

H.P.O. Breuer

# BAREISS

Der Unternehmer.  
Das Unternehmen.



MATTHAES



*Bareiss*

H. P. O. Breuer

# BAREISS

Der Unternehmer. Das Unternehmen.

*Gastgeberschaft ist sich mitteilen.  
Gastfreundschaft ist geteiltes, gemeinsames Glück.  
Sie verbindet, bringt Nähe und schafft diesen Zustand,  
beglückt zu sein,  
weil man andere glücklich machen kann.  
Deswegen mache ich das Bareiss.  
Um andere glücklich zu machen.*

# Inhaltsverzeichnis

## AUF DEM WEG: WANDERJAHRE, GESCHICHTE UND GESCHICHTEN

- 13 Es geht los.
- 15 Vorwörter.
- 16 Das Gasthaus Kranz. Und was danach kam.
- 19 Die Schulbank drückt. Eine Zwischenfrage.
- 21 Bareiss lernt kochen.
- 22 **Ernst Fischer:** Er hat Gastronomiegeschichte geschrieben.
- 25 Vive la France. Vive l'amour. God save the Queen.
- 29 Es lächelt der See. Bei Max Bachmair.

## AUFBRUCH IN MITTELTAL

- 40 Mitteltal ruft. Zurück.
- 44 **Innegrit Volkhardt:** Grand homme und Gentleman.
- 46 Hermann Bareiss. Wer ist das?
- 48 Abenteurer? Hasardeur? Der Mann der Strategie und des Konzepts.
- 53 Money, money, money.
- 56 Einer aus Mitteltal macht Musik. Und wird Mitteltäler.
- 60 **Rudolf Gaiser:** Einer von uns.
- 63 Und wächst und wächst und wächst: das Kurhotel Mitteltal.
- 65 Ein Restaurant in Flammen.
- 68 Nochmal Zwischenfragen. Zimmerstunde.
- 70 **Bernhard Zepf:** Vom Chef zum Mentor zum Kollegen zum Freund.

## ERFOLGSGESCHICHTEN. ZWEITER TEIL

- 80 Es geht weiter.
- 82 **Eckart Witzigmann:** Leuchtturm.
- 84 Karlsruher Galaxien. Das Restaurant Bareiss.
- 86 Talk im Tal: die Mitteltaler Tafelrunde.
- 92 **Günther H. Oettinger:** Hermann Bareiss – Unternehmer und Europäer.
- 96 Eliteförderung: der FHG.
- 100 **Karl Heinz Hänsler:** Wichtiges Innovationsmodell: der Nachwuchsförderverein »FHG«.
- 104 Mit Gold nicht aufzuwiegen: die Mitarbeiter.



## BAUHERR UND HERR IM HAUS

- 120 Zum vor-vorletzten Mal: Baubilanz. Zum letzten Mahl: Gastronomisches.
- 124 **Dr. Hendrik Markgraf:** Das Hotel als Kultivierungsort.
- 126 Keine Krisen. Krisen.
- 132 **Frank Baasner:** Hermann Bareiss – Freund der Franzosen.
- 139 Ästhet und Architekt.
- 147 Zum vorletzten Mal: Baubilanz.
- 150 Mitteltäler. Rinderbaron.
- 152 **Vera Haueisen:** Bewahrer – Visionär – Impulsgeber für seine Heimat.

## ÜBER DEN TELLERRAND HINAUS

- 166 Standortchancen. Tourismus.
- 167 Vom Morlokhof. Und: Ich bin der Hermann.
- 171 Erfolg. Neid. Kollegen. Freunde.
- 172 **Alain Ducasse:** Eine der besten Adressen in der Welt der Gastlichkeit.
- 179 Zum allerletzten Mal: Baubilanz.
- 182 **Matthias Gierth:** Gastes Freund.

## DIE GESCHICHTE GEHT WEITER

- 187 Letzte Fragen.
- 193 Um wen geht's eigentlich? Und um was?
- 200 **H. P. O. Breuer:** Der Vater. Der Freund.
  
- 204 Dank des Autors
- 204 Bildnachweis
- 204 Impressum

6. Oktober: Geburt 27. März: Geburt des  
der Tochter Heide. Sohnes Hermann.

1913

1939

1942

1944

6

24. Januar: Geburt Hermine Schmalzried.

Jakob Bareiss (1903-1945)

heiratet Hermine Schmalzried.

001 Die Gründerin: Hermine Bareiss,  
geb. Schmalzried Ende der 20er Jahre.



002 Die Mutter der Gründerin:  
Emma Schmalzried (1884-1958).



003 Der Vater von Hermann Bareiss  
in den 30ern: Förster Jakob Bareiss.

Zu seinen Füßen: Hund Wotan.  
Und ein geschossener Bock.



