

24 Stunden Gastlichkeit

Fachmagazin für moderne Gastronomiekonzepte rund um die Uhr



HOBART

SPÜLTECHNIK

**Schnell und verlässlich
im Hintergrund**



Der Landgasthof Rebstock ist für die Höfers ein gemeinsames Projekt, bei dem sie ihre Leidenschaft für die Gastronomie voll ausleben können. Dabei geht es aber nicht um's Geld, sondern um die Familie.

„Wir leben Gastronomie“



Tochter Mona will den Landgasthof nach dem Ausstieg von Vater Michael übernehmen.

ERFOLGSFAKTOREN

- Die ganze Familie ist mit Herz und Seele dabei
- Liebevoll gestaltetes Ambiente
- Kombination von Tradition und Moderne
- Gute Qualität und zuvorkommender Service haben sich herumgesprochen
- Lieferanten und Mitarbeiter, auf die man sich verlassen kann
- Aktionstage, Hochzeiten, Geburtstage



Michael Höfer bei der Arbeit.



Michael Höfer ist die Spezies Mensch, die gemeinhin als Familienmensch bezeichnet wird. Gleichzeitig schlägt sein Herz für die Gastronomie. An sich nichts Ungewöhnliches. Doch blickt man hinter die Fassade, erkennt man, ohne seine Familie hätte der gelernte Küchen- und Metzgermeister nicht weiter gemacht. Zumindest nicht in der Gastronomie. Denn das Schicksal hatte so manche schwere Prüfung für ihn parat: Ein Brand nimmt ihm den elterlichen Gastronomie-Betrieb, ein Unfall zwingt ihn dazu, das gesamte Konzept seines neu erworbenen Landgasthofes umzukrempeln.

Michael Höfer hat die Herausforderungen immer wieder angenommen und gemeistert. Heute präsentiert sich der Landgasthof Rebstock in Ottenhöfen frisch im familär-modernen Ambiente.

Als die Familie den Gasthof im Jahr 2003 übernahm, sah das noch ganz anders aus. Zwar war das Haus schon zuvor als Gastronomie genutzt worden, investiert hatte man aber nichts. Und so pachtete Michael Höfer den Hof erst einmal fünf Jahre lang, bevor er sich ein Herz fasste und ihn kaufte. Drei Jahre später muss er nochmal neu planen: Denn seit dem bereits erwähnten Unfall darf er selbst nicht mehr in der Küche stehen. Stattdessen gibt er seinem Team, dem Hof und sich ein Jahr Zeit. Zeit, in der sich die Köche auf die neue Situation einstellen und lernen können. Zeit, in der Michael Höfer alles neu kalkulieren muss.

Sieben Jahre später ist er mit dem Ergebnis zufrieden – es läuft, die Gäste sind glücklich und kommen immer wieder.

Verlässliche Partner

Das liegt nicht nur an der Herzlichkeit, die die Familie im Überfluss ausstrahlt, sondern auch am Ambiente. Holzvertäfelte Wände, bestickte Kissen

auf den Sitzbänken, Leuchten, die an Brauerei-Rohre erinnern: All das strahlt urig-durchdachten Charme aus: frisch, hell und freundlich.

Nicht minder für die Beliebtheit des Gasthofes verantwortlich: die Speisen. Egal ob Salate, Flammkuchen, Käsespätzle, Maultaschen, Steak, Schnitzel oder Grillhendl: „Mir ist die Qualität wichtig. Bei den verwendeten Zutaten, aber auch bei meinen Lieferanten und den Unternehmen, mit denen ich zusammenarbeite“, erklärt Michael Höfer.

Aus diesem Grund setzt der Gastronom z. B. auch auf die Spültechnik von Hobart: „Die hatten einfach die richtigen Geräte zur richtigen Zeit“, schmunzelt er. Ganz neu im Einsatz: die Gläser-spülmaschine GP der PREMAX Linie. Inklusiv der Innovationen, die auf den Frühjahrmessen vorgestellt wurden und die für einen sauberen, ökologischen sowie smarten Spülalltag sorgen. Die Trocknung TOP-DRY wandelt z. B. die feuchte Luft nach Beendigung des Spülvorganges um und leitet sie als heiße Trocknungsluft zurück in die Waschkammer – manuelles Polieren fällt damit weg. Ein wesentlicher Faktor, schließlich läuft die Maschine im Thekenbereich des Landgasthofes Rebstock während des Hochbetriebs bis zu 150 Mal am Tag. Auch die passende App, die u. a. Informationen über den Status liefert und Wartungsintervalle angibt, will Michael Höfer zukünftig nutzen: „So hab ich immer alles im Blick und kann auch einschreiten, wenn ich mal nicht im Restaurant bin.“

Nichtsdestotrotz schwört der Gastronom auf Wartungsverträge: „Ja, sie kosten Geld, aber dafür habe ich die Garantie, dass im Ernstfall schnell jemand da ist.“ Ein solcher Ernstfall kam bislang einmal vor; von der Lösung ist der 51-jährige aber begeistert: „Die Verlässlichkeit ist bei einer Spül-lösung in der Gastronomie enorm wichtig. Nicht nur bei der Maschine, sondern auch beim Ser-

vice. Und der bei Hobart ist immer erreichbar und kompetent. Damit fühlt man sich einfach wohl.“ Deswegen will er auch auf die Haubenspülmaschine „PROFI AUXXT“, die seit 2010 ihren Dienst täglich etwa 90 Mal tut, nicht verzichten.

Apropos Wohlfühlen – das tun die Gäste auch dank der Transparenz und Offenheit der Familie. So erklärt Michael Höfer z. B. gern, warum die Preise am Wochenende nicht so günstig sind wie an den entsprechenden Aktionstagen. Denn Mittwoch und Donnerstag gibt es ab 16 Uhr z. B. ein Steak mit Kroketten und gemischtem Salat für 16,90 €. Am Wochenende zahlt man als Gast dafür etwa 25 €. „Eigentlich müssten die Preise grundsätzlich höher sein, aber ich will auch jüngeren Leuten oder Familien die Möglichkeit geben, einen schönen Abend bei uns verbringen zu können“, erklärt er.

Am Wochenende verlangt er dafür andere Preise. Schließlich hat Qualität ihren Preis. „Wir leben Gastronomie. Es dreht sich dabei aber um die Familie und nicht um's Geld.“ Die Gastronomie sichert den Lebensunterhalt der Familie, aber reich werden die Höfers davon nicht. Und dennoch ist er stolz, wenn er erzählt, dass seine beiden Töchter Mona und Saskia den Betrieb übernehmen wollen. Denn in sechs Jahren will er sich komplett aus dem Landgasthof zurückziehen und das Leben in vollen Zügen genießen. Wobei er schon jetzt über eine Beratertätigkeit nachdenkt. Zwischen Zurückziehen und Aufhören gibt es eben doch einen kleinen, aber feinen Unterschied. **jel**

www.landgasthofrebstock.de



Wie die Spülmaschine den Alltag der Höfers erleichtert, gibt es im Video auf www.gastroinfoportal.de zu sehen.