

**AHGZ, Ausgabe 1-2022, 6. Januar 2022**

## **MENSCHEN UPDATE**

### **MENSCHEN IM HOTEL**

**Mit geradem Rücken - Thomas Puchan ist Geschäftsführer des Hofguts Himmelreich in Kirchzarten im Südschwarzwald.**



Foto: Hannes Kuhnert

Es war kein einfacher Start, als Thomas Puchan (60) Anfang des Jahres eine neue Herausforderung im Südschwarzwald annahm: die Geschäftsführung der Hofgut Himmelreich gGmbH in Kirchzarten. Die Pandemie lähmte zunächst Aufbaukräfte, „aber wir nutzten die Zeit zur Vorbereitung eines neuen Konzepts“, sagt Puchan. Jetzt beugt er sich über Baupläne für ein 12-Millionen-Euro-Projekt.

Die Hofgut Himmelreich gGmbH ist ein vielseitiges Unternehmen, getragen von Gesellschaftern mit diakonischem Hintergrund. Das Hofgut in einem mehr als 500 Jahre alten Bauernhaus war schon immer eine gastliche Stätte, im Lauf der Zeit kamen ein Hotel mit einem Dutzend Zimmern und Restaurant, eine Akademie und ein Bahnhof der eingleisigen Höllentalbahn mit DB-Agentur und Kiosk dazu. „Wir verkaufen richtig Fahrkarten“, sagt der Geschäftsführer und lacht. Das mit der Bahn ist neu für ihn, aber Service und Hotel kann er. Und zwar sehr erfolgreich.

## **Lehrjahre in Bad Mergentheim**

Das begann schon in jungen Jahren. Noch während der Suche nach dem richtigen Beruf jobbte er – unter anderem in Berlin, in Restaurants und Discos – servierte Gerichte und Drinks und fand viel Gefallen daran. Doch erst mit 21 Jahren trat er eine Lehre an. Bei Vater und Sohn Otto Geisel im Hotel Victoria in Bad Mergentheim lernte er gleich, sich auf Sterne-Niveau zu bewegen und nahm ein paar Grundsätze mit, die seine Karriere prägen sollten. Zum einen, die Bedeutung und den Einsatz von hochwertigen regionalen Produkten.

„Vom Flusskrebs aus dem Bach bis zum Kalb vom Nachbarhof“, erinnert sich Puchan heute. Ein zweiter Merksatz war und ist sein schon fast missionarisches Bekenntnis zur Qualität und seine Überzeugung, dass diese Qualität auch ihren Preis haben darf. Das alles vertritt Thomas Puchan mit gesundem Selbstbewusstsein: „Mit geradem Rücken“, wie er Mitarbeitern vorlebt.

Dem Lehrabschluss folgten eine Menge Stationen: Die Sonnenalp in Ofterschwang, das Hotel Rebstock in Würzburg, bereits als Chef de Rang, um dann in zwei Jahren auf der Hotelfachschule in Regensburg zusätzlich zum Refa noch den Hotelbetriebswirt zu erwerben. Inzwischen verheiratet mit Grit Puchan, waren weitere Umzüge auch der Karriere seiner Frau, einer Juristin in Staatsdiensten, geschuldet: Tübingen, Bad Urach, Schloss Weitenburg bei Rottenburg, Dorint in Würzburg, dann wieder mal Tübingen, Esslingen oder das Möhringer Hexle in Stuttgart. Puchan machte viele neue Erfahrungen in Häusern mit sozialem Gepräge, managte in Esslingen ein 60-Zimmer-Hotel, bot Tagungen an und unterhielt seine Gäste mit Künstlern, Musikern, Kabarettisten und Prominenten. Auch im Himmelreich hat er mit dem SWR-Radio ein Promi-Dinner eingeführt. Als Gäste plauderten unter anderen SC-Freiburg-Trainer Christian Streich, Margot Käßmann, Boris Palmer und Gregor Gysi.

Mit viel Lesen und Ausprobieren entwickelte er sich allmählich zu einem Pionier der Energie-Effizienz in Hotel und Gastronomie. Puchan führte in Esslingen das Ecoinn am Campus zum Hotel mit dem geringsten CO<sub>2</sub>-Fußabdruck Europas, er verbannte alle Neonröhren aus seinen Betrieben und führte das Greencleaning ein. Der Macher weiß genau, dass er einst von manch seinem Kollegen belächelt wurde – als „Ökodirektor“. Diese Kollegen fragten ihn aber nicht selten hinter vorgehaltener Hand: „Wie machst du das eigentlich?“

Denn der Erfolg blieb ihm treu. Oft übernahm er ein Haus am finanziellen Abgrund und führte es mit seiner Philosophie, mit Qualität, gerechten Preisen und Selbstbewusstsein auf die Gewinnerstraße. Wie das Le Quartier in Tübingen. Puchan: „Nach drei Monaten war es voll. Und war das erste ökozertifizierte Haus weit und breit. Es hat sich oft als richtig herausgestellt, den Weg aus der Krise mit Nachhaltigkeit im Einklang mit der Umwelt zu gehen.“

## **Bio-Zertifizierung und Inklusion**

Diesen Weg hat er, angekommen im Hofgut Himmelreich, nicht verlassen. Im Gegenteil. Das Restaurant wurde im Oktober 2021 bio-zertifiziert. Die angeschlossene Akademie vermittelt jungen, geistig behinderten Menschen in elf Monaten Teilqualifikationen für Berufe in Küche, Service und Housekeeping. Ihre individuellen Stärken werden dabei gezielt gefördert.

In absehbarer Zeit will sich die Akademie für weitere Berufsbilder und Qualifizierungen öffnen. Geplant ist der Bau eines Tagungs- und Bildungszentrums mit 60 Hotelzimmern und Gastronomie, davon zahlreiche barrierefreie und behindertenfreundliche Zimmer. In dem Inklusions-Unternehmen sind knapp die Hälfte der 25 Mitarbeiter Menschen mit Einschränkungen.

Thomas Puchan, selbst Vater und Großvater, ist in seiner Freizeit für die Familie da, er reist gern und liest Krimis, vertieft sich aber auch heute noch immer wieder in Fachliteratur rund um Hotellerie und Gastronomie. „Wissen Sie, es ist mir wichtig, an der Spitze zu sein, wenn es um neue Entwicklungen geht.“

Hannes Kuhnert