Hermine Bareiss pachtet das  
Gasthaus Kranz in Mitteltal.

7

1947

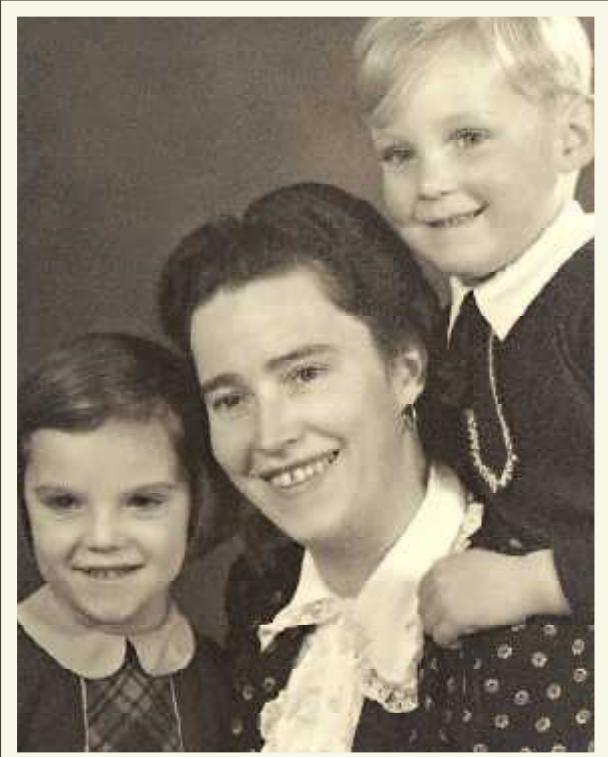
1951

Erster Ausbau der Gästezimmer.  
Neubau von zwei Restaurants.

1953/54

1. Mai: Eröffnung des Kurhotel Mitteltal  
(seit 1992 Hotel Bareiss).

004 Hochzeit in Stuttgart:  
Hermine und Jakob Bareiss 1939.



005 Kriegswitwe mit zwei Kindern: Hermine Bareiss  
mit Heide und Hermann, 1948.



006 Blondschoß, wie später auch seine Söhne:  
Jung-Hermann, ca. 1948.

1957

1960

1963

8

Hermann Bareiss wechselt vom  
Wilhelmsdorfer Knabeninstitut  
aufs Progymnasium Baiersbronn,  
das er drei Jahre später mit der  
Mittleren Reife abschließt.

Bau des Gästehauses.

November: Hermann Bareiss  
geht ins Grand Hotel Terminus  
St. Lazare nach Paris.

007 Das waren noch Zeiten: 15 Essen, 6 Getränke, 13 Übernachtungen für  
70,10 DM. Rechnung für Frau Langbein aus Backnang vom 10. März 1949  
(Gasthaus Kranz).

RECHNUNG zu Frau Langbein		
5.3	Montag 3 Bier	4.50
5.3	" 1 Flasche Wein	4.50
6.3	Montag 3 Konserven m. Brötchen	9.00
7.3	Mittwoch 3	9.00
	" 1 Bier	4.50
	14 Rotwein	1.50
	1 Käse	1.20
	1 Käsebrot	1.80
8.3	Freitag 2 Konserven	2.80
	2 Konserven	6.00
	2 Wurstgerichte	3.00
	1 Spießbrot	60
	1 Bier	80
9.3	Mittwoch 2 Konserven	6.00
	6 Käse	1.50
	2 Bier	3.00
	2 Käsebrot	1.80
10.3	Montag 2 Konserven	6.00
	1 Käsebrot	60
		66.90
		3.50
		69.40
10.3.49	Johanna Bareiss	



008 Schon als Teenager ein hellwacher  
Zuhörer: der junge Hermann Bareiss  
im Gespräch mit einem Gast.

Januar: Direktionsassistenz im  
Bachmair am See, Rottach-Egern.

9

1965 1966

Januar: Sprachstudium in London.



009 Auf der Zielgeraden: 1950 feiert man Richtfest ...

010 ... am 1. Mai 1951 wird eröffnet: das Kurhotel Mitteltal.





011 Nicht wiederzuerkennen: Die heutige Hermine-Bareiss-Stube war 1951 der erste Speisesaal.



012 Unverkennbar: das jetzige Biedermeierzimmer (vgl. S. 203) vor einem halben Jahrhundert (1954).



013 Ende der 60er Jahre sah man im Kurhotel gern Rot: auf dem Weg zum Zimmer 53.

# 1

## **AUF DEM WEG: WANDERJAHRE, GESCHICHTE UND GESCHICHTEN**





Am Anfang der Geschichte ist das Nichts.

