

Vild Luksus En ny generation af luksushoteller er så veludstyrede, at man i branchen er begyndt at tale om seksstjernede hoteller. Det nye Four Seasons-hotel i Hong Kong er seneste eksempel på hotelbranchens yderst behagelige »våbenkapløb«.

Når fem stjerner ikke længere er nok

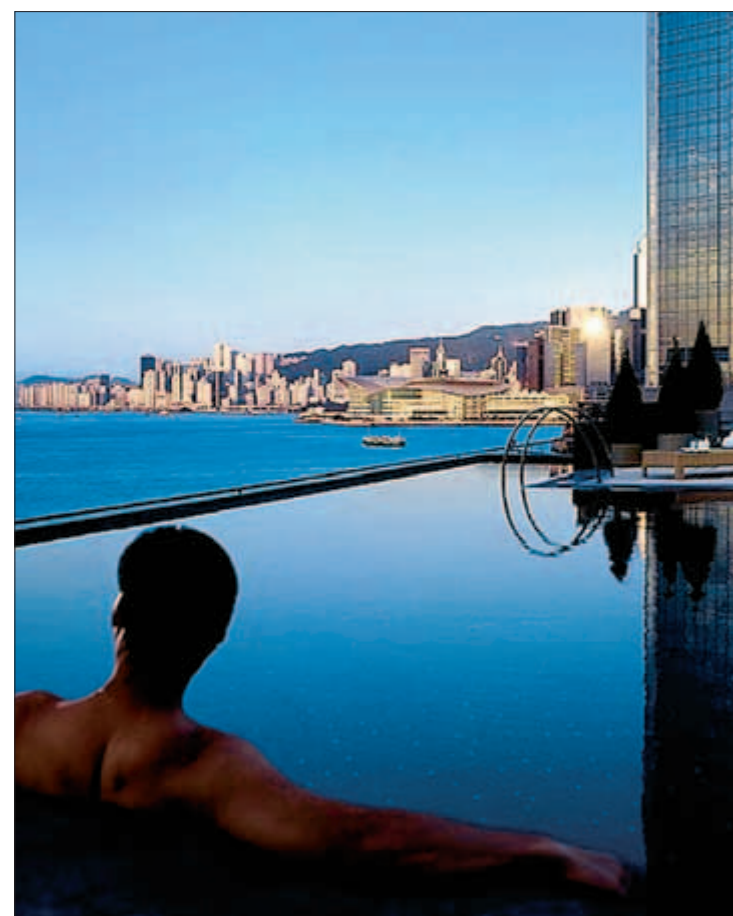
»Vores 88 blå drinks er en marketing-gimmick. Men de lokale kan lide det, og det havde jeg ikke regnet med. Vi lever enormt meget af det lokale marked. Det handler om at plugge hotellet ind i det lokale samfund. Vi har tjent mere på mad & drikke end på vores værelser,« siger Four Seasons danske food & beverage manager, Peter Draminsky. »Det er også de lokale, der booker værelser til gæster udefra. Derfor er det vigtigt at få fat i de lokale. Hvis en bank for eksempel holder en banquet, booker de ofte også værelser til gæsterne, som igen booker tid i spa'en – og pludselig er der gang i alle hotellets services.«



Af Esben Kjær

En gang imellem sniger luksus sig ind på én, hvor man mindst venter det. Når man synker ned under vandet i Four Seasons-hotellens gigantiske udendørs-pool-kompleks i sjette sals højde med to pools, to boblebad – og en formidabel 360-graders udsigt til Hong Kongs kulørte skyline – forventer man at få klorvand i ørerne. I stedet får man melankolsk guitarmusik i hifi-kvalitet – leveret gennem poolens undervands-højttalere.

Indenfor – i den 2.000 kvadratmeter store spas kæmpejacuzzi til mindst femten mennesker med indbygget vandfald – lå jeg og boblede på en slags undervands seng af stålør, der gjorde det muligt nærmest at flyde drømmende i den brusende overflade. Efter en tur i »krystal-damp-badet« – et rum i skinnende perlemor – kom en venlig inder og gubbede mig ind i knust is fra en kæmpe balje, så jeg var ved at besvime. Da jeg genvandt bevidstheden, havde han tørret mine badebukser i en centrifuge, og da jeg vaskede ind til omklædningsrummet, havde han også nået at pudse mine sko.



»Når man svømmer i poolen, bliver man en del af udsigten, som en af hotellets ansatte sagde. Og det er ikke løgn.«

Luksushoteller er ikke, hvad de HAR været. De er bedre. I takt med den hastigt stigende værdi i verden er en ny kategori af hoteller ved at vokse frem. De er så luksuriøse, at man i mangel af bedre er begyndt at kalde dem seksstjernede, hvor hoteller i den traditionelle terminologi ellers kun kan opnå et maksimum af fem.

