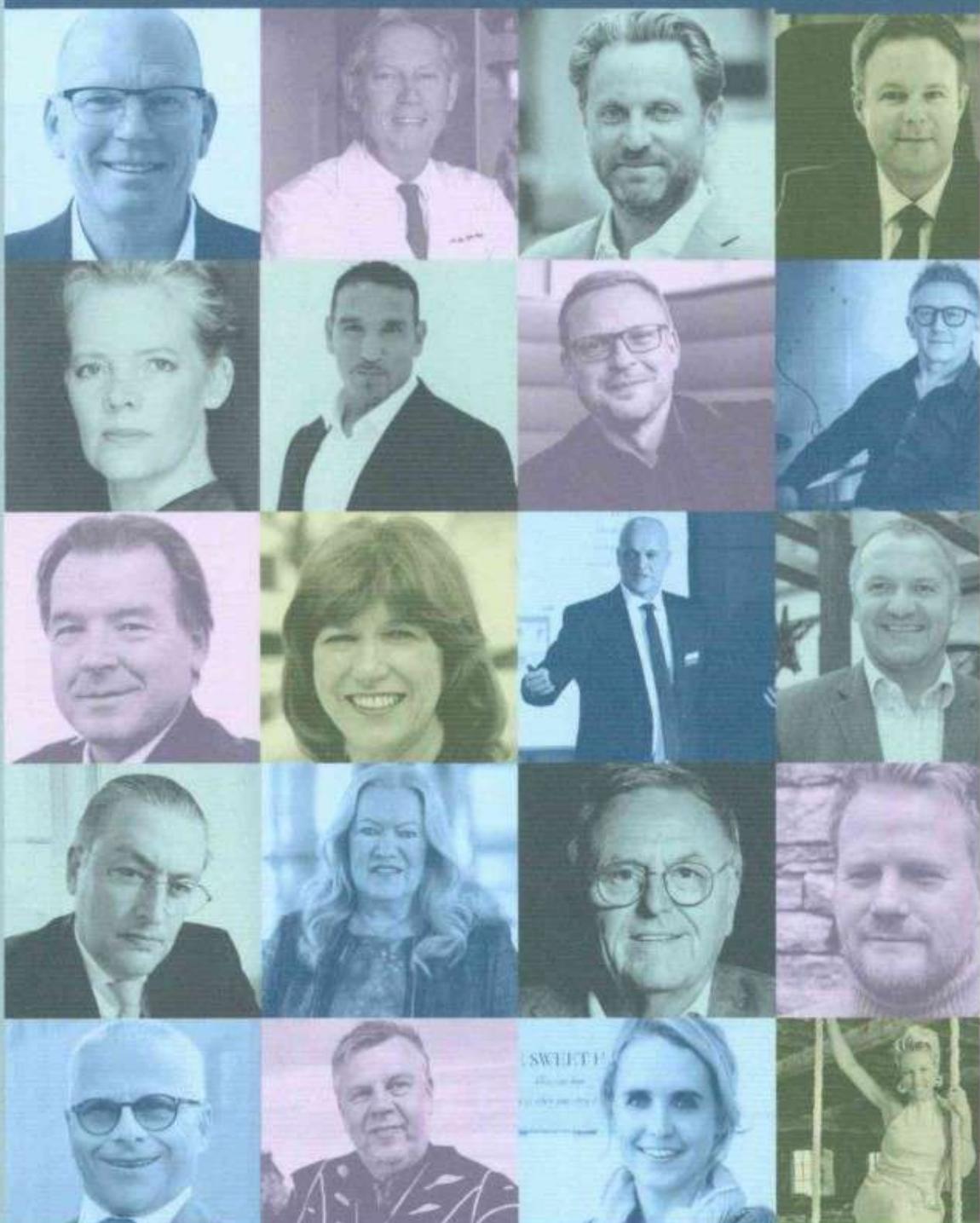


Robin Halle
Lutz Schumacher (Hrsg.)

molino
Schwäbische

ERFOLGREICH IM SÜDWESTEN

Unsere Wege an die Spitze



07

THOMAS LERCH

Gastronom, Lerch-Gruppe, u.a. mit Panoramahotel Oberjoch, Hotel Weitblick, Hotel Sommer, Parkhotel Jordanbad

Thomas Lerch: 600 Mitarbeiter, 50 Millionen Euro Jahresumsatz, Kopf des Jahres 2018. Das ist die Geschichte, wie er ein Familienunternehmen mit 500-jähriger Tradition an die Gastronomie-Spitze in Süddeutschland führte.



