



Herbergssuche auf moderne Art

„Wir wollen ein Ort sein, wo man gemütlich sitzen und ein paar schöne Stunden verbringen kann“, sagt Alexander Rackl und trifft damit genau auf den Punkt.

■ Er führt und betreibt das Herbergslokal „D'Hoamat“ in Arrach, das seit 2014 eine ganz besondere Anlaufstelle für Ausflügler und Urlauber ist.

Viel Holz, alte Balken, ein gemütliches Feuer im Kamin und der Duft hausgemachter Speisen: Das alles und noch viel mehr ist „D'Hoamat“. Sie ist Ausflugslokal und Herberge gleichzeitig und bietet ihren Gästen in jedem Winkel des Hauses einen einzigartigen, urigen Charme, der weit entfernt ist vom Jugendherbergs-Flair. Dieter Rackl ist der Geschäftsführer des einzigartigen Konzeptes. „Noch“, lacht er. Denn er möchte es allmählich in die Hände seines Sohnes begeben, da er selbst mit seinem Arracher Hof schon genug zu tun hat. Aber wie kam es zu der Idee?

Neue Wege eingeschlagen

„Der Arracher Hof ist schon lange ein wunderschönes Haus für Gäste, bot uns aber wegen der begrenzten Räumlichkeiten keine Möglichkeit, das Angebot zu erweitern und neue Wege einzuschlagen“, sagt Dieter Rackl. Deshalb entstand nach und nach die Idee, etwas ganz Neues zu bauen und damit eine völlig neue Zielgruppe anzusprechen, ohne dem Arracher Hof Konkurrenz zu machen.

Eine günstige Übernachtungsmöglichkeit für Gruppen, Schulklassen Betriebsausflüge oder auch Familien findet sich meist nur in einer Jugendherberge. Daran anknüpfend entwarfen Vater und Sohn ein Konzept, das sich aber in Komfort und Qualität deutlich davon abhebt: Es gibt sehr gemütliche

Eine völlig neue Zielgruppe zu erschließen – das war Kern des Konzepts.



D'Hoamat

Am Seepark 1
93474 Arrach

Telefon: +49 (0)9943 / 9435541
Mail: info@arracher-hof.de
Web: www.d-hoamat.de



Zimmer, die mit viel Holz und alten Bauernmöbeln liebevoll eingerichtet sind. Natürlich schläft man hier in Etagenbetten, aber auch diese sind aus Holz, und zwar nicht aus irgendeinem, sondern aus Altholz vom alten Stodl von Dieter Rackls Vater. Dasselbe Holz findet sich in Form von Balken auch an der Decke oder als Rahmen für die Spiegel in den Waschräumen wieder.



fen, ein gebackener Ziegenofenkäse oder der „Hoamat-Burger“ mit Angusrindfleisch, geräucherter Speck und karamellisierten Zwiebeln.

Als klassisches Restaurant verstehen sich die Rackls aber nicht und sehen ihre Küche hauptsächlich als – hochwertige – Verpflegung der Herbergsgäste sowie Verköstigung der Ausflügler. An zwei Tagen in der Woche hat „D'Hoamat“ auch abends geöffnet. Hier bietet Alexander Rackl seinen Gästen immer wieder neue kulinarische Spezialitäten und in regelmäßigen Abständen auch Mehrgangmenüs mit passender Weinbegleitung.

Für die Zukunft ist bald eine Erweiterung geplant. Denn schon nach dem ersten vollständigen Betriebsjahr hat sich herumgesprochen, welches Juwel sich am Arracher Seepark niedergelassen hat.



Kein klassisches Restaurant, aber eine hochwertige Verköstigung der Herbergsgäste und Ausflügler

„Vom Essen bis zur Einrichtung legen wir großen Wert auf Ursprünglichkeit und haben unseren eigenen Stil kreiert.“

**Dieter Rackl,
Geschäftsführer**

Hochwertige Zutaten aus der Region

Zusätzlich gibt es einen Aufenthaltsraum mit einer vollwertigen Küche, wo die Gäste sich auf Wunsch komplett selbst verpflegen können. Müssen sie aber nicht: Alexander Rackl ist gelernter Koch und bietet in seiner Küche eine kleine, aber feine Auswahl an Speisen und Brotzeiten an. „Ich verwende fast ausschließlich hochwertige Zutaten aus der Region“. sagt er. Auf der Karte finden sich daher keine 08/15-Schnellimbiss-Gerichte, sondern feine Kreationen wie gefüllte Kaaskrap-

Eckdaten

- » Branche: Gastronomie & Herberge
- » Geschäftsführer: Dieter Rackl
- » Hauptsitz / Firmenzentrale: Arrach / Oberpfalz, Bayern
- » Mitarbeiter: 3 Festangestellte, 4 Aushilfen
- » Unternehmensgründung: 2014
- » Kompetenzen: Café, Genuss und Herberge mit besonderem Flair