

„WIR SIND GEHOBEN, ABER NICHT ABGEHOBEN“



BESUCH BEI EINEM HOTELIER

Interview: Kilian Kirchgeßner // Illustrationen: Michael Szyszka

Hotelier Hans-Jürgen Laumeister vom Romantik-Hotel Schloss Rettershof im Taunus hat die Pandemie mit seinem Team für einen Neustart genutzt. Ein Interview über missglückte Tellerdekorationen, über Jahre mit 200 Wochenenden – und darüber, weshalb tonnenweise Sand im Garten eine wunderbare Bereicherung für das altherwürdige Schloss sind

Herr Laumeister, wie können Sie bloß in Ruhe arbeiten, wenn die verlockenden Düfte aus der Küche bis in Ihr Büro ziehen? (lacht) Riechen Sie's auch? Wir haben heute eine kleine Tagung im Haus, die Gäste bekommen gleich zum Mittagessen ein Gericht vom Steinbutt. Wir bieten auch ein Risotto an, davor einen kleinen Salat. Und ich bin mit meinem Büro übrigens ganz bewusst hier mitten im Geschehen: Ich bin ein Kontrollfreak und will wissen, was in meinem Haus passiert und was unsere Küche verlässt – manchmal so genau, dass es für die Mitarbeiter sicher nicht einfach ist.

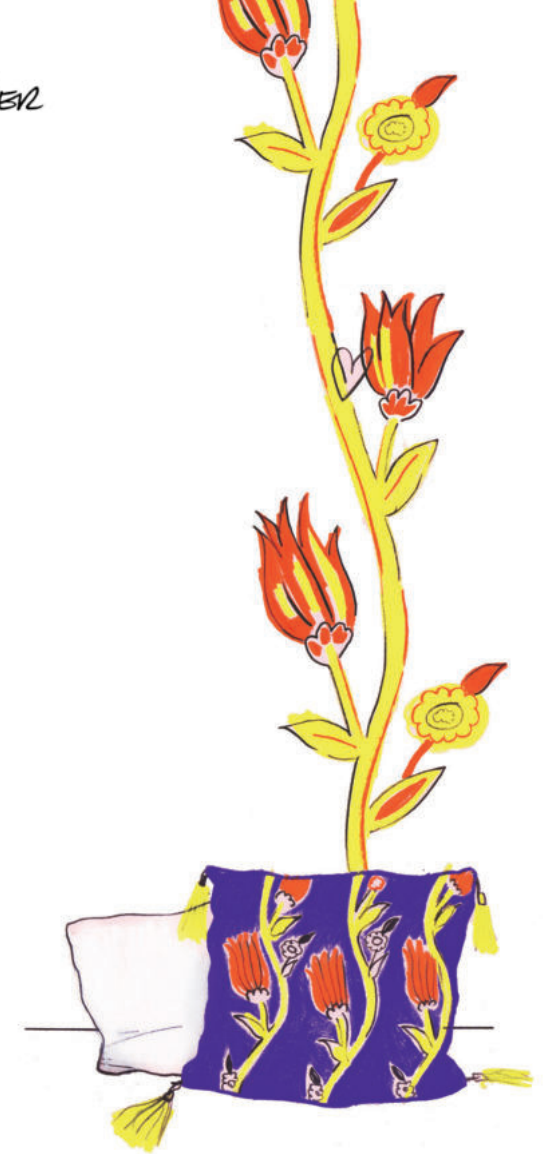
Wie sind Sie denn mit Ihren Mitarbeiter*innen durch die Pandemie gekommen?

Wir haben uns nur von denen trennen müssen, die noch in der Probezeit waren, alle anderen konnten wir halten. Zu Spitzenzeiten haben wir 50 Mitarbeiter, wenn ich Festangestellte und Aushilfen zusammenrechne. Und wir haben ein festes Ritual: Alle vier bis fünf Wochen, wenn wir die Speisekarte erneuern, treffen wir uns im Restaurant und kochen einmal die ganze Karte durch. Die Speisen werden dann zusammen mit den begleitenden Weinen serviert. Dadurch können die Kellner aus eigener Erfahrung viel

treffsicherer die Speisen empfehlen. Und eine Manöverkritik machen wir bei unseren Treffen natürlich auch.

