

*Ihr Zuhause in Hannover.
Your home in Hanover.*



KASTENS HOTEL LUISENHOF



Die Entstehungsgeschichte des exklusiven Weinkellers im Kastens Hotel Luisenhof

Das Kastens Hotel Luisenhof blickt als Traditionshaus in Hannover nicht nur auf eine 162-jährige Unternehmensgeschichte, sondern auch auf eine einmalige Weinhistorie zurück. Im 19. Jahrhundert besaß das Privathotel einen eigenen Weinhandel namens „Weingroßhandlung Firma Heinrich Kasten“.

Der Weinhandel trug nicht unwesentlich zum Jahresumsatz der Familie Kasten bei. Rund 540.000 Mark wurden 1912 durch den Verkauf mit edlen Tropfen erwirtschaftet. Die Lagerzeiten der Weine variierten je nach ihrem Reifeprozess. So wurde Deutscher Weißwein mindestens ein Jahr und Bordeaux Wein aus Frankreich mindestens drei Jahre in dem Kastens Keller gelagert. Für die Auswahl der Bordeaux Weine sorgte August Kasten, der Inhaber der Firma „Kasten, Rhenius & Co.“. Er galt als einer der besten Kenner der Rebengewächse Frankreichs, ausgestattet mit der „allerfeinsten Zunge“. Zu Bismarcks Zeiten betrug die Kosten für die Einliterflasche zwischen 80 bis 125 Mark. Zudem wurden regelmäßig am Donnerstag jeder zweiten, dritten und vierten Woche im Monat umfassende Weinproben durchgeführt, die sich großer Beliebtheit erfreuten. Zu den Verkostern zählten neben den Gästen auch die Familienmitglieder Friedrich Kasten und sein Sohn Leo. Die Proben ermöglichten eine Kontrolle der qualitativen Entwicklung des Weines. Vorübergehend waren Nachgärungen erforderlich, die eine Anpassung der Listenpreise nach sich zog. Vereinzelt kam es vor, dass Weine nicht mehr den gewünschten Qualitätsstandards von „Kastens“ entsprachen, sodass diese dann ihre Verwendung in der Küche wiederfanden.

Das damalige Weinhandelshaus Kastens lagerte hier zeitweilig bis zu 400.000 Liter in Flaschen. Der Keller bestand aus einem kleinen Labyrinth, kaum zwei Meter hoch, in dem sich die Arbeiter, die für die Versorgung verantwortlich waren, nur mit Hilfe von Plänen orientieren konnten. Die Heizungsrohre, die durch sämtliche Kellerräume verliefen, hielten die auszureifenden Bordeaux Weine in den Fässern auf der notwendigen Temperatur. Gut ausgereift konnten sie in den Handel gebracht werden. Der Export erfolgte nicht nur national, sondern reichte damals auch bis ins ferne Indien hinein. Nach dem Zweiten Weltkrieg hatte die Familie Kastens den ausgeplünderten Weinkeller zu einem provisorischen Restaurant und Tagungsraum umbauen lassen, das unter dem Namen „Kastens Keller“ noch längere Zeit Bestand hatte und Kapazitäten für bis zu 60 Personen bot.

Nach dem Wiederaufbau des Hotels für die erste Hannover Messe im Jahr 1947 wurde dieser besondere Raum nicht mehr als Veranstaltungsort angeboten und kam als Lager zum Einsatz.

*Ihr Zuhause in Hannover.
Your home in Hanover.*



KASTENS HOTEL LUISENHOF



Mit den Jahren reifte die Idee, die Räumlichkeit neu zu gestalten. Dank der guten Zusammenarbeit vom ehemaligen Food & Beverage Manager und dem beauftragten Architekten, entstand ein Konzept mit dem Ziel, die geselligen Abende im Weinkeller wiederzubeleben. Die Renovierungen erwiesen sich als sehr aufwendig, denn der frühere Tagungsraum sah in der Zwischenzeit wie ein klassischer Keller aus - mit Betonfußboden und finsterner Beleuchtung. Während der sechsmonatigen Umbaumaßnahmen wurde das Mauerwerk mit Sandstrahl wieder freigelegt und die provisorische Stellfläche machte Platz für neue Weinregale. Glücklicherweise waren die Backsteine nach beiden Weltkriegen noch sehr gut erhalten, sodass sich das Hotelmanagement dazu entschied, den rustikalen Look des Raumes beizubehalten. Seit Jahr 2011 erstrahlt der Weinkeller durch das moderne Lichtkonzept im neuen Glanz. Heutzutage verfügt er über 18 Sitzplätze und ist damit bestens geeignet für außergewöhnliche Veranstaltungen mit anschließender Verkostung.