

## Presseinformation

**Schmitten, 27. Oktober 2017**

### **Taunatours ab 01.01.2018 unter neuer Führung - Jungunternehmer-Trio übernimmt etablierten Outdoor-Eventveranstalter mit Erlebnisgastronomie mit neuem Gastronomie-Konzept**

**Zum 31.12.2017 gibt Axel Humbert, alleiniger Gesellschafter der Taunatours Verwaltungs GmbH und Geschäftsführer der Taunatours GmbH & Co. KG, den seit 2001 bestehenden Betrieb in neue Hände. Felix Assmann, Simon Hagebölling und Jan-Michael Sachse übernehmen das Unternehmen zum Jahresbeginn 2018.**

Bereits seit dem Jahr 2001 werden in Schmitten Oberreifenberg nahe dem Gipfel des Großen Feldbergs unter dem Label „Taunatours Human Adventure“ Outdoor-Veranstaltungen angeboten. Das Unternehmen ging damals mit dem immer noch höchstgelegenen Hochseilgarten Hessens und einer Indoor-Kletterwand in der heutigen „Taunatours Base“ an den Start. Zunächst arbeitete man nur in einem kleinen angemieteten Teil der heutigen „Taunatours Base“, der einen Büroraum und den „Gastraum“ mit der Kletterwand beherbergte. Recht schnell entwickelte sich das Geschäft weiter, so dass im Jahr 2003 das gesamte vordere Gebäude „im Salzgrund“ vollständig umgebaut und zur heutigen „Taunatours Base“ mit zwei Gasträumen, eigener Küche und dem einzigartigen Indoor-Hochseilgarten im Dachgebälk der „großen Base“ umgebaut wurde.

Nachdem bis zum Jahr 2004 alle drei ursprünglichen Gründer wegen verschiedener persönlicher Differenzen aus dem Unternehmen ausgeschieden waren, wurde Taunatours zunächst vom Investor weitergeführt, der schließlich im Jahr 2006 den Betrieb an die von Axel Humbert vertretene Gesellschaft Taunatours GmbH & Co. KG abgab. Gemeinsam mit seiner Frau, die als eine der ursprünglichen Gründer im Jahr 2008 in das Unternehmen zurückkehrte, lenkte Axel Humbert die Geschicke von Taunatours bis Ende 2012. Dann verpachtete man den Betrieb aus familiären Gründen, der Pächter löste jedoch den Pachtvertrag zum 31.10.2015 wieder auf. Seither war das Ehepaar auf der Suche nach einem adäquaten Nachfolger für den Betrieb.

Im Sommer 2017 wurde Jan-Michael Sachse auf eine entsprechende Stellenanzeige von Taunatours aufmerksam. Er stellte sich als der gesuchte Gastronomieleiter vor, der sich vorstellen konnte, den Betrieb mittelfristig zu übernehmen. Gemeinsam mit Felix Assmann und Simon Hagebölling bildet er nun das Trio, das ab dem 01.01.2018 die Unternehmung weiter führen wird.

Während das Event- und Agenturgeschäft unter der etablierten Marke „Taunatours Human Adventure“ in gewohnt professioneller und kreativer Weise weiter geführt wird, gehen die drei neuen geschäftsführenden Gesellschafter mit einem neuen Gastronomie-Konzept an den Start.

Aus der Erlebnisgastronomie in der „Taunatours Base“ wird mit dem Restaurant „Feldberger“ ein Brauhaus der ganz besonderen Art. Kletterwand, Boulderbereich und Indoorhochseilgarten bleiben bestehen, im Gastraum der kleinen Base entsteht eine Braustube in der das selbstgebraute Bier bei passenden Biertappas genossen werden kann. In der großen Base wird ein Restaurant eingerichtet. Das Restaurant bietet deutsche und europäische Küche nach dem Grundsatz, Essen wie bei Großmutter. Von der Rinderroulade bis zur grünen Soße sollen die Gäste während der Schulferien während der ganzen Woche und ansonsten regelmäßig Mittwoch und Donnerstags ab 17:00 Uhr, Freitags ab 12:00 Uhr und Samstagss und Sonntags ab 10:00 Uhr mit vorwiegend frischen und regionalen Produkten verwöhnt werden. Das exzellente selbst gebraute „Feldberger“ Bier gibt's als Goldpils, Märzen, Gewitterweizen und Chaos-Bier (ein Kellerbier) frisch vom Fass..



