

# Zimmer frei für die Liebe?

Der gemeinsame Berufsalltag von Paaren im Gastgewerbe lässt meist wenig Platz für die eigene Beziehung: Sie müssen um ihre Freiräume kämpfen

■ AHGZ, 13.8.05

„Der Herr Minister hat nichts zu trinken.“ Die Frau aus der Entourage des Politikers ahnt nicht, was dieser Satz auslöst, der mit einer gewissen Empörung über ihre Lippen kommt. Er erschüttert eine Ehe in ihren Grundfesten.

Ungefähr acht Jahre liegt dieser Tag zurück: Martina und Gerhard Jordan sind schon den ganzen Morgen etwas nervös und gestresst. Klaus Töpfer, zu diesem Zeitpunkt Bundesminister für Raumordnung und Städtebau, trifft sich mit Unternehmern aus der Region im Weingewölbe ihres Landhotels St. Gereon im rheinischen Nackenheim ([www.landhotel-st-gereon.de](http://www.landhotel-st-gereon.de)). Das Gastgeberpaar fühlt sich geehrt, will alles richtig machen. Und dann das. Ein Minister auf dem Trockenen. Dabei stimmt das so gar nicht. Martina Jordan wollte Töpfer nur nicht mitten in seiner Rede stören. Doch als ihr Mann oben in der Küche von der Beschwerde erfährt, macht er seiner Frau Vorwürfe deswegen. Es ist nicht das erste Mal, dass er unter Druck ungehalten reagiert. Diesmal bekommt es auch noch eine Aushilfe mit. Das geht Martina Jordan zu weit.

Nirgends ist statistisch erfasst, wie viele Paare in Deutschland gemeinsam einen Betrieb im Gastgewerbe führen. Es werden zigtausende sein. Jedes dieser Duos hat vermutlich ähnliche Erfahrungen wie die Jordans gemacht. Man verbringt 24 Stunden am Tag zusammen, davon die meiste Zeit im Betrieb. Bei einem der beiden staut sich der Frust, der andere lässt seine miese Laune am Partner aus. „Meistens bleibt kaum Zeit, sich auszutauschen. Die Paare reden zu wenig miteinander,



Rosen-Philosophie statt Rosenkrieg: Das Ehepaar Jordan setzt in seinem Hotel- und Restaurantbetrieb auf die positive Symbolik der Blume der Liebe. Foto: Buchholz

übergangen, was mein Mann lange nicht bemerkte“, sagt Martina Jordan.

In dieser Phase besuchten sie ein „Du-Seminar“ von Peter Traa. Das erste Mal hatten sie den Coach bei einer Veranstaltung des Gastronomie- und Hotellerie-Forums „Pro Mensch“ erlebt und waren von seinem mitreißenden Vortrag begeistert.

Er will den Teilnehmern seiner Kurse Mut zu einem erfüllteren Leben und Arbeitsalltag geben. Statt immer nur zu jammern, sollen sie Selbstbewusstsein und emotionale Intelligenz entwickeln. „Man kann nur glücklich werden, wenn man auf sich selbst achtet“, hat Martina Jordan aus dem Seminar für sich mitgenommen.

Nachdem sich die Hausherrin im Betrieb deutlicher als Chefin positionierte, räumte jene Mitarbeiterin, die Ambitionen auf ihren „Thron“ hegte, das Feld. Ihr Freund hatte sich bereits einige Zeit vorher verabschiedet. Mit einem weiteren Coaching sollte Traa den Jordans helfen, Zukunftspläne für Familie und Betrieb zu entwickeln. „Er machte dabei keine Vorschläge, sondern sammelte Argumente. Wir haben stundenlang reflektiert. Das ist extrem anstrengend“, sagt Martina Jordan. „Privates und Beruf unter einen Hut zu bringen, ist emotionale Schwerarbeit“, ergänzt ihr Mann.

