



Ein Lächeln kostet nichts

Adrian Gülden ist Hotelier aus Überzeugung und Hertener aus Leidenschaft

Das Wahljahr gibt die Optik vor: Zwei Köpfe werden das Stadtbild dominieren, zumindest bis zum 26. September. Was aber nicht heißt, dass die Bürgermeisterkandidaten die einzigen Leute mit Profil sind. Was unsere Serie „Köpfe Hertens“ weit über den Wahltag hinaus beweisen wird. In der Porträt-Reihe über Menschen, die was zu sagen haben in dieser Stadt, stellen wir Ihnen diesmal einen Mann vor, der keiner Vorstellung bedarf, obwohl er gar kein Hertener ist. Einer, der bekannt ist, wie der sprichwörtliche bunte Hund: Adrian Gülden. Eine Arbeitswoche lang haben wir den Chef des „Hotel am Schlosspark“ in Hertens begleitet.

Samstag, 24. Januar

7 Uhr: Der Wecker klingelt. Wochenende gibt es in der Gastronomie nicht. Weswegen praktisch jeder Tag gleich anfängt. Heute auch noch mit schlechtem Wetter. Das bedeutet Schirme und Zelte für den Catering-Auftrag am Vormittag. Aber der Reihe nach. Karges Frühstück (Mini-Müsli, grüner Tee), gleich ins Büro. Obwohl seine Frau zur „Mutter-Hund-Kur“ auf Borkum weilt, plant der Hotel-Chef einen Familientag. Umso wichtiger, dass alles wie am Schnürchen läuft.

9 Uhr: Die Post ist pünktlich, ruckzuck wird die wichtigste Korrespondenz weggearbeitet, der Check-Out an der Rezeption ist vorbei. Letzte Instruktionen für die Mitarbeiter, das Auto wird randvoll mit Kaffee, Glühwein, Biertischgarnituren und Wurstbrötchen beladen.

10 Uhr: Abfahrt nach Hertens-Süd. Heute ist „Tag der offenen Tür“ am „Blauen Turm“, Gülden zeichnet für das Catering verantwortlich. Der vergewissert sich aber nur, dass alles da ist und jeder weiß, was er zu tun hat.

11 Uhr: Düsseldorf Hauptbahnhof. Vater Hans und Neffe Adrian Peter sind aus Seeheim an der Bergstraße angereist, um aktiv zu träumen – auf der „Boot 2004“.

Stundenlang vertieft sich das Familientrio in Segelflächen, PS-Zahlen und andere nautische Details. Alle drei lieben das Segeln, der absolute Freak aber ist – der Vater! „Mit seinen 77 Jahren fährt er noch Mono-Wasserski – aber wie“, ist der Hotelier stolz auf seinen Erzeuger. Er selbst wirkt dagegen fast etwas blass – für seine

früheren Hobbies Paragliding, Wasserski-Fahren und Segeln bleibt dem 50-jährigen Sportfreak wenig Freizeit. Am meisten Zeit hat er noch für „Blubb“. „Das ist meine 1400er Intruder, mit der war ich schon überall. Auf Mallorca, in Frankreich, auf einer Tour durch die Dolomiten“, da blitzen die Augen des unternehmungslustigen Unternehmers. Meistens unternimmt er aber was zu Hause – für das Hotel, die heimische Wirtschaft, das Image des Ruhrgebiets.

19 Uhr: Zurück im Hotel. Seine Schwester Delia gesellt sich zum Männertrio. Ein netter Familienabend, der lediglich durch gelegentliches Kontrollieren einer Männergesangsvereins-Runde im Restaurant unterbrochen wird. Fazit: Anstrengend, untypisch familiär, toller Tag.

Sonntag, 25. Januar

8 Uhr: Der Wecker ruft, anschließend die Rezeption. Eigentlich würde Gülden gerne seine Frau besuchen, aber für Montag stehen einige Termine an, also lohnt der Kurztrip kaum. Frühstück mit Vater Hans. Schwester Delia und Patenkind Adrian Peter sind noch in der Nacht zurückgefahren – der Zwölfjährige will bei einem wichtigen Handballspiel die Mannschaft nicht im Stich lassen.

10 Uhr: Mit Papa nach Recklinghausen zum Bahnhof, anschließend Dienstplan für die Woche aufstellen, ein paar Anfragen beantworten, keine besonderen Vorkommnisse. Das Restaurant bleibt heute zu, Zeit durchzuatmen.

