



ENTRÉE



Vom Tegernsee in die ganze Welt



NUMMER 142
Sommer 2011

Editorial

Liebe Ehemalige,

der Volksmund sagt: „Alles neu macht der Mai!“ Wenn Sie diese Zeilen lesen ist schon Sommer, aber die Vorbereitungen für das neue ENTRÉE nahmen das ganze Frühjahr in Anspruch. Gutes bewahren und Nützliches noch besser machen ist unsere Maxime – auch bei diesem Magazin.

Im Mai haben wir auch den Restaurant- und Hotelführer überarbeitet und neu drucken lassen. Ein Exemplar liegt jedem ENTRÉE bei. Allen unseren Mitgliedsbetrieben ein herzliches Danke, dass sie sich beteiligt haben. Unsere angeschlossenen Hotels und Restaurants sind auch im Internet unter

www.HerzHotels.de

und

www.HerzRestaurants.de

zu finden.

Ihre Berichte und Anliegen rücken wir noch stärker in den Mittelpunkt. Natürlich auch Informationen von den Mitgliederbetrieben und unseren Werbepartnern. Was mich besonders freut, einige Mitglieder aus den Anfängen der HOFA haben sich bei uns gemeldet und Bilder und Berichte zur Verfügung gestellt. So auch der erste gewählte Vorstand bei Gründung der Vereinigung im Jahre 1957, Horst Dörr, der auch beim Stammtisch in Stuttgart anwesend war. In den nächsten Ausgaben werden wir den Anfängen unserer Vereinigung einige Seiten widmen.

Im März besuchten Annegret Vernon-Evans und ich die Internorga in Hamburg. Vorrang hatte der Besuch unserer bisherigen Werbepartner. In fast allen Gesprächen wurde uns die bisherige Zusammenarbeit weiterhin zugesagt. Erfreulicherweise konnten wir auch neue Kontakte knüpfen und Zusagen für eine werbliche Zusammenarbeit vereinbaren.

Auf der ProWein in Düsseldorf waren Ute Schonscheck und Klaus Romberg als Vertreter der Vereinigung unterwegs. Auch bei diesen Gesprächen wurde die weitere Verbundenheit mit der HOFA-Vereinigung bestätigt. Ausführliche Berichte auf den nächsten Seiten.

Im Innenteil von ENTRÉE findet Ihr das Programm vom Zwischentreffen in Westerstede. Familie Voss hat ein tolles Programm zusammengestellt, so dass es sicher wieder unvergessliche Tage werden. Teilnehmer haben die Möglichkeit zwischen zwei und mehreren Tagen ihren Aufenthalt zu planen.



Ich freue mich auf ein Wiedersehen im hohen Norden. Bis dahin grüßt Euch sehr herzlich

Franz Geiger
1. Vorsitzender

INHALT

ENTRÉE Nr. 142

Aus dem Vorstand

Grußwort von Franz Geiger3
Kurze Informationen der Kassenwartin7

Erste Reaktionen

Was sagen Sponsoren und Mitglieder
zum neuen Erscheinungsbild von ENTRÉE8

HOFA-Zwischentreffen in Westerstede

Familie Voss hat ein tolles Programm
für Euch zusammengestellt14

Mehrfach rings um die Welt (Teil 2)

HOFArner Lutz Mehler schreibt
exklusiv in ENTRÉE18

Erinnerungen an die Schulzeit

Erster HOFA-Vizepräsident Horst Dörr
erzählt aus seinem HOFA-Schulalltag
1956/57 und öffnet für ENTRÉE sein
persönliches HOFA-Fotoalbum24
Die HOFA-Brigade - von Heinz Wendt32

Die Kunst des genussvollen Essens

Thies Möller erklärt uns ein wenig
Lebens- und Esskultur26

HOFA hilft HOFA

Interessenten gesucht40
Koch gefunden42

Ehemalige stellen sich vor

Gudrun Berndt - Schützenhof Würzburg46

Neue HOFA in Bad Reichenhall

Nahe am Tegernsee entsteht derzeit
eine der modernsten Hotel- und
Tourismusfachschulen der Welt50

Sektionen

Neuer HOFA-Trendsport entdeckt57
Stammtische in Hamburg, Sauerland,
Stuttgart, München und Tegernsee 58

Titelfoto: Jaap Vegter



6
Neues aus der
Vorstandsetage



10
Messebesuch
ProWein Düsseldorf



14
„Pack die Badehose
ein ...“



24
Erinnerungen an die
Schulzeit 1956/57



50

Neue HOFA in Bad Honnef * Bonn und Bad Reichenhall



54

„Wenn einer eine Reise tut ...“



57

HOFAraner sind irgendwie anders



66

Neues aus dem Tegernseer Tal

ENTRÉE-Journal

unabhängig – überparteilich

Offizielles Verbandsorgan der

„Vereinigung ehemaliger Hotelfachabsolventen D. Speiser e.V.