Getüftelt wurde an mehreren „Baustellen“: der Traum vom eigenen, nicht gepachteten Hotel, ein ausgewogenes Privat- und Berufsleben, und die Beteiligung der Mitarbeiter an der Rosen-Philosophie. So wie die Blume, die in der Dekoration des Hotels immer wieder auftaucht, sollte auch das Team Herzlichkeit verkörpern. An einem Tag stellten das Paar den Mitarbeitern seine Zukunftspläne vor. Traa interviewte die beiden vor versammelter Mannschaft und ließ auf diese Weise die bisherigen gemeinsamen Unternehmenserfolge Revue passieren.

## Liebenswürdigkeit, Hilfsbereitschaft und Zuwendung sind gefragt

Anschließend sammelten sie grüppchenweise Vorschläge zur Umsetzung des Rosen-Themas im Betrieb. So entstand zum Beispiel die Idee, an Valentinstag einen romantischen Abend mit Musik im Restaurant anzubieten. Und auch der Traum vom eigenen Objekt wird für das Ehepaar immer konkreter: Da der Eigentümer des Landhotel St. Gereon die Immobilie nun doch nicht verkaufen will, suchen sie in Rheinessen ein altes Anwesen mit Fachwerk und Bruchstein, romantisch-rustikal und mit größerem Zimmerpotenzial, „damit wir Hochzeiten noch schöner gestalten können“, sagt Martina Jordan.

Vom Gastgewerbe werde heutzutage ganz selbstverständlich erwartet, dass die Hardware – also Essen und Trinken, Hygiene und das Haus – einwandfrei sei, sagt ihr Mann. Seiner Ansicht nach werde es künftig daher noch mehr von den weichen Faktoren abhängen, ob ein Gast wiederkomme oder nicht. Gemeint sind damit Eigenschaften wie Liebenswürdigkeit, Hilfsbereitschaft, Zuwendung. Um diese Tugenden überzeugend rüberzubringen, müssten sie vorgelebt werden – im Zusammenhalt des Teams und des Führungspaares. Der Hotelier ist überzeugt: „Nur mit dieser Kraft kann man als Kleinstunternehmen heute überleben.“ Micaela Buchholz

## Hilfe für Gastro-Paare

Unbewusste Machtspiele, Rachsucht, Eifersucht – Peter Traa kennt die hässlichen Seiten der schönen Fassade. Wer als Paar einen Gastronomie- oder Hotelbetrieb führt, hat gegenüber dem Gast immer gute Miene zu machen. Keine leichte Übung, wenn einer von beiden innerlich kocht, weil man sich vom Partner übergangen oder benachteiligt fühlt. „Stress in der Beziehung kann einem Betrieb das Rückgrat brechen“, weiß der Coach aus Großbottwar bei Stuttgart.

Er hat bereits 20 Paare und über 100 Einzelfälle aus dem Gastgewerbe beraten. Der diplomierte Trainer mit Zusatzausbildung für Paar- und Familientherapie, versucht verborgene Talente auszugraben und den Blick wieder darauf zu lenken, was die Partner einst gegenseitig fasziniert hat. In der Alltagsroutine haben viele den Blick dafür verloren. Seiner Erfahrung nach spielt auch das Thema Unternehmensnachfolge eine große Rolle bei Konflikten: „Wenn seine oder ihre Eltern den Betrieb gegründet haben, dann liegt das oft wie ein Schatten auf dem Haus. Da rappelt es richtig, weil die Eltern weiterhin ihren Einfluss ausüben wollen“.

Mehr dazu: [www.peter-traa.de](http://www.peter-traa.de) oder [www.pro-mensch.de](http://www.pro-mensch.de) (mia)

der“, sagt Franziska Schumacher. Sie ist stellvertretende Geschäftsführerin eines Unternehmens, das Hoteliers und Gastronomen dabei helfen will, sich erfolgreicher auf dem Markt zu behaupten.

Aber Gastropower ([www.gastropower.de](http://www.gastropower.de)) unterstütze auch Mitglieder von Familienbetrieben dabei, sich untereinander besser zu verständigen. Ein Aufgabengebiet, das sich erst allmählich ergeben habe. Denn nur die wenigsten Hoteliers und Gastronomen würden professionelle Hilfe zu Rate ziehen, wenn ihre Beziehung an den Anforderungen des Jobs zu scheitern droht, weiß Schumacher. Meistens stelle sich während einer betriebswirtschaftlichen Beratung nach und nach heraus, dass die Ursache der beruflichen Probleme in der Partnerschaft liegen. Beispiele: Er wird mit Liebesentzug bestraft, wenn er sich im Betrieb nicht so verhält, wie seine Frau es von ihm erwartet.

