

Das kulturelle Erbe seiner Heimatregion vor dem Verfall bewahren und mit neuem Leben zu füllen, hat sich für Camille Oostwegel als erfolgreiche, nachhaltige Konzeption bewährt.

Camille Oostwegel Château Hotels & Restaurants

Stil à la carte

Bereits auf der Hotelfachschule erkannte Camille Oostwegel das Potenzial Süd-Limburgs als Ort für gehobene Restauration und Hotellerie. Den Grundstein legte er vor knapp 30 Jahren mit seinem Restaurant Kasteel Erenstein, einem Schloss aus dem 13. Jahrhundert, in dem exquisite französische Küche serviert wird. Impulse setzen, das war damals nicht nur das vorrangige Ziel der Politik. „Ich wollte aktiv

denkmal“, unterstreicht Oostwegel. Mittlerweile hat der Hotelier insgesamt sechs Baudenkmäler in der Region vor dem Verfall gerettet und mit aufwändigen Restaurierungen in Schmuckstücke verwandelt. Die Gästeliste in seinen Hotels und Restaurants ist prominent. Der niederländische Thronfolger Prinz Willem-Alexander, Prinz Hendrik von Dänemark, Ex-Präsident George W. Bush oder die ehema-



Camille Oostwegel (59) studierte an der Höheren Hotelfachschule in Maastricht und begann seine Laufbahn in Frankreich. Er war dort am Aufbau der Novotel-Kette beteiligt und wurde bereits in jungen Jahren zum Direktor ernannt. 1980 machte sich Oostwegel mit dem Restaurationsbetrieb Kasteel Erenstein in seiner Heimat selbstständig. Er ist Träger zahlreicher Auszeichnungen, darunter Gastgeber des Jahres und Ritter des Ordens von Oranje Nassau. Zudem fungiert er u.a. als französischer Honorarkonsul.



L'Auberge: das Lunchrestaurant in der Kapelle, dem ältesten Teil von Château Neercanne in Maastricht

an der Gestaltung der Region mitwirken“, sagt Camille Oostwegel, Gründer und geschäftsführender Gesellschafter von Camille Oostwegel Château Hotels & Restaurants. Mit Kasteel Erenstein habe er die optimale Basis für den Auf- und Ausbau einer neuen, exklusiven Gastlichkeit in Limburg geschaffen. „Das Schloss sprach mich enorm an, es ist ein wunderschönes Bau-

lige amerikanische Außenministerin Madeleine Albright – sie alle waren bereits bei Camille Oostwegel zu Gast. Die Spitzenrestaurants mit französischer und italienischer Küche sowie die Viersterne-Hotels sollen aber keinesfalls nur die betuchten Gäste anziehen. „Ich habe die Gebäude für jedermann restauriert und eröffnet“, betont Oostwegel. Mit einer Bistrokonzep-

tion sollen beispielsweise Schwelgenlängste abgebaut werden.

Camille Oostwegel ist Hotelier mit Leib und Seele. Der gebürtige Süd-Limburger beschreibt sich selber als umtriebig und stets auf der Suche nach Ideen. Mit seinen Hotels und Restaurants hat er einen Standard für gehobene Gastlichkeit gesetzt. „Ich wollte immer das Besondere realisieren“, betont der Firmengründer. Mit Kasteel Erenstein habe er mit vier Angestellten klein angefangen. Heute ist daraus ein Unternehmen

„Ich wollte aktiv an der Gestaltung der Region mitwirken.“

mit 500 Mitarbeitern entstanden. Seit 2008 besteht Camille Oostwegels Verbund aus insgesamt vier Hotels und neun Restaurants. Kulinarische Topqualität und stilvolle Gastfreundschaft in einem historischen Ambiente sind der gemeinsame Nenner. Allein durch das Ambiente fühlten sich die Gäste angesprochen, sagt Oostwegel – ganz gleich, ob sie für einen privaten oder geschäftlichen Besuch angereist sind. Viele sind zu Stammgästen geworden, auch aus dem benachbarten Belgien und

Deutschland. Vor allem die Nähe zu Deutschland hatte Camille Oostwegel früh im Blick. In Düsseldorf hat er ein PR-Büro mit der Bearbeitung des deutschen Marktes beauftragt. Gut 15 Prozent seines Umsatzes war vor der Wirtschaftskrise auf deutsche Gäste entfallen. Oostwegel spürt wie in fast allen Branchen derzeit Zurückhaltung, glaubt aber an ein baldiges Wiederanziehen der Konjunktur.