Natürlich nicht das welturanfängliche Nichts. Nicht das alttestamentliche Nichts, das Tohuwabohu, aus dem der Kosmos entstand. Oder erschaffen wurde. Hier geht es nicht um den Kosmos. Hier geht es, ganz einfach, um die Geschichte des Hotel Bareiss. Das auf seine Weise freilich ein Kosmos ist. Ein Kosmos, der aber nicht aus sich selbst entstand, sondern tatsächlich geschaffen wurde. Von Hermann Bareiss, in den 60er Jahren ausgebildeter Koch mit mittlerer Reife, der heute als Doyen der europäischen Ferienhotellerie hohes Ansehen genießt und manchen als Legende zu Lebzeiten gilt.

Allerdings hat Hermann Bareiss, wenn man sich mit ihm, wie in diesem Buch dokumentiert, über ihn und die Geschichte seines Unternehmens unterhält, wenig Legendenhaftes an sich. Legende, wie man zugeben wird, ist ja auch etwas sehr Ungefähres. Historischer Nebel sozusagen, in den man greift und nichts zu greifen kriegt. Weil da nichts zu greifen ist. Kurz vorm Gespenstischen. Und was wäre an Hermann Bareiss gespenstisch? Doch nichts. Wir lehnen also den Begriff, den der Legende, in Verbindung mit seiner Person vorläufig ab. Und halten dagegen fest: Es stellt sich in der Unterhaltung mit ihm sehr handfest und also greifbar heraus, dass viele Qualitäten der vom Hausherrn so unterschiedenen Hard- und Software des Hotels als Unternehmensleitbild früh bestimmt waren und nachvollziehbar, konsequent und zielstrebig von ihm erarbeitet und vervollkommen wurden. Kein Nebel zu sehen. Das Ergebnis, vom Unternehmensentwurf ans Unternehmensziel tatsächlich auch gelangt zu sein, mag in heutiger Wahrnehmung legendär erscheinen. Den harten Weg zum Ziel aber hat Hermann Bareiss, klaren Blicks und strategisch vorausschauend, erst spuren müssen. Und dann ist er ihn so unbirrt wie unbeirrbar gegangen. Was willkommenerweise beweist, daß ein asiatisch inspiriertes Beratergerede, der Weg sei das Ziel, in der europäischen Unternehmenskultur ein ziemlicher Unsinn ist. Auch im Tourismus. Viele Wege führen nach Rom, nicht wahr? Ist es auf den Wegen dorthin etwa das Ziel, unterwegs auf der Strecke zu bleiben, nur weil all die vielen Wege so schön sind? Oder will man am Ende vielleicht doch nach Rom? Und dort auch ankommen? Papst und Petersdom sind nun mal nicht an jeder Ecke zu haben.

Bareiss hat sich nicht damit begnügt, den Weg zum Ziel, das Bareiss zu einem der führenden Ferienhotels in Europa zu machen, bloß einzuschlagen. Er ist am Ziel auch angekommen.

Was heute Hotel Bareiss heißt und »Best Resort in Europe 2012« mit knapp 120 Zimmern für Gäste aus wahrhaftig aller Welt ist, wurde 1951 von Hermine Bareiss (1913-1996) als Kurhotel Mitteltal mit sechs Zimmern, fließend kalt-warmem Wasser, Etagenbad und Etagen-WC gegründet. Der 1944 geborene Sohn Hermann Bareiss kehrte nach kurzen Wanderjahren 1966 in ein bekannt und beliebt gewordenes Haus zurück, das er 1973 übernahm und in vierzig Jahren – wir schreiben 2013 – zu einem der erfolgreichsten und führenden Ferienhotels in Europa machte. Und am Anfang dieses Hotels stand, um daran anzuknüpfen, das Nichts. Ein Nichts an Standort, an Geld, an Fremdenverkehr oder Tourismus. Ein Nichts an glücklichen Umständen, an guten Beziehungen, an großen Plänen. Verursacht hatten das Nichts Krieg, Not und Witwenschaft. Und kein Gedanke konnte 1945 daran sein, dass im Abseits zerstörter deutscher Großstädte in einem namenlosen Ort bei Freudenstadt ein Ferienparadies für Anspruchsvolle

entstehen würde. So der Claim des Kurhotel Mitteltal in den 70er Jahren, als noch kein Mensch von Claims sprach oder überhaupt wusste, was das war. Und Hermine Bareiss wusste im Entferntesten nicht, für welche unternehmerische Entwicklung sie das Fundament legte, als sie das Kurhotel 1951 gründete.



