



Fotos: Erbprinz



GELEBTE TRADITION SEIT 230 JAHREN IN ETTLINGEN

Der Erbprinz ist in der Region eine kulinarische Institution. Bernhard Zepf führt das Haus seit 1999. Im Gespräch berichtet der Patron von Postkutschen und Reisenden, exzellentem Service und der bedeutenden Rolle des Personals in der Spitzengastronomie.



Gedämpfte Gespräche, leises Gläserklirren, Sommeliers bei der Arbeit, die unaufgeregt-freundliche Geschäftigkeit des lautlosen Service, weiße Tischdecken und blank glänzendes Besteck. Im Ettlinger Erbprinz nimmt der Besucher die Spitzengastronomie schon im Eingangsbereich mit allen Sinnen wahr. Patron Bernhard Zepf bittet zum Gespräch in die schwarzen Ledersessel der dunkel vertäfelten Bar. Der Raum blieb in der Originalausstattung der 1960er-Jahre erhalten. Doch Tradition und Moderne liegen im Erbprinz nahe beieinander. „Kontinuität und Wandel garantieren den Erfolg unseres Hauses“, erklärt Bernhard Zepf.

Es ist eben nicht alleine die Lage des Erbprinzen im Zentrum Ettlingsens, am Eingang zur Altstadt gegenüber von Schloss und S-Bahn-Haltestelle. Mindestens ebenso wichtig für den Erfolg des Hauses waren und sind die Inhaber und die Geschäftsführer. Sie sorgten im Falle des Erbprinzen dafür, dass die Lokation nicht nur ein gutbürgerliches Gasthaus mit solidem Hotel blieb, sondern eine der ersten Adresse in der Region mit weit überregionaler Strahlkraft wurde.

Die kulinarische Geschichte des Hauses begann 1788. Noch vor der Französischen Revolution erhielt der Ettlinger Posthalter Ignatz Stein das Privileg, in seiner Station „Erbprinz“ nicht nur Postreisende, sondern auch normale Gäste zu bewirten. Im Laufe der Zeit wurden die umfangreichen Stallungen für die Pferde der Postkutschen durch Garagen für die Automobile der Reisenden und schließlich durch einen Hotelbau ersetzt. Auch die Gastronomie des Hauses orientierte sich neu: Küche und Service erreichten bereits im frühen 20. Jahrhundert das Niveau der europäischen Spitzengastronomie.

Patron Helmut Gietz konnte 1967 den ersten und 1974 den zweiten Michelin-Stern entgegennehmen.

1999 übernahm Bernhard Zepf das Steuer. Der Glanz des Hauses war zwischenzeitlich etwas matter geworden. Der Erbprinz hatte jedoch noch Marke und Potenzial, die der Gastronom wieder aktivierte: „Für uns war klar: Wir wollen das erhalten, was als Herz und Seele des Betriebes wertig und würdig war, zugleich aber den Anforderungen der Zeit und den Wünschen der Gäste entsprechen.“ Dieses Ideal zeichne den Erbprinz bis heute aus: „Es gibt nicht viele Häuser, die aus über 200 Jahren Geschichte erfolgreiche Gastronomie gestalten können.“ Doch der Weg zum Erfolg war steinig und forderte viel Engagement: Bernhard Zepf ließ die Haustechnik grundlegend modernisieren und brachte die Küche auf Kurs, um schließlich den zwischenzeitlich verlorenen Michelin-Stern „zurückzuerobern“. Heute ist der Erbprinz eines der wenigen Hotels seiner Größenordnung, bei dem Eigentum, Geschäftsleitung und tagtägliche Führung des operativen Betriebs in einer Hand liegen. Für Bernhard Zepf wurde die Position Patron nicht nur Beruf, sondern auch Berufung und Lebensaufgabe.

Einfach war und ist das nicht immer, denn die Eigenheiten der Spitzengastronomie halten zahlreiche Herausforderungen bereit. „In Deutschland ist es schwierig, ein 2-Sterne-Haus mit 80 bis 100 Sitzplätzen mittags und abends wirtschaftlich auszulasten. In Frankreich und Italien ist das anders“, berichtet Bernhard Zepf. Hierzulande herrsche der Service an maximal vier Abenden pro Woche vor. Der Erbprinz-Chef setzte deshalb nicht nur auf die

Gastronomie, sondern auch ergänzend auf den Bereich Logis: Er stockte mit einem Neubau die Hotelkapazität von 48 auf 123 Zimmer auf, ergänzte das Angebot um Schwimmbad, Sauna und Spa.

Dieses Portfolio erweiterte ebenso den Kundenkreis, es kann sowohl Geschäftsreisenden als auch den gehobenen Resort-Tourismus ansprechen. Die Vielfalt der Dienstleistungen bedarf allerdings einer genau abgestimmten Kommunikation: „Wir müssen immer in der Lage sein, unsere Gäste in zwei verschiedenen Tonarten anzusprechen: sachlich und pragmatisch bei dem Business-Gast mit klarem Ziel und begrenzten Zeitressourcen, individuell und persönlich bei den Gäste, die den Erbprinzen wegen der Atmosphäre des Hauses und der Schönheit des Albtals besuchen“, erklärt Bernhard Zepf. Wer sind aber die Reisenden, die diese Dienstleistungen in Anspruch nehmen? „Dieser Zirkel ist nicht allzu groß“, verrät Bernhard Zepf: „Diese Gäste schätzen es, sich in gepflegter Atmosphäre angeregt zu unterhalten und das Leben dank eines herausragenden Services zu genießen.“