Så hvad er et seks-stjernede hotel? For det første eksisterer kategorien slet ikke blandt de organisationer, der giver karakterer til hoteller. Betegnelsen er opfundet af rejsejournalister og andre i branchen, der mener, at fem stjerner i visse tilfælde ikke længere rækker. For at rykke herop, skal man med en hoteldesigners ord have »udsøgt personlig service, en fantastisk placering og raffineret eksklusivitet«. I praksis vil det sige ting som personlig butler og chauffør samt unikke arkitektoniske kvaliteter. 500 år gamle Gritti Palace i Venedig og den sejlformede skyskraber Burj al-Arab i Dubai er eksempler – sidstnævnte, hvis mindste værelse er 200 kvadratmeter, har endda været skamløs nok til at tildele sig selv hele syv stjerner, en virkelig nyopfindelse i branchen.

»Det, dine forældre betragtede som luksus, anses i dag som fodgængeragtigt. I dag er vi vant til uendeligt meget mere i form af plasma-tv, »hans-og-hendes«-håndvasker i badeværelset, underholdningscenter og sengetøj i luksusbomuld. I dag forventer folk alt dette og mere,« siger hotelmanager William Mackay, der af inflationsfrygt ikke er glad for, at hans hotel af nogle aviser bliver omtalt som Hong Kongs første seks-stjernede.



Fra at være en lille ekstrating, har spa'er udviklet sig til at være et af de nye luksushotellers vigtigste kendetegn. De bliver større og større og stadig mere luksuriøse. Og selvfølgelig er udsigten i orden.

Vejen til Four Seasons

Listepriisen er 3.000 kr. for et værelse med »byudsigt«, mens havneudsigt koster 3.400 kr. (men kan bookes for ned til hhv. 2.300 kr. og 2.600 kr. via hotellets hjemmeside). Byudsigten er ikke dårlig, da man har et spændende kig ud mellem skyskraberne. Man kan vælge mellem værelser med vestligt eller orientalsk tema – de orientalske lyder måske sjovere, men de vestlige er flottere. Hotellet nås lettest fra lufthavnen med det supereffektive eksprestog, som kører lige til døren, da både stationen og hotellet er en del af International Finance Center-komplekset. Hotellets shuttle fra stationen er gratis, hvis man ikke gider bære bagagen selv.

Læs også side 14

Intet i designet overlades til tilfældighederne. I Four Seasons' franske restaurant er lysekronerne importeret fra Italien – komplet med møntør – mens gæsterne ankommer på en oplyst »catwalk« af glas. Hele restaurantledelsen er importeret direkte fra Michelinstjerne-bestuede Georges Vi Paris.

Det ville purister ikke nødvendigvis mene, at det er. Alligevel er det tydeligt, at Four Seasons har gjort alt for at rykke hotellet op i en anden kategori. Hele seks forskellige designere har indrettet hotellet, og i den kinesiske restaurant er der håndvævet silke på væggene, mens bølgemønstret på tallerkenerne skal forestille bølgerne på vandet i havnen udenfor. Personalets uniformer er skabt af en japansk designer med speciale i brudekjoler. Værelserne er med 45 kvadratmeter suverænt de største i tætpakkede Hong Kong. Der er TV i badekarret og tre forskellige måder at surfe Internet fra værelset på – højhastighed, trådløst og via TV. Spa'en tilbyder skønhedsbehandlinger, hvis produkter er produceret efter månekalenderen, hvorfor behandlingerne kun kan gives på bestemte dage. Chefkokken og hele ledelsen af hotellets franske restaurant er direkte importeret fra George V i Paris (tre stjerner i Michelin). Kokken i den kinesiske restaurant er tidligere chefkok for Li Ka Shing, Asiens Mærsk-Mc-Kinney Møller. Og sådan er det med hver eneste detalje.

»Hoteller i dag er ikke længere et sted, man bor. Det er en forlængelse af folks selvopfattelse,« siger Mackay. »Det er ligesom det tøj, du har på, det siger noget om dig.«

For de fleste nye hoteller betyder denne holdningsændring mindre empire og chintz – og flere designeruniformer og teknologiske dimser. Folk bliver rigere i en yngre alder end tidligere. Ifølge investeringsbanken Merrill Lynch er der 7,7 millioner dollarmillionærer i verden, og deres velstand ventes at vokse med syv procent

om året. Og de gider ikke bo på deres fars hotel, som syntes, at Ludvig XIV styrede for vildt.

I Four Season's Blue Bar er strygekvartetten derfor skiftet ud med en DJ, der spiller strømmeret elevator-housemusik, mens bartenderen kan mikse 88 blå drinks (lykketal i Kina), der matcher en stor glasmosaik med nogenlunde ligeså mange blålige nuancer.

»Det er egentlig en mandebar,« siger hotellets danske food & beverage manager, Peter Draminsky, og illustrerer sin pointe ved at servere en PVT (Peters vodka-tonic) med næsten to deciliter Sky vodka, der fik denne ellers ret hærdede journalist til at vakle. »Vores 88 blå drinks er en marketing-gimmick. Men de lokale kan lide det, og det havde jeg ikke regnet med.«

Så hvor ender dette »våbenkapløb« i en tid, hvor de rigeste kan leje en hel tropø, og hvor vi andre kan tage et discountflyselskab og bruge besparelsen på et ordentligt hotel? »I sidste ende handler det om, hvad vi er villige til at betale for,« siger en iagttagere. »Al denne luksus er ikke gratis.«

esk@berlingske.dk

LÆS MERE:
WWW.FOURSEASONS.COM