13 Uhr: Erneut ins Auto. Ziel: Bochum. Sauna steht an, ein Tag für Leib und Seele. Gülden ent-

schuldigt: „Ich freue mich schon, wenn der Saunabereich im Copa wieder ganz fertig ist. Andererseits muss ich auch sagen: Hier in Hertens kenne ich einfach zu viele Leute. Richtig entspannen kann ich da gar nicht.“

Montag, 26. Januar

7 Uhr: Der Wecker bimmelt. Nach dem obligatorischen grünen Tee geht's sofort an die Rezeption. Der Chef hat Frühdienst. „Guten Morgen, es ist 7 Uhr 30, Sie wollten geweckt werden“, grüßt er freundlich durchs Telefon. Und macht ein verblüfftes Gesicht. Der Gast hat etwas Unverständliches geknurr und den Hörer auf die Gabel geworfen. Gülden grinst: „Das passiert immer wieder, die meisten sind gewohnt, vom Automaten geweckt zu werden. Mit einem lebendigen Menschen rechnen die gar nicht.“ Im „Hotel am Schlosspark“ aber weckt der Chef (Motto: „Ein Lächeln kostet nichts, bringt aber so viel zurück.“) selbst – was dem Gast inzwischen auch gedämmert ist. Peinlich berührt schleicht er zum Frühstück und ringt sich anschließend zu einer Entschuldigung durch. „Vergeben und vergessen“, Gülden ist kein nachtragender Mensch. Überhaupt verschwendet er nicht gerne Zeit mit schlechten Gedanken. Der 50-Jährige ist ein Mann, der nach vorne schaut. Und auch dahin denkt. Einer mit Plänen und Visionen. Wie sonst hätte sich einer, der elf Jahre in Berlins ersten Häusern arbeitete und anschließend von Nixdorf nach Singapur geholt wurde, um das neue Hotelmanagement-Programm auf die dortigen Bedürfnisse

zu adaptieren, wie sonst käme so ein Crack überhaupt nach Hertens? „Erzähle ich Ihnen gerne später, jetzt kann ich gerade nicht.“ Wupps, schon steckt er samt Steuerberater in Zahlenkolonnen und Papierbergen.

12:30 Uhr: Güldens Gesichtsausdruck ist nach dem Gespräch nichts zu entnehmen. Was sich gleich ändern wird. Schlechte Nachrichten: Zwei Krankmeldungen. „Hoffentlich keine Grippe, das würde mir gerade noch fehlen.“ Für fünf verbleibende feste Mitarbeiter, die drei Auszubildenden und die drei Teilzeitkräfte muss umgeplant werden. Bei fast vollem Haus. Ärgerlich. Noch dazu, weil permanent das Telefon geht. In den Firmen haben die Sekretärinnen offenbar ihre Weisungen erhalten, fast zeitgleich fangen sie wie wild an, Übernachtungen für ihre Chefs zu buchen. Gülden managt alles ruhig, freundlich, mit sanfter Stimme. Die Damen liegen seinem Charme zu Füßen.

14 Uhr: Der nächste Ärger. Mit Mühe und Not hat sich Gülden den Nachmittag für die Jahreshauptversammlung des Hotel- und Gaststättenverbandes freigeschaufelt. Um 15 Uhr sollte sie stattfinden, hier im Haus. Der 50-jährige Unternehmer sollte den Vorsitz übernehmen und den Ortsverband Hertens neu beleben. Er wird es wohl ein andermal tun müssen – der Termin fällt kurzfristig aus. Gülden verbucht's in der Abteilung „Ärgerlich, aber unvermeidlich“, geht zur Tagesordnung über. Und zum Umziehen.

Eine Wagenladung voller Leckereien: Zweimal geht Adrian Gülden einkaufen.





Morgens der Erste und abends oftmals der Letzte: Adrian Gülden ist Hotelier und Hertener aus Leidenschaft.

18 Uhr: Neujahrsempfang der SPD. Viele Vereinsvertreter sind da, „Addi“ kennt sie fast alle, pflegt als Vorsitzender des Verkehrsvereins zu den meisten intensive Kontakte.

22 Uhr: Absacker in „Addi's Kornkammer“, der Chef bleibt beim Mineralwasser: „Schon als Handballer war ich immer der ‚Addi‘, damals wollte ich immer eine Kneipe aufmachen, die ‚Kornkammer‘ heißen sollte.“ Warum das so ist? Ein andermal. Der Chef hat das Personal heimgeschickt, er macht als letzter Feierabend. Und ist morgens oft der Erste am Start.