015 Hermine Bareiss,  
Bronze von 1996.

Hermine Bareiss, geborene Schmalzried, ist ein Kind vom Lande, geboren und mit vier Geschwistern aufgewachsen auf dem elterlichen Bauernhof im schwäbischen Leutenbach. Nach dem Besuch der Schule war sie zunächst Hausmädchen bei einer Pfarrerfamilie, anschließend machte sie eine Lehre im Stuttgarter Restaurant Müller. Haushaltsführung und Gastronomie, das waren Berufe, die der praktischen Begabung der jungen Frau entsprachen.

Die Begabung war ausgeprägt und stark genug, sich Anfang der 30er Jahre dazu zu entschließen, nach Düsseldorf zu ziehen, um zunächst in der Metzgerei eines Onkels mütterlicherseits als Verkäuferin zu arbeiten. Hermines Bruder Wilhelm war dort Erstgeselle. Ihm machte man, seiner guten Arbeit wegen, das Angebot, eine eigene Metzgerei in der Oststraße zu übernehmen. Wilhelm Schmalzried schlug ein, fragte die Schwester, ob sie mit ihm gehe. Die Schwester schlug ihrerseits ein: Hermine Schmalzried machte sich selbstständig.

Die familiäre Bindung führte immer wieder einmal in die Heimat und in den Schwarzwald. So auch im Jahr 1937, als Hermine ihren Bruder Albert Schmalzried besuchte, Forsteleve in Mitteltal beim Revierförster Jakob Bareiss. Hermine Schmalzried lernte ihren künftigen Mann kennen, der sich nach einem Jahr des Wartens und Bedenkens zu einem Heiratsantrag an die – Bilder aus dieser Zeit zeigen es – ausgesprochen attraktive Frau entschloss, die ein nicht minder anziehend starker Charakter war.

Im April 1939 feierte man Hochzeit. Mit dem deutschen Überfall auf Polen am 1. September 1939 begann der Zweite Weltkrieg. Im Oktober wurde Jakob Bareiss eingezogen. 1942 wurde Tochter Heide, 1944 Sohn Hermann geboren. Jakob Bareis wurde in den letzten Kriegstagen aus einem Hinterhalt von Partisanen durch einen Kopfschuss ermordet. Die beiden Kinder wuchsen ohne Vater auf. Hermine Bareiss ist zeitlebens keine Partnerschaft mehr eingegangen.



016 Hier geht's zum Paradies: die Einfahrt zum Hotel.

Hermann Bareiss, eine Frage vorweg. Im partnerschaftlichen und freundschaftlichen Miteinander sind wir per Du. Einverstanden, dass wir in diesem quasi öffentlichen Gespräch auf Sie wechseln? Es liest sich dezenter, wenn's gedruckt ist ...

**Einverstanden.**

Und noch etwas. Dies ist kein Enthüllungsbuch. Privates lassen wir weitgehend außen vor. Wenn eine Frage zu weit geht, halten wir sie einfach, aus den »Meistersingern« zu zitieren, für »verloren«.

**Gut so. Eine Frage meinerseits. Was für ein Buch stellen wir uns vor, das hier entstehen soll?**

Kein Geschichtsbuch, das Ihre Ahnengalerie bis zur Arche Noah verfolgt. Auch kein Buch, das den Leser mit der Beweislast von Fußnoten, Quellenangaben und wissenschaftlichem Apparat erdrückt. Es ist ganz einfach Ihre Geschichte und die Geschichte des Hotel Bareiss, die Sie erzählen. Zwischendurch gibt's ein paar Fragen, einen Kommentar oder ein Resümee. Das war's. Auch damit einverstanden?

**Einverstanden. Fangen wir an.**



017 Zum Brüllen komisch: Bareiss & Breuer machen ein Buch. Dieses.



## DAS GASTHAUS KRANZ. UND WAS DANACH KAM.

Können Sie sich an die Nachkriegszeit und an die Umstände erinnern, als Ihre Mutter allein auf eigene Füße gestellt war?

Erste vage Erinnerungen habe ich ab 1947. In diesem Jahr pachtete meine Mutter das Gasthaus Kranz in Mitteltal. Nach Düsseldorf konnte sie aufgrund der familiären Verhältnisse dort nicht zurückkehren. Also verdiente sie ihren Lebensunterhalt und den ihrer Kinder mit dem, was sie konnte: den Haushalt zu führen, auch den eines Gasthofs, und zu kochen. Man muss kein Psychologe sein, um eine Verbindung zu dem herzustellen, was dann später aus meiner Schwester und mir geworden ist: Wirtsleute. Von Kindesbeinen an sind wir mit Gästen groß geworden. Von Kindesbeinen an war die Küche, nun, ich will nicht sagen: unser Wohnzimmer. Aber doch ein sehr zentraler Ort. Und wir hatten Spaß daran.

