

# Erfolg hat nicht nur mit Geld zu tun

Traditionshäuser behaupten sich dauerhaft durch Mut und Familiensinn / Nachfolge ist geregelt, Senioren helfen mit

**STUTTGART.** Es gibt großartige Leistungen in Hotellerie und Gastronomie, die nichts mit einer Steigerung von Umsatz, RevPar oder Durchschnittsböhen zu tun haben. Leistungen, die überall dort erbracht werden, wo schon viele Generationswechsel gemeistert, viele Weichen richtig gestellt – und so Familienbetriebe über viele Jahre am Leben erhalten wurden (siehe AHGZ Nr. 27, Seite 3).

In allen Himmelsrichtungen findet man solche Häuser. Etwa im Süden, im Tiefenbronner Hotel Ochsen Post. Seit rund 400 Jahren beherbergt und bewirbt die Familie Jost hier Gäste, derzeit ist mit Theo und Dorothea die 24. Generation am Werk. „Diese Tradition hilft, aus dem Meer an Mitbewerbern herauszustechen“, sagt der 63-Jährige. Gepaart werden müsse sie indes mit steter Modernisierung, momentan wächst das Hotel um einen neuen Trakt samt Wellnessbereich. Wobei das Bauen früher einfacher war: Da habe man etwa den Kreisbraumeister zu einem schönen Vesper eingeladen, samt reichlich Flüssignahrung – und dann passte das. „Heute müssen wir um jeden Sitzplatz mit den Behörden hart kämpfen“, so Jost.

## Stress, der sich lohnt

Das kennt man auch im Romantik- und Wellnesshotel Deimann in Schmallenberg, Sauerland. Die drei B's Bürokratie, Bauvorschriften und Brandschutz haben Theo und Sophie Deimann schon viel Geld und Nerven gekostet. „Aber es hat sich gelohnt“, sagt der 68-Jährige. In der Tat: Das Hotel mit den 5 Sternen neben dem Eingang ist ein echter Vorzeigebetrieb.

Zurückzuführen ist der Erfolg auf viele gute Entscheidungen der Familie, wie die Anlage eines 18-Loch-Golfplatzes, der viele Gäste ins Haus bringt und bald erweitert wird. Doch die vielleicht beste aller Entscheidungen in der Theo-Deimann-Ara war gleich die allererste: Als sein Vater 1960 überraschend verstarb, hatte der 16-Jährige gerade seine Koch-Ausbildung begonnen. „Trotzdem wurde nicht verkauft, stattdessen packten alle gemeinsam an, um das Haus im Familienbesitz zu halten“, erzählt der Seniorchef. Das klappte – in fünf Jahren feiern die Deimanns 100. Hotel-Geburtstag.

Im thüringischen Bernshausen leiten Gundi (55) und Lutz Heidinger (53) in fünfter Generation das Landhotel Zur Grünen Kutte. Hier hätte die Familientradition zweimal enden kön-



Setzen auf Kontinuität: (oben links) Gundi und Lutz Heidinger vom Landhotel Zur Grünen Kutte (Foto darunter). Rechts oben das Hotel Deimann, darunter das Hotel Ochsen Post  
Fotos: Hotel

nen: In den 1960er-Jahren, als die DDR-Oberen das Haus verstaatlichen wollten, und nach der Wende. „Die Zimmer entsprachen 1990 nicht mehr den Standards, wir hatten nur drei Bäder im Haus, und in der Gaststätte war auch wenig los“, erinnert sich Gundi Heidinger. Langsam dahindümpeln bis zum endgültigen Aus? Kam nicht in Frage! Lutz Heidinger entsann sich der Touristen, die einst in die Gegend kamen, bevor es ein Armee-Schutzgebiet wurde. Also kämpften die Hotelbesitzer in vorderster Front auf Demos für die Aufhebung des Schutzgebietes, investierten zudem kräftig ins Haus. Und tatsächlich wurde das Gebiet wieder für Touristen geöffnet. Und die kamen in Scharen ins frisch restaurierte Traditionshaus der Heidingers. Die Hoteliers können dank des Muts von damals heute zufrieden bekannt geben: „Die Zahlen sehen gut aus.“

## Mit Brief und Siegel

In Bremen feierte Seekamp's Gasthaus 2011 das 140-jährige Bestehen. Dass das Haus seitdem immer an die nächste Generation weitergegeben wurde, ist sogar notariell besiegelt. „Im Testament meiner Großeltern stand, dass mein Vater gefälligst zwei Söhne bekommen muss, die den Betrieb übernehmen“, erzählt Friedrich Seekamp und lacht. Einer davon war der heute 61-Jährige, der das Gasthaus mit seiner zweiten Frau Emilia (38) führt. Die

Motivation, immer weiterzumachen, beziehen die Seekamps auch daraus, für die Bremer mehr zu sein als einfache Wirte. „Man begleitet die Menschen gastronomisch durch ihr Leben“, erzählt der Chef, „bei Taufe, Konfirmation, Hochzeit, Taufe der Kinder und so weiter.“

Erfreulich: In allen vier Familienbetrieben, die stellvertretend für Hunderte Traditionshäuser im Land stehen, ist die Nachfolge geregelt: In Tiefenbrunn führt Peter Jost (33) die Geschäfte bereits mit seinen Eltern, in Bernshausen steigt mit Tochter Mandy die sechste Generation bald ein, in Bremen wurde Sven Seekamp seit seiner Kindheit auf eine Übernahme des Gasthauses vorbereitet – und freut sich darauf, Verantwortung zu übernehmen. Und in Schmallenberg lenken Theo Deimann und seine Söhne Andreas (42) und Jochen (41) seit Jahren gemeinsam die Geschäfte.

