

Ein Schlösschen mit persönlicher Note

Der Höerhof am Rande der Idsteiner Altstadt ist nicht nur ein gastronomischer Geheimtipp. Das Vier-Sterne-Hotel im Taunus mit seinen 14 Zimmern und Suiten, das von Sabine Kogge geführt wird, bietet Fachwerkcharme mit einer liebevoll familiären Note und ist ein besonderer Zufluchtsort für gestresste Großstädter.

Die Idsteiner nennen den 400 Jahre alten Höerhof liebevoll „das Schlösschen“. Wie ein Schlossherr auf Zeit können sich auch die Gäste fühlen, die in einem der 14 Zimmer und Suiten in dem historischen Fachwerkensemble übernachten und von der Besitzerin Sabine Kogge und ihrem Team fürstlich umsorgt werden. Die Räume strahlen jetzt sogar im neuen Glanz. Fast alle Bäder wurden in den vergangenen Jahren erneuert, die Wände gerade erst neu gestrichen.

Die Corona-Krise hat auch den Höerhof getroffen. Fast zwei Monate lang war das familiäre Hotel mit Restaurant aufgrund des Lockdowns geschlossen. Seit Ende Mai ist es wieder regulär geöffnet. Zwei Monate Geschäft sind Sabine Kogge damit komplett entgangen. Doch die Hausherrin will nicht klagen. Sie hat die Zeit genutzt, um mit ihrer Crew das Haus zu verschönern. „Wir haben alles neu gestrichen und sogar selbst die Holzböden abgeschliffen. Es sieht super aus“, sagt sie.

Seit 15 Jahren leitet Sabine Kogge das Hotel mit gehobener Gastronomie. Ihre Eltern hatten in den neunziger Jahren das historische Kleinod gekauft und liebevoll zum Hotel umgebaut. In den fünf Veranstaltungsräumen fühlen sich auch Geschäftsreisende wohl, für Hochzeiten und Familienfeiern mit bis zu 100 Gästen ist ebenfalls Platz. Wegen der Corona-Krise sind diese beiden Bereiche jedoch komplett weggebrochen. „Viele Hochzeiten wurden auf das nächste Jahr verschoben.“ Mit Hotel und Restaurant mache sie derzeit etwa die Hälfte des Umsatzes vom Vorjahr, berichtet die Chefin. Einen Teil ihrer 14 Mitarbeiter musste sie daher in Kurzarbeit schicken. Glücklicherweise kommen viele Buchungen von Privatleuten. „Ich glaube, dass die Gäste den kleinen, familiären Häusern mehr vertrauen und dass viele im Moment Ziele in der Nähe suchen.“

Stammgäste sind Familie

Um die Sicherheitsabstände einzuhalten, können die Restaurantgäste nun eben bei schlechtem Wetter nicht nur die urige Gaststube mit Wandmalerei, Kachelofen und Kirchenfenster, sondern auch die Tagungsräume mit nutzen. Die Zimmer werden nicht nur regelmäßig geputzt, sondern auch gründlich desinfiziert. Frühstück gibt es statt am Büffet nun à la carte. Die Öffnungszeiten des Restaurants, in dem Sebastian Straub als Chef in der Küche steht, der einst im Frankfurter Tigerpalast lernte und danach bei Christian Buer in den Opel-Villen sowie im Weinsinn in Frankfurt kochte, hat sie angepasst. Die zehn Tische im Innenhof seien schnell ausgebucht. Und auch ein neues Format hat sie sich für den Sommer ausgedacht. Bei gutem Wetter bietet sie mittwochs im Weinrebgarten des Hauses ein Grillevent mit Live-Musik und einer Weinbar mit verschiedenen Winzern an.

„Krisen sind Chancen, sich neu aufzustellen“, sagt Sabine Kogge. Das sei einfach die Mentalität des Hauses. So hat sie auch ihre langgehegten Pläne, mit einem denkmalgerechten Anbau 30 weitere Zimmer zu schaffen, nicht aufgegeben. „Solche Projekte dauern ihre Zeit. Bis Ende des Jahres wollen wir den Bauantrag stellen.“

Sabine Kogge ist selbst ausgebildete Hotelfachfrau und sammelte einige Jahre internationale Erfahrung unter anderem in New York, bevor sie gemeinsam mit ihrem Mann Lincoln Harris den Höerhof übernahm. Der persönliche Umgang mit den Gästen ist ihr dabei besonders wichtig. Vorlieben werden notiert, wer wiederkommt, gehört zur Höerhof-Familie. Das Haus im Taunus sei schließlich ein schöner Zufluchtsort auch für gestresste Frankfurter. „Wir möchten noch mehr Menschen hierher holen. Denn die, die da sind, sind so begeistert, dass sie wiederkommen.“

„Das Haus ist ein schöner Zufluchtsort auch für gestresste Frankfurter. Die, die da sind, sind so begeistert, dass sie wiederkommen.“

Sabine Kogge
Restaurant-Hotel Höerhof



Ein Schlösschen mit persönlicher Note

Der Höerhof am Rande der Idsteiner Altstadt ist nicht nur ein gastronomischer Geheimtipp. Das Vier-Sterne-Hotel im Taunus mit seinen 14 Zimmern und Suiten, das von Sabine Kogge geführt wird, bietet Fachwerkcharme mit einer liebevoll familiären Note und ist ein besonderer Zufluchtsort für gestresste Großstädter.

