



Sonja **HUBER**

Es ist schön, wenn es Fußstapfen gibt, in die man treten kann. Je größer sie sind, desto schwerer ist es jedoch, auch eigene Spuren zu hinterlassen. Sonja Huber, geschäftsführende Inhaberin des Hotel ... liebes Rot-Flüh im Tannheimer Tal, ist dies gelungen

Von KIRSTEN POSAUTZ





4

1 Malerisch gelegen: das Fünf-Sterne-Hotel ... liebes Rot-Flüh in Haldensee im Tannheimer Tal

2 Das Feinschmeckerrestaurant »La Cascata Nobile«

3 2006 wurde das »Shiva Spa« eröffnet: mit 17 Anwendungsräumen und Multifunktionskabinen auf 700 Quadratmetern

4 Eine Kulisse wie im Kino: das Erlebnisrestaurant »Via Mala« inklusive Wasserfall, akustischem Gewitter und Tischen, die auf einem Dorfplatz stehen

Sie hat das Lebenswerk ihres viel zu früh verstorbenen Vaters Bruno Huber fortgeführt, auf ihre ganz eigene Weise. Dabei galt es nicht nur, sein Versprechen der »außerordentlichen Herzlichkeit und Gastfreundschaft« Tag für Tag einzulösen, sondern auch das Haus mit Kalkül in die Zukunft zu führen. »Wenn mein Vater das Hotel heute sehen könnte, er wäre stolz auf uns«, sagt Sonja Huber, ohne Anflug von Sentimentalität. Uns – damit schließt sie ihren Mann Franz ein, der sich mit ihr um die Geschäftsführung kümmert – und auch die 130 Mitarbeiter, die gemeinsam mit ihr der Hotelphilosophie Leben einhauchen. Eine Philosophie, die Sonja Huber mittlerweile hat niederschreiben lassen und deren Grundgedanken wiederum von ihrem Vater stammen. Er war es, der mit dem »... liebes« im Hotelnamen auf die besonders aufmerksame und liebevolle Bewirtung in seinem Domizil hinweisen und zugleich Neugierde wecken wollte. Mit Rot-Flüh huldigte er dem markantesten Berggipfel der Gegend, dessen senkrecht aufsteigende Felswände bei Sonnenuntergang tiefrot leuchten – eine Urlaubskulisse par excellence. »Anders als alle anderen« lautete seine Botschaft von Anfang an und die verkündete er mit großem Optimismus.

»Mein Vater war eine starke Persönlichkeit«, sagt Sonja Huber. Ein Hotelchef, vor dem die Mitarbeiter Respekt hatten und zugleich ein Mann mit Weitsicht und Risikobereitschaft. Als er 1964 gemeinsam mit seiner Frau Renate den Gasthof Rot-Flüh »auf Leibrente übernahm«, um ihn sukzessive zu einem Fünf-Sterne-Hotel auszubauen, war der malerische Ort Haldensee im Tannheimer Tal alles andere als touristisch erschlossen. Aber wie so oft, wenn Menschen eine Vision haben und bereit sind, für deren Verwirklichung etwas zu wagen, wurden auch hier Träume wahr. Das ... liebes Rot-Flüh wurde zum Zugpferd der Region, bot bereits Ende der 60er-Jahre – lange vor dem Wellnessboom – Wohlfühllextras wie das Multimedia-Grottenbad und ein Türkisches Dampfbad und zog mit dem Tennisclub »Montanara« Sportler von internationalem Rang an. Wenn man in einer solchen Umgebung aufwächst und die Eltern mit Leib und Seele Hoteliers sind, ist der Weg mehr oder weniger vorgezeichnet. »Ich kann von mir behaupten, das Hotelfach von der Pike auf gelernt zu haben«, so die Hotelchefin.

