



BISCHOFSHOF AM DOM

WO GESCHICHTE LEBENDIG WIRD

Regensburg hat eine wunderschöne Altstadt und einige erstklassige Hotels und Restaurants. Der Bischofshof am Dom, mit seiner langen Geschichte, ist jedoch ein ganz besonderer Ort. Unmittelbar neben dem Dom St. Peter gelegen, hat er bereits vor hunderten von Jahren betuchte Gäste mit exklusivem Geschmack bewirtet und beherbergt. Aller Widrigkeiten zum Trotz ist der Bischofshof auch heute noch eine der ersten Adressen der Stadt. Wir haben mit Eric Hagelstein, dem Geschäftsführer der Gastro Service GmbH in Regensburg gesprochen, um ihm das Geheimnis seines Erfolgs zu entlocken.

GESPRÄCH MIT ERIC HAGELSTEIN

Der Bischofshof am Dom wurde bereits 1649 eröffnet. Erzählen Sie uns bitte ein wenig mehr über die langjährige Geschichte und Tradition des Betriebs.

Um genau zu sein, gründete Kardinal Friedrich Wilhelm von Wartenberg die Brauerei Bischofshof im Jahre 1649. Die lange Historie des Bischofshofs am Dom als Residenz der Bischöfe von Regensburg reicht in Teilen bis zu 1000 Jahre zurück und beinhaltet viele Ereignisse und Geschichten aus diesen Jahrhunderten. Genannt sei an dieser Stelle der Besuch von Fürsten und Königen beim immerwährenden Reichstag von 1663 bis 1806. In dieser Zeit sind mit den Gefolgen der Adligen viele Köche und Konditoren nach Re-

gensburg gekommen. Die geschichtsträchtige Übergabe des Fürstentums Regensburg an das Königreich Bayern im Dalberg-Zimmer des Bischofshofs im Jahre 1810 gehört mit Sicherheit ebenfalls dazu. Und ganz nebenbei sei erwähnt, dass es seit 1890 eine Schank-, Speisen- und Beherbergungskonzession in seiner heutigen Form im Bischofshof am Dom gibt.

Bis heute ist der Bischofshof am Dom eines der beliebtesten Hotels und Restaurants der Stadt. Was ist das Geheimnis dieses Erfolgs und wie schaffen Sie es, ihre langjährige Tradition mit den modernen Anforderungen der Menschen heute zu vereinbaren?

Der Bischofshof am Dom ist schon etwas Besonderes und daraus resultierend gibt es vielerlei Alleinstellungsmerkmale, die unsere Gäste erleben können. Historische Vergangenheit zum Schauen, Anfassen und Erleben. Zum Beispiel in der Suite „Porta Praetoria“ oder einfach nur beim Spaziergang durch den Innenhof. Die gastronomische Vergangenheit und Gegenwart unterliegen natürlich auch dem jeweiligen Zeitgeist. Die bayerische Küche mit all ihren leckeren Facetten, aber auch die internationale Küche mit allen Einflüssen aus dem mediterranen und dem asiatischen Raum, spiegeln sich mittlerweile im Portfolio unserer Möglichkeiten wider. Die Erwartungshaltung unserer Gäste unterliegt eben auch jenem Zeitgeist und wir servieren dieses Erlebnis mit gelebter, bayerischer Gastlichkeit.



BISCHOFSHOF AM DOM: INTERVIEW MIT ERIC HAGELSTEIN

Was sind die größten Herausforderungen, denen Sie sich jeden Tag stellen müssen?

Nichts ist so beständig wie der Wandel und der hat dieser Tage ein sehr, sehr schnelles Tempo. Eine Krise jagt die nächste, Bürokratie ohne Ende, Kriege auf der ganzen Welt, die Nebenwirkungen von Corona und eine spürbare Verunsicherung vieler Menschen sind nach wie vor vorhanden. Dieses wirkt sich mal mehr, mal weniger auf das aktuelle Tagesgeschäft aus. Das multikulturelle Miteinander in der Gastronomie und Hotellerie war schon immer eine Aufgabe mit vielen positiven Möglichkeiten für alle Führungskräfte und deren Teams. Allerdings sind wir jetzt in einer Zeit, die diesbezüglich ganz besondere Herausforderungen bereithält. Junge Menschen dauerhaft für die Gastronomie zu begeistern und zu halten, ist gegenwärtig eine der größten Aufgaben. Das geht nur im und mit dem ganzen Team. Jeder Einzelne ist hier Teil des Bischofshof, als Gastgeber, als Mitarbeitender und als Botschafter für die schönste Branche der Welt.

