

Die fränkische Power-Frau

Christine Jaeger vom Gasthaus zum Falken in Mainbernheim ist eine Frau mit vielen Facetten



ERFOLGREICHE HOTELIERS IM FOKUS [15]

Christine Jaeger vom Gasthaus zum Falken in Mainbernheim ist eine Gastwirtin par excellence: patent, belastbar, flexibel. Sie besitzt Humor – hin und wieder auch Galgenhumor –, hat Ideen und Bodenhaftung. Als Chefin ist sie die nimmermüde Macherin. Manchmal gute Freundin, manchmal auch fordernde Antreiberin, steht sie ihrem kleinen Team vor und gibt Richtung und Schrittgeschwindigkeit an. „Christine macht das schon...“ heißt es, weil Christine immer alles auf die Reihe kriegt. Morgens um 6.30 Uhr, bei der ersten Kanne Schwarztee, macht sie ihre mentalen Listen. Freut sich über die Häkchen, die an Erledigtes gemacht werden können und plant ihren Tag, der vom Frühstücksservice, Büroarbeit, Einkauf der regionalen Produkte bis hin zum Hochzeitsmenü für hundert Gäste im denkmalgeschützten „Falken-Saal“ vieles beinhaltet.

Und – sie ist noch viel mehr. Denn zu den vielseitigen Eigenschaften, die sie zur Erfolgsgastronomin machen, ist sie (unternehmungs-)lustig, temperamentvoll, unerschrocken, abenteuerlustig. Dabei hochsensibel, denn sie denkt über „die Dinge“ nach. Sie hat dezidierte Meinungen und Ansichten, die sie, da bestens informiert, überzeugend vertritt.

So trotz sie mit ihrem eingeschworenen Team der „Nichts-geht-mehr-Stimmung“ im Lande, der sie sich nicht „ohne weiteres und schon gar nicht kampflös“ ergeben will. Zwei Schritte nach vorn und drei zurück, wie in der aktuellen Politik, das ist nicht ihr Ding. Sie fühlt sich zur „zivilen Entscheidungsfreude“ aufgerufen, für sie gleichbedeutend mit Aufbruch und Vorwärtsdrängen. Denn dass ihr Geschäft brummt ist in diesen Zeiten nicht selbstverständlich. Sonst würde es ja in vielen Betrieben besser laufen. Dazu gehört persönliches Engagement und eine tägliche oft strenge (Selbst-) Disziplin. Jaeger ist weit gereist. Immer wieder zieht es sie nach Asien. Früher mit Rucksack unterwegs, checkt sie heute lieber in guten Hotels ein. Den Blick fürs Wesentliche und Ursprüngli-

che hat sie dadurch nicht verloren. Von New York, ihrer „ganz persönlichen Sucht-Stadt“ kann sie nicht genug bekommen. Wenn alljährlich das Programm der Metropolitan Opera ins Postfach des „Falken“ flattert, plant die „Opern-Aficionada“ ihren NYC-Trip oftmals nach dem Spielplan der Met. Im „Big Apple“ tankt die fränkische Wirtin Kultur und urbanes Lebensgefühl auf. Sie liebt die asiatische Küche, davon besonders die japanische. Auch Mediterranes ist ihr lieb. Von Zeitschriften wie „essen&trinken“ und der „Feinschmecker“ lässt sie sich gern für ihr privates Essvergnügen inspirieren.

Sie gönnt sich bewusst diese „kleinen Fluchten“, denn sonst „erdrückt es einen manchmal...“. Und meint den prallen, schier unendlichen Arbeitsalltag einer begeisterten Gastwirtin.

Gemeinsam mit der Mutter hat sie 1980 nach dem plötzlichen Tod des Vaters den Falken mit drei Gaststuben, Festsaal und einem Dutzend Zimmer übernommen. „Irgendwann einmal“ war das ohnehin geplant. Trotzdem fiel es der gelernten Restaurantmeisterin, die gerade in den USA Fuß gefasst hatte, schwer, früher als geplant in die fränkische Heimat zurück zu kehren.

