

Der Land-Hotelier



Schneller Überblick

Person: Der Landwirt aus Niederzier-Hambach im Rheinland ist 51 Jahre alt. Nach seinem Agrarstudium in Bad Kreuznach hat er im Jahr 1984 den elterlichen Betrieb übernommen. Zusammen mit seiner Frau Stephanie führt der zweifache Vater heute den Betrieb als Hotel und Tagungsstätte.

Betrieb: Die Familie Müller hat ihren landwirtschaftlichen Betrieb von den Betriebschwerpunkten Ackerbau und Direktvermarktung zum Hotel- und Tagungsbetrieb umgenutzt. Die Hofstelle schließt die Burg Obbendorf ein. Bis 1998 hielt Heinrich Müller 25 Sauen und mästete die Ferkel selbst. Das Fleisch ließ er von einem Metzger in seiner eigenen EG-zertifizierten Schlachtereie schlachten. Zusammen mit Kartoffeln aus 10 ha Ackerbau vermarktete er das Fleisch im Hofladen und über den Partyservice sowie auf Wochenmärkten. Grund, seinen Betrieb umzunutzen, gab der umliegende Tagebau, durch den er keine neuen Pachtflächen mehr dazu gewinnen konnte. Den Ackerbau bewirtschaftet er nach wie vor in Zusammenarbeit mit einem Kollegen.

Landwirt des Monats Heinrich Müller hat seine landwirtschaftlichen Gebäude umgenutzt und führt heute ein exklusives Landhotel. Den landwirtschaftlichen Betrieb durch ein neues Standbein zu ergänzen – dafür kann es viele Gründe geben.

Ich würde alles genau so noch einmal machen“, sagt Heinrich Müller und schaut nicht ohne Stolz auf seine Burg Obbendorf in Niederzier-Hambach. Selbst wenn er vorher gewusst hätte, wie viel Arbeit der Umbau seines Hofes in ein Hotel bedeutet, hätte er den Schritt gewagt. Dort, wo sich einst das Kartoffellager, Pferdeställe und der Schweinestall befanden, können sich jetzt Festgesellschaften einmieten, Hotelgäste schlafen und Tagungen abgehalten werden. Da ein Gebäude seines Hofes eine alte, denkmalgeschützte Burg ist, wird seinen Gästen ein besonderes Ambiente geboten. Ein Burggraben umspielt den Hof. Von dem Festsaal für 70 bis 140 Personen kann man auf eine Terrasse gehen, die direkt an dem Gewässer liegt. Eine Brücke führt zu einer Wiese mit einem Teich. Es verwundert nicht, dass hier viele Paare heiraten – romantischer geht es kaum.

Auch der umgenutzte Eingangsbereich des Hotels aus rotem Backstein hat einen besonderen Charme. In das über 5 m hohe Kartoffellager hat Müller eine zweite Etage eingebaut. Dabei werden die Hotelzimmer durch eine in den offenen Raum gebaute Brücke verbunden. Der verglaste Eingangsbereich tut sein Übriges zum gelungenen Mix aus moderner und alter Architektur.

Das er jetzt weniger in der Landwirtschaft arbeitet, stört ihn nicht. „Den Ackerbau bewirtschaftete ich immer noch in Zusammenarbeit mit einem Kollegen“, betont er. So fehle ihm nichts; er habe immer noch mit seinem ursprünglichen Beruf zu tun. Im Hotelbetrieb geht Müller richtig auf. „Man muss offen sein und freundlich auf die Leute zugehen. Das macht mir sehr viel Spaß“, sagt er mit so viel Strahlen in den Augen, dass man es ihm gerne glaubt.

Als der 51-Jährige im Jahr 1984 den Betrieb übernahm, hätte er noch nicht erwartet, dass er einmal ein Hotel daraus bauen würde. Damals hielt er 25 Sauen und mästete die Ferkel selbst. Das Fleisch ließ er von einem Metzger in seiner eigenen EG-zertifizierten Schlachtereier schlachten. Zusammen mit den Kartoffeln vermarktete er das Fleisch im Hofladen und über den Partyservice sowie auf Wochenmärkten. Doch als Müller durch den umliegenden Tagebau keine Pachtflächen mehr dazu gewinnen konnte, war er gezwungen, eine Ergänzung zum Ackerbau zu suchen.