In Sonja Hubers Kindheit hieß das vor allem: mit anpacken. »Ich konnte – damals noch im alten Gasthaus – als kleines Mädchen kaum in die Eistruhe schauen, da bekam ich schon einen Schemel davor gestellt und habe Eisbecher für

die Gäste gemacht.« Eine schöne Anekdote, doch als Einzelkind und mit Eltern, die wenig Zeit für Privates hatten, hielt sich die Begeisterung für das Gastgewerbe vorerst in Grenzen. »Als ich etwa zehn Jahre alt war, wollte ich vom Hotel nicht viel wissen. Ich wollte viel lieber Bäuerin werden.« Doch bald fand sie immer mehr Gefallen am bunten und abwechslungsreichen Treiben der Hotelwelt, ließ sich mitreißen von der Dynamik und dem unternehmerischen Geist des Vaters. Sie besuchte die Handelsschule in Reutte, dann die Hotel- und Gastgewerbeschule in Bad Gleichenberg in der Steiermark, um sich das notwendige berufliche Rüstzeug anzueignen. Nach erfolgreichem Abschluss wollte die junge Hotelierstochter erst einmal »aus dem Tal«: Ein halbes Jahr verbrachte sie in England, zwei Monate in Frankreich, dann wurde ihre Arbeitskraft zu Hause benötigt. »Da bin ich dann hängengeblieben«, sagt sie, jedoch ohne Bedauern in der Stimme. – »Da habe ich durchgestartet« hätte es besser getroffen. Denn ihre umtriebigen Eltern hatten 1980 mit dem »Loch Ness« ein gastronomisches Outlet mit innovativem Konzept eröffnet und übertrugen ihrer Tochter die Leitung. Das Grill- und Steakrestaurant wurde ein voller Erfolg: Man konnte an zwei großen Grilltischen selbst sein Fleisch braten und zu einem festen Preis von damals rund 120 Schilling hieß es: »all you can eat«. Essen mit Erlebnischarakter, das war damals noch die Ausnahme. Neben den Hotelgästen kamen viele Einheimische und warteten auf einen der begehrten Tische. »Für mich war das ein ganz neues und tolles Gefühl: Das ist jetzt mein Restaurant. Die Leute kommen zu mir«, erzählt Sonja Huber rückblickend. Nebenbei ließ sie der Vater in der Buchhaltung ausbilden, denn er wollte, dass sich die Tochter auch mit den »Zahlen« auskennt – Basiswissen, das ihr noch heute den geschäftlichen Durchblick garantiert.

... liebes Rot-Flüh

Seestraße 26
A-6673 Haldensee
Telefon 0043-5675-64310
Telefax 0043-5675-643146
www.rotflueh.com

Kategorie

☆☆☆☆

Hoteldirektorin

Sonja Huber

101 Zimmer

Preise

EZ ab 132 €

DZ ab 117 €

Suite ab 143 €

Spa-Luxury-Suite ab 371 €

Investitionen in die Zukunft

1987 wurde das alte Gasthaus abgerissen und das Hotel neu aufgebaut. Ein entscheidender Schritt in die Zukunft des Rot-Flüh, denn nun ließen Bruno und Renate Huber »ihr Traumhotel« mit fünf Sternen klassifizieren und stießen damit in die Luxusklasse vor. Die Hotelöffnung brachte technische Neuerungen mit sich, der erste Computer hielt Einzug. Tochter Sonja wurde eingewiesen und kümmerte sich die nächsten Jahre verstärkt mit ihrem Vater um Rezeption und Buchhaltung. In dieser Zeit nahm auch die Familienplanung mit ihrem künftigen Ehemann Franz



Die Bio-Suite »Lachen« im Haupthaus des Hotels kombiniert alpenländische Behaglichkeit mit minimalistischem Design

Formen an, der 1985 als Souschef ins Hotel gekommen war. »Unser erster Sohn Bruno erblickte im April 1987 das Licht der Welt und starb im November. Er war von Geburt an sehr krank.« Rund ein Jahr später wurde Christoph geboren – glücklicherweise gesund. Für ihn wurde ein Kindermädchen engagiert, denn an eine Babypause war nicht zu denken. »Wir haben auch erst nach dem dritten Kind geheiratet. Vorher haben wir geübt«, scherzt Sonja Huber.

