



GASTGEBER OHNE GÄSTE

# Die TourismusHelden Rhein-Neckar

Gastronomie und Tourismus: Zwei Branchen, die von der Pandemie stark getroffen wurden. Die TourismusHelden Rhein-Neckar geben Einblicke, wie sie die schwere Zeit überwunden haben.

**RUND EIN FÜNFTTEL:** So viele Gastronomen waren 2021 laut DIHK von einer Insolvenz bedroht. Experten erwarten für dieses Jahr eine Pleitewelle, wenn die staatlichen Hilfen und Zuschüsse auslaufen. Dazu kommt, dass viele Fachkräfte nach zwei Jahren Pandemie und Kurzarbeit der Branche den Rücken gekehrt haben. Ein ähnliches Bild zeigt sich im Tourismusbereich: Laut IHK-Geschäftsführer Harald Törtl wurden bis Ende 2021 152 neue Ausbildungsverträge in Gastronomie und Hotellerie geschlossen. Im Dezember 2018 waren es noch 294 neu eingetragene Ausbildungsverhältnisse. „Das ist ein Einbruch um 48 Prozent in einer Branche, die eigentlich traditionell gerne und viel ausbildet“, so Törtl.

Durch die wirtschaftliche Ungewissheit und ausbleibende Einnahmen während der Lockdowns konnte das Ausbildungsniveau nicht gehalten werden. Am schlimmsten war der Rückgang 2020, im vergangenen Jahr haben sich die Zahlen auf niedrigem Niveau konsolidiert. Törtl: „Die, die sich am Markt halten konnten, sind sofort bereit neu auszubilden, sobald sie ohne Beschränkungen loslegen können.“ Allerdings haben sich in der Zwischenzeit auch viele potenzielle Auszubildende umorientiert. Viele zog es



**Unsere Tourismushelden haben sich während der Pandemie sehr oft neu erfunden und sind ungewöhnliche Wege gegangen.“**

Petra Hörmann,  
IHK-Bereichsleiterin

in den Lebensmitteleinzelhandel, der von den Pandemie-Auswirkungen kaum betroffen war.

Um die schönen Seiten der Berufe im Tourismus und Gastgewerbe sichtbar zu machen und die Beschäftigten zu motivieren, haben die Industrie- und Handelskammern in Baden-Württemberg gemeinsam mit dem baden-württembergischen Wirtschaftsministerium und der Messe Stuttgart als Veranstalterin der CMT die TourismusHelden gesucht. Die Rhein-Neckar-Region ist mit zehn TourismusHelden vertreten. Die Kandidaten konnten sich nicht selbst nominieren, sondern mussten vorgeschlagen werden. Petra Hörmann, Bereichsleiterin Dienstleistungsgewerbe und Tourismus bei der IHK Rhein-Neckar: „Unsere TourismusHelden haben sich während der Pandemie sehr oft neu erfunden, sind ungewöhnliche Wege gegangen, wollten als Gastgeber präsent bleiben. Uns war wichtig, den Fokus auf diese Persönlichkeiten und Unternehmen zu richten, ihre Leistung zu würdigen und besonders in Zeiten wie diesen auch ein wenig Optimismus zu verbreiten.“

Marion Treu

**Erfahren Sie auf den folgenden Seiten mehr über die TourismusHelden Rhein-Neckar.**



## Der Küchenmeister

### WER

**Dustin Dankelmann (28)** war Prüfungsbester Küchenmeister 2021. Der Gault Millau feierte ihn 2019 als deutschlandweite Entdeckung des Jahres im Restaurant 959.

### DER WEG

Der Heidelberger durfte schon zahlreichen bekannten Köchen über die Schulter schauen: Hans-Stefan Steinheuer, Klaus Erfort oder Juan Amador. Bereits während seiner Arbeit im Restaurant 959 legte er gemeinsam mit dem Team einen Garten an, um in Sachen Obst und Gemüse auf Selbstversorger umzustellen.

### DAS ZIEL

Trotz Corona-Krise will Dankelmann ein eigenes Restaurant eröffnen. Derzeit bewirtschaftet er ein rund 2.000 Quadratmeter großes Grundstück in Heidelberg. Mit den „Ackerfrüchten“ soll künftig in seinem Betrieb gekocht werden. 30 Sitzplätze, ein schöner Außenbereich – noch sucht der Koch nach der richtigen Location.

