

Design-Boutique-Hotel  
**Spielwiese für Manager**  
VON KRISTIANE SCHENGBIER



[Ganz in Blau - mit Nierentisch](#) (Oeser)

Brot und Spiele - nicht nur einst bei den alten Römern beliebt, das gibt's heutzutage auch bei einer Nacht im Hotel. Das "25hours Hotel Frankfurt tailored by Levi's" feierte zum Wochenende seine offizielle Eröffnung im letzten Zipfel der Niddastraße - nur einen Katzensprung vom Hauptbahnhof entfernt.

Ist die Umgebung auch ein bisschen rau, Michael Strehler, Geschäftsführer der deutschen Gruppe von Levi Strauss, fühlt sich im Verwaltungsgebäude nebenan schon seit einigen Monaten wohl. "Das Design-Boutique-Hotel ist eine interessante, inspirierende Partnerschaft in einem aufstrebenden Viertel", sagte er zur Begrüßung im Spielzimmer der Deutschlandzentrale, in dem sich die Angestellten zwischendurch gerne mal an den Kicker-Tischen vergnügen. Ein Design-Hotel mit hohem Wohlfühl- und Gemütlichkeitsfaktor ist da mitten im Bahnhofsviertel entstanden. "Das Ganze soll aber kein Levi's-Museum sein und die Geschichte der Firma nacherzählen, sondern nur mit Assoziationen spielen", sagt Michael Wittmer, einer der Manager des Hotels.

Die 76 Gästezimmer sind je nach Etage im Stil unterschiedlicher Jahrzehnte eingerichtet - los geht es mit den 1930er Jahren, ganz oben lassen sich die Nächte während anstrengender Geschäftsreisen im bunten 80er-Jahre-Retro verbringen. Durchgestylt sind die - in Anspielung auf verschiedene Jeans-Waschungen überwiegend in Blautönen gehaltenen - Zimmer alle, wer aber auf reine "Coolness" und Distanz wert legt, ist hier falsch.

Die jungen Angestellten springen - natürlich - allesamt leger in Jeans und Karohemden herum, das Restaurant Red Tab in der Lobby ist mit eher rustikalen, bunt zusammengewürfelten Holzmöbeln und Kissen aus Flickenteppichen ausgestattet. Demnächst werden noch Tische angeliefert, in die dann jeder Gast kleine Botschaften ritzen darf.

Auf der Speisekarte des vom Caterer Nykke & Kokki betriebenen Restaurants stehen kleine Gerichte rund um's gute Brot - zum Beispiel ein geröstetes Bio-Roggenbrot mit Basilikumschmand und Tomaten-Pfifferlingsalat für 6,20 Euro oder für Süßschnäbel "Arme Ritter" für knapp vier Euro.

"Das Red Tab soll vor allem für die Erholung in der Mittagspause oder direkt ‚after work‘ dienen. Hier gibt es keine riesigen, aufwändigen Menüs, sondern eben kleine, besondere Gerichte mit hochwertigem, handgemachten Bauernbrot vom Bäcker Hanss aus Sachsenhausen", sagt Wittmer. Schick und bodenständig zugleich.