

Schwedisch in Bayern

Nachdem sie weltweit in Hotels arbeitete, kehrte Bauerntochter Monika Hobmeier in ihre Heimat zurück – und baute ein Hotel.

Wenn man in Parsdorf, 15 km östlich von München, von der Autobahn abfährt, gelangt man in ein Gewerbegebiet: Baumarkt, Möbelhaus, Schnellimbiss... Beim Kreisverkehr fällt der Blick auf ein Gebäude, das nicht recht in die Umgebung passen will: Moderne Glasfront im Erdgeschoss, darüber eine schicke Holzfasade. Tritt man in das „Bader Hotel“, fällt die helle, offene Architektur besonders auf: Lobby, Lounge und Restaurant gehen ineinander über. Zusammen mit dem großen Kaminofen und viel Massivholz kommt hier „Schweden-Gefühl“ der modernen Art auf.

An der Rezeption steht die Hotel-Chefin selbst: Monika Hobmeier. Die 40-jährige Mutter von drei Kindern hat vor einem Jahr hier ein 50-Zimmer-Hotel eröffnet – ihr Hotel.

Zurück in die Heimat. Als gelernte Versicherungs- und Hotelkauffrau ist sie in der ganzen Welt herumgekommen, hat in Luxushotels in den USA und Mexiko gearbeitet. Danach lebte sie mehrere Jahre mit ihrem Mann, einem Halbschweden, in Stockholm, lernte skandinavisches Design und Gastronomie kennen, betreute dort bereits eine Hoteleröffnung. „Mein Wunsch war trotzdem immer ein eigener Betrieb.“ Bei Monika Hobmeier klingt das nicht dahergesagt, sondern sorgfältig geplant. Sie sei froh, lange gewartet und Erfahrungen gesammelt zu haben, erklärt sie.

Die Chance, den Wunsch zu verwirklichen, ergab sich in ihrem Heimatort. Hobmeier ist in Parsdorf zusammen mit vier Geschwistern auf dem elterlichen

Monika Hobmeier kombinierte in ihrem Hotel nordisches Design, bayerische Lebensart und viel Holz.



Foto: Brüggemann

Bauernhof mit Ackerbau, Bullenmast und Forstwirtschaft aufgewachsen. Mit 16 startete sie ihre Gastronomie-Karriere als Kellnerin im örtlichen Wirtshaus.

„Später wuchs auch der Wunsch, hierhin zurückzukehren“, erzählt sie. Das „Bader Hotel“, nach Ihrem Ehemann benannt, steht jetzt nicht weit vom Hof, den einer ihrer Brüder mit ihrem Vater weiterhin bewirtschaftet.

Bayerisch-nordische Mischung: Mit dem Hotel hat Hobmeier ihre Herkunft, ihre bisherigen beruflichen und persönlichen Stationen und Erfahrungen perfekt gemischt: Auf dem elterlichen Hof habe sie einen geregelten Tagesablauf kennengelernt und was es bedeutet, viele Menschen zu versorgen: „Da saßen drei Generationen an einem Tisch – heute kaum vorstellbar“, erzählt sie. Vom Hof ins moderne Hotel mitgenommen hat sie eine gute Portion Boden-

ständigkeit: Die Zimmerpreise sind für Münchener Verhältnisse überschaubar, die Speisekarte ebenfalls. Auf die Teller kommen regionale Produkte und Selbstgemachtes – aber eben auch schwedische „Plattör“-Pfannkuchen. Besonders wichtig ist ihr: „Wir wollen herzliche Gastgeber sein. Der persönliche Umgang ist mir besonders wichtig“, betont sie. Die Vorliebe für Holz stamme ebenfalls aus der Familie: „Hobmeiers sind Holzwürmer“, erzählt sie – keine Frage, dass möglichst viel für den Neubau verwendet werden sollte.

Überhaupt gab und gibt es von der gesamten Familie viel Unterstützung: Ihre Schwester und die Mutter arbeiten im Hotel mit. Hobmeier selbst ist mehr als die Hotel-Chefin: „Mich findet man überall – auch in der Spülküche“, erklärt sie ihre Arbeitseinstellung. Das zahlt sich aus: Sogar der örtliche Stammtisch trifft sich inzwischen sonntags im Bader Hotel. *Christian Brüggemann*

Die nächste top agrar erscheint am 26.3.2016