Da sind die Köche wohl schon lange vorher nervös.

Das stimmt, ich bin immerhin ein sehr direkter Mensch und sage geradeheraus, wenn mir etwas nicht gefällt. Und wir diskutieren über die Machbarkeit. Sie müssen wissen: Köche sind Künstler. Manchmal entwickeln die tolle Garnituren, die sich auf dem Teller 30 Zentimeter nach oben türmen – ein Rehrücken zum Beispiel mit kunstvoll arrangiertem Selleriestroh, hier noch ein paar Kräuter drauf und da noch ein Krönchen. Das ist aber manchmal völlig unpraktisch, weil der Service solche Teller nicht unbeschadet an den Tisch des Gastes bringen kann. Dieses Ritual des gemeinsamen Verkostens und Diskutierens hat mir sehr gefehlt während der Pandemie.



BESUCH BEI EINEM HOTELIER



Wie war es für Sie, in der ersten Coronawelle aus vollem Lauf plötzlich zu bremsen?

Das war eine gravierende Erfahrung. Der erste Lockdown hat mich auch persönlich ganz stark psychisch getroffen, weil einfach nicht klar war, wohin die Reise geht. Ich werde nie vergessen, wie ich die Mitarbeiter bei uns im Wintergarten versammelt habe, um die schwerste Ansprache meines Lebens zu halten. Und vor allem waren die finanziellen Sorgen gewaltig. Wissen Sie, was so ein Schloss wie unseres für laufende Kosten hat?

Nein, sagen Sie's mir!

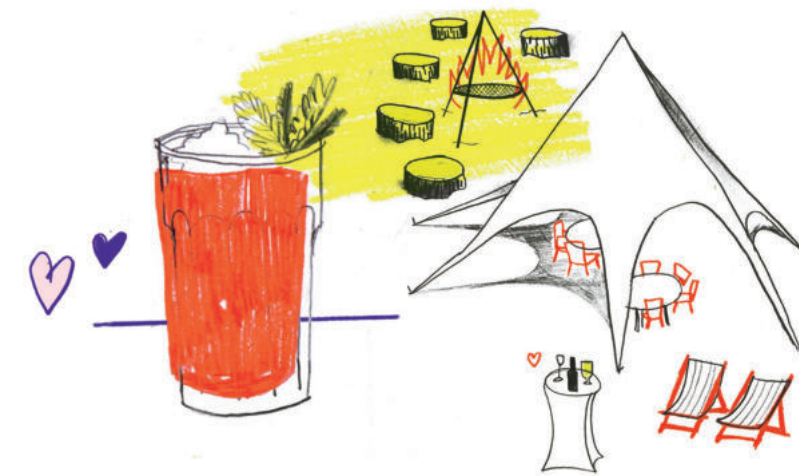
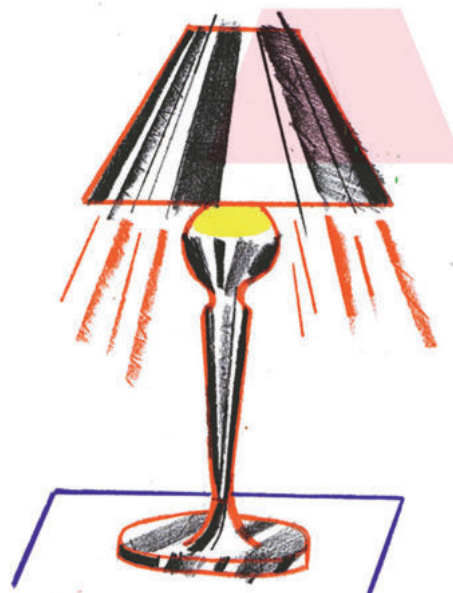
Wir reden da von 180000 bis 200000 Euro – pro Monat! Ich habe mich also zurückgezogen und verschiedene Szenarien durchgerechnet, vom Best-Case- bis hin zum Worst-Case-Szenario. In der Phase haben uns die Partner sehr geholfen, sowohl die Steuerberater von ETL ADHOGA, die bei den Überbrückungshilfen immer im Bild waren, als auch die Besitzer des Schlosses, die uns die Pacht nachgelassen haben, und die Lieferanten, die mit großem Verständnis reagiert haben. Und mein Glück ist, dass ich eine Kämpfernote bin: Ich habe mich jeden Tag in die verschiedenen Ecken unseres leeren Schlosses gesetzt und drüber nachgedacht, was wir machen könnten.