Kulturgut mit Leben füllen

Genuss und Genießen werden in der Philosophie von Camille Oostwegel groß geschrieben. Optisch wie kulinarisch. Mit den sechs von ihm restaurierten Baudenkmalern hat er einen wesentlichen Beitrag zum Erhalt des kulturellen Erbes in Limburg geleistet und einen Hauch von Frankreich und Italien in die Niederlande gebracht. Savoir Vivre wird bei Oostwegel zelebriert – ganz gleich ob im

Die Ausrichtung war stets zweigleisig – sowohl für den privaten Gast als auch für Businessgäste wurden die Häuser mit modernsten Standards und Technologien ausgestattet, vom Spa bis zum Konferenzraum.

Wettbewerb weiter bedienen

Als er sich zu Beginn der 80er Jahre selbstständig machte, da wollte er Impulse für die Region setzen. Genau vier Hotels gab es seinerzeit in Maastricht. Konzepte, Schlösser in

„Ich wollte immer das Besondere realisieren.“

Hotels umzuwandeln, gab es in den Niederlanden so gut wie nicht. „Mittlerweile ist es vielfach nachgeahmt worden und ich empfinde das als Kompliment“, so Camille Oostwegel.

kulinarischen Mekka in Europa werden. Dazu gehört für ihn auch, über ungewöhnliche Synergien und Verbünde zu Partnern neue Formen der Gastlichkeit zu schaffen. Gerade hat Camille Oostwegel mit dem Hof van Gaia ein neues Konzept umgesetzt. Der Zoo und sein Schlosshotel haben sich zusammengetan und bieten ein, so Oostwegel, in West-Europa bislang einzigartiges Konzept an. „Wir haben jetzt sozusagen ein Hotel mit Zoo oder einen Zoo mit einem Hotel.“

Erbe weitertragen

Dass Camille Oostwegel eines Tages nicht mehr an der Spitze seines Unternehmens steht, hat er bereits fest im Visier. Dass er komplett aufhören kann, eher nicht. „Wahrscheinlich werde ich weiterhin beratend tätig sein“, sagt er. Das Unternehmen bleibt in der Familie. Sein Sohn wird in einigen Jahren das Zepter übernehmen. Bis dahin



Spitzengastronomie hinter dicken Mauern: In Schloss Erenstein in Kerkrade können bis zu 500 Personen bewirtet werden

Schloss, auf einstigen Gutshöfen oder auch im zum Designhotel umfunktionierten Kloster. Das Kruisherhotel in Maastricht ist das jüngste Projekt des Unternehmers. 2005 hat er das ehemalige Kloster als Hotel und Restaurant wiedereröffnet und es sofort in die Top-Listen geschafft. „Ich habe nie einfach nur ein Hotel oder Restaurant haben wollen, es musste immer etwas Neues, Einzigartiges sein“, sagt Camille Oostwegel.

Konkurrenz am Markt halte einen lebendig und schärfe die Sinne, ist der Unternehmer überzeugt. Stillstand gibt es für ihn nicht. Er ist nach wie vor auf der Suche nach etwas Neuem. „Wer Neues entwickelt, der eröffnet sich ganz neue Märkte“, betont der Hotelier. Er wollte seine Gäste stets mit etwas Ungewöhnlichem überraschen. Das Potenzial der Region sieht er noch lange nicht erschöpft. Sein Ziel ist ehrgeizig: Limburg soll zum

tüftelt Camille Oostwegel als Galionsfigur seines Konzerns an weiteren Ideen.

Daten und Fakten

- Aktivität:** Hotel und Restaurant
- Sitz:** Maastricht
- Gründungsjahr:** 1980
- Mitarbeiter:** 500
- Umsatz:** n.b.