„Wir möchten unsere Gäste kulinarisch mit wunderbaren Speisen verwöhnen, ihnen exzellentes selbstgebrautes Bier servieren und wenn sie abenteuerlustig sind, auch sportlich herausfordern.“ so das erklärte Ziel der drei jungen Unternehmer.

Dass Sie darauf perfekt vorbereitet und für die Übernahme des Betriebs in idealer Weise geeignet sind, zeigen die bisherigen Lebenswege der drei Freunde, die sich aus Liebe zum Genuss zusammen getan haben und schon seit **zwei Jahren** auf der Suche nach einer passenden Location zur Umsetzung ihrer gemeinsamen Idee waren.

Felix Assmann, Jahrgang 1986, war nach seiner in 2007 abgeschlossenen Ausbildung als Koch als stellvertretender Küchenchef im Literaturhaus Frankfurt/ Main und als Leiter der Gastronomie/ Küchenchef im Weingut Gerner Pfalz tätig. Bis Ende des Jahres wird er im Familienunternehmen „Assman Catering“ noch in seiner Funktion als stellvertretender Geschäftsführer zur Verfügung stehen. Felix Assmann ist verheiratet, hat zwei Kinder und einen Hund und freut sich sehr darauf, ab dem 01. Januar 2018 gemeinsam mit Jan-Michael Sachse und Simon Hageböling sein „eigenes Ding“ zu machen.

„Das Unternehmen Taunatours bietet uns mit der Location und der Lage die perfekte Plattform für die Umsetzung unseres Brauhaus Konzeptes“, so Felix Assmann. „Darüber hinaus profitieren wir von dem großen zusätzlichen Potential aus dem Eventgeschäft mit Firmen, Schulen und Vereinen, das wir erfolgreich weiterführen und ausbauen möchten“, fügt Jan-Michael Sachse hinzu, dessen zukünftiger Wirkungsbereich im wesentlichen das Eventgeschäft sein wird.

Jan-Michael Sachse ist 1975 in Bad Homburg geboren. Nach dem Abitur schloss er zunächst erfolgreich sein Jurastudium an der Johann Wolfgang Goethe-Universität in Frankfurt ab, ging dann für ein Jahr nach New York, wo er an der Fordham University School of Law den Studiengang „International Business and Trade Law“ mit dem Titel „Master of Laws“ absolvierte. Anschließend arbeitete er bis Juni 2015 als Rechtsanwalt in der väterlichen Kanzlei in Frankfurt, bevor er sich entschloss mit dem Anwaltsdasein zu pausieren und stattdessen seiner Leidenschaft zu folgen. Schon seit 1996 war er nämlich - zunächst um sein Studium zu finanzieren - „nebenbei“ in verschiedenen Positionen im Hotelfach tätig. Am „Glion Institute of Higher Education“ in Bulle (Schweiz) belegte er dann den Studiengang „Hospitality Administration“, den er mit einem Postgraduate Diploma abschloss und trat dann im Restaurant „Der Hirschen“ in Sankt Märgen eine Stelle als Restaurantmanager an. Zuletzt war er im Brenner's Park-Hotel in Baden-Baden im Restaurantbereich tätig bevor er im Sommer des laufenden Jahres bei Taunatours die Position des Gastronomieleiters übernahm, die er noch bis zum Ende des Jahres bekleiden wird. In Zukunft wird Jan-Michael Sachse aber die gastronomische Leitung seinem Freund und Kollegen Felix Assmann überlassen und sich selbst um die Leitung und Organisation von Verkauf, Marketing, Organisation und Administration kümmern. Unterstützt wird er dabei von Petra Haas, die heute für den Bereich „Qualitätssicherung“ (Trainer, Material & Ausrüstung, Anlagen) verantwortlich zeichnet und in Verkauf und Beratung von Teambuildingmaßnahmen mitwirkt sowie Corinna Wolf, die dem Unternehmen seit September 2016 als Auszubildende zur Veranstaltungskauffrau angehört.