## Oft kracht es im Alter um die Vierzig

Sie fühlt sich von seinen Eltern, die das Hotel gegründet haben, nicht akzeptiert. Oder sie ist eifersüchtig, weil er ihrer Meinung nach überdurchschnittlich nett zu einer Mitarbeiterin ist. „Oft kracht es im Alter um die 40. Meistens ist es eine ganz normale Midlife crisis, die jedoch eskalieren kann“, so Schumacher. Manchmal komme es zu heftigen Repressalien, etwa der Drohung, den Betrieb zu ruinieren oder aussteigen zu wollen. Franziska Schumacher begleitet Paare, die sich ihr anvertrauen, oft jahrelang. Die Lösungen für deren Probleme sei-

en so unterschiedlich wie die Beziehungen selbst. „Die wichtigste Botschaft ist: „Konflikte sind normal. Wenn man es schafft, sie auszutragen und dabei den Respekt vor dem anderen zu wahren, dann ist das eine gute Basis“, sagt die Beraterin.

Das Ehepaar Jordan hat es geschafft: „Wir sind an einem Punkt, wo uns nichts mehr aus der Bahn werfen kann“. Die Gefühle füreinander stellen die beiden auch in den härtesten Zeiten nie in Frage. „Sonst hätten wir das nie durchgestanden. Es war immer

und Vorbereitungen. Das Geschäft lief gut, dennoch sahen sie sich ständig vermeintlich guten Ratschlägen ausgesetzt, wie sie es noch hätten besser machen können. Allesamt Umstände, die nicht gerade die Gelassenheit förderten.

Der Tag, als der Minister kam, brachte die Wende. „Wir waren dabei, unsere Gesundheit und unsere Liebe aufs Spiel zu setzen“, sagt der Hotelier. Erste Maßnahme: Seine Frau und die Kinder erholten sich vier Wochen lang bei einer Mutter-Kind-Kur. Danach

Anzeige

Unser Know-how für Ihren Link mit den neuen Medien. SIHOT.Web



GUBSE.

[www.sihot.com](http://www.sihot.com)  
Die optimale Hotelverwaltung

klar, dass wir zusammenbleiben, aber es musste sich etwas ändern“, sagt Gerhard Jordan. Sie war 16, er 17 als sie sich vor 20 Jahren als Hotelfach-Azubis im Mainzer Favorite Parkhotel kennen lernten. 1994 machten sich die beiden selbstständig und pachteten in Nackenheim am Rhein ein schmuck restauriertes Weingut, um dort ein Restaurant mit Weinstube im Gewölbekeller und 15 Hotelzimmern zu führen.

Die ersten zwei Jahre meisterten sie alles allein: Küche, Rezeption, Zimmer- und Wäschereinigung, Service, Buchhaltung – nicht zu vergessen, ihre zwei, dann drei Kinder. Die Arbeitstage waren 16 Stunden lang. Der Ruhetag hatte seinen Namen nicht verdient. Jordans nutzten ihn für den Einkauf

suchten sie Rat in Gesprächen mit einer Paartherapeutin. Sie half ihnen dabei, Ursachen von Verhaltensmustern zu ergründen. Die Partner sollte auf diese Weise das Handeln und die Reaktionen des anderen verstehen lernen. Gleichzeitig bildeten sie sich in Seminaren weiter, um ihren Betrieb noch erfolgreicher zu führen. Indem sie zusätzliches Personal einstellten, versuchten sie, sich mehr Freiraum zu schaffen. Als sie einen Bekannten und dessen Freundin anheuert, glaubten sie, mit zwei exzellenten Fachkräften die optimale Lösung gefunden zu haben. Doch bald tauchte ein Hierarchieproblem auf, das sich negativ auf das Team und das Hotelgeschehen auswirkte: „Die Freundin hat sich selbst als Chefin betrachtet und mich