Gasthof Hotel zur Post, Herrsching

1000 Ideen und ein klares Konzept: Einfachheit und Freude schenken!

Herr Rossi hatte das Verwöhn-Menu und liegt nun rundum satt und zufrieden unter dem Tisch. Andernorts schob man ihm allenfalls heimlich einen Bissen zu. Aber heute war er zahlender Gast und konnte zwischen verschiedenen Menus aus der Speisekarte wählen. Wau! Im Gasthof zur Post in Herrsching geht es Hund und Halter richtig gut – aber nicht nur denen!

Menu für den Hund? Hunde-Speisekarte? Und die anderen Gäste? Laut einer Gästebefragung von Bookatable soll ja jeder dritte hundelose Gast der Ansicht sein, dass Hunde im Restaurant nichts verloren haben. Und in der Post setzen sie dem Waldi sogar noch ein Drei-Gänge Menu vor. Sind die verrückt?

Postwirtin Elisabeth Walch gehört eindeutig nicht zu denen, die eine interessante Idee verwerfen, nur weil sie verrückt scheint. Gastro-Coach Franziska Schumacher hatte sie in einem Speisekarten-Seminar auf die Idee gebracht: Die Hunde kämen doch eh mit und ihre Halter würden bestimmt Geld für sie ausgeben, wenn es etwas für den Hund zu futtern gäbe …

Einige der Seminarteilnehmer lachten, andere schüttelten den Kopf und Elisabeth Walch machte es: „Ich fand es witzig. Es passt gut in das Konzept der Post, etwas anders zu sein", erklärt sie mit einem Schmunzeln. „Der Aufwand ist gering, der Wareneinsatz gut kalkulierbar und den Gast am Ende der Hundeleine bringt es so richtig zum Strahlen …" Also weniger eine verrückte Idee als vielmehr knallhartes Business: Auf der liebevoll gestalteten Speisekarte mit dem Gasthof-Hund Speedy als Fotomodel stehen drei Menus zur Auswahl – von Standard (2,50 Euro) bis Luxus (8,50 Euro). Für Nachschub sorgt der Herrschinger Tierladen, mit dem sich inzwischen eine für beide Seiten vorteilhafte Zusammenarbeit entwickelt hat.

Dieser nette Service am Hund hat sich rund um den Ammersee schnell herum gesprochen. Herrscht jetzt Krach und liegt unter jedem Tisch ein Hund? Tatsächlich sind in der Post nicht mehr Hunde als in anderen Lokalen. Der Unterschied ist jedoch: Hier geben die Gäste Geld für ihren Hund aus! „Einige Gäste sind richtig süß und reservieren beim Frühstück gleich für ihren Hund mit", lacht Elisabeth Walch. „Dann setz ich morgens in der Küche als erstes ein Hendl auf, bevor es an die anderen Vorbereitungen geht."

Fotos: Dagmar Krutoff / Elisabeth Walch

Gasthof Hotel zur Post in Herrsching – eine Adresse für tolle Gastro-Aktionen.

Seit das Wirtepaar Elisabeth und Otmar Walch den Gasthof vor dreieinhalb Jahren übernommen hat (im Mai 2015 ist das Hotel dazu gekommen), haben die beiden so einiges an ungewöhnlichen Ideen umgesetzt, wie sie den Gasthof ein kleines bisschen anders und liebenswert gestalten können. Der Erfolg gibt ihnen Recht. Vor ihnen waren immerhin fünf Pächter innerhalb von drei Jahren an der Post gescheitert.

„Wir möchten, dass unsere Gäste mit einem Lächeln an uns denken", erzählt die Postwirtin. Der große Leitsatz in der Post, der für alle Mitarbeiter vom Küchenhelfer bis zu den Chefs gilt, lautet: „Einfachheit (eine Küche mit ehrlichen Produkten) und Freude schenken!" Diese Werte wurden im Rahmen eines Coachings mit dem „Service-Flüsterer" Kurt Steindl ausgearbeitet.

Denn bei allem Ideenreichtum verzichten die Wirtsleute nicht auf Unterstützung durch andere Profis.