Das Personal spielt in diesem Zusammenhang eine entscheidende Rolle. Einfach zu finden, ist es allerdings nicht mehr. „Im Vergleich zum Jahr 1999 hat sich die Fachkräftesituation grundlegend verändert“, erklärt Bernhard Zepf: „Als ich den Erbprinzen übernommen habe, erreichten uns pro Jahr 1.000 Bewerbungen um Ausbildungsplätze. Gegenwärtig erhalten wir pro Jahr maximal 30 Bewerbungen.“ Auszubildende könnten sich heute die von ihm gewünschten Betriebe weitgehend selbst auswählen. Das Ergebnis des Bewerbungsprozesses sei jedoch nicht schlechter, wie Bernhard Zepf weiß: „Die Auszubildenden, die sich bei uns bewerben, sind absolut gewillt, die Hotellerie und Gastronomie in einem der besten Häuser zu erlernen. Aufgrund dieser Motivation ist das generelle Niveau in unserer Branche so hoch wie selten zuvor.“

Damit diese Exzellenz erhalten bleibt, brachte sich Bernhard Zepf lange Jahre in den Verein Förderer von Hotellerie und Gastronomie ein, der die Ausbildung von talentierten Abiturienten und Realschulabsolventen fördert. In diesem Forum kooperieren Patrons und Hoteliers mit den Berufsschulen, tauschen sich über Trends aus und organisieren Fortbildungen. Gerade die Digitalisierung macht mit ihren großen Schritten auch vor der Spitzengastronomie nicht halt: Die Herausforderungen, am Ball zu bleiben, beginnen bei neuen Buchungsplattformen und enden bei den Möglichkeiten, die Künstliche Intelligenz bietet.

Um hervorragenden Service ausüben zu können und dem Gast ein besonderes Erlebnis zu ermöglichen, müssen die Mitarbeitenden aber nicht nur gut ausgebildet, sondern ebenso dauerhaft motiviert sein. Das sei Aufgabe des Patrons, erklärt Bernhard Zepf: „Jeder Mitarbeiter sollte sich gerecht behandelt fühlen. Deshalb sollte der Patron die Nöte, Bedürfnisse und Wünsche kennen und berücksichtigen.“ Viele der oft genannten Nachteile der Gastronomiebranche seien nur Besonderheiten, die keine größere Auswirkung auf die individuelle Lebensgestaltung haben müssten: „Arbeit in den Abendstunden und an den Wochenenden ist auch in vielen anderen Berufen üblich.“



**“ALS ICH DEN ERBPRINZ
ÜBERNOMMEN HABE,
ERREICHTEN UNS PRO JAHR
1.000 BEWERBUNGEN UM
AUSBILDUNGSPLÄTZE.
GEGENWÄRTIG ERHALTEN
WIR PRO JAHR MAXIMAL
30 BEWERBUNGEN.“**



Und hinsichtlich der Work-Life-Balance sind die Arbeitsplätze in guten Gastronomiebetrieben in jeder Hinsicht wettbewerbsfähig.“

“ARBEITEN UND LEBEN IST IN ETTLINGEN SEHR GUT MÖGLICH.”

Arbeiten und Leben sei in Ettlingen sehr gut möglich. Davon ist der Gastronom überzeugt. Die Landschaft, die Zugänglichkeit der Menschen und die große Vielfalt der gastronomischen Betriebe eröffneten auch viele Möglichkeiten, miteinander zu kooperieren und sich gegenseitig weiterzuempfehlen. Insbesondere das Albtal schätzt Bernhard Zepf: Hier gebe es einige inhabergeführte Restaurants, die Qualität und persönliche Verantwortung über Masse stellten. Weitere Netzwerke des Gastronomen spannen sich bis nach Sylt, Frankreich, Südtirol, Österreich und in die Schweiz. Der Erbprinz ist darüber hinaus Mitglied von „Feine Hotels“, einer Vereinigung privat geführter, individueller Häuser.

Vernetzungen und Kooperationen sind aber nur ein Element, um die Zukunft des Erbprinzen zu sichern. Vorausschauendes Handeln sei wichtig, um das Haus zu erhalten, erklärt Bernhard Zepf: „Als Gastronom muss man der Welle immer ein Stück vorauslaufen. Man darf nicht warten, bis sie einen einholt.“ Das habe sich im Gefolge der Covid-19-Pandemie gezeigt: Seither seien viele der Präsenzveranstaltungen im geschäftlichen Bereich durch digitale Formate und virtuelle Konferenzen ersetzt worden. Deshalb definiert sich der Erbprinz seit 2020 nicht mehr wie bisher als Business-, Tagungs- und Stadthotel, sondern über das Motto „Erleben – Ankommen – Genießen“.

Bernhard Zepf verstand in diesem Zusammenhang auch einen Unglücksfall als Chance: 2021 hatte ein Brand im Saunabereich einen Millionenschaden verursacht. Für Zepf bot diese Katastrophe jedoch die Möglichkeit, den betroffenen Hoteltrakt zu erneuern und fit für die Zukunft zu machen. Da sind sie wieder die beiden Erfolgsprinzipien Kontinuität und Wandel: „Man muss die Gastronomie immer wieder verjüngen. Wer sich nicht verjüngt und anpasst, der hat keinen Anspruch, 230 Jahre alt zu werden wie der Erbprinz.“