird. Mit Ihrem tollen Team sollte dies jederzeit gelingen – ich wünsche Ihnen auf jeden Fall toi, toi, toi!“ Und Lars Kochendörfer vom Felsenkeller in Idstein ergänzt: „Unsere Betriebe pflegen schon lange eine enge Beziehung und den nächsten Wirte-Stammtisch machen wir gerne bei Ihnen Herr Werner“!

Von der IHK Wiesbaden war stellvertretend Frau Ines Habekost (Mitglied der Geschäftsführung) angereist. „Wir heißen Sie im Rheingau-Taunus-Kreis herzlich willkommen und es ist fantastisch zu sehen, wie sich das Haus herausgeputzt hat. Ihren Unternehmergeist schätzen wir sehr. Das Haus wird gemeinsam mit Ihrem Team zu neuer Blüte erwachen und vielleicht zu einem späteren Zeitpunkt auch über die Ausbildung junger Menschen nachdenken. Die IHK wünscht viel Erfolg und gutes Ankommen.“

Nach dem „offiziellen“ Teil wurden die Gäste von „Erna der Raumkosmetikerin“ mit unverblümter Kommunikation zum schmunzeln gebracht. Kulinarisch stand bei „Hachenburger Ischel“ mit Kartoffelsalat, Grüner Soße mit Ei & Kartoffeln, Kirschenmichel und Cup Cakes à la Frankfurter Kranz am Ende der Veranstaltung ganz bestimmt keiner hungrig auf.

„Herzlichen Dank, dass Sie alle da gewesen sind und gemeinsam mit meinem Team und mir auf einen guten Start angestoßen haben. Wir werden auch weiterhin Alles geben, um unsere Gäste, aber gerne auch Sie, jederzeit zu verwöhnen, denn wir sind Gastgeber aus Leidenschaft!“

### **Fakten Hotel Goldenes Lamm:**

Das Hotel verfügt über 18 modern ausgestattete Zimmer, welche alle über ein eigenes Bad verfügen. Das Haus wird als Garni-Hotel geführt und das reichhaltige Frühstücksbuffet, welches überwiegend mit regionalen Produkten bestückt wird, lässt bei den Gästen keinen Wunsch offen. Sollte die Reception bei Anreise nicht mehr besetzt sein, so wird der Schlüssel für den Gast in der Key-Box am Hoteleingang hinterlegt.

Reservieren – ankommen – wohlfühlen – herzlich Willkommen im Hotel Goldenes Lamm!

### **Kontakt:**

Knut Anton Werner

Inhaber / Direktor

+49 (6126) 95379 – 0

[info@goldenes-lamm-idstein.de](mailto:info@goldenes-lamm-idstein.de)

### **Bilder mit Bildunterschriften**



Inhaber Knut Anton Werner mit einem Teil seines Gastgeber-Teams



v.l.: Frau Karin Schanné (Kooperation Hessen à la carte) , Frau Annerose Steiger (DEHOGA Mitgliederservice & Außendienstleiterin) und Knut Anton Werner bei der Unterzeichnung des DEHOGA-Mitglieder-Antrages



**v.l.:** Lars Kochendörfer (Felsenkeller, Idstein) freut sich auf den nächsten Wirte Stammtisch im Hotel Goldenes Lamm



Inhaber Knut Anton Werner begrüßt seine Gäste während der offiziellen Eröffnung seines Hauses.



**Mitte:** Frau Ines Habekost (Mitglied der Geschäftsführung, IHK Wiesbaden) wünscht Knut Anton Werner mit persönlichen Worten viel Erfolg.