Wie empfanden oder empfinden Sie diese Frühbestimmung?

Bestimmung klingt etwas dramatisch. Für uns war das ja alles eine wie selbstverständliche und organische Situation, die Sie sich, in unserer Wahrnehmung als Kinder, nicht kummer- oder entsagungsvoll vorstellen müssen. Auch wenn Mitteltal, wie überall, nicht das Gefilde der Seligen war, das Land, wo Milch und Honig flossen. Im Gegenteil, es bestand ja Mangel an allem. Insofern gab es, aus

jetziger Sicht nach über 60 Jahren, keinen Spielraum, ein Kind zu sein. Unsere Mutter musste sich quasi aus dem Nichts eine Existenz aufbauen. Im Forsthaus konnte sie nicht bleiben. Und da war niemand, der ihr mit offenen Armen zu verstehen gegeben hätte: Auf Sie, Frau Bareiss, haben wir gewartet. Dennoch sind wir – weil wir es nicht anders kannten – gemessen an den unnormalen Umständen als verhältnismäßig normale Kinder aufgewachsen. Wir hatten unsere Spielkameraden auf der Straße, mit denen wir zum Teil später zur Schule gingen und die zum Teil auch heute noch in Mitteltal leben und langjährige Freunde sind.

Gibt es etwas, was im kleinen Hermann den späteren Unternehmer vorfinden lässt?

**Nein.**

Hat Sie in dieser Zeit etwas geprägt?

Von einer mir erst später bewusst werdenden, recht tief wurzelnden Verbundenheit zu Mitteltal und der Region, davon einmal abgesehen ganz sicher die außerordentliche Disziplin meiner Mutter. Und das Überzeugtsein, mit dem sie, wie man so sagt, ihr Ding machte. Sie müssen sich das für die damalige Zeit einmal vorstellen: eine alleinerziehende junge Frau, eine Zugereiste obendrain, die sich nahezu mittellos als Gastwirtin in der Fremde, in der es noch kaum Fremdenverkehr gab, selbstständig macht – wo gab's denn das? Das war ja unerhört. In eine vergleichbare Lage bin ich später selber oft gekommen. Ich war während meiner Schulzeit und meiner paar wenigen Wanderjahre nicht oft in Mitteltal. Als ich 1966 zurückkam, wirkte auch ich auf die Mitteltäler wie ein Reingeschmeckter, der zuerst den mütterlichen Betrieb aufmischte. Und dann in einer Größenordnung zu bauen anfing, dass selbst Freunde fragten, ob ich noch bei Verstand sei. Auch ich habe, unangemessen salopp formuliert, mein Ding durchgezogen: Weil ich der festen Überzeugung war und bis heute bin, dass erfolgreich nur ist, wer eben eine Überzeugung von sich und von dem hat, was er tut. Und der es dann, höchst professionell natürlich, konsequent durchzieht.

**018/019** Die Keimzelle der Bareiss-Gastlichkeit, wo die Kinder kinderglücklich waren und die Mutter für den Lebensunterhalt sorgte: das Gasthaus Kranz (Aufnahme aus den 50er Jahren).

Hermann Bareiss greift vor. Zurück nach 1947. Hermine Bareiss hatte also keinen leichten Stand. Aber einen zähen Willen, sich allen Widerständen der Zeit und des Ortes zum Trotz zu behaupten. Möglicherweise ist das der Grund, warum es für sie auf die Dauer keine Perspektive sein konnte, trotz wachsenden Akzeptiertseins in Mitteltal und guter Resonanz auf ihre Gastlichkeit einen Pachtbetrieb zu führen. Sie hatte die Erfahrung ja bereits gemacht, auch in einer großen Stadt, die nicht ihre Heimat gewesen war, auf eigenen Füßen stehen und erfolgreich sein zu können. Am 1. Mai 1951 eröffnete sie in Süd- und Sonnenhang, mithin in bester Aussichtslage – mit Unterstützung des damaligen Bürgermeisters eigens zu diesem Zweck für 0,50 DM pro Quadratmeter als Bauland erschlossen – das ursprünglich als schlichte Ferienpension gedachte, vom Architekten dann größer realisierte Kurhotel Mitteltal im noch völlig unbebauten Gärtenbühl. In seinen Anfängen ein zwar bescheidenes, aber doch ganz richtiges Hotel von sechs Zimmern mit zwölf Betten. Gefragt und gebucht von den ersten »Luftschnappern« aus Karlsruhe und Stuttgart.

