

Hofgut Georgenthal

Echte Gastgeber

Schon die Anfahrt ist ein Erlebnis: gefühlt schlängelt man sich aus Richtung Wiesbaden kommend immer höher und immer tiefer in den Taunus hinein, bis man nach gut 30 Minuten die imposante Auffahrt zum Hofgut Georgenthal erreicht hat.

Das Hofgut Georgenthal ist als Kunde von Flach Rhein Main heute ein Vier-Sterne-Superior-Hotel, das von einem 18-Loch-Golf-Platz umgeben ist. Ein Fleckchen Erde, das eine fast meditative Ruhe ausstrahlt. Dabei liegt eine bewegte Geschichte hinter dem Hofgut, die im Jahre 1692 mit Fürst Georg August Samuel von Nassau-Idstein begann, der damals das Hofgut zum Ruhme seines adeligen Herzogsgeschlechts als Zehnthof errichten ließ. Ab Mitte des 19. Jahrhunderts ging der Besitz dann durch verschiedene Hände, bis im Jahre 1995 Heinz Hankammer, Gründer der BRITA GmbH aus Taunusstein, das Hofgut übernahm. Hankammer erfüllte sich damit einen Kindheitstraum, denn nicht nur er, sondern auch viele Generationen väterlicherseits vor ihm wohnten in unmittelbarer Umgebung des Guts. Damit kam frischer Wind in die historischen Gemäuer, die Hankammer zum Hotel umbauen ließ, welches dann im Jahre 2000 eröffnete.

Freundliche Übernahme

2007 erfolgte die Übergabe an seine Kinder Brita und Markus Hankammer. „Als wir kurz darauf unseren Hoteldirektor entlassen mussten, habe ich mit meinem Bruder entschieden, erstmal die kaufmännische Leitung zu übernehmen“, erzählt Brita Hankammer. Die Diplom-Kauffrau war zuvor viele Jahre in der Industrie tätig: „Das aus mal eben kurzfristig einspringen

14 Jahre werden, habe ich damals nicht geahnt. Ich glaube, ich bin immer noch hier, weil mir der Job bis heute unglaublich viel Spaß macht.“ Die Hotellerie und Gastronomie kannte die Mutter einer Tochter bis dahin nur aus der Gästeperspektive. Erstaunt sei sie damals gewesen, wie anders die Welt sich hinter den Kulissen dreht. „In dieser Branche braucht man echt Herzblut. Die Gäste sind, wie sie sind, man muss oft spontan reagieren. Und dass es Menschen gibt, die so was Tag für Tag auf sich nehmen und darin ihre Profession finden, das berührt mich bis heute sehr.“

Vom Suchen und Finden

Trotzdem gab Hankammer die Suche nach einem Hoteldirektor nicht auf. Und weil gut Ding manchmal Weile haben will, ist seit Sommer 2018 Cem Yoldas als Hoteldirektor mit an Bord. In Sachen Eigen-PR eher bescheiden, ist Yoldas im Hofgut für das operative Geschäft und damit auch für den gastronomischen Bereich zuständig. Nach Lehr- und Wanderjahren und dem Abschluss an der Hotelfachschule in Dortmund arbeitete Yoldas rund 22 Jahre im Hotel Nassauer Hof in Wiesbaden, wo er zuletzt als Wirtschaftsdirektor tätig war. Viele Jahre davon unter Karl Nüser, dem langjährigen geschäftsführenden Gesellschafter des Nassauer Hof in Wiesbaden, den er bis heute als



Brita Hankammer
und Cem Yoldas



Lars Lindner Service-Bund
Fachberater bei der Firma
Flach Rhein Main und
Cem Yoldas

seinen Mentor sieht. Dass eine Gastgeberpersönlichkeit wie Yoldas eigentlich mal Masseur werden wollte und dann aber auf Anraten seines Vaters in die Gastronomie ging, kann man sich heute kaum vorstellen. So geht es auch Brita Hankammer: „Wenn ich mir vorstelle, Herr Yoldas wäre Masseur geworden, dann würde der Branche ein toller Gastgeber fehlen. Das ist glaube ich genetisch bei ihm, er spielt das nicht.“ Und wer Hankammer und Yoldas zusammen erlebt, der merkt, dass hier die Chemie stimmt und die zwei sich perfekt ergänzen, wenn es eben darum geht, ein Hotel wie das Hofgut Georgenthal zu führen. Hinzu kommt, dass beide aus der Region kommen, hier verwurzelt sind.

