

# *first class*

Management-Magazin für Hotel und Restaurant

**Mindestlohn:  
Aufwand versus Nutzen**

**Intergastra:  
Ideen für Macher**

**Bühne frei fürs Frühstück**



# Slow Food mal anders

Wie wird man eigentlich Schneckenzüchter? Für Stefan Charlier, Seniorchef des Pfalzhotel Asselheim nahe der Weinstraße, lautet die Antwort: zufällig. „Ich war schon immer vielseitig interessiert, und als ich in der Zeitung von einem Schneckenzuchtseminar am Bodensee las, war ich einfach neugierig“, erinnert er sich. Während Stefan Charlier von dieser Zeit vor acht Jahren erzählt, steht er – bekleidet mit einem Slow-Food-T-Shirt –, auf seiner Schneckenfarm unweit des Vier-Sterne-Hotels und sieht liebevoll auf seine Zuchttiere. Die Ausdauer, mit der sich seine Schnecken Mangold und Kohl widmen, musste auch Stefan Charlier beweisen, bevor die Farm Wirklichkeit wurde: Acht Ämter und Institutionen mussten vor der Baugenehmigung ihr Okay geben. Inzwischen werden pro Jahr 60.000 Exemplare der gefleckten Weinbergschnecke und der Burgunderschnecke gelesen und wandern vornehmlich in die Kochtöpfe des Hotels. Gäste können sie außerdem eingelegt im Hotel als Souvenir erwerben – und dazu das passende Kochbuch, das Stefan Charlier verfasst hat. Als Begleitung empfiehlt sich der eigene Pfalzschnecken-Cuvée oder ein „Schnecco-Secco“ – beide haben zum Glück nur den Namen mit dem Tier gemeinsam. Doch darin erschöpft sich die Schneckenleidenschaft im Pfalzhotel noch nicht. „Mein Vater sammelte alles rund um das Thema Weinbergschnecke“, erzählt Patricia Charlier, die das Pfalzhotel Asselheim seit 2014 zusammen mit ihrem Mann Thomas leitet. Und so finden sich Bilder und Figuren als Accessoires im gesamten Hotel. Den Innenhof etwa ziert ein Brunnen mit eisernen Schneckenfiguren, und die Weinstube heißt „Zur Weinbergschnecke“.



## Die Kraft der Schnecke

Sogar bis in den Wellnessbereich, der 2011 eröffnete, hat es die Schnecke geschafft. Bei einer Massage mit Öl und Weinbergschneckenhaus tut sie den Gästen auch äußerlich etwas Gutes, wenn die Kosmetikerin neuralgische Akkupressurpunkte bearbeitet. Darüber hinaus kommen Wellnessprodukte der Serie SanVino aus Traubenkernöl, -mehl und -extrakt zum Einsatz. „Wir haben eine Pflegeserie mit natürlichen Inhaltsstoffen gesucht, die außerdem zum vorderpfälzischen Ambiente passt“, erinnert sich Patricia Charlier. Der Trend zur Vinotherapie überzeugte sie und brachte Rotweinkosmetik in Form von Cremes, Peelings, Badeszusätzen und Massageölen nach Asselheim.

Bei so viel Schnecke und Wein scheint es nur folgerichtig, dass das Pfalzhotel Asselheim seit 2012 Mitglied der französischen Hotelkooperation Logis Hotels ist, die Marketing für europäische Hotels im ländlichen Raum betreibt und besonderen Wert auf die gute Küche eines Hauses legt. „Wir sind ge-

rade dieser Kooperation beigetreten, weil uns die französische Mentalität liegt“, sagt Patricia Charlier.

Seit 1789 ist das Haus, dessen Ursprung in einer Pferdewechselstation für Holzwagen liegt, in Familienführung. 1972 übernahmen die Großeltern der heutigen Besitzer Patricia und Thomas Charlier den Gasthof mit dem Namen „Scharfes Eck“ – weil er an einer Kurve lag, die für Pferdefuhrwerke ein Problem war – und erweiterten ihn nach

**Das Pfalzhotel Asselheim hat sich Wein und Schnecken verschrieben – kulinarisch und im Spa-Bereich.**

und nach um Gästezimmer. Heute verfügt das Hotel über 88 Zimmer, davon 76 im Hotel und im neu gebauten Vinotel, das das Weinthema gestalterisch in den Zimmern aufnimmt, sowie zwölf Zimmer in einem Gästehaus in der Dorfmitte. Überwiegend – zu 75 % – wird das Hotel von Tagungsgästen besucht. 1996 begann das Pfalzhotel Asselheim mit dem Tagungsgeschäft, 2002 folgten weitere Tagungsräume, sodass heute parallel 170 Personen in 16 Räumen tagen können. Während ihres Aufenthaltes werden sie die Schneckenleidenschaft der Senior-Chefs auch auf der Karte entdecken: Bei Schneckenpfännchen mit Knoblauchbutter, Risotto mit Schnecke oder einem Schnecken-Curry kann man sich der Meinung von Stefan Charlier anschließen: „Langsam, aber lecker.“

jus



**Pfalzhotel Asselheim**  
67269 Grünstadt Asselheim  
[www.pfalzhotel.de](http://www.pfalzhotel.de)