Hermine Bareiss erwies sich schnell, wie schon im Gasthaus Kranz, als energische, zupackende und vorbildliche Gastgeberin. In den beiden ersten Jahren gab es kleine Startschwächen, ab 1953 ging es unaufhaltsam aufwärts. Das

Haus erwarb sich sowohl für seine Küche als auch für seine Gastlichkeit über die Grenzen Baden-Württembergs hinaus den Ruf, eine ebenso erholsame wie genussreiche Adresse für die Ferien zu sein. Was einem heute als Selbstverständlichkeit vorkommt, galt damals als Sensation: Mit den Gästen, zumal denen aus dem Rheinland, Karneval zu feiern oder das Haus auch am Heiligen Abend geöffnet zu halten, um ihnen die Weihnachtstage, Silvester und Neujahr auszurichten. Hermine Bareiss wusste früher als ihre Gäste, was diese wollten. Der Varta-Führer verzeichnetet 1957 die Annehmlichkeit eines Zimmertelefons. »Rast auf Reisen« schreibt über die rührige Gastgeberin Anfang der 60er Jahre:

»Hier waltet eine Frau, deren ganze Liebe dem Haus und ihren Gästen gilt. Deshalb ist es kein Wunder, dass das >Kurhotel Mitteltak begehrt ist und man sich nach Möglichkeit anmelden sollte, um auch sicher zu sein, ein Zimmer zu bekommen; schneller als die Zahl der Zimmer wächst die Nachfrage. Bei Frau Hermine Bareiss wird (...) ausgezeichnet gekocht, eine eigene Konditorei sorgt für guten Kuchen, und im Weinkeller lagert manche Flasche für den verwöhnten Gast.«

020 Mit gewienerten Schuhen hoch zu (Stahl-) Ross: Hermann Bareiss radelt allen davon.



021 Mitten in ihrem Reich: Hermine Bareiss im Garten des Kurhotels.



Auch wenn die Kinder damit groß werden, im Service zu helfen (Heide) oder in der Küche mit Hand anzulegen (Hermann), versäumt die Mutter deren schulische Ausbildung nicht. Nach der Volksschule wechselt Hermann Bareiss 1954 nach Wilhelmsdorf ins Knabeninstitut der Ziegler'schen Anstalten, eine von evangelisch-pietistischer Grundhaltung geprägte, zugleich offene, soziale, vielseitig engagierte Einrichtung, zu der ein Gymnasium gehört, dem ein Internat angeschlossen ist. Das Gymnasium besuchen Schüler aus ganz Deutschland, was Bareiss auf Anhieb aufatmen lässt, weil er es als befreiend empfindet, ein offenes Mit- und Füreinander zu erleben, wie es der Zehnjährige bis dahin nicht gekannt hat.

So sehr Hermann Bareiss als Unternehmer und Hotelier ein Überzeugungstäter ist, ein überzeugter Schüler ist er bis zum letzten Schultag nicht. Schule hat er nicht gemocht, Mathematik ist ihm ein Gräuel, Lernen eher lästig, die Mittlere Reife besteht er durchschnittlich. Aber seine Ausbildung zum Koch später, die schließt er als Landesbester bravurös ab: mit 1,1. Die Note bestätigt mehr als bloß Lernfleiß, sie erweist etwas Wesentliches: »Auf einen Schlag war die Sinnstiftung für mich da.« Hermann Bareiss ist bei seinem Beruf und seiner Berufung angekommen, Gastronom und Gastgeber zu sein. Dafür gibt er alles. Er wird aus keiner Prüfung und keinem Wettbewerb mehr gehen, die er nicht als Bester besteht. Vom Gewinn etlicher Goldmedaillen bei diversen Kochwettbewerben zu Berufsbeginn bis zum »Best Resort in Europe« 40 Jahre später.

Nicht für die Schule, sondern fürs Leben lernen wir. So belehrt ein alter Spruch. Was haben Sie in der Schule fürs Leben gelernt?

**Dass man es lebenswürdig nicht bestehen kann, sein Leben, wenn man nicht Gerechtigkeit, Ehrlichkeit, Aufrechtsein, Gerechtigkeit und Kameradschaftlichkeit an sich selbst erfahren hat und es andere durchs eigene Verhalten erfahren lässt. Dass mir das Gegenteil davon, Unehrlichkeit also, Verbogenheit und Verlogenheit, bis auf den heutigen Tag zutiefst zuwider sind, das liegt am Geist von Wilhelmsdorf, der aber kein abstrakt-amorpher Geist war, dunstige Unternehmensphilosophie, sondern real gelebter Gemein- und Verantwortungssinn, in dem einer für den anderen stand.**