Keines dieser „Kinder“ wurde dabei ins kalte Wasser geworfen, in Nord und Süd, Ost und West standen und stehen die Eltern ihrem Nachwuchs zur Seite. Und was Gundi Heidinger dazu sagt, ist vielleicht das Erfolgsgeheimnis aller Traditionsbetriebe: „Meine Mutter bügelt mit 90 Jahren noch die Wäsche und gießt die Blumen – denn in einem Familienbetrieb ist es für jeden eine Selbstverständlichkeit, mit anzupacken und das Geschäft so am Laufen zu halten.“  
Alexander Schmolke

## Gastgewerbe ist Jobmotor

**WIESBADEN.** Knapp 1,9 Mio. Frauen und Männer arbeiteten 2010 in Deutschland im Gastgewerbe. Dies geht aus einer aktuellen Erhebung des Statistischen Bundesamtes hervor. „Die Daten belegen eindrucksvoll, was das Gastgewerbe für den Arbeitsmarkt in Deutschland leistet“, so DEHOGA-Präsident Ernst Fischer, „zumal Hoteliers und Gastronomen keine Arbeitsplätze ins Ausland verlegen, sondern vor Ort in Menschen und Betriebe investieren.“

496.000 Frauen und Männer arbeiten im Beherbergungsgewerbe und rund 1,4 Mio. in der Gastronomie – einschließlich der Inhaber und mitarbeitenden Familienangehörigen. Die Anzahl der abhängig Beschäftigten beläuft sich laut Statistik auf etwa 1,6 Mio. *kk*

## Rezidor macht mehr Umsatz

**BRÜSSEL.** Die Rezidor Hotel Group meldet ein Wachstum im zweiten Quartal in Höhe von 5,4 Prozent. Der Umsatz klettert gegenüber dem gleichen Vorjahreszeitraum auf 238,9 Mio. Euro. Im ersten Halbjahr legte der Umsatz um 6,3 Prozent auf 445,8 Mio. Euro zu. Bei Rezidor wachsen die Kosten aber offenbar immer noch etwas schneller als der Umsatz, trotz Konsolidierungsprogramm. Unterm Strich bleibt weiter ein Verlust in Höhe von 7,9 Mio. Euro im ersten Halbjahr. Im ersten Halbjahr 2011 betrug das Minus noch 12,7 Mio. Euro.

In der Rowe-Region (Rest of Western Europe), zu der Deutschland gehört, steigt der Umsatz laut Unternehmensangaben im ersten Halbjahr von 204,4 auf 212,8 Mio. Euro – vor allem dank der Schwellenländer. *kk*

## Nürburgring: Hoteliers bangen

**MAINZ.** Nach dem Beschluss der rheinland-pfälzischen Landesregierung, für die landeseigene Nürburgring GmbH die Insolvenz zu beantragen, sind Hoteliers zuversichtlich, dass es am Ring weitergeht. Jörg Lindner, geschäftsführender Gesellschafter der Immobiliensparte der Lindner Hotels und Geschäftsführer der Nürburgring Automative GmbH, setzt auf den Rechtsnachfolger. „Er wäre in höchstem Maße daran interessiert, dass auf dem Ring weiterhin etwas passiert.“

Doch es gibt auch Zweifel. „Ich mache mir schon Sorgen, auch wegen der Arbeitsplätze“, so Sandra Töpfer vom Hotel Am Tiertgarten. Friedhelm Thelen vom Gästehaus Pit Lane: „Ich hab das kommen sehen, seit Jahren. Aber vielleicht kaufe ich ja mal den Nürburgring.“ *ai*

★★★★★  
**AHGZ**

Nächste Woche  
in der AHGZ

### Hotelmobilien

Entwickler von Hotelketten veraten ihre Finanzierungs-Strategien. Interessant auch für Privathoteliers.

### Berufsmode

Schick im Service, praktisch in der Küche: Wie Mann und Frau im Gastgewerbe gut angezogen sind.

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

Anzeige

**Wir**

Tickets jetzt online kaufen: [www.iba.de](http://www.iba.de)

**Tradition. Innovation. Leidenschaft.**  
Die iba 2012 – Ihr Weltmarkt des Backens.

**Pflichttermin für Hotel, Gastronomie und Catering-Unternehmen.**

Die iba 2012 ist die Weltleitmesse der internationalen Backbranche. Hier entdecken Sie alles unter einem Dach: Holen Sie sich neue Ideen rund um Backwaren, Snacks, Außerhaus-Verzehr, Convenience Food und Catering. Informieren Sie sich über die aktuellsten Einrichtungen, Hilfsmittel für das Anrichten der Speisen oder die neuesten Back-, Gar- und Kühlösungen. Natürlich finden Sie auch eine große Auswahl an Rohstoffen, Dekoration und alles rund um den Kaffee.

**GHM**  
Your Fair Partner  
GHM Gesellschaft für Handwerksmessen mbH  
Willy-Brandt-Allee 1  
81829 München - Germany  
T + 49 (0)201 31 01  
[besucher@iba-online.de](mailto:besucher@iba-online.de)

**2012 iba München 16.-21.9.**  
[www.iba.de](http://www.iba.de)

**Nehmen Sie teil:**  
[www.iba.de/summit](http://www.iba.de/summit)