1990 kam Sohn Alexander zur Welt. Das freudige Ereignis fiel in dieselbe Woche, in der Bruno Huber unverhofft und mit 47 Jahren viel zu jung starb. Für Sonja Huber ein Schock, der weit über den privaten Verlust hinausging, denn für die Mitarbeiter war plötzlich der Chef weg. »Alle haben gemeint, jetzt geht es mit dem ... liebes Rot-Flüh abwärts.« Das Vertrauen in die Juniorchefin und ihre Mutter war anfangs nicht groß. Trotz familiärem Beistand spürte sie zum ersten Mal, wie es ist, auf sich allein gestellt zu sein. »Damals dachten wir: Entweder wir gehen unter oder wir rudern ums Überleben.« Sie ruderten – und die Strömung war günstig. »Viele Ideen und Maßnahmen, die noch mein Vater ins Leben gerufen hatte, haben nach seinem Tod erst richtig angefangen zu greifen.« Das Erlebnisrestaurant »Via Mala« wurde zum Publikumsmagneten und bescherte dem ... liebes Rot-Flüh ungeahnte Publicity. Wasserfall und ein akustisches Gewitter, Tische, die auf einem Dorfplatz stehen, eine Kulisse wie im Kino. »Die Leute waren und sind auch heute noch begeistert.«

Die Auslastung stieg, neue Investitionen standen an. Und die hatten Sonja Huber und ihre Mutter erstmals allein zu verantworten. Umso mutiger, dass ihr erstes eigenes Projekt nicht dem Wohl der Gäste, sondern dem der Mitarbeiter diene, die – wie sie bereits damals richtig erkannte – das Kapital eines jeden Hotels sind. 1991 entstand auf dem neu erworbenen Baugrund ein Mitarbeiterhaus. »Das war für die damaligen Verhältnisse etwas Besonderes. Wir waren Vorreiter, wie auch in vielen anderen Bereichen, etwa beim Bau des »Vital-Tempels« ein Jahr später«, erzählt sie. Danach folgten jedes Jahr neue Investitionen.

Planungen mit Weitsicht

Ein Trend geht, der nächste kommt. Es gilt nur, ihn rechtzeitig zu erkennen. Aus bestehenden Ferienwohnungen wurden elegante Landhaussuiten. Auch die Tennishalle musste aus Platzgründen weichen, denn um die Jahrtausendwende investierte die junge Hotelchefin über zehn Millionen Euro in einen groß angelegten Neu- und Umbau

und ließ dabei unter anderem das märchengleiche Wellnessschlösschen »Cinderella Castle« aus dem Boden wachsen. »Ein wichtiger Schritt, um nicht stehenzubleiben und in der Fünf-Sterne-Hotellerie ganz vorn dabei zu sein«, erklärt sie.

Nicht stehenbleiben, Trends setzen, besser als die anderen sein und die Gäste immer wieder aufs Neue begeistern – das war und ist der Antrieb für die 48-jährige Powerfrau, die in puncto unternehmerischem Mut und Geschick ihrem Vater alle Ehre macht. Verkalkuliert hat sie sich bis heute mit keinem Projekt. So sorgte auch das 2006 eröffnete, indisch angehauchte »Shiva Spa« wieder für Furore. Bei der feierlichen Eröffnung war ihre Mutter Renate noch zugegen und genoss den Erfolg. Die von allen respektierte Seniorchefin hatte stets ein Auge auf die Sauberkeit und die vielen kleinen, aber wichtigen Details im Haus. »Es war unfassbar für alle, als sie im August 2007 im Restaurant zusammenbrach und drei Tage später im Krankenhaus verstarb.« Durch das Ölporträt, das auf einer Staffelei im Eingangsbereich des Hotels steht, ist Renate Huber noch immer präsent. Ihre Aufgaben hat Chefkin Sonja Huber zusätzlich zu den ihren übernommen, pendelt unermüdlich zwischen Büro, Restaurants, Montanarahalle und Spa hin und her, um überall nach dem Rechten zu sehen. Das Lächeln dabei ist herzlich, nie aufgesetzt, auch in stressigen Phasen. Dass ihre Gäste rundum zufrieden sind, ist ihr ein echtes Anliegen. So kommt es nicht von ungefähr, dass das ... liebes Rot-Flüh seit der ersten Ausgabe in dem Buch »Ausgewählte Wellnesshotels zum Wohlfühlen« vertreten ist. Mehrfach war es bereits für eine der begehrten »Wellness-Aphroditen« nominiert, 2005 konnte Sonja Huber den Branchen-Award für ihr über die Jahre zur »Urlaubswelt« gewachsenes Hotel entgegennehmen. Und auch andere Auszeichnungen zeigen der Hotelchefin, dass sich Qualitätsbewusstsein und Investitionsfreude lohnen.