Hat das für Sie praktische Folgen als Unternehmer und Arbeitgeber? Das hat sehr praktische Folgen für unseren Beruf überhaupt. Die Grand- und Luxushotellerie, in deren Nähe das Ausstattungs- und Dienstleistungsniveau des Bareiss ja angesiedelt ist, ohne im strengen Sinne ein Luxus- oder gar Grandhotel zu sein, wird oft als Welt des schönen Scheins beschrieben. Das ist sie nicht. Unsere Welt ist ein real existierendes Refugium, in das sich die Gäste bewusst zurückziehen, um der eher doch unheiligen Welt, in der sie sonst leben und arbeiten, für eine Weile abhanden zu kommen. Insofern ist das Bareiss eine heile Welt. In der wir aber nicht so tun, als wären wir lieb und nett. Wir sind es. Der Gast spürt sofort, wenn man es nicht ehrlich mit ihm meint; wenn die Lebendigkeit aufgesetzt, die Sprache des Willkommenseins auswendig gelernt ist. Wir können nicht auf Höflichkeit, Rücksichtnahme und Herzlichkeit machen, wir müssen all dies sein. Sonst sind wir in unserem Beruf fehl am Platz.

022 Vorn im Bild: die legendäre »Verdienstecke«. Die Geschichte dazu steht auf S. 40.

Pardon, eine Zwischenfrage – jeden Tag ein Küsschen für den Gast ...?

20

Es geht nicht darum, sich den Gästen an den Hals zu werfen und sich ihnen emotional auszuliefern. Wie ja auch der Schauspieler, der den Liebhaber gibt, im wirklichen Leben Tisch und Bett nicht notwendig mit der Kollegin teilt. Aber bei allem Abstand, den man von einer Rolle haben muss, um sie zu gestalten und nicht darin zu ertrinken, und bei aller gebotenen Distanz, die unsereins sich zu den Gästen bewahren muss, um von ihrem verständlichen Bedürfnis nach Bedient- und Betreutsein nicht aufgesogen zu werden – ein bisschen Liebhaber muss einer sein; und in welchem Winkel einer unserer Herzkammern auch immer, in einer müssen unsere Gäste einbeschlossen sein. Sonst ist gerade, ehrliche, unverstellte Gastlichkeit nicht möglich. Dass dies auch für den kollegialen Umgang hinter den Kulissen, für den Führungsstil, für den Verantwortungs- und Gemeinsinn im Betrieb gilt, ist selbstverständlich. Ich bin bestimmt kein bequemer Patron und Chef. Ich werfe mit Lob und Komplimenten nicht inflationär um mich und verbiege mich darin nicht. Ich könnte mir auch vorstellen, dass sich der eine und andere Mitarbeiter manchmal vielleicht eine größere Nähe wünscht. Trotzdem wissen und spüren alle, dass der Hermann Bareiss hinter ausnahmslos jedem seiner Mitarbeiter steht, dass man fest auf ihn zählen kann, dass er jeden respektiert und liebt. Ohne einem deswegen immer in den Armen zu liegen. So viel zu Wilhelmsdorf und was ich auf der Schule dort fürs Leben gelernt habe.

Im Frühjahr 1957 wechselt Hermann Bareiss vom Wilhelmsdorfer Knabeninstitut aufs Progymnasium in Baiersbronn, wo er drei Jahre später seine Schullaufbahn mit der Mittleren Reife beendet. Die Entscheidung, kein Abitur zu machen, hält er aus damaliger Sicht noch heute für richtig. Die Akademisierung so ziemlich sämtlicher Berufe, wie sie sich seither entwickelt hat, war damals nicht absehbar. Es galt, sich in der Praxis zu behaupten und zu beweisen. Für die heutige Zeit und für die Zukunft beurteilt Bareiss das anders. Führungskompetenz, Managementqualitäten, betriebswirtschaftliches Know-how lassen sich nicht mehr im Learning by Doing aneignen. Das gehört, zumindest für angehende Führungskräfte, an den entsprechenden Instituten ausgebildet und mit dem Bachelor- oder Masterabschluss geprüft. Anders lässt sich in einem komplex und kompliziert gewordenen Wirtschaftssystem kein Unternehmen mehr erfolgreich führen.

Dass er irgendwann den mütterlichen Betrieb übernehmen würde, das stand für den jungen Hermann Bareiss sehr früh fest. Dazu musste ihn niemand bewegen oder überreden. Das hatte er, beinahe im Wortsinn, mit der Muttermilch eingesogen. In der Küche und am Herd war er in seinem Element – »mein Leib- und Magending« –, was er schon als Heranwachsender merkte. In seinem Element – mit gerade mal zehn, elf Jahren – war er auch auf Baustellen, als es Mitte der 50er Jahre mit den ersten Erweiterungsbauten losging. Dies einmal vorgreifend und hier nur am Rande erwähnt.



