

PORTRÄT

Christian Mittermeier - Der Vielseitige

Von Christoph Aichele (c.aichele@ahgz.de) | Montag, 17. August 2020



Gastgeberduo: Christian und Ulli Mittermeier

Gäste verköstigen – das genügt ihm nicht. Der 54-Jährige betätigt sich als Hotelier, leitet eine Kochschule, ist Markenbotschafter, Weinproduzent und Bienenzüchter. Und das ist noch nicht alles.

Porträt: Ein Restaurateur mit vielen Talenten

ROTHENBURG OB DER TAUBER. "Einen 0815-Tag immer am selben Ort, den gibt es bei mir nicht. Sonst würde mir langweilig." Das sagt Christian Mittermeier (54). In Rothenburg ob der Tauber betreibt der Koch und Gastronom ein Gastro- und Hotel-Unternehmen mit vielerlei Geschäftsfeldern.

Zur Mittermeiers Hospitality GmbH & Co. KG, deren geschäftsführender Gesellschafter er ist und die er mit viel Herzblut leitet, gehören die Villa Mittermeier mit Hotel und Restaurant (28 Zimmer, 40 Sitzplätze), das Konzept-Hotel Mittermeiers Alter Ego (11 Zimmer) und eine Kochschule mit Tagungszentrum im Werk von AEG Electrolux. Zudem ist Mittermeier weltweiter Markenbotschafter für den Küchentechnikhersteller mit Hauptsitz in Schweden.

Er produziert und vertreibt – zusammen mit Jürgen Koch und Lars Zwick – eigenen Wein und Honig unter dem Label „Tauberhase“, schreibt Kolumnen und Kochbuchbeiträge.

In jedem Land und jedem Segment gibt es Vor- und Nachteile. Man muss damit klarkommen und sich etwas einfallen lassen. #ZITAT#

Rund 3,5 Mio. Euro Jahresumsatz machte das Unternehmen im vergangenen Jahr – 2 Mio. davon mit den F&B-Aktivitäten. Zudem gibt es die Zweitfirma MK Mentor GmbH. Mittermeier und sein Partner Daniel Kübler entwickeln, planen und steuern hochkarätige Events und Projekte – darunter eine europaweite Boatshow, das Catering beim 24-Stunden-Rennen von Le Mans und Astronautenverpflegung auf Gourmetniveau für die ISS.

Die Anfänge sind branchentypisch – und ziemlich bodenständig. „Zusammen mit meinem fünf Jahre jüngeren Bruder bin ich aufgewachsen zwischen Fritteuse und Buffet“, erzählt Christian Mittermeier beim Ortstermin auf der Restaurantterrasse. „Ich bin ein echtes Wirtshauskind.“ Der Vater ist Metzger- und Küchenmeister, die Mutter Serviermeisterin. „Alle in meiner Verwandtschaft sind mit Gastronomie und Lebensmitteln beschäftigt“, berichtet er. „Irgendwie hat mir das Thema also in den Knochen gesteckt, obwohl ich eigentlich mal Meeresforscher werden wollte – wie Jaques-Yves Cousteau.“

Doch letztlich hapert es mit der schulischen Laufbahn, ein Studium steht nicht zur Disposition. Mittermeier entscheidet sich zunächst für eine Metzgerlehre im heimischen Rothenburg ob der Tauber. Dann folgt der Schritt an den Herd: Im Hotel Bareiss startet der damals 18-Jährige seine Kochlehre.

Im Hotel Bareiss sein Glück gefunden

„Es gab Kontakte in den Ort. Meine Tante und mein Onkel betreiben in Baiersbronn das Hotel Lamm“, erzählt er. Die Ausbildung in dem Schwarzwälder 5-Sterne-Hotel ist ein erster Höhepunkt in Mittermeiers Laufbahn. Küchenchef damals war Paul Mertschuweit. „In der Küche gab es fünf Azubis. Ich bin sofort auf den Saucierposten gekommen. Der Chef und ich haben binnen kurzer Zeit zusammengearbeitet wie ein altes Ehepaar, wir haben uns blind verstanden.“

Mittermeier hängt sich rein, arbeitet viel und konzentriert, bekommt als Lehrling zunehmend Verantwortung übertragen. Das Bareiss ist sein Wohlfühlort, an dem er auch seine Frau Ulli kennenlernt. „Ich bin für diese Zeit ewig dankbar“, bekennt der 54-Jährige.

