

Keine Trödelei um neun Uhr

GÄSTE In den Wintermonaten machen Geschäftsreisende das Gros der Übernachtungen in „Münchner Hof“ in der Altstadt aus.

PERSONAL Chefin und Empfangsdame, Zimmermädchen, Azubis und Handwerker sorgen dafür, dass sich alle wohlfühlen.

VON GERTRUD BAUMGARTL, MZ

REGENSBURG. Dezent läuft das Radio im Hintergrund, zwei Herren sitzen über der letzten Tasse im Frühstücksraum des Hotels „Münchner Hof“ im Herzen der Altstadt. Kerstin, Azubi im zweiten Lehrjahr, passt hinter der Theke auf, dass kein Teller des reichlichen Büfets leer wird. „Der letzte Gast soll dieselbe Auswahl haben, wie der erste“, ist eine der ungeschriebenen Regeln des Vier-Sterne-Hauses.

Nur ein Gast fehlt noch, dann kann Kerstin für heute abräumen. Geschäftsleute trödeln morgens um neun nicht. Seit 6.30 Uhr macht die Auszubildende zur Hotelfachfrau hier alleine Dienst. Sind alle 90 Betten in der Hochsaison belegt, passen sie zu viert auf, dass keine der acht Brotsorten ausgeht, 14 Teesorten und acht unterschiedliche Kaffeezubereitungen zur Auswahl stehen.

Im Konferenzraum ein paar Ecken weiter wird bereits gearbeitet. Der TÜV Süd hat hier für sechs Teilnehmer das „Konferenzpaket“ mit Übernachtung gebucht. Während Kerstin den Imbiss vor der Tür platziert, druckt Empfangsdame Renate Kozyla schon die Menüvorschläge zum Mittagessen aus.

Kaum Touristen im Januar

Bei Renate Kozyla geht es ruhig zu an diesem Morgen. Gerade hat sie einer Dame mit „Winterarrangement“ ein Taxi gerufen. Das sind zwei Übernachtungen mit Welcome-Drink, festlichem Abendessen und Stadtführung. Und somit momentan die Ausnahme: Von den 15 Gästen, die von Sonntag auf Montag hierbleiben, sind 14 Geschäftsreisende. Touristen gibt es im Januar kaum.

Zwei Gäste werden heute noch auschecken, die anderen bleiben. Drei frisch Angereiste standen bereits um 7.15 Uhr an der Rezeption, um den Zimmerschlüssel in Empfang zu nehmen. So ruhig es momentan an der Rezeption auch scheinen mag – in den oberen Stockwerken geht es rund, wie ein Gang durchs Haus mit Geschäftsführerin Kerstin Rötzer zeigt.

Die Zimmermädchen Brigitte Kandsberger und Julia Giballa, seit 20 bzw. 18 Jahren im Münchner Hof tätig, putzen die Badezimmer, polieren Spiegel, wischen Staub, machen die Betten, tauschen Handtücher aus. Alle drei Tage sind die Betten frisch zu überziehen.

Sind sie mit dem Alltagsputz fertig, der in einem Zimmer 25 Minuten dauert, wird in den unbelegten Zimmern „gestöbert“ wie Hausfrauen beim Osterputz: Heizungen wischen, Fenster putzen und was es sonst noch gibt. „Große Wäsche“ in dem Hotel ist abgeschafft: Die Bettwäsche ist geleast, ebenso die Deckservietten. Was in die eigene Waschküche wandert, sind nur noch Handtücher und Spannbettbezüge. Bei 15 Gästen sind das auch noch täglich zwei große Trommeln voll. Und manchmal will auch ein Gast seine Wäsche gewaschen haben.

Hotel mit Familien-Tradition

In einem Trakt des Hotels, das aus mehreren Häusern in der Tändlergasse zusammengewachsen ist, sind die Handwerker. Wie immer im Winter, erzählt Kerstin Rötzer, rechte Hand ihrer Chefin Karin Helmberger. Völlig neu gemacht werden die Badezimmer und der Belag in fünf Gästezimmern.

Immer mehr Allergiker verlangen keine Teppichböden, nun kommt wieder Parkett rein. „Und wenn wir alle Zimmer gemacht haben, fangen wir wieder von vorne an“, erzählt sie. Seit ihrer Lehrzeit und damit seit 24 Jahren arbeitet Kerstin Rötzer im „Münchner Hof“, und es gibt nichts, was sie nicht weiß über das Haus, das



Brigitte Kandsberger (links) ist seit 20 Jahren Zimmermädchen im „Münchner Hof“, ihre Kollegin Julia Giballa (rechts) seit 18 Jahren. Sind sie mit Putzen fertig, wird „gestöbert“.



