Liebenswertes Haus in lebenswerter Stadt

Das bayerische Pfaffenhofen an der Ilm wurde als „lebenswerteste Stadt der Welt“ ausgezeichnet. Und Menschen wie die Familie Leopold mit ihrem Straßhof machen die Region nicht nur für Einheimische sondern auch für Gäste liebenswert.

Auch wenn der Name zunächst darauf schließen lässt, der „Straßhof“ ist nicht einfach nur der Hof an der Straße. Als Hotel, Restaurant, Hofcafé und Tagungsstätte hat der ehemalige landwirtschaftliche Hof heute viel zu bieten. Über die Jahre wurde seit 1969 immer wieder renoviert und alte Stallgebäude wurden in Gästezimmer umgebaut. Eva-Maria und Stefan Leopold führen seit 2006 den Betrieb in zweiter Generation. Und dies sehr erfolgreich. So konnte nun ein kompletter Hotelneubau realisiert werden. Nach gut einem Jahr Bauzeit sind Hotel und Restaurant seit August 2014 wieder geöffnet. Alles ist modern eingerichtet und lässt trotzdem nicht das typisch bayerische Flair vermissen. Ein sehr ansprechender Gastraum, ein teilbarer Saal für Tagungen und Familienfeiern, 44 Zimmer und zwei Ferienwohnungen, damit ist Familie Leopold bestens gerüstet für zahlreiche Gäste aus der Region und auf Durchreise.

Große Erleichterung

Auch in der Küche wurde umfangreich modernisiert. Wichtigstes Kriterium war dabei eine ausnahmslose Gerätequalität. Denn bei diesem Pensum muss sich der Inhaber Stefan Leopold auf sein Equipment verlassen können. Für ihn kamen deshalb nur Markenhersteller in Frage und er wollte eine Lösung, die optimal zu seinem Konzept passt. Diese konnte ihm MKN mit der Unterstützung des Unternehmens Gansgruber aus Pfaffenhofen als Partner für die Lieferung und Ausführung bieten. Die finale Entscheidung fiel auf einen Küchenmeister Herdblock und einen Kombidämpfer von MKN. Der neue FlexiCombi mit dem Quereinschub ist insbesondere beim Backen der Blechkuchen für das Kaffeegeschäft eine große Unterstützung. Hier arbeitet das Küchenteam gerne mit den gespeicherten

Garprogrammen im autoChef. Die meisten haben Stefan Leopold und sein Küchenchef Rainer Letmeir fertig übernommen, einige haben sie aber auch schon selbst geschrieben, z. B. ein Programm für den hauseigenen Bienenstich.

Eine große Erleichterung bei der täglichen Küchenreinigung bringt der Herdblock mit seiner fugenlosen Deckplatte. Dieser Aspekt war Stefan Leopold sehr wichtig. So wurde der gesamte Block auf einen Sockel gesetzt, um auch den Boden einwandfrei und leicht reinigen zu können. Eine leichte Reinigung ermöglicht auch die eingebaute Induktionstechnik. Im Zuge des Küchenneubaus hat sich Stefan Leopold für die Umstellung von Gas- auf Induktionstechnik entschieden. Diese Entscheidung hat sich nicht nur in puncto Reinigung bewährt. Denn mit der eigenen Photovoltaikanlage auf dem Dach kann sogar der benötigte Strom selbst produziert werden.

Ob morgens im Frühstücksservice für die Hotelgäste, nachmittags beim Kaffeegeschäft im Hofgarten oder abends im À-la-carte-Restaurant, die neue Kücheneinrichtung bietet jede Menge Potenzial für weitere Pläne.

Für die Zukunft gerüstet

Der Zuspruch im Hotel ist seit dem Tag der Wiedereröffnung groß. Und auch die Pfaffenhofener entdecken die Location mehr und mehr für Tagungen und Events. Nicht zuletzt durch Veranstaltungen wie einen Tag der offenen Tür hat es sich herumgesprochen, dass Familie Leopold den Straßhof voller Leidenschaft betreibt. Man ist jedenfalls gerüstet für ganzjährige Buchungen und auch für die Zukunft ist bereits gesorgt. Denn schließlich sind da noch die drei Kinder, um die sich das junge Ehepaar liebevoll kümmert.

www.pension-strasshof.de

KONZEPT

STRASSHOF – PFAFFENHOFEN/ILM

Modern neueröffnetes, bayerisches Gasthaus mit Hotel und Eventräumlichkeiten.

- **Inhaber:** Eva-Maria und Stefan Leopold
- **Mitarbeiter:** 20 Mitarbeiter
- **Plätze:** 250 (in Restaurant, Saal und Lobby), 100 (Terrasse)

ERFOLGSFAKTOREN

- Mehrere Standbeine (Gasthaus, Hotel, Veranstaltungen)
- Modern dank Neubau
- Neueste Küchentechnik
- Selbst produzierter Strom
- Familienbetrieb
- Erweiterungen möglich