Weniger erquicklich ist die anschließende Zeit bei der Bundeswehr – zu sehr ist Gehorsam statt eigener Denke gefragt. Mittermeier fasst zusammen: „Ich habe nicht alles akzeptiert, landete schließlich im Offizierskasino in Ellwangen.“ Eigentlich sollten dann ausgiebige Wanderjahre folgen, doch es kommt anders. 1989 starten Mittermeier und seine Frau gemeinsam im Hotel Euler in Basel, im gleichen Jahr machen sie sich selbstständig und übernehmen das Restaurant Burgschenke in Lörrach.

„Wir waren blutjung und grün hinter den Ohren, kamen nicht aus der Gegend und haben uns trotzdem gegen 81 weitere Bewerber durchgesetzt“, erzählt Mittermeier und lächelt. Innerhalb von fünf Jahren machen die beiden das Lokal zur gefragten Gourmetadresse im Dreiländereck und bekommen jede Menge Kritikerlob. „Wir hatten, was wir wollten – einen tollen Laden, der brummte. Allerdings war keine Weiterentwicklung möglich. Der Denkmalschutz setzte uns als Pächter enge Grenzen.“

Ein Wechsel nach Rothenburg ob der Tauber? Für das junge Paar war das zunächst undenkbar. Doch 1995 steht das Angebot im Raum, das Hotel Mittermeier von Christians Eltern zu übernehmen. „Ein neuer Abschnitt, eine neue Chance, die sich uns hier bot“, so Mittermeier. Ganz reibungslos läuft die Nachfolge allerdings nicht ab. „Der Themenkreis Familie und Betriebsübergabe ist mit vielen Emotionen besetzt“, bringt es der Gastronom auf den Punkt. Heute betreiben die Eltern, beide um die 80, direkt neben der Villa Mittermeier das Hotel-Gasthof Bezold. Jeder macht sein eigenes Ding.

Seit 25 Jahren führen Christian und Ulli Mittermeier nun ihr Hotel-Restaurant, das sie sukzessive zur heutigen Villa Mittermeier ausbauten. Im 12.000-Einwohnerstädtchen Rothenburg ob der Tauber, das mit rund 500.000 Übernachtungen und 2 Mio. Tagesgästen ein Touristenmagnet ist, gehört das Haus zu den gastronomischen Vorzeigebetrieben.

Bis zum Konzeptwechsel vor einigen Jahren hatte das Restaurant einen Michelin-Stern inne. Guides empfehlen das Haus als lohnende Adresse – und immer wieder gibt es Lob fürs schicke Interieur in der Villa und im Alter Ego, für das maßgeblich Christians Frau verantwortlich zeichnet. Eine Bilanz, die sich sehen lassen kann.

Umdenken im Restaurant

„Ohne meine Frau würde das alles gar nicht gehen“, so Mittermeier. „Eine stabile, funktionierende Ehe, das ist das Fundament“, antwortet der Patron auf die Frage nach den Erfolgsrezepten. Und: „Ich habe bis heute Leidenschaft für Gastronomie. Das Feuer brennt auch mit Mitte 50 noch. Es ist doch eine Wahnsinnsgelegenheit, mich auf Grundlage dieses Berufs selbst zu verwirklichen. Mit allen Chancen, mit allen Risiken und Niederlagen.“

Hinter den Mittermeiers liegen tatsächlich auch harte Zeiten. „Die Anfangsjahre waren schwierig, auch für uns als Paar. Die Zielfestlegung, die Trennung von Beruf und Familie, die Rollenfindung, all das war nicht einfach. In rund 30 Jahren Unternehmertum schaut man auch mal in den Abgrund – beruflich und privat. Manchmal hatte der eine oder andere von uns die Koffer schon gepackt“, bekennt Mittermeier. Heute sei es ihm wichtig, das Privatleben zu pflegen, Verantwortung zu delegieren, sich Freiräume zu nehmen. Mittermeier, der einen 13-jährigen Sohn und eine 15-jährige Tochter hat, entspannt sich dann gern beim Tauchen und mit Kraftsport.

