

ZUR ALTEN BERGBAHN

TRADITION SICHERT DEN LANGFRISTIGEN ERFOLG

Während Betriebe manchmal schon nach kurzer Zeit wieder schließen müssen, hat es einer geschafft, mit seinem Betrieb über 34 Jahre lang Erfolg zu haben. Klaus Homberg betreibt zusammen mit seiner Partnerin Godelieve van Hoofstadt das Restaurant Zur Alten Bergbahn in Wuppertal. Eine Erfolgsgeschichte, die scheinbar nicht enden will auch und weil sie es immer wieder geschafft haben, mit der Zeit zu gehen.

Historisch? Traditionell? Altmodisch? Nichts von alledem: Zeitlos ist wohl das Wort, das das Restaurant zur Alten Bergbahn am besten beschreibt. Wer hier hinaufkommt auf den Hügel, der zu einer der teuersten Gegenden an der Wupper gehört, weiß, was ihn erwartet: Ein Restaurant, das für viele zum zweiten Wohnzimmer geworden ist. Ein Betrieb, der durch Kontinuität überzeugt, aber in all den Jahren nicht stehen geblieben ist. Zeitlos ist wohl auch das Wort, das am besten zu Klaus Homberg passt. Seine 74 Jahre sieht man ihm nicht an. Seit 50 Jahren ist er selbstständig, seit 44 Jahren in der Gastronomie. Das ist seine Leidenschaft, sein Lebenselixier. Dafür steht er jeden Morgen früh um fünf Uhr auf und kümmert sich um den Einkauf und die Organisation des Betriebes. Ihm zur Seite steht seine Lebensgefährtin Godelieve van Hoofstadt, die auch aus der Branche kommt und für Personal, Verwaltung und Buchhaltung zuständig ist. „Wir ergänzen uns“, sagt Klaus Homberg. Ohne dieses Zusammenspiel wäre es gar nicht möglich, so lange Erfolg zu



Die Gesichter der Alten Bergbahn, die jeder kennt: Godelieve van Hoofstadt und Klaus Homberg.



Fotos: Holger Bernert

Da kommen die Gäste gerne hin: Das Restaurant Zur Alten Bergbahn überzeugt nicht nur durch seine Lage und die gute Küche, sondern vor allem durch seine Gastgeber.

haben. Dazu haben die beiden ein gutes Team, Menschen, mit denen sie seit vielen Jahren gut und vertrauensvoll zusammenarbeiten, wie der Küchenchef, der schon seit zehn Jahren in der Alten Bergbahn am Herd steht. Da wissen die Gäste, was sie erwartet. Tradition und Kontinuität sind für Klaus Homberg dabei ganz wichtig.

„MAN MUSS ETWAS TUN“

Doch die Alte Bergbahn steht auch für Veränderung. Denn, das gibt er ehrlich zu: Die Gastronomie ist nicht mehr so leicht wie vor einigen Jahren. „Die Zeit, in der man nur Bier zapfen musste, ist längst vorbei“, sagt er. Die Anforderungen der Gäste seien höher, die Margen geringer. Auch die Auflagen der Behörden, die meistens Geld kosten, würden immer höher und raubten Kraft. Die Auflagen gelte es zu erfüllen, und auf die Wünsche der Gäste sollte man sich einstellen, so Homberg. „Man muss etwas tun“, sagt er

und verweist auf Events und Veranstaltungen, die er ins Leben gerufen hat und die die Gäste zu ihm treiben. Zehn mal im Jahr spielt ein Pianist im Restaurant, es gibt Traditionstage und immer wieder Aktionen für besondere Anlässe.

KONTAKT ZU DEN GÄSTEN

Dazu sei es wichtig, den Kontakt zu den Gästen zu halten. Das ist eine seiner wichtigsten Aufgaben, besonders zu den Kindern. „Die, die früher als Kinder bei uns waren, kommen jetzt immer noch“, sagt er mit einer gewissen Freude über so viel Treue seiner Gäste. Dazu müsse man am Puls der Zeit sein, jung bleiben und immer wieder den Kontakt zur nächsten und übernächsten Generation suchen.