Und, worauf sind Sie gekommen?

Besonders stolz bin ich auf unsere Sundowner Lounge. Haben Sie unten bei der Einfahrt die Sandfläche gesehen? Die war vor Kurzem noch völlig mit Gestrüpp zugewachsen. Mir ist es dann gelungen, das Grundstück zu pachten. Wir haben das als Erstes kultiviert und mit einer kleinen Feuerstelle angefangen, an die sich Tagungsgäste zurückziehen können. Dort saß ich eines Abends bei einem Glas Wein, habe in den Sonnenuntergang geschaut und gedacht: Da muss man mehr draus machen. Also haben wir eine Bar aufgebaut, ein paar Liegestühle organisiert und dann Sand aufgeschüttet. Erst kam ein Lastwagen, dann



Hans-Jürgen Laumeister ist Herr auf Schloss Rettershof, einem Hotel mit 36 Zimmern. Die Lockdowns bereiteten ihm einige schlaflose Nächte. Doch zum Glück ist er eine Kämpfernote



noch einer – und in diesem Jahr haben wir sage und schreibe 110 Tonnen Sand aufgeschüttet. Und Sundowner Lounge habe ich das genannt, weil wir dort den längsten Sonnenstand haben. Ich kenne weit und breit keine Außenterrasse, die so lange besonnt ist.

Passt so eine Strandbar überhaupt zu Ihrem Schloss? Immerhin sind das alte, ehrwürdige Gemäuer.

Na klar passt das! Wir wollen unser Schloss ohnehin etwas verjüngen. Ich sage gern: Wir sind gehoben, aber nicht abgehoben. Wir wollen keine Adresse sein, die man nur mit Anzug und Krawatte besuchen kann. Als ich das Haus 2012 übernommen habe, war alles ein wenig im Dornröschenschlaf, und wir haben damals schon angefangen, behutsame Veränderungen vorzunehmen. Das Kaminzimmer ist immer noch der Mittelpunkt des Schlosses, aber es ist eben nicht mehr in Eiche rustikal eingerichtet. Und vor ein paar Jahren haben wir den alten Tennisplatz abgerissen, denn es gibt heute nicht mehr so viele Tennisspieler. Das alte Gesindehaus neben dem früheren Tennisplatz haben wir übrigens in der Pandemie renoviert. Ich glaube, meine Auszubildenden können jetzt keine Farbe mehr sehen und sind froh, dass der normale Hotelbetrieb wieder losgeht (lacht).

Wie viele Hochzeiten stehen denn in diesem Jahr an?

Gefühlt ungefähr 3000. Nein, im Ernst: Wir hatten schon vor der Pandemie immer Vorlaufzeiten von mindestens anderthalb Jahren, wenn ein Paar bei uns heiraten möchte. Und jetzt nach Corona gibt es natürlich einen großen Rückstau, sodass wir eigentlich 200 Wochenenden in diesem Jahr bräuchten. Mich fasziniert übrigens immer wieder, was sich die Gäste für die Hochzeiten einfallen lassen. Einmal zum Beispiel hatten wir eine persische Hochzeit, die war tatsächlich ein bisschen wie im Märchen: Die haben im Garten einen Altar aufgebaut, eine ganz spezielle Konstruktion, mit der sie stundenlang beschäftigt waren. Die Zeremonie anschließend war ganz wunderbar, für genau solche Momente bin ich Hotelier geworden – und ich bin heilfroh, dass wir so etwas jetzt endlich wieder erleben dürfen nach der Pandemie.