Der Bischofshof am Dom bietet neben seinem Restaurantbetrieb auch ein Hotel und drei Tagungsräume. Erzählen Sie uns bitte mehr darüber, was einem Gast bei Ihnen geboten wird.

Das Hotel, das Restaurant, der Biergarten im Sommer, die Tagungsräume und die Stüberl sind in diesen historischen Mauern



einmalig und korrelieren auf eine ganz besondere Art und Weise miteinander. Unsere Gäste müssten das Haus eigentlich gar nicht mehr verlassen und genau das ist das Besondere. Der Bischofshofs am Dom ist vielfältig und wir können unseren Gästen ein großes Spektrum ihrer Wünsche und Erwartungen erfüllen. Bei einer Tagung, einem Geburtstag, einer Hochzeit oder einer besonderen Feier im Dalberg-Zimmer, im Wartenberg-Zimmer, im historischen Speisesaal, im Pilsstüberl oder etwas rustikaler in unserem Bürgersaal mit blanken

Holztischen und uriger Atmosphäre. Ausnahmslos Historie mit viel Geschichte und einem besonderen Ambiente.

Worauf sind Sie, seitdem Sie den Bischofshof am Dom leiten, besonders stolz?

Tradition verpflichtet, das habe ich sehr wohl gelernt. Ich bin stolz darauf, diesen Betrieb mit meiner beruflichen Erfahrung und meinen Vorstellungen so leiten zu dürfen, dass wir es unter anderem geschafft haben, die Coronakrise zu bewältigen, die Digitalisierung voranzutreiben und viele andere, zum großen Teil unsichtbare, aber unverzichtbare Schritte zu installieren, ohne den Charme und den Charakter des Hauses zu verändern. Die Zukunft beginnt jeden Tag aufs Neue und der Bischofshof ist halt der Bischofshof!

Kathrin Gnilka

Bulmare
Das Wohlfühlbad

SAUNALANDSCHAFT:

5 Saunen, Dampfbad, Schneekabine, Crash-Ice-Brunnen, Saunagarten, Infrarotkabine

BADELANDSCHAFT:

75m Riesenrutsche, Infrarotkabine, Dampfbad, Kneipp-Becken, 25m Schwimmerbecken, Erlebnisbecken innen und außen, Lehrschwimmbecken, Kinderbecken

FREIBAD:

Im Sommer zusätzlich weiteres 25m Schwimmerbecken, Kinderbecken, riesige Liegefläche, Kinderspielplatz, Volleyballfeld



BULMARE - DAS WOHLFÜHLBAD
Im Naabtalpark 44
93133 Burglengenfeld

☎ 09471 | 601 93 0
✉ info@bulmare.de
www.bulmare.de



>> WIR SUCHEN DICH!

Mit rund 300.000 Besuchern jedes Jahr ist das Bulmare einer der bedeutendsten Freizeiteinrichtungen im Städtedreieck und darüber hinaus. Wir sind Arbeitgeber von rund 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und bieten interessante sowie abwechslungsreiche Arbeitsplätze in unserem engagierten Team. Neben einer sehr guten Bezahlung und festen Schichtplänen haben wir eine ganze Reihe von internen Vergünstigungen für unsere Angestellten.

Aktuell suchen wir (m/w/d):

- > Rettungsschwimmer
- > Fachangestellte für Bäderbetriebe
- > Köche und Jungköche

Darüberhinaus suchen wir als anerkannter Ausbildungsbetrieb zum 1. September 2024 noch Auszubildende (m/w/d) als

- > Fachangestellte für Bäderbetriebe
- > Koch