„Ich glaub', wir haben z. B. an sämtlichen Paulaner / Hacker-Pschorr-Seminaren und Fortbildungen teilgenommen. Wir sind bestimmt der Betrieb mit den meisten Anmeldungen", überschlägt die Wirtin die zahlreichen Fortbildungen der letzten Jahre. Der Leitsatz „Freude schenken" ist auch der Titel einer jährlich in der Vorweihnachtszeit stattfindenden Benefiz-Aktion im Gasthof zur Post. Der Erlös kommt bedürftigen Herrschinger Familien zugute.

Fortsetzung auf S. 35

Post-Ideen nonstop

Die nette Version des Parkverbots

Keine Scheu vor Selbstvermarkung

Da zahlt man doch gern für die WC-Nutzung

Keine Werbefläche wird ausgelassen

Wer kann da widerstehen?

Die Sitzkissen können auch gekauft werden

Dass die Seminare und Mitarbeiter-Schulungen Früchte tragen und der Servicegedanke nicht nur dahin gesagt ist, spürt man in der Post an jeder Ecke. Die Bedienungen haben ihre Tische immer gut im Blick. Wenn der Gast mit dem Essen begonnen hat, kommen sie kurz vorbei: „Schmeckt's Ihnen? Ist alles in Ordnung? Brauchen Sie noch etwas?" WOW, die kümmern sich. Spürbar ist auch die ungewöhnlich gute Stimmung im Team. „Letztens hab ich mich über etwas lautstark aufgeregt, da kam eine von unseren Mädels, grinste mich an und sagte: „Freude schenken! „Da war's vorbei – es wirkte sofort", lacht Elisabeth Walch.

Oftmals sind es nur Kleinigkeiten, die dem Gast „Freude schenken" – etwa Frühstückseier, die mit Gesichtern oder guten Wünschen bemalt sind. Nette Gäste bekommen die Rechnung mit einem Smilie-Stein überreicht (Steine sammeln, mit einem wasserfesten Filzstift einen Smilies draufmalen, Freude schenken …) und ganz besonders nette Gäste dürfen sich vielleicht über ein „Post Glück (Weck) Glas" freuen. Drin ist nichts materiell Kostbares. Wie es das angehängte Kärtchen erklärt, handelt es sich um „eine liebevolle Gefühlsmischung für ein Leben lang Glück" – ein Teelicht, ein Feuerzeug, ein Tütchen Tee und Zucker und viele gute Wünsche.

Andere Aktionen sind aufwendiger, wie z. B. der große Post-Jahreskalender, der im September geplant, gedruckt und dann an die Gäste verschenkt wird. Außerdem liegt er als Beilage der Zeitung bei und wird so unters Volk gebracht. Bei der Aktionsplanung macht sich die Wirtin u. a. die vielen „Welttage" zunutze – vom Welt-Lachtag bis zum Tag des Toilettenpapieres.

An solchen Tagen werden die Gäste manchmal mit kleinen Geschenken überrascht – z. B. mit einem Butterbrot am Tag des Butterbrotes, „Schoki" am Tag der Schokolade oder einer Bierprobe mit dem Wirt am Tag des Bieres. Manchmal müssen sich die Gäste aber auch erst ins Zeug legen, bevor es was gibt: Für einen Purzelbaum am Welt-Purzelbaumtag gibt's eine Halbe Bier oder für einen Witz am „Erzähl-einen-Witz-Tag" einen Espresso … Und manchmal dürfen auch die Gäste etwas Gutes für ihre Gastgeber tun: Am Tag des Toilettenpapiers darf jeder, der mag, eine (frische) Rolle vorbeibringen.

So ist die Post auf den Hund gekommen – mit Hundebar samt Speisekarte!

Ein wichtiger Erfolgsfaktor der Post ist die Identifizierung der Wirtsleute mit ihrem Betrieb, die bis hin zur Personifizierung reicht. Für die Gäste sind sie

Gute Laune ab dem Frühstücksei

Anregungen auf der Damentoilette

Darauf muss man erst mal kommen!

einfach die Elisabeth oder die Postwirtin und der Otmar. Im April haben Elisabeth und Otmar geheiratet: Ehrensache, dass alle Stammgäste, Lieferanten und Kollegen eingeladen waren, mitzufeiern. Der Biergarten wurde mit einem Zelt überdacht, es gab ein tolles Fest mit Musik und Unterhaltung und einem Ochsen am Spieß. Das heißt aber nicht, dass das Gasthaus geschlossen war. Dort lief der Betrieb inmitten der Hochzeitsfeier ganz normal und a la carte weiter.