Dienstag, 27. Januar

7 Uhr: Wecker, danach wieder karges Frühstück. Eine Woche Heilfasten hat der Chef schon hinter sich, außer 3,5 Kilogramm aber nichts verloren – schon gar nicht die gute Laune. „Darin habe ich Routine. Ich mache das seit zehn Jahren, normalerweise immer von Aschermittwoch bis Karfreitag“, erzählt der schlanke Gastronom nebenbei. „Aber in der Zeit werden drei richtig gute Freunde 50. Und auf deren Wunsch habe ich das dieses Jahr vorgezogen.“ Da das Fasten nicht religiös motiviert ist (obwohl Gülden ein religiöser Mensch ist, bei den Jesuiten zur Schule ging und auch Messdiener war), sondern der inneren Reinigung dienen soll, kommt es dem fitten Fuffziger auf ein paar Tage nicht an. „Durchhalten lautet die Parole“, was dem disziplinierten Unternehmer zunehmend leichter fällt.

11 Uhr: Bei einem Großhändler in Bochum werden wahre Köstlichkeiten vor ihm ausgebreitet. Hummer, Loup de Mer, frischer Zander, Berge von Salaten und Gemüse wandern in den dunkelblauen Jeep, mit Mühe passt noch eine Palette bunter Primelchen obendrauf. „Für Auge und Seele“, erklärt der Genießer. „Das braucht man in dieser grauen Zeit.“

Wie wahr. Genauso wie Heimat. Weswegen es im Schlosspark-Hotel nicht nur anspruchsvolle frische Küche gibt, sondern auch westfälische Spezialitäten. „Als ich hier anfang, war ‚corporate identity‘ in der Region ein Fremdwort. Die Leute waren nicht stolz auf das, was sie hatten, es war ihnen oft gar nicht bewusst. Herten hat ein Schloss? Falsch, es hat sogar zwei! Nach und nach ändert sich das, die Menschen beginnen, sich mit den Vorteilen ihrer Stadt, die ihre Heimat ist, zu identifizieren. Nur so kann man andere davon begeistern.“

Gülden brauchte keiner zu begeistern. Als er vor 18 Jahren in einer Gastronomie-Zeitung las: „Pächter für Intrahotel Schlosspark gesucht“, da wusste er nicht mal, wo Herten war. Als er es sich dann aber am 1. Mai 1985 ansah und direkt von der Autobahn kommend im Verkehrschaos der Maikundgebung stecken blieb, um kurz darauf ein kleines Hotel mitten auf der Grünen Wiese vorzufinden, da kapierte er sofort: „Das sind Kontraste, die total spannend sind. Da ist Energie drin, da kann man was draus machen.“ Genau das hat der bekennende Schalke-Fan („Da muss man einfach hin, das gehört zur Identität!“) auch gemacht. Mit seiner Freundin Ma-

rion übernahm er das Hotel auf dem Acker, hatte in den ersten Monaten mehr Personalkosten als Umsatz und hat es dennoch geschafft. Die Freundin hat er geheiratet, das Hotel gekauft, seinen Platz auf dem gesellschaftlichen Parkett erobert. Weil der klassische Handlungsreisende auszusterben droht, hat das Haus jetzt statt Einzelzimmern individuell ausgestattete Doppelzimmer, der Bogen der Gäste spannt sich von Seminar-Teilnehmern und Wissenschaftlern über „Starlight-Express“-Besucher bis zu den Fans von 1860 München, die sich für den 7. Februar angekündigt haben. „Ein Tausendfüßler bin ich vielleicht nicht“, zählt Gülden grinsend nach. „Aber ein Mehrfüßler müssen Sie in unserer Branche schon sein, wenn Sie auf den Beinen bleiben wollen.“

20 Uhr: Frage dreier alter Stammgäste: „Wissen sie eigentlich, junge Frau, wer den Spargel nach Scherlebeck gebracht hat?“ Keine Ahnung, aber weil die so fragen, kommt mir ein Verdacht. „Richtig, das war der Addi!“ Der winkt bescheiden ab. „Ich kannte das halt von zu Hause und aus meiner Lehrzeit: Spargelzeit war eine ganz wichtige Saison für uns. Ein Freund von mir ist Großhändler und immer wenn er in der Nähe zu tun hatte, musste er mir Spargel mitbringen.“ Bis Gülden mit Bauer Südfeld ins Gespräch kam und fragte, warum man denn hier so schlecht Spargel bekäme und den bis aus Straelen holen müsse. „Der ist da gleich drauf angesprungen und hat das für mich mal ausprobiert.“ Was daraus geworden ist, weiß nicht nur jeder Scherlebecker ...

Mittwoch, 28. Januar

6 Uhr: aus den Federn, grüner Tee, Köfferchen packen, die administrativen Pflichten werden im Schnelldurchlauf erledigt. Zum Glück sind wieder alle Mann gesund an Bord, da kann sich der Chef mal ausklinken. Die „Mutter-Hund-Kur“ auf Borkum geht nach drei Wochen zu Ende, Gülden will endlich seine Familie zurück haben und holt sie persönlich ab.