Simon Hageböling, Jahrgang 1981, wird der zukünftige „Braumeister“. Seit 2016 arbeitet er wieder als Glaser, da er durch sein Studium auf Lehramt an Haupt- und Realschulen an der Goethe Universität und den damit verbundenen Praktika feststellen musste, dass er auf Dauer seine Rolle nicht im schulischen Umfeld sah. Ferner vermisste er bei seinem akademischen Ausflug die kreativen und körperlichen Aufgabenbereiche, denen er im Handwerk deutlich stärker ausgesetzt war. Über eine Ausbildung zum Kaufmann im Einzelhandel verfügt er ebenfalls.

Simon entdeckte seine Leidenschaft fürs Bierbrauen zusammen mit Felix und Jan in Felix' Gartenhütte, in welcher die drei vor vier Jahren zusammen begannen, ihr eigenes Bier zu brauen und ihre eigenen Rezepte zu entwickeln. Gutes Essen ist von jeher etwas, das ihn reizt. „Von der Begeisterung, gutes Essen zu bereiten bis zum Bierbrauen ist es kein weiter Weg. Die Möglichkeit, einem Bier unseren eigenen Geschmack zu verleihen und die unendlichen Variationen zu erkunden ist das, was mich begeistert und antreibt. Es gibt viel zu entdecken und so viel, das unsere Gäste gemeinsam mit uns probieren und genießen können.“

Jan-Michael Sachse ist bereits seit Juli 2017 als Gastroleiter bei Taunatours tätig, die Vorbereitungen für den Neustart der Gastronomie im Januar 2018 laufen bereits im Hintergrund. Einige Veränderungen werden schon in den kommenden Wochen für die Gäste sichtbar werden.



Derzeit wird unter Hochdruck daran gearbeitet den Brauereibetrieb zu installieren und die Notwendigen Genehmigungen zu erhalten das „Feldberger“ Bier in der Taunatours Base auch schon vor dem 01. Januar 2018 auszuschenken. Den Start des Ausschanks wird das Unternehmen rechtzeitig per Newsletter, auf der Webseite und in den sozialen Medien kommunizieren.

*Seit dem Jahr 2001 existiert Taunatours Human Adventure als Outdoor- und Indoor-Event-Veranstalter im Naturpark Hochtaunus. Die Taunatours GmbH & Co. KG als Veranstalter mit integrierter Eventagentur und eigener Gastronomie bietet Firmen- und Privatkunden sowie Schulen und Vereinen abenteuerliche Erlebnisse und die Organisation von kleinen und großen Veranstaltungen als „Rundum-Sorglos-Paket“. Mit der Taunatours Base in Schmitten Oberreifenberg verfügt Taunatours über eine einzigartige Location mit Indoor-Hochseilgarten und Indoor-Kletterwänden sowie einer Outdoorkletterwand an der Taunatours Base sowie den Hochseilgarten mit Teamparcours auf dem Outdoorgelände an der Jugendherberge in Oberreifenberg. Die Gastronomie in der Taunatours Base wurde bereits zweimal mit dem zweiten Platz beim Gastronomiepreis Hessen für besondere Qualität und Gastfreundschaft ausgezeichnet.*

*Ab dem 01. Januar 2018 wird das Unternehmen unter neuer Leitung geführt und um eine eigene Brauerei erweitert. Die Taunatours Base wird dann zum „Feldberger“ Restaurant mit eigenem „Feldberger“ Bier.*

#### **Weitere Informationen:**

Taunatours GmbH & Co. KG  
Monika Humbert-Capl  
Königsteiner Str. 13  
61389 Schmitten Oberreifenberg  
F: 06082 9241-22  
T: 06082 9241-30  
Email: [mhumbert-capl@tauna-tours.de](mailto:mhumbert-capl@tauna-tours.de)  
[www.tauna-tours.de](http://www.tauna-tours.de)