Das ehemalige Brauhaus zum Falken liegt in der Ortsmitte des idyllischen mittelalterlichen Städtchens Mainbernheim, zwischen Kitzingen und Iphofen. Seit über 130 Jahren

im Besitz der Familie Jaeger führt Tochter Christine in siebter Generation die Geschäfte. Brauerei und Landwirtschaft sind aufgegeben, die 15 Zimmer wurden soeben um eine „Falken-Suite“ ergänzt. Viele Fehler anderer Gastronomen haben die Jaeger-Frauen vermieden. Die Gaststuben wurden nie renoviert sondern immer nur liebevoll restauriert. Statt austauschbarem Hoteleinrichter oder Brauerei-Schick von der Stange sitzen die Gäste in gediegenen, gewachsenen Räumen mit „gewollter Patina“. Im großen Gastraum steht ein Klavier, an dem gelegentlich am Abend Christines Tante in die Tasten greift. Stimmige Atmosphäre und Wahrung gewachsener Strukturen sind Christine wichtig – auch wenn hinter den Kulissen die Computerkasse schnurrt.

Es sind die traditionellen fränkischen Gerichte, die den „Falken“ zum Pilgerziel machen. Das Kochen hat Christine von Mutter Greta (71) gelernt, „nicht wie ein Restaurant-Koch, sondern wie eine Hausfrau“. Denn genau diesen Unterschied wollen und können die Gäste auf dem Teller schmecken. Die Produkte sind frisch und kommen fast ausschließlich aus Franken. Die Speisekarte ist



„Gastfreundschaft muss nicht überbordend sein – eine gewisse Distanz ist vonnöten“, beschreibt Christine Jaeger ihren Stil.

Foto: Mock

den Jahreszeiten angepasst. Das „Falken-Jahr“ beginnt mit den Fischen in den ersten Monaten des Jahres, dann folgen die Lämmer zu Ostern, der Spargel in den Monaten Mai und Juni. Im Sommer kommen leichte Gerichte auf den Tisch, die Gärtnerstädtchen Etwashausen und Albertshofen liegen vor der Haustür. Im Herbst ist oft der Wald Produkt-Lieferant mit Wild und Pilzen aus dem Steigerwald, zu Martini gibt es die sorgsam in einem kleinen Geflügelhof in der Region gemästeten Gänse. Unabhängig davon gibt es eine Reihe fränkischer Schmankerl wie das Schweineschäufele oder den Sauerbraten, dessen Sauce Christine persönlich abschmeckt.

Das Bekenntnis zur Region wird im „Falken“ so kompromisslos wie überzeugend gelebt. In der „Brunello-freien-Zone“ liegen ausschließlich feine fränkische Tropfen aus den umliegenden Weinbauorten im Keller. Zum Ausschank kommen Weine von bekannten fränkischen Weingütern. In erster Linie der fränkische „Silvener“, Christines Lieblingsrebe.

Rund ein Viertel der Erlöse kommt aus der Logis. „Gutes Geld“, weiß die Fachfrau. Die 15 Zimmer sind zu 70 Prozent ausgelastet. Januar und Februar sind die ruhigsten Monate, deshalb macht das Falken-Team in dieser Zeit vier Wochen Betriebsferien. Auch den Luxus, über die Weihnachtsfeiertage und Silvester/Neujahr den „Falken“ zu schließen gönnt man sich. Die fünf festen Mitarbeiter und rund ein Dutzend Aushilfen auf 400-Euro-Basis decken das Standard-Geschäft ab und freuen sich über diese Regelung. Die Preisgestaltung der Speisen- und Weinkarte und der gemütlichen Zimmer ist fair. Das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt, sagen die Gäste. Konstanz und Qualität sind zwei Schlüsselwörter des Konzeptes. Obwohl die meisten Gäste den Weg in den Falken durch Mund-zu-Mund-Werbung finden nimmt sich Christine Jaeger neben allen andern Pflichten Zeit für eine besondere Art von Marketing. Sie schreibt sehr persönliche Rundbriefe an ihre „lieben Stammgäste“ und verantwortet den Internet-Auftritt. Auf Anzeigen verzichtet sie.

KONSTANZ, QUALITÄT UND PREISWÜRDIGKEIT

Der „Falken“ hat eine gute Presse. Leistung überzeugt. Berichte in Feinschmecker und Stern „machen mich sehr stolz“ sagt sie, sind ein Zeichen der Akzeptanz ihres konsequenten Konzepts. Um als „gastliche Stätte“ auch in der Provinz aufzufallen, kommt es entgegen landläufiger Meinung eben nicht auf Äußerlichkeiten wie Riedel-Gläser, Christofle-Besteck oder einen Keller voller Barolos an. Stimmig muss es sein, zu Region, Standort, Wirt und Klientel passen. „Man muss es leben“ sagt Überzeugungstäterin Christine. Denn: „Gastfreundschaft kommt aus dem Herzen“. Die muss nicht überbordend sein – eine gewisse Art von Distanz ist vonnöten. Diese Gratwanderung beherrscht die Fränkin.