An die 101 Gästezimmer und bis zu 250 Quadratmeter großen Suiten ist heute eine beeindruckende Infrastruktur angegliedert: drei Restaurants, drei Bars, ein Nachtkloak, mehrere Tagungsräume, Wellness-, Fitness-, Sport- und Freizeiteinrichtungen ebenso wie ein Friseursalon und eine Ladenstraße. Stammgäste verliehen dem Haus den Beinamen »Königin der Traumhotels«. So ein Titel verpflichtet, sonst wird man schnell von den Mitbewerbern vom Thron gestoßen – das ist der Chefkin bewusst. Auf den wohlverdienten Lorbeeren ausruhen kommt also für sie nicht in Frage, auch wenn sie eine für die Region überdurchschnittlichen Bettenauslastung verzeichnet. »Steigerung ja, doch nicht um jeden Preis. Unser oberstes Ziel ist und bleibt die Zufriedenheit unserer Gäste«, lautet ihr Motto. Von Rezession und Wirtschaftskrise ist beim Buchungsverhalten bislang nichts zu spüren. »Aber wir müssen abwarten und vorsichtig sein.«

Die Ideen, wie man Gäste an sich bindet und neue generiert, gehen ihr jedenfalls nicht aus. »Einmal wollen wir noch richtig Gas geben, etwas ganz Tolles machen.« Wenn Sonja Huber Pläne schmiedet, geht ein Strahlen über ihr Gesicht. »Ich bin so ein Typ, ich möchte meine Ideen am liebsten sofort in die Tat umsetzen. Gut, dass mein Mann mich in meinem Elan bremst.« Doch alle Neuerungen sind zugleich Investitionen in die Zukunft. Die beiden Söhne Alexander und Christoph haben inzwischen die Hotelfachschule absolviert und Ambitionen, zu gegebener Zeit das Lebenswerk ihrer Eltern zu übernehmen. Tochter Katharina, das Nesthäkchen der Familie, will nicht unbedingt ins Hotelbusiness. »Sie möchte eher etwas mit Pferden machen«, sagt Sonja Huber. Aber wer weiß. Schließlich ist ihre Mutter auch keine Bäuerin geworden. Und wie heißt es so schön in der Hotelphilosophie: »Das ... liebes Rot-Flüh ist ein Ort, an dem Träume wachsen können ...«

Zuletzt in dieser Serie

Anke Glässing Le Méridien Jakarta, Nicole Kobjoll Schindlerhof Nürnberg, Dr. Monika Gommolla Maritim Hotelgesellschaft, Ingrid Priem Golf- und Landhotel Semlin, Susanne Kraus-Winkler Loisiium Hotel Langenlois, Nora Schakaki Best Western Queens Karlsruhe, Dana Schmiedel Albrechtshof Berlin, Sabine Freese Le Meurice Paris, Ilse Bock Es Moli Mallorca, Daniela Sauter Brandenburger Hof Berlin, Tatjana Gräfin Pilati Lindner Golf & Wellness Resort Portals Nous Mallorca, Carla Petzold-Beck Carcosa Seri Negara Kuala Lumpur, Eva-Miriam Gerstner Hotel Q! Berlin, Eliana Kokotos Elounda Mare Hotel Kreta, Vera Hauweisen Hotel Bareiss Baiersbronn-Mitteltal, Tanja Wegmann Les Trois Rois Basel, Andrea Benz Hotel La Villa Niederpöcking, Adelheid de Durand Steigenberger Avance Hotel Krems

Eine vollständige LISTE aller bisher in dieser Serie vorgestellten »Frauen in Top-Positionen« erhalten Sie beim Top hotel-Leserservice: info@tophotel.de