“ Ich bin heute
auf der 2.

W

enn man als Kind quasi in einer Gaststube aufwächst, dann können eigentlich nur zwei Dinge passieren: „Nie wieder Gastronomie“ oder: „Gastronomie als Lebensaufgabe“.

Es war zweifellos meine Oma, die mir so viel Freude am Gastgeber-Sein, am Genießen, unternehmerischem Denken, den Spaß an der Arbeit und Lebenserfahrung vermittelt hat, sodass ein Gastronom mit Leib und Seele aus mir geworden ist. Oma Christine stand täglich in ihrem Lokal, dem Café Haustein in Senden, das damals eine Institution in der Region war. Eine Wirtin aus dem Bilderbuch. Die Gäste waren international, wie etwa Amerikaner aus den nahen Willeys, denn mein Großvater kam aus amerikanischer Gefangenschaft, sprach perfekt Englisch und hatte gute Beziehungen.

Nach der Schule stand das Essen für „klein Thomas“ auf dem Tisch und die Hausaufgaben wurden nicht selten am Stammtisch gemacht. Da auch meine Eltern überzeugte Gastronomen waren, stand für mich schon mit zwölf Jahren fest: Ich werde Koch! Bereits mit 14 besuchte ich dann die Steigenberger Hotelfachschule in Bad Reichenhall, übrigens als damals jüngster Schüler. Ein Jahr später begann dann die Kochlehre im Schlosshotel Niederstotzingen bei Urs Wilhelm, damals eine feine Adresse im Ulmer Raum.

„Erfahrung, Erfahrung, Erfahrung“

Wie eigentlich überall im Berufsleben, und besonders dann, wenn man die Selbständigkeit als Ziel hat, ist eines ganz wichtig: Erfahrung, Erfahrung, Erfahrung! Im Handwerk gehen die Gesellen auch heute noch manchmal auf die Walz. In der Gastronomie sind es saisonale und zeitlich befristete Engagements. So führte mein erster Weg nach der Ausbildung nach Hamburg ins Landhaus Scherrer, damals Hamburgs Nummer 1 in der Gastronomie.

Heinz Wehmann zählte zu den besten deutschen Köchen. Für mich als Grünschnabel, aber mit guter Ausbildung und hoch motiviert, war das ein Sechser im Lotto. Interessant waren damals vor allem Außer-Haus-Events, teilweise in den Privathäusern der jeweiligen Gastgeber, bei denen ich wertvolle Erfahrungen im Cateringbereich sammeln konnte.

Dann ging es ab in den Süden: ins Hotel Vier Jahreszeiten in München und später dann nach Oberstaufen ins Hotel Löwen. Dort lernte ich dann meine Frau Angela kennen. Da sie auch vom Fach ist, machten wir uns nun gemeinsam auf den Weg, privat wie beruflich. Erste Station: die Sonne in Stein am Rhein – welch ein schönes Zeichen, denn die Sonne sollte auch in den nächsten Jahrzehnten über uns scheinen. Schließlich „landeten“ wir in Laupheim – und Oberschwaben sollte sich in den nächsten Jahrzehnten zum Mittelpunkt unseres privaten wie beruflichen Lebens entwickeln.

Wenn ich an dieser Stelle einmal kurz innehalte, vor- und zurückblicke, dann muss ich feststellen: Ich bin eigentlich bis heute „auf der Walz“. Denn anders lassen sich meine und unsere Stationen kaum erklären. Immer auf der Suche nach neuen Herausforderungen, Projekten, Ideen. Die Entwicklungen der Zeit im Blick, Veränderungen erkennen, nicht still zu stehen – ja eigentlich der Kern allen Unternehmertums.

Herausforderungen annehmen, in der Überzeugung, sie bewältigen zu können; aber auch loszulassen, wenn man spürt, das funktioniert so nicht oder so nicht mehr; auch in Krisen einen kühlen Kopf zu bewahren, wenn ich etwa an die Zeit der Corona-Pandemie denke – sicher insbesondere für die Gastronomie eine der herausforderndsten Zeiten überhaupt: Meine Zuversicht und Entscheidungsfreude halfen mir sicher dabei, einigermaßen ordentlich durch diese Zeit zu kommen.

„Stadthallengastronomie, Handtmann- und Boehringerkantine, Hotel Jordanbad: Das war der Durchbruch“

Unser Start in die Selbständigkeit vollzog sich eigentlich fließend. Angestellte Tätigkeiten und selbständiges Arbeiten verliefen zunächst parallel, ehe dann mit der Übernahme des Restaurants Hofgarten in Aulendorf der Schritt in die Selbständigkeit vollzogen wurde.