FOTO: PRIVAT

## Der Familienunternehmer

### WER

**Ralf Felzmann (52)** leitet die Heidersbacher Mühle im Odenwald. Der gelernte Koch und Restaurantfachmann hat auch einen Jagdschein und sorgt selbst für das Wild auf der Karte. Alle Süßwasserfische kommen aus den Mühlenweiern.

### DER WEG

Die Heidersbacher Mühle ist seit 1950 in Familienbesitz, Felzmann ist Gastgeber mit Leidenschaft. Während des Lockdowns hat er keinen seiner neun festangestellten Mitarbeiter entlassen und einen Fokus auf die Ausbildung seiner Azubis gelegt.

### DAS ZIEL

Ralf Felzmann wünscht sich, dass sich vor allem Festivitäten wieder auf Normalniveau einpendeln. Er will mit seinem Team weiterhin Spaß am Beruf haben. Seine Küche soll weiter mit extrem regionalen, qualitativ hochwertigen Produkten und Speisen überraschen.



FIRMENFOTO



## Der Kämpfer

### WER

**Erasmus Roballo (35)** hat im Sommer 2021 seine Ausbildung zum Koch im SeeHotel in Ketsch erfolgreich abgeschlossen und ist auch weiterhin dort Teil des Küchenteams.

### DER WEG

Roballo floh 2015 aus Gambia und landete in Ketsch. Dort machte er ein Praktikum in einem Gartenbaubetrieb, später in einem Restaurant. Der Sohn des Gastronomen vermittelte ihm den Kontakt zum SeeHotel und nach einer Einstiegsqualifikation begann er dort 2018 seine Ausbildung.

### DAS ZIEL

Er meisterte seine praktische Ausbildungsprüfung bravourös mit einem Sechs-Gänge-Menü. Erasmus Roballo kocht am liebsten mit Fisch- und Fleischprodukten, probiert neue, kreative Rezepte aus und hat in der Küche des SeeHotels ein berufliches Zuhause gefunden.

FOTO: IHK RHEIN-NECKAR



# TourismusHelden



## Die Innovativen

### WER

**Die Brüder Anselm (links) und Vincent Hartung** gründeten 2017 das Cateringunternehmen „Sindbad“ in Heidelberg. Mit neuen Konzepten und außergewöhnlichen Ideen konnte sich ihr Geschäftsmodell schnell etablieren.

### DER WEG

Von Beginn an hatte das „Sindbad“ sich die Integration von Geflüchteten in den Arbeitsmarkt auf die Fahne geschrieben. Die Philosophie wurde belohnt, das Unternehmen überstand die Pandemie vor allem durch schnelles Umdenken und dem Angebot von Gerichten im Weckglas per Onlineshop. Inzwischen verkaufen sich die Gerichte im Glas nach eigenen Angaben tausendfach pro Monat.

### DAS ZIEL

Die Eventlocation in der Werkstattschule im alten Bahnbetriebswerk soll 2022 Fahrt aufnehmen. Zudem wollen die Brüder ihren Onlineshop weiterentwickeln. Nachdem sie 2021 gemeinsam mit Investoren den insolventen Caterer GVO Catering übernommen haben, soll die Aktivität auf dem Cateringmarkt weiter ausgebaut werden.

FIRMENFOTOS

## Die Einfallsreichen

### WER

**Ulrike Kugler-Oestergaard** (2. von links) führt mit ihrem Bruder Robert Kaiser das Hotel und Restaurant „Grenzhof“ in Heidelberg bereits in vierter Generation.

### DER WEG

Das à-la-carte-Restaurant „Gutsstube“ bildet den Ausgangspunkt für eine kreative und besondere Kulinarik mit einzigartiger Weinkarte. Inzwischen ist der Grenzhof mit seiner „Scheune8“ auch über die Grenzen der Kurpfalz hinaus als Eventlocation etabliert. Die Geschwister gehen dabei stets mit der Zeit: Weihnachtsmarkt mit Vorab-Buchung auch während der Pandemie, Outdoor, neu renovierte Themenzimmer.