Die Alternative ergab sich wie von selbst. „Zunächst fragten Bekannte an, ob sie die Kartoffelhalle für Feste mieten könnten, wenn keine Kartoffeln eingelagert waren. Das haben wir gemacht und bekamen guten Zuspruch dafür“, erinnert er sich.

Schließlich wurde auch die unterste Etage in der Burg genutzt. Diesen Raum stellte er zunächst für kleinere Feste zur Verfügung. Eine vollständige Grundsanierung der Burg nahm er sich im Jahr 1996 vor und richtete auch den Burgsaal für 35 bis 70 Personen her. „Der Raum war schließlich für ein Jahr im Voraus ausgebucht. Es kamen so viele Anfragen von größeren Festgesellschaften, dass meine Frau Stephanie und ich beschlossen im Jahr 2001, einen größeren Raum einzurichten und den Pferdestall sowie das Kartoffellager umzubauen“, schildert er die Entwicklung. 70 bis 140 Personen haben in dem großen Saal Platz. Zudem kann Heinrich Müller einen Raum für 10 bis 15 Personen und einen Raum für 30 bis 60 Personen anbieten. Zwei Jahre später kamen im Jahr 2003 neun Hotelzimmer dazu, im vergangenen Jahr erweiterte er das Hotelzimmerangebot erneut um acht Zimmer.

Denkmalschutz oh weh?

Obwohl die Burg unter Denkmalschutz steht, hatte Müller kaum Schwierigkeiten bei den Genehmigungen. Sein Tipp an Kollegen: Das Amt für Denkmalschutz vor



Angebote

Nach der vollständigen Grundsanierung der Burg sowie der Hofstelle können Säle für 10 bis 15, 35 bis 70 Personen und 70 bis 140 Personen gemietet werden. Insgesamt bietet Heinrich Müller 17 Hotelzimmer an. Als besondere Events werden Krimidinner, Gänse- und Spargelessen veranstaltet. Ein Krimi- oder Gangsterdinner kostet z. B. 72 Euro, ein Einzelzimmer mit reichhaltigem Frühstücksbuffet 72 Euro und ein Doppelzimmer 105 Euro.

jedem Schritt informieren und einbinden. „Einige bauen erst einmal um und fragen im Anschluss nach, ob es erlaubt ist. Das sorgt natürlich für eine Missstimmung. Unsere Betreuerin vom Amt für Denkmalschutz fühlte sich gut einbezogen und war daher auch kooperativ“, lautet sein Resümee.

Fördermittel vom Amt für Denkmalschutz hat Müller nicht erhalten, da offenbar keine zur Verfügung standen. Über das Dorferneuerungsprogramm konnte er aber vom Amt für Agrarordnung Fördergelder beziehen.

Professionelle Berater sind wichtig

Nicht ohne Grund läuft sein Hotel gut: Müller geht das Geschäft professionell an. Als studierter Agrarier hatten er und seine Frau Stephanie vom Hotelgeschäft zunächst wenig Ahnung. „Wir haben viele Seminare besucht und uns Tipps von Profis einge-

In diesem romantischen Ambiente auf der Burg Obbendorf können Feste und Tagungen abgehalten werden.



Foto: Bahrenberg



Der Hof wird von einem Burggraben begrenzt, an dem Müller eine Terrasse errichtet hat, die vom Festsaal zugänglich ist. Bei schönem Wetter ist dies eine zusätzliche Attraktion für die Gäste.

holt“, berichtet er. Von 40 Mitarbeitern sind daher auch eine Hausdame und ein Koch festangestellt; die Übrigen sind als Aushilfskräfte engagiert. Über den Partyservice hatten die Müllers bereits erste Erfahrungen in der Gastronomie gesammelt, aber es reichte ihnen nicht. Sie wollten es richtig angehen. „Wenn wir Bedarf haben, kommt ein Coach, ein ehemaliger Hoteldirektor, auf unseren Hof und gibt Anregungen, was wir noch verbessern können an unserem Hotelbetrieb“, erklärt Müller.

