

Luxus wie im Luc

Das alte Dorint am Gendarmenmarkt hat sich in ein neues Hotel verwandelt. Der Name des Hauses verweist auf Friedrich den Großen und Voltaire

Preußischblau, selbstverständlich. Die Farbe ist für ein neues Hotel am Gendarmenmarkt gesetzt, und zusammen mit dezentem Grau bildet sie den Rahmen für die zeitgemäß preußische Anmutung, mit der das Hotel „Luc“ den Berliner Markt betritt. Allerdings: Neu ist das Hotel eigentlich nicht, es firmierte bereits als Dorint und Sofitel. Doch seit 2019 war es in einen Dornröschenschlaf gesunken, der bedeutend länger dauerte als eigentlich geplant war.

Knapp hundert Zimmer hat das Hotel, das nun generalsaniert wurde und als Teil der „Marriott Autograph Collection“ firmiert. Pächter ist allerdings die Münchener Betriebsgesellschaft MHP, die das Hotel als Franchise auf eigene Rechnung führt – hinter dieser etwas komplizierten Struktur stecken bilanzrechtliche Gründe. Das andere Berliner Marriott Autograph am Steinplatz steht mit dem „Luc“, vom gemeinsamen Marken-Dach abgesehen, in keiner Verbindung.

Wie Michael Wagner von MHP am Dienstag erläuterte, zog sich die ursprünglich nur auf ein halbes Jahr konzipierte Bauzeit in die Länge, weil das Gebäude, ein Plattenbau der späten DDR-Periode, aus Brandschutzgründen kernsaniert werden musste – das war bei der ersten Renovierung vor etwa 20 Jahren



Der Namenspatron: *Friedrich der Große in preußischem Blau.*

Foto: Hotel Luc

offenbar unterblieben. Man werde sich keiner Sterneklassifizierung unterziehen, sagte Wagner, weil das ein überholtes Konzept sei; preislich und vom Komfort her soll das Haus aber in der erweiterten Spitzengruppe angesiedelt werden. Die Preise beginnen auf dem Papier bei etwa 280 Euro für ein 17-Quadratmeter-Zimmer – ob sich das durchsetzen lässt, wird die Marktentwicklung zeigen.

„Luc“ ist der Name, den Voltaire Friedrich dem Großen gegeben haben soll. Allerdings ist die neue Einrichtung nicht preußisch-neoklassizistisch gehalten,

sondern verströmt gediegene Moderne. Der Namensgeber ist als zeitgeistig arrangiertes Model auf großen Fotos in den Zimmern präsent.

Neu und interessant aus Berliner Sicht ist vor allem, dass das früher separat geführte Restaurant Aigner, nun merklich aufgefrischt, ebenfalls Teil des Hotels ist und auch fürs Frühstück genutzt wird. Unter der Küchenleitung von Florian Glauert, ehemals „Duke“ im Hotel Ellington, wird ein zweigleisiges Konzept umgesetzt. Vom Frühstück bis 15 Uhr gibt es ein passendes Angebot kleiner Speisen, das sich mit der Tageszeit in Richtung Brunch bewegt.

Abends heißt es „Heritage“ und serviert moderne Weltküche mit Gerichten wie Thunfisch-Tatar mit Avocado, Ponzu-Sauce, Radieschen und Hühnerhaut, ein Hummer-Miso-Omelett oder Lachs mit Bulgur-Salat und Harissa-Jus, dazu Steaks und Vegetarisches. Wagner nennt als Orientierungspunkt den „Grill Royal“, der als zwangloser Treffpunkt mit guter Küche eins der Vorbilder sei. Anders als früher soll das Restaurant die Küche auch nicht um zehn schließen, sondern den Besuchern der Konzertsäle und anderer Kultureinrichtungen in der Gegend auch nach Veranstaltungsende zur Verfügung stehen. **BERND MATTHIES**