

# HIGH-END KULINARIK IM SPESSART

**Behl's Genuss-Hotel bietet seinen Gästen inspirierende High-end Cuisine in heime-  
licher Atmosphäre, direkt vor dem malerischen Hintergrund der grünen Wälder des  
Nord-Spessarts.**

Genuss und Qualität bilden für die Familie Behl den Grundstein ihrer Vision für inspirierende Gourmet-Gastlichkeit: Einzigartige Events wie die regelmäßigen Live-Brennabende punkten dabei ebenso wie die hohe Qualität von Küche und Unterkunft – ein Erlebnis, welches Koch und Hotelbetriebswirt Florian Behl treffend als "einzigartige Kombination aus genussvollem Essen und Trinken" zusammenfasst.

Das familiengeführte Hotel befindet sich nur knapp unter einer Stunde vom Frankfurter Flughafen entfernt mitten im beliebten Naturschutzgebiet Spessart – eine Lage, die einen rundum erholsamen Aufenthalt verspricht und zudem zur großen Beliebtheit als Tagungs-standort beiträgt.

„Der Name Behl steht seit 1982 für beständi-  
ge Qualität“, erklärt Florian Behl, „heute füh-  
ren wir das Hotel mit den vereinten Kräften  
von zwei Generationen.“ Beate und Gerhard

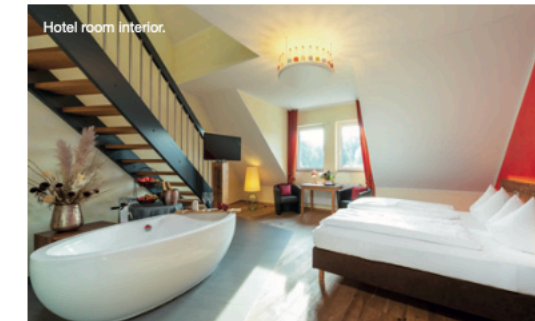
Behl übernahmen einst ein einfaches Dorf-  
restaurant, welches sie durch viel persön-  
lichen Einsatz in ein Feinschmecker-Lokal  
verwandelten. Sommelière und Hotelfachfrau  
Melanie Behl und Florian Behl sind als neue  
Generation fest entschlossen, die Tradition  
der gehobenen Gastlichkeit in genussvoller  
Atmosphäre mit viel Leidenschaft und Blick  
auf die Zukunft fortzuführen.

Viele Jahre an harter Arbeit und Herzblut wur-  
den investiert, um das Behl's Genusshotel  
Wirklichkeit werden zu lassen. Die Pacht des  
einfachen Dorfgasthofs in Blankenbach im  
Jahr 1982 führte durch eine komplette Sa-  
nierung zunächst zur Verwandlung in die be-  
liebte Gourmet-Adresse des ‚Behl's Restau-  
rant‘. Das Objekt wurde 1992 gekauft und die  
zahlreichen Umbauten und Sanierungen der  
ehemaligen Kelterei, des alten Brennhauses  
und der ehemaligen Zigarrenfabrik mündeten  
schlussendlich in der heutigen Location des  
Behl's Genusshotels.

Wie viele mittelständige Familienunternehmen  
sieht die Familie Behl eine Beteiligung am  
Kampf gegen den Klimawandel in ihrer persön-  
lichen Verantwortung. In naher Zukunft soll das  
Hotel deshalb ökologisch komplett von fossilen  
Brennstoffen unabhängig gemacht werden,  
entsprechend der Umstellung auf eine 100%-  
ige Versorgung durch erneuerbare Energien.

„Wir lieben und leben Genuss“, fasst Melanie  
Behl zusammen. Dieses Motto garantiert im  
Behl's Genusshotel ein ganzheitlich befriedi-  
gendes Gastronomie-Erlebnis, mit Augenmerk  
auf Zukunft und Nachhaltigkeit.

[www.behl.de](http://www.behl.de)



Hotel room interior.



Family-managed by two generations.



Behl's Genusshotel by night.

Picturesque backdrop – the Spessart nature resort.



Celebrating delights.

## THE SPESSART INN WITH HAUTE CUISINE

**Set in the beautiful green woods of the Northern Spessart, the Behl family are proud  
to indulge their guests with high-end culinary treats and heartfelt hospitality.**

'Behl's Genusshotel' translates as 'Behl's hotel of delights', and the Behl family take this literally. Special Live Distilling events at the home-owned distillery are paired with high-quality cuisine – a concept which chef and hotel manager Florian Behl sums up as a: "unique composition of delightful foods and beverages". Meanwhile, the green location just shy of an hour from Frankfurt Airport serves as an all-round restorative stay, and has also turned Behl's Hotel into a treasured conference location.

"The Behl family name stands for continuous quality since 1982," explains Florian Behl: "To-day, we are running the hotel with the combined forces of two generations." Beate and Gerhard Behl once took over a simple local pub and transformed it into a gourmet restaurant. The younger generation, consisting of sommelière and hotel specialist Melanie Behl and Florian Behl, are dedicated to continuing the family tradition of high-level hospitality

with much passion and an eye always looking to the future.

Decades of hard work and commitment have made the Behl's Genusshotel what it is today. Turning a leased Blankenbach village pub into the renowned 'Behl's Restaurant' was only possible by way of a complete refurbishment. After purchasing the site in 1992, numerous more conversions and renovations of the former wine press house, distillery and cigar factory have formed the complex which ultimately became the Behl's Genusshotel.

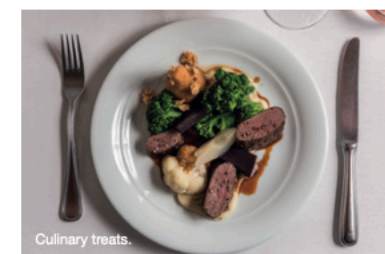


Wining and dining at 'Behl's Restaurant'.

Like many other middle-sized family busi-  
nesses, the Behl family regard the battle  
against climate change as a matter of per-  
sonal responsibility. For the near future, the  
owners will, for example, implement their plan  
of becoming completely independent of fos-  
sil fuels, which for the hotel equals the con-  
version to a 100 per cent renewable-energy  
supply policy.

The inspired family motto 'We love and live  
delight' truly guarantees an all-round sat-  
isfying hospitality experience, with an eye to-  
wards the future.

[www.behl.de](http://www.behl.de)



Culinary treats.

TEXT: CORNELIA BRELOWSKI | PHOTOS: BEHL'S GENUSSHOTEL