Bad Wiessee - Tegernsee - Leysin“

und der HOFA „HerzHotels & HerzRestaurants“

info@hofa-vereinigung-tegernsee.de

Herausgeber: Hofa-Büro
Kirnberger Str. 53a, 82377 Penzberg
herzhotels.de / herzrestaurants.de

1. Vorsitzender: Franz Geiger
Kirnberger Str. 53a, 82377 Penzberg
Telefon: +49 (0) 8856 / 6750
Telefax: +49 (0) 8856 - 935046
E-Mail: geigerfranz@gmx.de

2. Vorsitzende: Annegret Vernon-Evans
Hotel Körschtal – Richterstraße 23
70567 Stuttgart-Möhringen
Telefon: + 49 (0) 711 / 716 09 - 0
Telefax: + 49 (0) 711 / 716 09 - 29
E-Mail: hotel-koerschtal@t-online.de

Kassenwartin: Ute Schonscheck
Karl-Freesen-Weg 33, 41065 Mönchengladbach
Telefon: +49 (0) 21 61 / 56 89 33
Telefax: +49 (0) 21 61 / 8 20 77 51
E-Mail: uteschonscheck@web.de

Bankverbindungen: Vereinigung ehem. Hotelfachabsolventen D. Speiser e.V.
Vereinigte Sparkasse Weilheim
BLZ: 703 510 30, Konto-Nr.: 26 567
Für Überweisungen aus dem Ausland:
IBAN DE68 7035 1030 0000 0265 67
SWIFT CODE: BYLA DE M1WHM
Kreissparkasse Miesbach-Tegernsee
BLZ: 711 525 70, Konto-Nr.: 233 312
Unsere Steuer-Nr.: 156-111-50595
(Hofa Tegernsee)

Redaktionsleitung: Annegret Vernon-Evans
Anzeigenverwaltung: Franz Geiger
Layout: Annegret Vernon-Evans, Klaus Romberg
Textbeiträge: Mitglieder, Sektionen, Vorstandsmitglieder, u.a.

Redaktionsschluss: 01.04. und 01.10. im Jahr
Mitgliedsbeiträge: Mitglieder 40,00 € jährlich
Familienbeitrag 60,00 € jährlich
HOFA HerzHotels & HerzRestaurants
zusätzlich 57,- € jährlich

Druck und Satz: CASABLANCA Werbestudio
Inhaberin: Cornelia Hüttner
Luzernstrasse 10
D-70771 Leinfelden-Echterdingen

Einzelpreis: 4,95 € / Anzeigenpreise auf Anfrage

Aus dem Schulalltag 1956 / 57 - von Horst Dörr

Lieber Klaus,

wir sind im Augenblick in der Hochsaison und wie Ihr wisst, bin ich immer noch etwas aktiv und dadurch nachlässig. Annegret hat mich auch schon angeschrieben. Seit meiner Zeit an der Schule sind schon viele Jahre vergangen und es ist mir wenig eingefallen. Trotzdem ein paar kleine Storys die sich in dieser Zeit zugetragen haben.

Servierlehre:

Herr Glauch: Den kleinen Tisch, welchen man als Ablagefläche neben den Tisch des Gastes stellt, nennt man guéridon.

Horst Dörr: Herr Glauch, wie schreibt man guéridon?

Herr Glauch: Man kann ihn auch Beistelltisch nennen!

Küchenkunde:

Ein Schüler bessert seinen Speiseplan etwas auf, indem er beim praktischen Kochen zwei rohe Eier in die Hosentasche steckt. Küchenmeister Pepi verliert kein Wort, sondern drückt den Schüler nur von der Seite an die Herdstange.

Als Dessert sollte es am Sonntag Eismeringe geben, ich spritzte 200 Schäumchen auf die Bleche, da ich aber schon fest verabredet war, (mit einer netten Dame) war ich in großer Eile. Ohne mich um die Temperatur zu kümmern, schob ich die Bleche in den Ofen. Das Resultat, statt hellen Schäumchen eher Negerküsse. Herr Radenberg strich mein Rendezvous, ich hatte den ganzen Sonntag Dienst.

Freizeit:

Fahrbare Untersätze waren während unserer Schulzeit nur gering vertreten, und man versuchte sich dadurch Sympathien bei den Damen zu verschaffen. Deshalb auch die Notiz in der „Tegernseer Zeitung: Angezeigt wurde ein 20-jähriger, weil er seine 19-jährige Freundin ohne Führerschein fahren ließ.