Zweiter Knackpunkt nach Mittermeiers Erfahrung: Die Zahlen. „Wir konnten den Umsatz in unserem Betrieb vergleichsweise schnell steigern, aber das Ergebnis nicht. Eine gefährliche

Situation“, so Mittermeier. Vor rund zehn Jahren holte er einen Controller ins Haus. Mit gravierenden Folgen. Unter anderem fiel das bestehende Gourmetrestaurant dem Rotstift zum Opfer.

„Es war ein brutaler Prozess, nur zwei Mitarbeiter sind geblieben, die übrigen sind innerhalb von zwei Jahren gegangen. Das hat mir fast das Herz gebrochen.“ Rückblickend sei es aber richtig gewesen. Die Mittermeier Hospitality erwirtschaftete heute hinreichend Gewinn, was auch Neues möglich mache: Mittermeier will in absehbarer Zeit als Investor eines Hotelprojekts einsteigen. „Der kontinuierliche Umgang mit Kennziffern gehört mittlerweile zu meinem Pflichtprogramm.“

Viele Gedanken macht sich Mittermeier dabei über den Geschäftsbereich Restaurant. „Vor Corona war das Thema Wirtschaftlichkeit dort nicht erstrangig. Nun aber schon.“ Generell sei ein Umdenken angesagt. Die Zahl der Sitzplätze sei als Kennziffer kaum noch brauchbar. „Für mich geht es um gleichmäßige Auslastung und Kontinuität, das Mittel dafür ist dynamisches Pricing, wie es ja in der Hotellerie schon gängig ist.“ Dienstags ist es billiger als samstags, Gäste unter 30 essen günstiger. Gäste buchen im Restaurant ein Ticket anstatt einen Tisch.

Seine Gastronomie betreibt er mittlerweile unter dem Motto „fröhlich & genussvoll“. Executive Chef Thorsten Hauk und Küchenchef Ted Mesko, der zuletzt im Salzburger Hangar 7 kochte, servieren nach der obligatorischen „gastronomischen Grundversorgung“ (Brot, Butter und Bloody Mary) lustvoll konzipierte Gerichte nach Wahl – drei Teller „Experience“ für 55 Euro, fünf Teller „Adventure“ für 79 Euro, sieben Teller „Ted Special“ für 106 Euro. Die Zutaten stammen von den Partnern des JRE-Genussnetzes.

„Ein Stern könnte mit deutlich informellerer Gangart wieder drin sein“, beschreibt Mittermeier das mögliche Ziel, denn mittlerweile habe sich der Guide bei seinen Bewertungen von den formellen Vorgaben altmodischer Gourmetgastronomie verabschiedet. Gleichzeitig rückten die Begriffe Nachhaltigkeit und Achtsamkeit weiter in den Fokus. „Bei den Produkten und der regionalen Herkunft bin ich allerdings nicht dogmatisch“, bekennt Mittermeier. „Der zweitbeste Fisch, nur weil er von hier ist, das bringt mich nicht weiter. Es geht um die Gesamtlinie, bei der die Qualität die entscheidende Rolle spielt.“

Für eine fröhliche Kultur der Toleranz

Milde ist Mittermeier, wenn es um die Rahmenbedingungen für die Gastronomie geht, um Konsum- und Gästeverhalten. Natürlich wäre die dauerhafte 7-Prozent-Steuer für Restaurants dringend nötig – und obendrein gerecht. Dass aber die Franzosen mehr fürs Essen ausgeben und die Deutschen angeblich geizig sind? Den 54-Jährigen ficht das nicht an. „In jedem Land und jedem Segment gibt es Vor- und Nachteile“, sagt Mittermeier. „Man muss damit klarkommen und sich etwas einfallen lassen.“

Gastgeber könnten etwa die Gäste dazu animieren, sich im Voraus auf ein bestimmtes kulinarisches Programm und den dazugehörigen Etat festzulegen – mittels Tellerzahl, bestimmter Themen oder eventähnlicher Formate. No-Shows seien für ihn deshalb kein zentrales Problem. Indessen trage die Digitalisierung ganz wesentlich dazu bei, den gastronomischen Umsatz zu verbessern. „Bei den Tischreservierungen setzen wir auf Tock. Das Portal ist in Nordamerika Standard, in Europa aber noch nicht allzu gängig.“

Anders als viele andere Gastronomen hat Christian Mittermeier mit dem Azubi- und Fachkräftmangel kaum zu kämpfen. Seit einiger Zeit ist er mit seinem Unternehmen Mitglied der Fair Job Hotels, feilt beständig an der Arbeitgebermarke. 43 Mitarbeiter sind bei Mittermeier beschäftigt, darunter fünf Azubis und zwei duale Studenten.

