

# Lust auf Neues treibt sie an

Der Hotellerie hat sie 20 Jahre lang den Rücken gekehrt. Heute leitet Birgit Hüttner das Restaurant und Weinlager Ankermühle im Rheingau



Emotionale Entscheidung: Birgit Hüttner hat aus dem Spauch heraus herauflich einen neuen Weg eingeschlagen

„A ls mein Mann die Ankermühle sah, schlug sein Herz sofort höher“, sagt Birgit Hüttner (46). Sie ließ sich von der Begeisterung anstecken. Das Paar kaufte das Anwesen. Zu diesem Zeitpunkt war Hüttner Geschäftsführerin der Arbeitsgemeinschaft Online-Forschung (AGOF) in Frankfurt/Main. Veränderungen im Berufsleben gewohnt und des Verhandelns etwas überdrüssig, wurde sie Unternehmerin.

„Unsere Entscheidung für die Ankermühle war sehr emotional“, sagt sie. „Aber sie kam für mich genau zum richtigen Zeitpunkt. Nach sechs Jahren Vertragsarbeit hatte ich riesige Lust, selbst etwas zu bewegen.“

## Gespräche mit den Gästen

Für das Weingut stellen die neuen Eigentümer einen Winzer ein. Die Gastronomie leitet Birgit Hüttner selbst, dort sind zwei Köche und zwei Servicekräfte beschäftigt. „Meine Aufgaben sind die Strategie und Zielvorgaben, Marketing, Vertrieb, Maintenance und der kaufmännische Bereich“, sagt sie. „Im Service helfe ich höchstens bei Veranstaltungen mit, ich führe aber die Gespräche mit den Gästen.“

Bei der Auswahl ihrer Mitarbeiter achtet Hüttner darauf, dass sie aus der Region stammen. „Sie sollten hier ver-

wurzelt sein und ihr soziales Umfeld haben. Sonst ist die Gefahr zu groß, dass sie schnell wieder weiterziehen.“

Die Küche der Ankermühle setzt auf frische, regionale Produkte und Tradition. „Jetzt arbeiten wir zum Beispiel mit Wild, schwarzen Nüssen, Steinpilzen und Quitten, aber auch mit Klassikern wie Kalbsleber und Blutwurst.“ Das Konzept, sich mit der Ankermühle vom einfachen, in der Region vielfach vertretenen Gaisaussschank abzusetzen, geht auf „Das Restaurant ist profitaibel“, freut sich Hüttner, die für das Lokal einen komplett neuen Kundenkreis erschlossen hat. Den Pro-Kopf-Umsatz beziffert sie mit rund 30 Euro. „50 Prozent unserer Gäste stammen aus Wiesbaden, Mainz oder Frankfurt, die übrigen 50 aus dem Rheingau.“

Die Inneneinrichtung der Ankermühle wurde im Sinne der alten Gertrudenmühle bewusst urig gehalten. Naturholz, kombiniert mit fehlenden bunten Kissen, Wänden und Gewölbekonstruktion in allen Räumen sind ausgefallene, handgemachte Kronleuchter. Von der Terrasse aus bietet sich ein Blick über die Reben bis zur gegenüberliegenden Rheinseite. Zwei Nebenterrassen für 12 bis 30 Personen zum Feiern und Tagen gibt es auch. Im Garten werden Trauungen abgehalten. Auf der angrenzenden Wiese veranstalten Firmen Outdoor-Aktivitäten wie Teambuilding oder Croquet.

Bleibt Birgit Hüttner in der Ankermühle verankert? „Unser Engagement hier ist auf jeden Fall langfristig ange-

legt“, sagt sie. „Beim eigenen Weinbau braucht man unter zehn Jahren nicht zu planen.“

Die zehnjährige Frau greift auf Erfahrungen im Gastgewerbe und betriebstheoretische Voraussetzungen zurück: Von 1985 bis 1988 studierte sie an der Betriebsakademie Ravensburg. Tourismus und absolvierte das berufsbegleitende Praktikum im dortigen romantischen Hotel Waldhorn.