Am Abend gegen 22 Uhr verlässt sie die heiligen Hallen und zieht sich in ihr Fachwerkhaus, das umgebaute alte Brauhaus des „Falken“, zurück. Sie liest, hört Musik, schmiedet Reisepläne. Neben dem laufenden Betrieb bleibt nicht viel Zeit große Hobbys zu pflegen. Sie ist nicht unglücklich, dass sich eine eigene Familie für sie „nicht ergeben“ hat. Der Beruf war ihr immer wichtig, nie wollte sie eigene Kinder „neben dem Herd großziehen müssen“. Als Anhängerin unkonventioneller Verbindungen gehören mit Restaurantchef Rainer Trunk und Mitkoch Martin Schulze-Vorberg zwei ehemalige Lebensgefährten zum Kernteam des Falken. Irgendwann, bevor die Batterien leer sind, hat sie „noch etwas anderes vor“. Will mit guten Freunden eine Alters-WG gründen, Kunstgeschichte studieren und das Gefühl leben und erleben „Zeit zu haben“.

Barbara Goerlich

15 FRAGEN AN CHRISTINE JAEGER

Wofür steht – in einem Satz formuliert – Ihr Hotel?

Für Heimat auf Zeit und Herberge, für Konstanz und persönliche Atmosphäre, für fränkische Küche auf hohem Niveau.

Wann und wie beginnen Sie morgens mit der Arbeit?

Mein Tag beginnt gegen 6.30 Uhr mit einer Kanne Tee.

Was heißt für Sie Erfolg?

Gesetzte Ziele erreichen, Gäste, die gerne wiederkommen.

Wie würden Sie sich selbst als Chef/in beschreiben...?

Fordernd und freundlich

... und was würden wohl Ihre Mitarbeiter antworten?

Dass ich ihnen nichts abverlange, was ich nicht selbst leisten kann und mir dadurch ihren Respekt verdiene...

Was kann Sie „auf die Palme“ bringen?

Unehrllichkeit, Oberflächlichkeit und Arroganz.

Wer sind Ihre persönlichen Vorbilder?

Es gibt eine Reihe davon: meine Eltern, Marion Gräfin Dönhoff, Frida Kahlo, Sir Peter Ustinov.

Wer ist/sind für Sie der/die „Held(en) der Gegenwart“?

Diejenigen, die aufstehen, ihre Meinung vertreten, die in der Lage sind mit Verstand gegen den Strom zu schwimmen und vor allem ehrlich sind.

Wenn Sie Kanzler wären, was würden Sie als erstes ändern?

Ich würde versuchen wirklich etwas zu bewegen, das Gefühl des „Packen-wir's-an“ in die Köpfe und Herzen der Bundesbürger zu pflanzen, um endlich die No-Future-Stimmung und diese Angst zunichte zu machen, dass einer von uns in irgendeiner Weise durch diese Maßnahmen übervorteilt werden könnte.

Worauf können Sie auf keinen Fall verzichten? Warum?

Auf meinen Schwarztee am Morgen, auf meine Handvoll Freunde. Warum? Erstes brauche ich zum „Warmwerden“ und Anlaufen, zweites zum „Warmbleiben“ und emotionalen Durchhalten.

Was war Ihr größter Flop – Ihre größte Niederlage?

Ich besitze einen hervorragenden Verdrängungsmechanismus...

Wie halten Sie sich geistig und körperlich fit?

Für das Körperliche tue ich entschieden zu wenig. Gelegentlich gehe ich wandern. Geistig fit bleiben heißt viel Lesen, Kunst, Kultur, Reisen sowie Begegnungen mit denkenden Menschen.

Was ist Ihre liebste Freizeitbeschäftigung?

Ich reise gern und so viel es geht, dabei steht auch immer ein Museum, eine Oper, ein Theaterstück auf dem Plan.

Welches ist – neben dem eigenen – Ihr Lieblingshotel?

Das St. Géran auf Mauritius. Weil mir die überaus gelungene Mischung aus Luxus und persönlicher Atmosphäre gefällt.

Wie lautet Ihr Lebensmotto?

Lieber ein Tag voller Leben als ein Leben voller Tage...