Echte Teamarbeit

Gute Voraussetzungen also, um ein Haus mit 40 Zimmern samt zugehörigem Golfplatz erfolgreich zu führen. Bei einem Rundgang kann man sich kaum vorstellen, dass noch vor zwei Jahren das Tagungsgeschäft traditionell das größte Standbein des Hofgut Georgenthal war, knapp gefolgt vom Golfplatz. Als dann die Coronapandemie kam und damit verbunden der erste Lockdown, zahlte es sich umso mehr aus, dass nicht nur Hankammer und Yoldas ein gutes Team sind, sondern alle Mitarbeiter. Ohne Kurzarbeit ging es auch in Georgenthal nicht. Allerdings wurde das Kurzarbeitergelt auf 100 Prozent aufgestockt: „In dieser Branche kann man nicht vom Kurzarbeitergeld leben“, ist Hankammer überzeugt. „Ich habe von meinem Vater gelernt, dass Unternehmer sein auch heißt, Verantwortung für seine Mitarbeiter zu übernehmen. Das sehe ich nicht als große Leistung an, das gehört für mich einfach dazu.“

Ungewöhnliches Teambuilding

Nachdem sich alle gesammelt hatten, wurde eine interne Jobbörse eingerichtet, denn auch von den Mitarbeitenden kam die Rückmeldung, dass man nicht einfach tatenlos zu Hause

sitzen wolle. „Wir haben Jobs, die wir normalerweise extern vergeben hätten in einer Excel-Liste notiert und dann mit den Mitarbeitern geteilt“, berichtet Yoldas. Was dann passierte, damit hätten wohl beide nicht gerechnet. Denn plötzlich wurden unentdeckte Talente zutage gefördert: Da wurde die Köchin zur Meisterin an der Kreissäge und erledigte Arbeiten, für die sonst ein Schreiner engagiert worden wäre. Serviceleitung Christina Gmeiner lieh sich einen Hubwagen und reinigte zusammen mit den Auszubildenden die Außenfassaden, und Yoldas und Hankammer fanden sich zusammen mit dem Golfmanager an der Spüle wieder. „Was aus der Not geboren wurde, hat dazu geführt, dass wir uns alle neu erleben konnten. Wir haben mal scherzhaft gesagt, dass das die teuerste Teambuildingmaßnahme war, die wir je gemacht haben“, resümieren die beiden.

Der Mensch bleibt Mensch

Auf diese Weise ist es gelungen, die meisten Mitarbeiter zu halten. „Wir haben schon vorher daran gefeilt, dass die einzelnen Abteilungen stärker zusammenarbeiten – da war die Pandemie für uns wie ein Beschleuniger“, erzählt der Hoteldirektor. Hinzu kommt, dass man hier auf Persönlichkeit setzt. „Wir wollen keine Mitarbeiter, denen man anmerkt, dass sie gerade eine Schulung hinter sich haben und dann auswendig alles runterrattern – wir wollen, dass es menschelt“, erklärt Brita Hankammer. Ein Spagat, der auf dem Hofgut Georgenthal bravourös gelingt. Wenn man als Gast mag, kann man sich z. B. über das Frühstück informieren und gleichzeitig ein tolles Fachgespräch über Fußball führen. Auch für Gäste die spätabends anreisen, ist gesorgt. Denn wenn die Rezeption nicht mehr besetzt ist, übernimmt das Servicepersonal in der Club Lounge den herzlichen Empfang und hat auch für hungrige Reisende noch einen späten Imbiss parat.



”

Dieser Einschnitt, ein Betriebsverbot zu bekommen und im zweiten Lockdown dann durch ein Haus ohne Gäste zu laufen, da hatte ich schon das eine oder andere Mal Tränen in den Augen.

Brita Hankammer

In Position gebracht

Um gut gerüstet in die Zukunft zu starten, haben Hankammer und Yoldas zuletzt auch an der Neuausrichtung des Hofgut getüftelt. „Mein alter Chef Karl Nüser würde sagen, wir haben uns gehäutet“, erzählt Yoldas. Lag vor der Pandemie der Fokus auf dem Tagungsgeschäft, setzt man aktuell mehr auf den Leisure-Gast. „Sicherlich wird sich das Tagungsgeschäft erholen, das Niveau von vor Corona werden wir jedoch nicht mehr erreichen“, ist sich Hankammer sicher. Vielmehr geht es zurück zu den Wurzeln und der Positionierung als Hofgut. „Es geht darum, die Natur hier zu erleben, frei nach dem Motto: Raus aufs Land und aktiv werden!“, erklären die beiden. Schon am Eingang stehen zwei E-Bikes bereit, mit denen sich die Umgebung erkunden lässt. Der Wellnessbereich bekam einen Außenpool und auch der Golfplatz wurde in der auslaufenden Saison zum Anziehungspunkt: „Wir haben viel mehr Golfer beherbergt als in den Vorjahren. Viele, die sonst ihren Golfurlaub im sonnigen Süden verbracht haben, sind in Deutschland geblieben“, erklärt Yoldas. Eine weitere Besonderheit, die zu einem echten Hofgut passt: seit gut einem Jahr gehören auch eine Schar Hühner und eine kleine Herde Ziegen zum „Mitarbeiterkreis“. Die Hühner – alles alte Rassen – legen grüne, braune und weiße Eier, die die Gäste vor allem im Frühstücksgeschäft serviert bekommen. Die Ziegen hingegen begrüßen mit ihrem fröhlichen Gemecker die Golfspieler, denn sie dürfen das saftige Roughgreen fressen.