Der Dienst am Kunden ist oberstes Gebot

In den Seminaren hat er etwa auch gelernt, wie er mit schwierigen Gästen umgeht, und dass er auch einmal auf einen Kunden verzichten muss. „Mit Preisdrückern mache ich kein Geschäft, denn sie machen mir dauerhaft den Preis kaputt. Wenn man sich einmal darauf einlässt, wollen alle Rabatte. Das kann sich keiner leisten“, so der Quereinsteiger.

Der Landwirt des Monats aus Ihrer Region

Liebe dlz-Leser, vermissen auch Sie den Kandidaten aus Ihrer Region? Diese, wenn auch oftmals „gefühlte“ Kritik, dass die Mehrzahl der Kandidaten in einer bestimmten Himmelsrichtung zu Hause sind, bekommen die dlz-Redakteure immer wieder einmal zu hören, wenn sie sich mit Landwirten aus Nord, Süd, West oder Ost unterhalten. Damit dieser Verdacht in Zukunft erst gar nicht aufkommt, fordern wir alle Leser auf: Nennen Sie uns Kandidaten für den dlz-Landwirt des Monats aus



Werbung

Die Räumlichkeiten sind am Wochenende zum größten Teil ein Jahr im Voraus ausgebucht. Auf der Burg Obbendorf werden zahlreiche Tagungen abgehalten und Feste wie Hochzeiten gefeiert. Werbung muss Heinrich Müller daher nicht machen. „Über 80 Prozent unserer Gäste werden durch Mund-zu-Mund-Propaganda auf uns aufmerksam“, hat er festgestellt. Weitere Kunden gewinnt er über seine Homepage www.burgobbendorf.de.

Sein Erfolgsprinzip lautet: Freundlichkeit. „Bei uns ist Freundlichkeit Einstellungsvoraussetzung. Wenn ein Gast sich nicht traut, etwas zu bestellen, weil der Kellner ein Gesicht zieht, kann ich die Kunden dauerhaft nicht zufriedenstellen“, erläutert er. Das Handwerk könnten die Kellner von der Serviceleiterin erlernen, die Freundlichkeit aber müssten die Mitarbeiter bereits mitbringen. Die Freundlichkeit sei auch das, was seine Gäste neben dem



70 bis 120 Personen haben in dem großen Saal Platz. Zudem kann Heinrich Müller einen Raum für 10 bis 15 Personen und einen für 35 bis 70 Personen anbieten. In 17 Hotelzimmern können Gäste schlafen.

schönen Ambiente und der guten Küche bei einer Rückmeldung besonders loben. Das Konzept geht also auf.

Werbung muss er gar nicht machen. „Über 80 Prozent unserer Gäste werden durch Mund-zu-Mund-Propaganda auf uns aufmerksam“, hat er festgestellt. Weitere Kunden gewinnt er über seine Homepage www.burgobbendorf.de. Indirekt machen auch andere für ihn Werbung: „Wenn Artikel über Tagungen in den Zeitungen stehen und wir als Tagungsort oder als Ort einer Hochzeit genannt werden, bringt uns das auch Reputation.“

Akzeptanz im Berufsstand

Und wie sehen seine Berufskollegen die Entwicklung seines Hofes zum Hotel? „Zuerst waren alle sehr skeptisch, ob ein Hotel erfolgreich sein kann. Jetzt sind viele Anwohner sogar stolz, wenn ihr Heimatort Hambach aufgrund der Burg sogar im Urlaub in Bayern bekannt ist“, freut sich Müller. Inzwischen verzeichnet die Burg 14.000 übernachtende, tagende und feiernde Gäste im Jahr – der Durchbruch ist gelungen. „Wir sind ganz vorsichtig mit dem Umbau angefangen und haben den Hof in kleinen Etappen umgenutzt. Aber jetzt wollen wir den Rest auch noch umbauen und weitere Zimmer einrichten“, blickt er zuversichtlich in die Zukunft und schaut auf die Burg. ab ■

Andrea Bahrenberg

ist Pressereferentin beim Rheinischen Landwirtschafts-Verband e.V. in Bonn.

