



DAS KOOS IN MÜNCHEN

Wo Komfort und Herzlichkeit auf Nachhaltigkeit treffen



Text: Christoph Ebenhard

In München steht nicht nur das Hofbräuhaus, sondern auch das KOOS. Und mit seiner Philosophie bedingungsloser Nachhaltigkeit und trendigem Design ist das so andere Stadthotel fast schon selbst eine Sehenswürdigkeit.

Stadthotels kennt man. Meist austauschbar mit endlosen Gängen mit ihren Zimmern, die nach ökonomischen Kriterien mal spartanischer oder auch luxuriöser gestaltet sind. Das Frühstücksbuffet unabhängig von der Destination ewig gleich und die Angestellten meist anonyme Menschen, die zwar freundlich, aber eben nicht herzlich sind. München wäre da auch keine Ausnahme, gäbe es das KOOS nicht. Denn in bester Citylage bei Bahnhof, Karlsplatz und Frauenkirche hat Familie Reich zusammen mit General Manager Alessandro Casola ein völlig neues, zeitgemäßes Stadtdomizil geschaffen, das sich so ganz anders seinen Gästen präsentiert.

Ein Zuhause mit Stil und voller Flexibilität

Das fängt schon bei Unterkunft und Design an. Ursprünglich 2008 als City Aparthotel eröffnet, brachte die Coronakrise die große Stille für das Haus. Um diese produktiv zu nutzen, steckte man die Köpfe zusammen und dachte über ein neues Konzept nach.

Eines, das die Wichtigkeit von echter Nachhaltigkeit, Respekt vor Mitarbeitern und Lieferanten und den wirklichen Bedürfnissen der Gäste verbindet. Als Ergebnis entstand das neue KOOS. Architektur und Design stechen schon beim Betreten des Hotels ins Auge. Eine offen gestaltete Lobby mit Barbereich ist mit sehr gemütlichen Sofa- und Loungemöbeln Dreh- und Angelpunkt des Hauses. Frische Farben mit Grün und Rosatönen wie viele natürliche Elemente und Eichenholz locken gemeinsam mit Blumen und Mustern an den Wänden die Natur und Fröhlichkeit ins Innere. Bei den Zimmern hat das KOOS eine echte Innovation nach München gebracht. Denn die 95 Einheiten bieten moderne Doppelzimmer genauso wie Serviced Apartments in neun verschiedenen Kategorien. Die größeren Zimmer und alle Apartments sind alle mit Küchenzeile und sogar Waschmaschine für mehr Unabhängigkeit ausgestattet. Letztere bieten Platz für bis zu acht Gäste auf bis zu 80 Quadratmetern. So finden klassische Geschäftsreisende und Paare genauso ideale Unterkunft wie Familien oder größere gemeinsam reisende Gruppen ohne die sonst üblichen Hürden in Hotels. Der absolute Höhepunkt ist die Rooftop Suite im siebten Stock mit 120 Quadratmetern und einer eigenen 30 Quadratmeter Dachterrasse über München.



Anders essen und das mit gutem Gewissen

Eine Top-Stellung hat sich das neue KOOS auch in Sachen Kulinarik der bayerischen Metropole erarbeitet. Anstatt mit üppiger klassischer Speisekarte wie überall sonst ist das Restaurant Bowls&Bar des Hotels DIE Adresse Münchens für nachhaltige Köstlichkeiten. Schon am Morgen kommen hier zu 90 Prozent rein regionale, fair produzierte Feinheiten auf den Tisch. Die Lieferanten stammen fast ausschließlich aus einem Umkreis von unter 100 Kilometern. Direktvermarkter liefern Eier, Milch, Wurst, Fleisch wie Gemüse und Obst zumeist in Bio-Qualität. Den Honig produzieren die Bienen aus eigener Zucht, die Kräuter der eigene Garten im Innenhof. Als echtes Zero Waste-Frühstück wird dabei komplett auf Verpackungsmaterial verzichtet. Zu Mittag bis 15 Uhr sind diese Zutaten dann die Grundlage für traumhaft schmeckende hausgemachte Suppen und Bowls im Restaurant. Die Auswahl ist riesig und der Geschmack herausragend. Die Kalorien können dann beim Stadtbummel oder auch den günstigen Body&Soul Fitness- und Wellness Daypasses abgearbeitet werden.

Nachhaltiger geht nicht

Dass der Fokus auf Nachhaltigkeit beim Stadturlaub hier kein leeres Versprechen ist, beweist auch die Verleihung der höchsten Stufe Fünf der GreenSign-Zertifizierung für das KOOS. Diese größtmögliche Würdigung genießen nur 14 Hotels in ganz Deutschland, bei den Stadthotels ist es das einzige überhaupt. Vom nachhaltigsten Energie-, Wasser- und Abfallmanagement mit eigener Photovoltaikanlage und Blockheizkraftwerk über die Biodiversität, den sozialen Umgang mit MitarbeiterInnen und Lieferanten bis zu den Lebensmitteln im Restaurant wurden über 100 Kriterien streng geprüft. Für einen Städtetrip mit Genuss und ohne schlechtes Gewissen eben.

Koos München

Weitere Infos finden Sie unter
koos-hotel.de