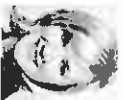
## An eine Auszeit gedacht

Es folgten Tätigkeiten in den Bereichen Marketing, Motivation, Kommunikation und Neue Medien. Ende der Neunziger wechselte Hüttner zur Multi-Media-Agentur Weblife. Zwei Jahre später profitierte sie als Anteilseignerin vom Verkauf des Unternehmens, blieb aber weiter beschäftigt. „Ich habe in dieser Zeit sehr viel gearbeitet und wollte gerade eine Auszeit nehmen, als man mir 2002 die Geschäftsleiterleitung der neu gegründeten AGOF anbot.“ Dort engagierte sich Hüttner bis die Ankermühle ihren Weg kreuzte. Manchmal sei sie schon sehr überrascht, wie viel Zeit die Arbeit in Anspruch nehme. „Wenn ich dann aber morgens meinen grünen Tee auf der Terrasse trinke und über die Weinberge blicke, dann weiß ich, dass die Entscheidung richtig war.“ Susanne Stauff

## Auf Ehrung folgt Ehrung

Jamie Shuter

„S ie ist einfach top und sieht deshalb momentan häufig im Rampenlicht“, Jamie Shuter. Die 21-Jährige ist von Deutschen Industrie- und Handelskammerrat (DIHK) als beste deutsche Hotelfachfrau des Abschlussjahrgangs 2011 ausgezeichnet worden. Jetzt geht es für die Mitarbeiterin der Allthoff-Hotels ab nach Berlin. Am Montag wird sie in der Bundeshauptstadt geehrt. Die Laudatio hält Wirtschaftsminister Philipp Rösler. Jungst erhielt sie in Bochum die Auszeichnung zur besten Absol-



Jamie Shuter ist Hotelfachfrau und anheiter für die Allthoff-Gruppe Foto: Hotel

ventu Ihres Ausbildungsberufes in Nordrhein-Westfalen.

Das Jamie Shuter zu den richtigen Guten gehört, zeichnete sich bereits während ihrer Ausbildung ab, hat sie sich doch durch ihre Leistung rasch für verantwortungsvolle Aufgaben empfohlen. So übernahm sie noch als Azubi die Urlaubsvertretung in der Buchhaltung des Hotels. Noch vor Abschluss ihrer Ausbildung im Amron Hotel Königshof wurde die heute 21-jährige übernommen. Und seit Mai arbeitet sie in der Buchhaltung der Allthoff-Hauptgeschäftsstelle in Köln. Gefördert wurde die Hotelfachfrau in der Allthoff Amron Akademie. Das Prinzip: Für jeden Mitarbeiter werden individuelle Einarbeitungs- oder Fortbildungspläne erstellt.

Jamie Shuter treibt der Ehrung an. Seit September studiert sie nebenberuflich Betriebswirtschaft mit dem Schwerpunkt Wirtschaftsprüfung. Es ist anzunehmen, dass Jamie Shuter auch dort am Ende zu den Besten gehört.

Welche Personalien unter Köpfe und Karrieren, Seite 34

## Zur Person

**Birgit Hüttner**, geboren 1965 in Friedrichshafen am Bodensee, absolvierte an der Betriebsakademie Ravensburg Fremdwirtschaftswissenschaften. Zu den weiteren Stationen gehörte der AFD AG Bochum. Nebenbei studierte sie an einer Fernuni Kulturmanagement. Anfang der 90er-Jahre wechselte sie an das Zen-

trum für Kunst- und Medienwirtschaft. Karin Hüttner wurde Marketingleiterin bei Weblife, später Weblife. Von 2002 bis 2008 war Hüttner Geschäftsführerin der Arbeitsgemeinschaft Online Forschung in Frankfurt. Danach wurde sie mit ihrem Mann Eigentümer der Ankermühle in Oestrich-Winkel.