Die eigene Hochzeit als Event mit den Stammgästen – den Mut hat nicht jeder. „Wir haben so viele liebe Stammgäste, die gerne mit uns feiern wollten", erzählt Elisabeth. „So haben wir uns hingesetzt, ein Konzept entwickelt und das von der Einladung bis zur Danksagung konsequent durchgezogen – es war eine rundum tolle Hochzeit!" Eine nette Anekdote am Rande: Unter den Hochzeitsgästen war ein altes Ehepaar, das genau an diesem Tag vor 65 Jahren seine Hochzeit in der Post gefeiert hatte. Das Jubiläumspaar bekam von den Köchen das gleiche Menu wie damals gekocht – serviert auf Geschirr aus dieser Zeit.

Aber noch mal zurück zu der „Selbstvermarktung der Wirtsleute". Lustige Karikaturen, die ein befreundeter Künstler gezeichnet hat, geben der Speisekarte, den Flyern und anderen Drucksachen eine persönliche Note und zeigen ein Wirtepaar, das über sich selber lachen kann. Auch Fotos setzt die Postwirtin gerne für (Marketing-)Botschaften ein.

So erklärt z. B. der biertrinkende Otmar auf einer Foto-Postkarte, warum im September die Preise ein bisserl nach oben gegangen sind. Wenn man seine Gäste wie Freunde behandeln möchte, gehört Offenheit dazu. Im Biergarten trifft man die beiden als Brautpaar in Lebensgröße auf einem großen Plakat mit der herzlichen Einladung: „Die Wirtsleute Elisabeth und Otmar wünschen Euch ein genussvolles Leben und rufen zu Tisch!" Wie könnte man da vorbei gehen?

„Vorbeigehen" ist eine Sache, über die sich die Postwirtin viele Gedanken macht: „Wie hole ich die Vorbeigehenden ins Restaurant oder in den Biergarten?" Der Gasthof liegt mitten in Herrsching, nicht in exponierter Seelage, aber am Wanderweg nach Andechs. Jeden Morgen kommt eine Kolonne Wanderer vorbei, viele gehen schnell noch mal aufs Klo, bevor der Heilige Berg in Angriff genommen wird. „Wir hatten manchmal in der Früh bis zu 50 Leute, die unsere Toiletten gestürmt haben", erzählt die Postwirtin. 50 Leute, die zwar ins Haus kamen, aber nicht zu Gästen wurden und natürlich keinen Obolus für die Toilettennutzung da lassen wollten.

Jetzt steht direkt vor dem Gasthaus ein hölzernes Herzlhaus – zu klein zur Benutzung, aber groß genug, um die Gäste drauf hinzuweisen, dass Papier, Licht, Putzmittel, die Reinigungskraft und Wasser Geld kosten. „Seitdem kommen die Leute mit einem Lachen zu uns ins Haus, schauen sich genauer um und zahlen für die Toilettennutzung", freut sich die Wirtin.

Aber wie bringt man sie dazu, auf der Rückkehr wieder Halt zu machen? Ein Stichwort dazu ist: Hackelsteckerverleih! Vor allem ältere Wanderer freuen sich über die Möglichkeit, einen Wanderstock ausleihen zu können. Auf dem Heimweg wird er wieder zurückgebracht. Und wenn sie dann immer noch nicht einkehren, so bleibt auf alle Fälle der Gedanke: In der Post sind sie ja wirklich supernett, da komm ich mal wieder.

So werden Wanderer ins Haus gelockt

Außerdem hat die Post zu beiden Seiten des Hauses eine überdimensionale Außenspeisekarte aufgestellt, die kein Vorbeigehender übersehen kann. Beim Verlassen des Post-Geländes wird noch mal mit einem flotten Reim versucht, den wankelmütigen Wanderer von seinem Weg abzubringen. „Oh Wanderer, verweil nur hier – bei bestem Augustiner Bier! Ruft auch der Berg, bewahr die Ruh' und hör ihm von hier unten zu …" Sollte das nicht klappen, dann sieht der potentielle Gast beim Rückweg auf der anderen Seite in großen Bildern, was es alles Leckeres zu essen und trinken gibt.