Die Idsteiner nennen den 400 Jahre alten Höerhof liebevoll „das Schlösschen“. Wie ein Schlossherr auf Zeit können sich auch die Gäste fühlen, die in einem der 14 Zimmer und Suiten in dem historischen Fachwerkensemble übernachten und von der Besitzerin Sabine Kogge und ihrem Team fürstlich umsorgt werden. Die Räume strahlen jetzt sogar im neuen Glanz. Fast alle Bäder wurden in den vergangenen Jahren erneuert, die Wände gerade erst neu gestrichen.

Die Corona-Krise hat auch den Höerhof getroffen. Fast zwei Monate lang war das familiäre Hotel mit Restaurant aufgrund des Lockdowns geschlossen. Seit Ende Mai ist es wieder regulär geöffnet. Zwei Monate Geschäft sind Sabine Kogge damit komplett entgangen. Doch die Hausherrin will nicht klagen. Sie hat die Zeit genutzt, um mit ihrer Crew das Haus zu verschönern. „Wir haben alles neu gestrichen und sogar selbst die Holzböden abgeschliffen. Es sieht super aus“, sagt sie.

Seit 15 Jahren leitet Sabine Kogge das Hotel mit gehobener Gastronomie. Ihre Eltern hatten in den neunziger Jahren das historische Kleinod gekauft und liebevoll zum Hotel umgebaut. In den fünf Veranstaltungsräumen fühlen sich auch Geschäftsreisende wohl, für Hochzeiten und Familienfeiern mit bis zu 100 Gästen ist ebenfalls Platz. Wegen der Corona-Krise sind diese beiden Bereiche jedoch komplett weggebrochen. „Viele Hochzeiten wurden auf das nächste Jahr verschoben.“ Mit Hotel und Restaurant mache sie derzeit etwa die Hälfte des Umsatzes vom Vorjahr, berichtet die Chefin. Einen Teil ihrer 14 Mitarbeiter musste sie daher in Kurzarbeit schicken. Glücklicherweise kommen viele Buchungen von Privatleuten. „Ich glaube, dass die Gäste den kleinen, familiären Häusern mehr vertrauen und dass viele im Moment Ziele in der Nähe suchen.“

Stammgäste sind Familie

Um die Sicherheitsabstände einzuhalten, können die Restaurantgäste nun eben bei schlechtem Wetter nicht nur die urige Gaststube mit Wandmalerei, Kachelofen und Kirchenfenster, sondern auch die Tagungsräume mit nutzen. Die Zimmer werden nicht nur regelmäßig geputzt, sondern auch gründlich desinfiziert. Frühstück gibt es statt am Büffet nun à la carte. Die Öffnungszeiten des Restaurants, in dem Sebastian Straub als Chef in der Küche steht, der einst im Frankfurter Tigerpalast lernte und danach bei Christian Buer in den Opel-Villen sowie im Weinsinn in Frankfurt kochte, hat sie angepasst. Die zehn Tische im Innenhof seien schnell ausgebucht. Und auch ein neues Format hat sie sich für den Sommer ausgedacht. Bei gutem Wetter bietet sie mittwochs im Weinrebgarten des Hauses ein Grillevent mit Live-Musik und einer Weinbar mit verschiedenen Winzern an.

„Krisen sind Chancen, sich neu aufzustellen“, sagt Sabine Kogge. Das sei einfach die Mentalität des Hauses. So hat sie auch ihre langgehegten Pläne, mit einem denkmalgerechten Anbau 30 weitere Zimmer zu schaffen, nicht aufgegeben. „Solche Projekte dauern ihre Zeit. Bis Ende des Jahres wollen wir den Bauantrag stellen.“

Sabine Kogge ist selbst ausgebildete Hotelfachfrau und sammelte einige Jahre internationale Erfahrung unter anderem in New York, bevor sie gemeinsam mit ihrem Mann Lincoln Harris den Höerhof übernahm. Der persönliche Umgang mit den Gästen ist ihr dabei besonders wichtig. Vorlieben werden notiert, wer wiederkommt, gehört zur Höerhof-Familie. Das Haus im Taunus sei schließlich ein schöner Zufluchtsort auch für gestresste Frankfurter. „Wir möchten noch mehr Menschen hierher holen. Denn die, die da sind, sind so begeistert, dass sie wiederkommen.“

„Das Haus ist ein schöner Zufluchtsort auch für gestresste Frankfurter. Die, die da sind, sind so begeistert, dass sie wiederkommen.“

Sabine Kogge
Restaurant-Höerhof



Ein Schlösschen mit persönlicher Note

Der Höerhof am Rande der Idsteiner Altstadt ist nicht nur ein gastronomischer Geheimtipp. Das Vier-Sterne-Hotel im Taunus mit seinen 14 Zimmern und Suiten, das von Sabine Kogge geführt wird, bietet Fachwerkcharme mit einer liebevoll familiären Note und ist ein besonderer Zufluchtsort für gestresste Großstädter.