Und es ging weiter, beruflich, wie privat: Zwei Mädels und ein Junge wurden uns geschenkt und sie wuchsen – wie ich – quasi in der Gaststube auf. Julia, Isabell und Maximilian bereiten uns seither große Freude. Der Wechsel nach Biberach mit verschiedenen Unternehmen wie Stadthallengastronomie, Handtmann- und Boehringerkantine und vor allem das Hotel Jordanbad dürfen wir sicher als unseren endgültigen Durchbruch in der Gastro-Branche ansehen.

Teilweise bis heute begleiten uns dabei Partner und Lieferanten, aus denen sich in so manchem Fall auch Freundschaften entwickelten. Denn eines war und ist sicher eines unserer Erfolgsgeheim-

nisse: Vertrauen! Ohne vertrauenswürdige und verlässliche Partner ist für mich ein erfolgreiches Unternehmertum kaum vorstellbar. So sind wir regional verwurzelt und legen deshalb großen Wert auf regionale und saisonale Produkte in unseren Betrieben.

Die Ausbildung und Führung unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter liegen uns besonders am Herzen. Es kommt deshalb auch nicht von ungefähr, dass Mitarbeitende Jahre und Jahrzehnte bei uns sind. Vertrauen, Freiheit und Eigenständigkeit tragen so zur langjährigen Bindung zu unseren Unternehmen bei.

Unsere ständige Weiterentwicklung und die Anstrengungen im Ausbildungsbereich blieben auch übergeordneten Institutionen nicht verborgen. So wurde ich von der Allgemeinen Hotel- und Gastronomie Zeitung (AHGZ) im Jahr 2018 zum „Kopf des Jahres“ gewählt. Eine Auszeichnung, die mich mit großem Stolz erfüllt. 2023 landete dann die Lerch Gruppe beim von den Wirtschaftsjunioren bundesweit ausgeschriebenen „AusbildungsAss“ auf Platz 1 in der Kategorie Industrie, Handel, Dienstleistung. Auch dieser Preis zeigt deutlich unsere ständigen Bemühungen um qualifiziertes Personal.

„Mit dem Besuch beim französischen Koch Paul Bocuse ging ein Lebenstraum in Erfüllung“

Mit großer Dankbarkeit und mit Stolz erfüllt uns auch, dass unsere drei Kinder allesamt den Weg in die Gastronomie gefunden haben – in guten Häusern ausgebildet. So bilden wir heute, auch gemeinsam mit den Schwiegersöhnen Philipp und Julian, das Füh-

rungsteam unserer Unternehmen. Denn längst ist das „Eine-Million-Umsatz“-Ziel, das ich mir einmal gesetzt hatte, überschritten.

Bei aktuell rund 50 Millionen Euro Jahresumsatz und rund 600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aus 54 Nationen ist jeder Tag eine Herausforderung. Nur auf der Grundlage unseres familiengeführten Unternehmens war es letztendlich möglich, dass wir uns mit dem Panoramahotel Oberjoch samt angegliedertem Chaletdorf, dem Hotel Weitblick in Marktoberdorf, dem Hotel Sommer in Füssen und dem Campingplatz Brunnen in Schwangau kontinuierlich weiterentwickeln konnten.

Auch wenn wir nun die Führung unserer Unternehmungen auf mehrere Schultern verteilt haben, so bin ich nach wie vor täglich intensiv gefordert und es macht immer noch Spaß. Dazu trägt natürlich auch bei, dass Alt und Jung miteinander können. Mir ist sehr bewusst: Das ist keine Selbstverständlichkeit.

Die Diskussion um die sogenannte Work-Life-Balance kann ich nicht nachvollziehen, denn schließlich ist ja „work“ auch „life“! Für mich ist es Entspannung pur, wenn wir uns am Abend oder am Wochenende mit der Familie oder mit Freunden um den Herd versammeln, was Leckeres kochen und gemeinsam genießen können. Ein interessanter Wein darf dabei natürlich nicht fehlen. Denn Kulinarik, Genuss und Gastlichkeit, das ist mein Leben. So war auch der Besuch beim legendären französischen Koch Paul Bocuse eines meiner kulinarischen Highlights und die Erfüllung eines Lebenstraums!

Ans Aufhören will ich noch lange nicht denken, denn inzwischen krabbelt ja schon die nächste Generation durch die Gaststube. Damit scheint auch unsere rund 50-jährige Gastronomietradition in der Familie eine Fortsetzung zu erfahren.