Aufgrund von Vaters Besuch, hatten mein Freund Willi und ich Vaters Cabriolet zur Verfügung. Mit vier reizenden Schülerinnen drehten wir eine Runde um den See. In Tegernsee war leider eine Straßenbaustelle, in welche wir ungebremst fuhren. Die Bauarbeiter wollten uns mit einer Holzdiele stoppen. Wir entschieden uns für Vollgas, die Arbeiter ließen die Diele in letzter Sekunde fallen, durch die starke Staubentwicklung entkamen wir unerkannt.

Als Schülersprecher wollte ich es mir nicht leisten, ins Mädchenpensionat zum Fensterln einzusteigen. In der Nacht nach dem Abschlussball (das Zeugnis in der Tasche), legte ich dann die Leiter auf der Rückseite des Gebäudes an, selbstverständlich elegant im Smoking, kurz vor dem Ziel kippte die Leiter und ich lag mit einigen Schrammen im Matsch, denn es regnete schon seit mehreren Tagen, die Moral: ich bin unverrichteter Dinge abgezogen.

Herzlich Grüße

Horst Dörr



Ein Herz-Hotel . . . oder mehr?

Vor fast einem Jahr hat mir mehr oder weniger die Arbeit gestunken... Personalmangel im höchsten Grade aller Zeiten – als Unternehmer versteht man wirklich nicht mehr wie es weitergehen soll – egal ob Zimmermädchen, Kellner oder jemanden für den Hotelempfang... es sind einfach keine Leute mehr zu finden. Detail, hier in Brasilien haben wir nicht mal Lehrlinge oder Studenten... Also ist selber anpacken der einzige Weg! Egal ob Zimmer aufräumen, Bäder putzen, an der Mangel stehen, Frühstück servieren... gelernt ist halt gelernt!



HOFA 1990 - Eliana vorne



Eliana heute

Dazu kommen noch hohe Steuern und fixe Kosten, die man natürlich nicht vergessen kann! Wenn das nicht genug ist, kommen dann noch die Passanten die natürlich die besten Zimmer fürs wenigste Geld haben wollen.

Die Situation kennt wahrscheinlich jeder, und jeder denkt ab und zu mal, dass es nicht weitergeht. Ich könnte natürlich jetzt Seiten voll schreiben mit dem Gejammer... Genauso ging es mir!

Aber, da man ja schon 20 Jahre im Hotelfach tätig ist, dacht ich mir: „Kopf hoch...wird schon irgendwie weitergehen...!“ Und so war es auch... Kopf hoch, Luft holen und an die Arbeit! Gleich nach ein paar Wochen kamen die ersten Zeichen, dass der Entschluss doch nicht falsch gewesen war.

Wir hatten einen Gast auf Geschäftsreise, der ca. 3 Wochen bei uns im Hotel einquartiert wurde. Ab dem zweiten Tag fühlte er sich schon fast wie zu

Hause...zur Abreise sagte er nur „Your Hotel not really has a heart... it has a heart and a soul! That's what makes it different!“

Ab dem Moment wurde es mir klar, bedeutender als vorher... ein Herz-Hotel ist etwas Besonderes...

Und wo steckt die Seele eines Herz-Hotels?

Wie jeder Mensch, ist ein Herz-Hotel auch anders. Die kleinen Details machen die Seele eines Herz-Hotels... Von den kleinen Aufmerksamkeiten gleich am Empfang (bitte sagt mir nicht, dass Bonbons zu teuer sind...), eine freundliche Deko (der Jahreszeit natürlich angepasst), die

persönliche Betreuung... Kleine Aufmerksamkeiten, dem Gast angepasst – machen die Seele des Herz-Hotels! Ein Herz-Hotel erlebt Ereignisse der Gäste...

Der Hotelier, der seine Gäste nicht kennt, soll lieber eine andere Branche suchen! Der Wirt, der nicht einmal ins Lokal zu seinen Gästen geht und beim größten Andrang immer noch gemütlich hinter der Theke steht (als würde er nur zur Deko gehören), ist noch viel schlimmer als seine Atomkellner (Grüße an Herrn

Wendt!!)

Vorgestern bekam ich noch eine super nette E-Mail eines Gastes, die schon ca. 3 Jahre nicht mehr hier nach Pomerode kommen konnte, die aber in ihren netten Zeilen mir wieder einmal gezeigt hat, wie schön es ist, wenn ein Gast sich an uns erinnert...an uns denkt!

Das ist dann schon ein Beweis, dass er sich bei uns wohlfühlt hat, dass es ihm gefallen hat. Und auch wenn es ein paar Jahre dauert... sie kommen doch wieder einmal vorbei!

So kann ich heute nur sagen: „Ich führe ein Herz-Hotel mit Seele! Und bin stolz drauf!“

Gebt euren Herz-Hotel und Restaurants auch die Seele!!!

Eure Eliana