### DAS ZIEL

Auch für 2022 ist der Termin kalender wieder prall gefüllt. Wein-Seminare, viele kulinarische Abende oder ein von den Azubis und Studenten gestalteter Abende. Auch das Integrative soll weiterhin Teil der Grenzhof-Philosophie sein.



FIRMENFOTO



## Die Engagierten

### WER

**Frank Nuscheler, Ursula Hummel und Gerd Schaufelberger** riefen 2017 das Projekt „Cook for future“ ins Leben. Geflüchtete sollen die Chance erhalten, eine Berufsausbildung im Hotel- und Gastronomie-gewerbe zu absolvieren (im Bild zu sehen: letzte Vorbereitungen bei einem der Kulinarischen Abende).

### DER WEG

Cook for future gewann 2019 den Integrationspreis des Landes Baden-Württemberg. In einem zwölfwöchigen Qualifizierungskurs lernen die Teilnehmer viel über Abläufe in der Küche, im Service, haben Einblick in Warenwirtschaft und können ihre Sprachkenntnisse verbessern.

### DAS ZIEL

Die Schnittstelle von dringend benötigten Fachkräften in der Gastronomie und der Integration von Geflüchteten möchte Cook for future auch weiterhin nutzen. In diesem Jahr ist der achte Ausbildungsdurchlauf geplant.

FOTO: KATHRIN RAABE

## Der Zupackende

### WER

**André Schwan** ist gelernter Hufschmied und betreibt seit 2018 die Eulenschmiede in Schefflenz. Er hat den alten Bauernhof umgebaut und zu einer echten Eventlocation gemacht.

### DER WEG

Die Mischung aus Besenwirtschaft, Feierlocation und kleiner Boutique ist in dieser Form einmalig. Ziel von André Schwan und seinem Team ist es auf der Speisekarte die original Odenwälder Landküche abzubilden und mit regionalen Produkten zu arbeiten.

### DAS ZIEL

Die Besensaison ist im Februar gestartet und es gibt zahlreiche Termine bis Anfang Dezember. Auch zahlreiche Hochzeiten sind wieder geplant und der Weihnachtsbaumverkauf ist inzwischen auch ein fester Bestandteil der Eulenschmiede.



FIRMENFOTO



## Die Archivare

### WER

**Das MARCHIVUM** ist Mannheims Archiv, Haus der Stadtgeschichte und Erinnerung. Das Team um Direktor Prof. Dr. Ulrich Nieß (Bild) fungiert als Gedächtnis der Stadt.

### DER WEG

Das Portfolio des MARCHIVUM ist groß. Neben der Möglichkeit in den Beständen zu recherchieren, bietet es einen großen Ausstellungsbereich und vermittelt Stadtgeschichte in einem vielfältigen Veranstaltungsprogramm. Während des Lockdowns gewannen vor allem digitale Angebote an Bedeutung.

### DAS ZIEL

Nächster Meilenstein wird die Eröffnung der Ausstellung des NS-Dokumentationszentrums im Herbst 2022 sein, nachdem die große stadtgeschichtliche Ausstellung bereits ein Jahr zuvor erfolgreich eröffnet wurde.

FOTO: MARCHIVUM

## Der Durchhalter

### WER

**Adama Choi** absolvierte eine Ausbildung zum Restaurantfachmann im Mosbacher Brauhaus der Familie Thielecke. Aufgrund fehlender Sprachkenntnisse tat er sich schwer und schaffte die Prüfung nicht.

### DER WEG

Der junge Mann blieb jedoch dran und warf die Flinte nicht ins Korn. Mit viel Ehrgeiz und Unterstützung seiner Kollegen schaffte Adama Choi nach einem zusätzlichen Jahr die Prüfung zur Fachkraft im Gastgewerbe.

### DAS ZIEL

Lernen, besser werden, immer Neues entdecken – im Brauhaus, das seit 1996 im Besitz der Familie Thielecke ist, kann Adama Choi sich selbst verwirklichen und profitiert vom Zusammenhalt des gesamten Teams.



FOTO: PRIVAT