Kulinarischer Hattrick

Die neue Positionierung spürt man auch in den drei gastronomischen Outlets, die zum Hofgut gehören. „Wir haben den Anteil an regionalen Produkten ordentlich gesteigert und bieten unseren Gästen eine kreative, ehrliche und genussvolle Küche ohne viel Chichi“ erklärt Cem Yoldas. Einen großen Anteil der verwendeten Produkte bezieht der Vater von zwei Kindern beim Service-Bund Gesellschafter Flach Rhein-Main, der zweimal pro Woche liefert. Den persönlichen Kontakt zu seinem Fachberater Lars Lindner schätzt er besonders: „Ich brauche diesen Austausch, wir telefonieren oft miteinander. Lars hat die Fähigkeit, sich in uns reinzudenken und auf dieser Basis Produkte anzubieten, die zu uns passen, nicht nur qualitativ.“ Hier kann Lars Lindner nur zustimmen: „Bei Flach setzen wir den Fokus auf die Beratung. Genau zu analysieren, was der Kunde braucht und brauchen könnte, Lösungen zu finden, ist ein wichtiger Teil unserer Arbeit.“

Erste Anlaufstelle für Wanderer, Radfahrer und Golfer ist das Limesbüdchen im historischen Innenhof. Hier gibt es eine kleine, aber feine Auswahl an Getränken, Kuchen und Snacks. Namensgebend war hier übrigens das UNESCO-Weltkulturerbe „Limes“, das in unmittelbarer Nähe zum Hofgut liegt.

Die Clublounge ist Outlet Nummer zwei und so etwas wie die gute Stube des Hofgutes: Hier kann man nicht nur das Frühstück mit Panoramablick auf den Golfplatz genießen, sondern auch tagsüber und abends am Kaminfeuer sitzen und z. B. Herzhaftes wie hausgemachte Frikadellen, aber auch Kuchen und den einen oder anderen guten Tropfen verkosten wie einen trockenen rheingauer Riesling von Robert Weil oder als feinerbe Variante vom Weingut Wegeler.

Das größte Outlet ist das Giorgios, dass vor kurzem erst umgezogen ist. „Wir waren selbst überrascht von dem Ergebnis und haben uns gefragt, warum wir das nicht schon viel früher initiiert haben“, berichtet Brita Hankammer. Je nach Tagesan-



gebot reichen hier die Aromen von der Steinpilzconsommé über Lachstatar mit Avocado und Ziegenfrischkäsecrème, die heimische Forelle, den Klassiker Wiener Schnitzel bis zum Mirabellenparfait von der Hofgut-Mirabelle. Denn die ist eine weitere Besonderheit des Hofgut Georgenthal: Auf dem weitläufigen Gelände verteilen sich über 100 Obstbäume verschiedener Art, dessen Ernte die Auszubildenden übernommen haben.

Fit für den Winter

Das Thema Ausbildung liegt den beiden Gastgebern besonders am Herzen und so konnte man mit drei neuen Azubis und einer dualen Studentin in das neue Ausbildungsjahr starten. Drei von ihnen wohnen in der hofguteigenen Azubi-WG, die auch ein Produkt der vielen kreativen Prozesse während der Lockdowns war. Aktuell ist es auf dem Hofgut wieder etwas ruhiger. Die Golsaison endet je nach Wetter im November, und sofern es die Bedingungen zulassen, wollen Hankammer und Yoldas jetzt endlich die im vergangenen Jahr neu angeschaffte Eisstockbahn unter der Remise aufbauen. Dazu wird ein guter Glühwein serviert und frisch geschabtes Raclette auf Martha Brot und ganz nebenbei haben die beiden zusammen mit ihrem Team wieder ein neues Konzept für rustikale Feiern an der frischen Luft aus der Taufe gehoben. Fortsetzung folgt bestimmt!

„

Ich würde immer wieder in diese Branche gehen, weil man einfach mit so vielen verschiedenen Menschen in Kontakt kommt.

Cem Yoldas



Hofgut Georgenthal

- 40 Zimmer
 - 40 Mitarbeiter
 - tierische Mitarbeiter:
sechs Ziegen, 70 Hühner, ein Hahn und
die Bienen der Bioland-Imkerei Taunusbiene
- www.hofgut-georgenthal.de