

# ADEL.ES Restaurant. Lounge. Feinkost. Weine

UMBAU

ERWEITERUNG



NEUERÖFFNUNG

## Augenschmaus und Gaumenfreuden

Neues Konzept und neues Ambiente: Restaurant ADEL.ES am Schwälmer Brunnen

ALSFELD (jl). Augenschmaus und Gaumenfreuden – so lautet das Motto des neuen Restaurant ADEL.ES am Schwälmer Brunnen, dem ehemaligen „Pranger“. Das Konzept von Inhaberin Anja Graulich sieht eine völlige Neuausrichtung vor: „Der Gast soll immer Neues entdecken und doch wissen, was ihn erwartet“. Durch wechselnde Speisekarten mit Standards sowie Sonderveranstaltungen und Highlights soll gehobene Gastlichkeit mit viel Kreativität zum Wohlfühlen erreicht werden.

„Wir möchten ein breites Publikum ansprechen“, wünscht sich die gebürtige Rainröderin. „Außergewöhnlich und doch bezahlbar im Vogelsberg darstellen. Ziel ist es, „dass man auch von Lauterbach nach Alsfeld fährt, weil Alsfeld etwas Besonderes bietet.“

Die Erfahrungen, die Anja Graulich in 20 Jahren im Bereich Marketing und Tourismus sammeln konnte, spiegeln sich im ADEL.ES wieder. „Alles, was mich auf meinen Reisen rund um den Globus angesprochen hat, habe ich in diesem Restaurant eingebracht“, erklärt sie. Deshalb gibt es beispielsweise keinen Ruhetag, es ist durchgehend geöffnet, samstags und sonntags Frühstück bis 16 Uhr, im Winter werden für die Lounge Möbel auf der beheizten Terrasse angeboten wie in Skandinavien angeboten.

Auch die gesamte Innenarchitektur mit den vielen kleinen Details stammt aus den Erfahrungen und Vorstellungen der Unternehmerin. Durch Licht und Dekoration soll das Ambiente des Restaurants tagsüber und abends den Eindruck eines anderen Lokals erwecken.

Der Mittagstisch, der täglich wechselt, bietet „frische, kreative Gerichte mit dem kleinen ADEL.ES-Extra zu zivilen Preisen. Wir bieten eine neue deutsche Küche mit internationalen Einfüssen an“, erklärt Anja Graulich. Deshalb wechselt die Speisekarte



Völlig neu gestaltet und mit einem neuen gastronomischen Konzept präsentiert sich ADEL.ES.

Foto: jl

je nach saisonalem Angebot. Das Angebot verbindet Restaurant, Lounge, Feinkost und Weine. Alle Gerichte sind auch zum Mitnehmen.

Der Name ADEL.ES – mit Punkt geschrieben, damit es schnell ausgesprochen wird – gründet auf dem historischen Namen der Stadt Alsfeld, die vor Jahrhunderten noch Adelesfeld hieß. „Ein Name musste her, der historisch mit Alsfeld verbunden ist“, erklärt Anja Graulich ihre Namenswahl.

Nach 20 Jahren ist sie nach Alsfeld zurückkehrt, die Inhaberin des ADEL.ES. Nach dem Abitur 1987 ging Anja Graulich nach Oberstufen im Allgäu um eine Ausbildung zur Hotelkauffrau, in einem Fünf-Sterne-Hotel, zu machen. Mit der erfolgreich abgeschlossenen Ausbildung in der Tasche begann sie in Würzburg eine

Studium der Betriebswirtschaftslehre mit Schwerpunkt Marketing. Bereits während ihres Studiums sammelte sie Erfahrungen bei zahlreichen Praktika in der Kempinski-Hotelkette.

Nach Abschluss des Studiums arbeitete sie zunächst für ein internationales Hotelreservierungssystem im Bereich Marketing und Verkauf und beriet Hotels in ihrer internationalen Vermarktung. Nach ihrer Beförderung in den Bereich Strategic Development prüfte sie Hotels nach bestimmten Kriterien, um sie in eine der Marken des Reservierungssystems einzugliedern. „Dadurch habe ich viele Hotels in Europa gesehen“, schildert Anja Graulich.

Anschließend arbeitete sie im Marketingbereich eines amerikanischen Hotelkonzerns, der in Europa Fuß fassen wollte, für den sie fünf Hotels eröffnete, ehe sie, ebenfalls in einem amerikanischen Konzern, in den Technologiesektor wechselte und die Marketingabteilung für die Märkte für Europa, Nahost und Afrika verantwortlich leitete. „Ich hatte in der ganzen

Region Mitarbeiter und saß nur noch im Flugzeug“, berichtet die Inhaberin des neuen Restaurants. „Ich musste immer zwischen London, Dallas und Wiesbaden hin und her pendeln.“

Irgendwann hatte sie genug von der ständigen Fliegerei und entschied: „Jetzt ist es an der Zeit einmal etwas für mich zu machen.“ Deshalb gründete Anja Graulich die Firma „Tavolaprada“. Mit dieser Firmenidee produzierte und verkaufte sie Feinkostware wie ausgefallene hausgemachte Marmelade und Pestos. Während ihren zahlreichen Reisen rund um den Globus hatte sie Gerichte und Geschmücke eingefangen, Rezepte gesammelt und ausprobiert. Auch diese Erfahrungen fließen in die Küche vom ADEL.ES ein.

Mit der Umsetzung eines etwas außergewöhnlichen Standes am Alsfelder Weihnachtsmarkt 2006 ebnete sich ihr Weg zurück in die Heimat – nach 20 erfolgreichen und „unglaublich schnellen“ Jahren kehrte sie nach Alsfeld zurück, um ihre angestrebte Selbstständigkeit zu verwirklichen.



Anja Graulich

**HESS** Elektro-Installation

- Beleuchtungsanlagen
- Alarmanlagen
- EDV-Netzwerktechnik
- EIB-Gebäudesystemtechnik

Viel Erfolg  
und

Raum<sup>3</sup>

**DUCHARDT**  
RAUM AUSSTATTUNG