Donnerstag, 29. Januar

14 Uhr: Dank Allrad und unerschütterlicher Nerven haben sich die Güldens durch das totale Schneechaos zurück in den Pott gekämpft. Zwei kurzfristige Absagen sind ärgerlich, aber auch da hat das Wetter unerbittlich dazwischengefunkt. Höhere Gewalt.

16 Uhr: Vorbesprechung für den nächsten Abend. Der bekennende Genießer Adrian Gülden ist seit Jahren Mitglied einer Kochbruderschaft. Acht Männer, keine Frauen, die sich alle vier Wochen treffen zum Kochen, Genießen und Fachsimpeln. Reihum ist jeder 'mal dran mit der Rezeptauswahl und dem Einkauf, gekocht wird dann gemeinsam. Nur Addi ist irgendwie immer dran, für Spezialeinkäufe sind seine „Connections“ unersetzlich. Heute diktiert ihm der „Löfelführer“ asiatische Gewürze auf den Einkaufszettel, Zitronengras muss er kaufen, Knoblauch-Schnittlauch und reichlich frischen Ingwer, außerdem Mini-Zucchini und Auberginen. Und natürlich superfrischen Fisch für Sushi.

20 Uhr: Im Haus läuft alles glatt. Ein Männergesangsverein feiert im Wintergarten, Gülden

summt vor sich hin und zieht sich früh mit „Mäuschen“ und Sir Elton zurück: „Schön, dass sie wieder da sind.“

Freitag, 29. Januar

7 Uhr – wir kennen das.

10 Uhr: Abfahrt nach Bochum zu „Nigge-mann“, eine erste Adresse für fangfrischen Fisch. „Zwei Mal pro Woche fahren die Laster nach Paris, besseres können Sie im Ruhrgebiet nicht kriegen“, schwärmt Gülden, der wegen seiner Heilfasterei von all den Köstlichkeiten nichts haben wird – außer der Verzückung im Gesicht von Gästen und Küchenbrüdern.

13 Uhr: Mitarbeitermeeting. Rückblick auf die Woche – großes Lob, ohne die Chefs den Trubel allein gestemmt zu haben – und Ausblick auf die nächste. Zwar hat jeder der Mitarbeiter ein „function sheet“ in der Hand, es ersetzt aber nicht das persönliche Wort und schon gar nicht den Motivationsfaktor, der von Güldens ruhiger, aber ganz effektiver Art ausgeht. Die drei Auszubildenden sind voll integriert, müssen aber erst noch lernen, sich dem Chef – und auch den Gästen – gegenüber zu artikulieren.

14 Uhr: Herr und Hund unterwegs in vollem Speed. Der muskulöse Rhodesian Ridgeback – naturgemäß – auf vier Beinen, sein Chef auf dem Fahrrad, so machen die beiden Meter und pumpen gute Schlosspark-Luft in die Lungen.

15 Uhr: Bürokratie, Reservierungsbestätigung, Buchhaltung, das Übliche.

17 Uhr: Adrian Gülden, sonst meist in Cordhose, Pullunder und Krawatte, diesmal im ganz

großen Staat. Kein Smoking, ganz in weiß ist angesagt. Mit großer Kochhaube und Vorbinder, wie die Schürze bei den Profis heißt!

18 Uhr: Die „Chuchis“ wetzen an drei Kochzeilen in der katholischen Familienbildungsstätte die Messer. Weil Frauen da per Satzung nichts verloren haben, übernimmt *Herten erleben*-Herausgeber Otto Lerchenmüller die letzte Schicht in Addi Güldens Arbeitswoche. „Aufopferungsvoll“ schlemmt sich der passionierte Hobbykoch durch vier Gänge und die passenden Weine – während Addi Gülden und die Kochbruderschaft fröhlich vor sich hin werkeln. Und Güldens Magen knurrt. Doch das ficht den Hungerkünstler nicht an: „Während des Heilfastens schärft sich mein Geschmackssinn ungemein. Allein die Gerüche hier sind das Ganze schon wert. Es stimmt zwar, dass Essen und Trinken Leib und Seele zusammenhält“, philosophiert der lebenskluge Gastronom vor sich hin. „Aber Nicht-Essen und Nicht-Trinken tut das komischerweise auch.“ Sehr komisch ...

Susanne Höltken



infotipps

Hotel am Schlosspark
 Resser Weg 36, 45699 Herten
 Tel.: 0 23 66 / 8 00 50
 Fax: 0 23 66 / 8 34 96
 info@hotelherten.de
 www.hotelherten.de