Die Idsteiner nennen den 400 Jahre alten Höerhof liebevoll „das Schlösschen“. Wie ein Schlossherr auf Zeit können sich auch die Gäste fühlen, die in einem der 14 Zimmer und Suiten in dem historischen Fachwerkensemble übernachten und von der Besitzerin Sabine Kogge und ihrem Team fürstlich umsorgt werden. Die Räume strahlen jetzt sogar im neuen Glanz. Fast alle Bäder wurden in den vergangenen Jahren erneuert, die Wände gerade erst neu gestrichen.

Die Corona-Krise hat auch den Höerhof getroffen. Fast zwei Monate lang war das familiäre Hotel mit Restaurant aufgrund des Lockdowns geschlossen. Seit Ende Mai ist es wieder regulär geöffnet. Zwei Monate Geschäft sind Sabine Kogge damit komplett entgangen. Doch die Hausherrin will nicht klagen. Sie hat die Zeit genutzt, um mit ihrer Crew das Haus zu verschönern. „Wir haben alles neu gestrichen und sogar selbst die Holzböden abgeschliffen. Es sieht super aus“, sagt sie.

Seit 15 Jahren leitet Sabine Kogge das Hotel mit gehobener Gastronomie. Ihre Eltern hatten in den neunziger Jahren das historische Kleinod gekauft und liebevoll zum Hotel umgebaut. In den fünf Veranstaltungsräumen fühlen sich auch Geschäftsreisende wohl, für Hochzeiten und Familienfeiern mit bis zu 100 Gästen ist ebenfalls Platz. Wegen der Corona-Krise sind diese beiden Bereiche jedoch komplett weggebrochen. „Viele Hochzeiten wurden auf das nächste Jahr verschoben.“ Mit Hotel und Restaurant mache sie derzeit etwa die Hälfte des Umsatzes vom Vorjahr, berichtet die Chefin. Einen Teil ihrer 14 Mitarbeiter musste sie daher in Kurzarbeit schicken. Glücklicherweise kommen viele Buchungen von Privatleuten. „Ich glaube, dass die Gäste den kleinen, familiären Häusern mehr vertrauen und dass viele im Moment Ziele in der Nähe suchen.“

Stammgäste sind Familie

Um die Sicherheitsabstände einzuhalten, können die Restaurantgäste nun eben bei schlechtem Wetter nicht nur die urige Gaststube mit Wandmalerei, Kachelofen und Kirchenfenster, sondern auch die Tagungsräume mit nutzen. Die Zimmer werden nicht nur regelmäßig geputzt, sondern auch gründlich desinfiziert. Frühstück gibt es statt am Büffet nun à la carte. Die Öffnungszeiten des Restaurants, in dem Sebastian Straub als Chef in der Küche steht, der einst im Frankfurter Tigerpalast lernte und danach bei Christian Buer in den Opel-Villen sowie im Weinsinn in Frankfurt kochte, hat sie angepasst. Die zehn Tische im Innenhof seien schnell ausgebucht. Und auch ein neues Format hat sie sich für den Sommer ausgedacht. Bei gutem Wetter bietet sie mittwochs im Weinrebgarten des Hauses ein Grillevent mit Live-Musik und einer Weinbar mit verschiedenen Winzern an.

„Krisen sind Chancen, sich neu aufzustellen“, sagt Sabine Kogge. Das sei einfach die Mentalität des Hauses. So hat sie auch ihre langgehegten Pläne, mit einem denkmalgerechten Anbau 30 weitere Zimmer zu schaffen, nicht aufgegeben. „Solche Projekte dauern ihre Zeit. Bis Ende des Jahres wollen wir den Bauantrag stellen.“

Sabine Kogge ist selbst ausgebildete Hotelfachfrau und sammelte einige Jahre internationale Erfahrung unter anderem in New York, bevor sie gemeinsam mit ihrem Mann Lincoln Harris den Höerhof übernahm. Der persönliche Umgang mit den Gästen ist ihr dabei besonders wichtig. Vorlieben werden notiert, wer wiederkommt, gehört zur Höerhof-Familie. Das Haus im Taunus sei schließlich ein schöner Zufluchtsort auch für gestresste Frankfurter. „Wir möchten noch mehr Menschen hierher holen. Denn die, die da sind, sind so begeistert, dass sie wiederkommen.“

„Das Haus ist ein schöner Zufluchtsort auch für gestresste Frankfurter. Die, die da sind, sind so begeistert, dass sie wiederkommen.“

Sabine Kogge
Restaurant-Hotel Höerhof