023 Hermann Bareiss, sinnend. Aufnahme Ende der 50er.

024 Kein Tänzer, sondern Koch. Nicht Hermann, sondern Willi. Der erste Küchenchef des Kurhotels.

## BAREISS LERNT KOCHEN.

Die Lehre als Koch absolvierte er von 1960 bis 1962 im Kurhotel Mitteltal. Geplant war das nicht. Ursprünglich hatte es nach Bad Wildbad gehen sollen, ins damals auch für seine Küche berühmte Sommerberghotel der Familie Baetzner. Wegen eines Hotelbrandes wurde nichts daraus. Hermine Bareiss, die man sich als eine gewiefte Unternehmerin vorstellen muss, machte den beiden Wildbader Küchenchefs, sehr guten Küchenchefs, das Angebot, in gleicher Position im Kurhotel zu arbeiten. Bedingung: Ihr Junge könnte seine Lehre, wie vorgehabt, bei den Profis vom Sommerberghotel absolvieren. So geschah's.

Hermann Bareiss, nicht blind und taub gegen einen damals ganz üblichen, heute nicht mehr vorstellbaren autoritär-despotischen Führungsstil, dem man in erzählerischer Übertreibung nachsagt, dass er den Lehrling mehr Prügel als Brot kosten ließ, spricht von einer handwerklich erstklassigen Ausbildung, die ihm alles beibrachte, was damals zu lernen war. Der Ordnung halber: Im eigenen Betrieb waren natürlich weder der 16-jährige Hermann noch seine Mitlehrlinge einem handfesten Arbeitsklima ausgesetzt. Im Gegenteil: Dass eine Brigade auch anders als in militärisch brüllend-rüdem Kommandostil geführt werden kann, hatte bereits der Siebenjährige bei einem der ersten Küchenchefs des Kurhotels erlebt. Bei Hermann Trefz, der das scheinbar Unvereinbare in sich vereinte: die Güte in Person zu sein, ein Mann, der den Geschwistern ihr Spielzeug reparierte. Und der zugleich handwerklich ein Köner am Herd war, der seine Mitarbeiter mit fester Hand und ruhiger Stimme so führte, dass sich die Küche unter seiner Kochstabsführung, fast von Gründungszeiten an, den kulinarischen Ruf erwarb, den sie bis heute hat und hält.

Den schulischen Part der in Deutschland erprobten dualen Ausbildung, deren Wert sich ein halbes Jahrhundert später bis zum amerikanischen Präsidenten

## **EIN MANN. EIN HOTEL. EINE VISION.**

Eines der besten Hotels in Deutschland – das ist das »Bareiss« in Baiersbronn im Schwarzwald nicht erst seit der Auszeichnung zum »Best Resort in Europe« 2012. Seit seiner Gründung als »Kurhotel Mitteltal« durch Hermine Bareiss 1951 und seit der Übernahme durch Hermann Bareiss 1973 hat dieses Haus Maßstäbe gesetzt. Hier ist eine besondere Form der Gastlichkeit entstanden, geprägt durch Luxus, Gourmetkultur, Wohn- und Wohlfühlgefühl und immer neue Ferienerlebnisse für Groß und Klein. Und durch jenes gewisse Mehr an Herzlichkeit, das es so nur im »Bareiss« gibt. Für Generationen ist dieses Hotel zu einem Zuhause für den Urlaub geworden, weit über die Grenzen Deutschlands hinaus.

Wer ist Hermann Bareiss, der Mann, dessen visionäre Kraft dieses Hotel zu dem gemacht hat, was es ist?

H.P.O. Breuer und Hermann Bareiss erzählen die Biographie des Unternehmers und seines Unternehmens und wagen auch einen Blick in die Zukunft. Humorvoll und doch mit Tiefgang berichtet Hermann Bareiss aus seinem Leben wie auch aus der Geschichte des Hotels und gewährt Blicke ins Familien-Fotoalbum. Entstanden ist ein Buch, das auch ein Stück deutscher Zeitgeschichte lebendig werden lässt.

- H.P.O. Breuer im Gespräch mit Hermann Bareiss
- Ein Lebenswerk wird lebendig
- Mit Beiträgen von Alain Ducasse, Eckart Witzigmann, Innegrit Volkhardt, Günther H. Oettinger und zahlreichen weiteren Wegbegleitern

Ein Porträt von Hermann Bareiss, Grand homme und Gentleman der deutschen Hotellerie.

ISBN 978-3-87515-090-2



9 783875 150902