Geschäftsführerin Kerstin Rötzer (li.) und Renate Kozyla prüfen am Empfang eine Buchung.



Erst ab 9 Uhr darf gearbeitet werden: Handwerker gehören im Winter zum Stammpersonal.



Aufsicht über das Frühstücksbüfett: Azubi Kerstin
Fotos: Gertrud Baumgartl

Alarm bei der Feuerwehrtagung

Wie sind Sie Hotelbetreiberin geworden?

Meine Eltern hatten den Betrieb seit 1937, 1966 habe ich ihn übernommen und mit meiner Mutter weitergeführt. Das war damals noch ein Gasthaus mit Metzgerei, und die Leute haben sich von uns die Sulz über die Straße mitgenommen. Geleert habe ich vorher in einem Vier-Sterne-Hotel in Kiel.

Aus wie vielen Gebäuden besteht der „Münchner Hof“?

Genau weiß ich es nicht. Ich denke, da wurden fünf bis sechs Häuser, darunter zwei frühere Wohntürme, zusammengebaut. Zuletzt integrierte man

das frühere Personalgebäude in das Hotel. Darum haben wir ganz unterschiedliche Ebenen und sogar eine mittelalterliche „Rauchkuchl“.

Wie viel Personal arbeitet hier?

15 Angestellte. Davon sind fünf Azubis und zwei Aushilfen.

Was macht bei der Arbeit Spaß?

Wir haben Gott sei Dank sehr zufriedene Gäste und ein interessantes Publikum. 80 Prozent sind übrigens Stammgäste. Wenn die sich wohlfühlen, bin ich auch glücklich.

INTERVIEW



KARIN HELMBERGER

Haben Sie weitere Fragen? Schreiben Sie uns! nachrichten@mittelbayerische.de

Und was ist für Sie ärgerlich?

Gerade im Sommer passiert es immer wieder, dass Gäste schon um neun Uhr morgens ein Zimmer haben wollen, aber erst am nächsten Tag um 17 Uhr auschecken. Ärgerlich finde ich

auch, wenn um die Preise gefeilscht wird. Wenn da jemand um fünf Euro herunterhandeln will, sage ich schon einmal, dass wir nicht im Basar sind. Es gibt auch ausgesprochene Nörgler, die sich gleich beschweren und einen Nachlass wollen, nur weil sie nicht sehen, dass Geräte im Stand-by-Modus sind. Ich denke, daran ist viel auch das Fernsehen Schuld.

Lustige Erlebnisse?

Einmal kam die Feuerwehr ausgerechnet zu einer Feuerwehrtagung bei uns im Haus. Sie wurde automatisch vom Rauchmelder alarmiert, weil ein Feuerwehrlöcher aus Jux Gas aus einer Spraydose angezündet hatte.

seit 1937 im Besitz der Familie Helmberger ist: Karin Helmberger, 73, hat es 1963 von ihren Eltern übernommen. Beschlossene Sache, dass Tochter Kathrin sich eingearbeitet hat, weil sie einmal das Haus weiterführen wird.

Das ist nicht nur in familiärer Hinsicht historisch. Zwei mittelalterliche Wohntürme gehören zum Gebäude, und so wundert es nicht, dass manche Holzdecken aus dem 12. Jahrhundert

stammen und ein Türstock fast so prächtig wie einer aus dem Alten Rathaus ist.

Telefonklingeln an der Rezeption: Ein Gast will für eine Nacht Mitte April reservieren. Ein anderer Reservierungswunsch macht Karin Helmberger Kopfzerbrechen: elf Personen für eine Nacht während des „Stadtmaraathons“. „Da bleiben die Gäste immer vier Nächte. Die wollen nicht nur den

Marathon mitlaufen, sondern vorher mit der Familie die Stadt ansehen und trainieren.“ Sagt sie den elf Personen ab, werden die sauer sein. Andernfalls riskiert sie, drei Nächte lang auf elf Betten sitzen zu bleiben. „Wie man's macht, ist es verkehrt“, lacht sie. Aber nicht lange: „Wissen Sie, mir macht das Hotel einfach Spaß“, lacht sie dann. Dass man ihr die 73 Jahre überhaupt nicht ansieht, bestätigt das nur.

MORGEN IN DER MZ

Die tägliche Reportage

Heimat in der Fremde

Mit einem Sportfest bringt Kanee Taki einen Hauch Japan in die Oberpfalz. Die 39-Jährige lebt seit drei Jahren in Regensburg. Veranstaltungen sollen für ihre Kinder ein Stück Heimat sein.