„Wow, wir machen wirklich viel!", stellt die Wirtin selber fest, während sie von einer extra Kassentaste für Bauarbeiter (= größere Portionen), dem lebenden Adventskalender und ihrem Einsatz als Prinzessin auf Kindergeburtstagen erzählt. Hier möchte sie künftig noch mehr machen und plant, zwei Erzieherinnen mit ins Boot zu nehmen. Die 43-jährige ist selber gelernte Erzieherin, Groß- und Außenhandelskauffrau und nun seit über 15 Jahren erfolgreiche Wirtin (11 Jahre Almwirt in Haar bei München).

Da schmunzelt der Otmar: Die Elisabeth und ihre Ideensammlung – immer griffbereit auf dem Smartphone dabei.

Außerdem muss man über die umtriebige Wirtin wissen, dass sie aus einer Familie mit 6 Kindern stammt. „Bei uns wurde einfach alles verwertet", erinnert sie sich. So wird es auch in der Post gehalten. Nur ein Beispiel: Freitags am „Saiblingtag" gibt es zum Fisch geschälte Zitronenscheiben. Die überflüssige Schale der ungespritzten Zitronen wird gerieben und zusammen mit einem grobkörnigen Meersalz und Mandelöl als Salzpeeling in kleine Gläser abgefüllt – ein tolles Give away für nette Gäste!

Dank der guten Zusammenarbeit mit dem Gemüsehändler schenkt dieser der Post regelmäßig reifes Obst (zuletzt ein paar Riesenkisten mit Blau-, Brom- und Himbeeren), das man nur noch zu Marmelade verarbeiten kann. Genau das macht die Wirtin. Die selbstgemachten Marmeladen (nach Konfitürenschutzgesetz hergestellt) gibt es beim Frühstück, zum Abverkauf oder auch mal als Dankeschön für …? Genau, nette Gäste. Das Apfelkompott, das es zum Kaiserschmarn gibt, ist ebenfalls selbstgemacht. Für die Marillenknödel werden für den Winter Aprikosen eingeweckt – gut, dass die Post so ein großes Lager hat …

Elisabeth Walch hat unendlich viele Ideen. Der Tag müsste unbedingt länger sein! Im Dezember wird der Biergarten zur Eislaufbahn umfunktioniert. Der Vertrag für die mobile Kunststoffeisbahn ist bereits unterschrieben. Die Finanzierung läuft durch Bandenwerbung von heimischen Unternehmen. „Mitten im Ort eine Eislaufbahn samt Schlittschuhverleih – das ist doch eine tolle Bereicherung für Herrsching", freut sich die Wirtin schon selber auf die Eröffnung der Eisbahn. Neben dem „normalen" Betrieb sind Events für Kindergärten und Schulen geplant, Eisstockschießen und Eishockey-Turniere …

Und dann freut sie sich schon drauf, wenn sie endlich ihre vielen Ideen für das Hotel umsetzen kann. Die Zimmer sollen als Themenzimmer rund um die „Prominenz" im Fünfseenland gestaltet werden – von Sissi bis Buchheim. Nun legt sich die Postwirtin voll ins Zeug, um die Post in den Hotelportalen nach vorne zu bringen und die Gäste über die Verbesserungen zu informieren. So haben kürzlich die etwa 50 Sekretärinnen, die für den Außendienst ihrer Firmen Zimmer in der Gegend buchen, Post von der Post bekommen: Eine Einladung zum Hoteltest samt einem Körbchen mit Marmelade, Salzpeeling, Post Glücks Glas … So geht's: Freude schenken, neue Freunde finden!

Dagmar Krutoff

Top Qualität!
5 Jahre Kantenbruch-Garantie mit Churchill Porzellan!!!
bei TOP SERVICE GmbH
0 81 65 / 94 87 30
www.topservicegmbh.de