NACHFOLGER GESUCHT

Jung bleiben ist ein gutes Stichwort: Mit 74 steht Klaus Homberg in einem Alter noch jeden Tag im Betrieb, in dem ande-

ren längst den Lebensabend genießen. Klar, sagt er, mache er sich Gedanken über das aufhören, um im gleichen Atemzug zu betonen, dass es ihm aber immer noch Spaß mache. Bis 75 habe er sich ein Ziel gesetzt, dann wolle er das Thema Nachfolge in Angriff nehmen. Sicherlich kein ganz einfaches Thema, denn eigenen Nachwuchs hat er nicht und die Immobilie, die ihm gehört, sei einiges wert. „Verschenken will ich sie auch nicht“, sagt er, doch es müsse sich halt einer finden, der es sich zutraut, den Betrieb erfolgreich weiter zu führen. Die Basis dafür hat Klaus Homberg auf jeden Fall geschaffen. > **Andreas Türk**



Foto: Holger Bernert

Stilvoll und zeitlos präsentiert sich die Alte Bergbahn den Gästen. Die schätzen das und halten dem Betrieb seit vielen Jahren die Treue.

NEUER VORSTAND IN KLEVE

Bei der Jahreshauptversammlung der Kreisgruppe Kleve im Hotel Klostergarten in Kevelaer wurde ein neuer Vorstand gewählt. An dessen Spitze steht Han Groot-Obbink (Foto) aus dem Wunderland Kalkar. Ferner gehören dazu Christel Schiffer (Haus Klinkenberg-Schiffer, Kevelaer) und Heinrich Dicks (Dicks Waldhaus, Weeze) als Stellvertreter an. Die Fachgruppe Gaststätten vertritt Egbert Groterhorst (Lindenstuben, Geldern), die Fachgruppe Hotels Norbert Switon (Hotel Waldschlösschen, Kleve) sowie die Fachgruppe Berufsbildung Nicole Grüttner (Hotel Klostergarten, Kevelaer). Han Groot-Obbink bedankte sich für das Vertrauen und sichert zu, dass der Vorstand sich weiter konstruktiv und engagiert für das Gastgewerbe im Kreis Kleve einsetzen wird. Er dankte seiner Vorgängerin Angelika Hoffmann für ihr bisheriges Engagement und freute sich, dass sie auch weiterhin als Beisitzerin im Vorstand mitarbeiten wird. Weiter hob er den Einsatz von Christel Schiffer hervor, die in den letzten Monaten die Kreisgruppe Kleve geleitet hatte.



Foto: DEHOGA Nordrhein

Volker Kullmann aus Rees stand aus Altersgründen nicht mehr zur Wiederwahl zur Verfügung. Die Anwesenden ernannten ihn zum Ehrenvorstandsmitglied. Er hat sich über viele Jahre sehr aktiv in die Vorstandsarbeit eingebracht und die Kollegen im Rahmen des Stammtisches immer mit den aktuellen Informationen der Branche versorgt.

„Ich freue mich, dass der neu gewählte Vorstand sich einerseits aus langjährigen erfahrenen Vorstandsmitgliedern zusammensetzt, andererseits aber auch mit Nicole Grüttner und Norbert Switon neue Vorstandsmitglieder dabei sind. Da alle aus unterschiedlichen Orten kommen, sind die Interessen der verschiedenen Städte und Gemeinden des Kreises gut vertreten“, so Thomas Kolaric, Geschäftsführer des DEHOGA. > atk

ENTSORGUNG VON SPEISERESTEN UND FETTEN

Zum 1. Mai 2015 erhöht die Firma Schönackers ihre Preise. Die Erhöhung wurde notwendig, weil die Abfälle aus Speiserestetonnen und Fettabfälle nunmehr in einem teureren Verfahren behandelt werden müssen. Allerdings konnte der DEHOGA Nordrhein dafür sorgen, dass die Anpassung moderat ausfällt.

Zudem weist der DEHOGA Nordrhein darauf hin, dass der Kooperationsvertrag mit Schönackers zum Ende des Jahres gekündigt wurde. Die Sonderkonditionen, die momentan Mitgliedern noch eingeräumt werden, enden dann ebenfalls zum 31.12.2015. Allerdings finden zur Zeit noch Gespräche über eine mögliche Verlängerung statt. Thomas Kolaric, zuständiger Geschäftsführer im DEHOGA Nordrhein, weiß um die Wichtigkeit des Themas: „Unabhängig von der jetzigen Kooperation werden wir ab dem 1.1.2016 unseren Mitgliedern einen zuverlässigen, preislich attraktiven Partner im Bereich Entsorgung präsentieren.“

— Anzeige —

Wäscherei COLONIA

- Hotelwäsche
- Berufsbekleidung
- Gastronomiewäsche



- Mietwäsche
- Leasingwäsche
- Kundeneigene Wäsche



Toyota Allee 19 * 50858 Köln
Tel: 02234 – 435 15 45

info@waescherei-colonia.de
www.waescherei-colonia.de

Der Wäschedienstleister in NRW