„Die Ausbildung nehmen wir sehr ernst“, berichtet der Unternehmer. Die Mannschaft sei in der Villa Mittermeier das A und O. „Ich beschäftige mich mehr mit dem Team, als mit den Gästen“, sagt Mittermeier. Ein Mitarbeiter-Bonusprogramm gebe es ebenso, wie eine flache Hierarchie und eine positive Arbeitsatmosphäre. „Als Chef habe ich klare Forderungen. Dabei bin ich aber kommunikativ – laut werde ich nie.“

Verbunden fühlt sich Mittermeier seinen Wegbegleitern, seinen Freunden, seinem Netzwerk. Mit Jürgen Koch (Laurentius, Weikersheim), Joachim Kaiser (Meyers Keller, Nördlingen) und Martin Scharff (Gastronomie im Heidelberger Schloss) hat er schon einiges auf die Beine gestellt, man hilft sich in Krisen und tauscht sich untereinander aus – zuletzt etwa zum Thema Betriebsschließungsversicherung.

Verbunden fühlt sich Mittermeier seinen Wegbegleitern, seinen Freunden, seinem Netzwerk. Mit Jürgen Koch (Laurentius, Weikersheim), Joachim Kaiser (Meyers Keller, Nördlingen) und Martin Scharff (Gastronomie im Heidelberger Schloss) hat er schon einiges auf die Beine gestellt, man hilft sich in Krisen und tauscht sich untereinander aus – zuletzt etwa zum Thema Betriebsschließungsversicherung.

„Es gibt einen großartigen Geist in unserer Gruppe“, sagt der Gastronom. Ganz ähnlich sei das mit den Jeunes Restaurateurs (JRE), in deren Vorstand er neun Jahre lang saß. „Ohne die JRE wäre ich nicht dorthin gekommen, wo ich heute bin. Das war ein echter Booster und Austausch auf höchstem Niveau – mit tollen Freundschaften und Partnerschaften.“

Mittermeier mag Menschen und ist empathisch. Auch im Gastgewerbe keine Selbstverständlichkeit. Seit vielen Jahren engagiert er sich in der Flüchtlingsarbeit – und beschäftigt selbst Mitarbeiter aus ärmeren Ländern. „Ich möchte von meinem Glück einfach etwas abgeben“, so Mittermeier. „Meine ‚Würstchenbude‘ ist doch Ausdruck meiner Persönlichkeit“, sagt der Gastronom, der immer wieder gegen rechte Umtriebe und Rassismus Stellung bezieht und für eine fröhliche Kultur der Toleranz wirbt. „In meinem Team arbeiten Menschen aus zig Nationen“, freut sich Mittermeier. Für Furore sorgt er bereits vor rund 15 Jahren, als zwei Südafrikaner bei ihm ihre gastgewerbliche Ausbildung absolvierten. Beide haben in der Münchner Hotellerie gute Jobs gefunden.

Wie steht es um die Zukunft? „Ich möchte gern das weitermachen, was in den vergangenen 30 Jahren den Beruf schön gemacht hat. Jobs und Projekte, immer wieder angepasst an die jeweilige Lebensphase. Ich will auch in den nächsten Jahren meinen Beruf so ausüben, wie er mir entspricht“, sagt Mittermeier. Natürlich bedeute Corona eine Zäsur, manche Geschäftsbereiche hätten es in nächster Zeit sehr schwer. Doch letztlich würden sich auch immer wieder neue Chancen ergeben. „Wir werden das Beste aus den jeweiligen Umständen machen.“

ZUR PERSON: Christian Mittermeier

Geboren: 1965 in Rothenburg ob der Tauber

Ausbildung: Metzgerlehre, Kochlehre (Hotel Bareiss)

Stationen: Hotel Euler, Basel; Selbstständigkeit mit 23 Jahren im Restaurant Burgschenke, Lörrach

Jetzige Position: Geschäftsführer Mittermeiers Hospitality



Mehr dazu lesen Sie in ahgz Ausgabe 4 / 2020

(<https://epaper.ahgz.de>)