

## „Wir machen alles selbst“



Autor  
**Svenja Alberti**  
Verantwortliche Redakteurin



Eingespieltes Duo: Nathalie Kuhn und ihr Mann  
Thomas Hirsch Foto: Svenja Alberti

FRANKFURT/M. „Wer das große Geld in der Gastronomie machen will, hat den falschen Beruf gewählt“, sagt Nathalie Kuhn. Die Inhaberin des Landgasthofs Alte Papiermühle in Frankfurt/M. ist gelernte Modedesignerin und in die Gastronomie nur reingerutscht. „Aber sie hat mich nie wieder losgelassen“, erzählt die 43-jährige gebürtige Französin mit strahlenden Augen.

Gemeinsam mit ihrem Mann Thomas Hirsch hat sie 2006 die Alte Papiermühle vor den Toren Frankfurts in Niederursel gekauft und hier ihren Traum vom eigenen Betrieb verwirklicht. Das Gasthaus stand fünf Jahre leer und musste komplett restauriert und umgebaut werden. In nur dreieinhalb Monaten war alles fertig. „Wir haben alles, was wir besitzen, hier reingesteckt. Wir mussten so schnell wie möglich Geld verdienen“, erzählt das Ehepaar. Eine mutige Entscheidung. „No risk, no fun“, wiegelt Kuhn ab.

Doch Sorgen gehören dazu. Erst in 15 Jahren sollen sich die Investitionen amortisiert haben.

Die Alte Papiermühle liegt idyllisch auf einem 4600 Quadratmeter großen Areal auf dem Weg von der Mainmetropole zum Feldberg im Taunus. Die Gaststube ist im französischen Stil eingerichtet und wirkt wie ein großes Wohnzimmer, in dem 160 Gäste Platz finden. Der Garten bietet 1000 Plätze.

In der Papiermühle sind die Aufgaben genau verteilt. Thomas Hirsch ist gelernter Metzger und Koch, er verantwortet die Küchen-Crew. Seine Ausbildung zum Koch hat der Frankfurter im Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen in der Schweiz absolviert. In der Papiermühle

bietet er regionale bis gehobene Küche. „Mein Mann kocht mit so viel Leidenschaft“, schwärmt Kuhn. Convenience ist den beiden ein Gräuel. Das zahlt sich aus. Der Durchschnittsbetrag liegt bei 30 bis 40 Euro pro Person. Umsatzzahlen wollen sie nicht preisgeben.

Für Nathalie Kuhn, die für den Service zuständig ist, bedeutet Gastfreundschaft, Freunden einen schönen Abend zu bereiten. „Der Beruf erfüllt mich. Ich werde belohnt, wenn die Gäste sich bedanken“, so die Perfektionistin. „Es geht darum, herauszufinden, was der Gast möchte, und nicht darum, das Beste zu verkaufen.“ Das gilt auch fürs Team. Es hat gedauert, bis das Ehepaar das Personal zusammen hatte, auf das es sich verlassen kann. Nun lernen sie, Verantwortung zu übertragen und sich auch mal freizunehmen.

Doch Freizeit ist rar, das Objekt lässt sie nicht los. „Wir machen alles selbst“, so Kuhn. Urlaub ist finanziell nicht drin. Geld, das sie verdienen, stecken sie in den Betrieb. Seit fünf Jahren gönnen sie sich erstmals zwei Wochen Betriebsferien. Die Zeit wollen sie nutzen, um den Scheunenausbau voranzutreiben. Denn Geschäft, das ihnen durch die Lappen geht, ärgert sie. Um Stammgäste nicht zu verärgern, wenn die Räumlichkeiten von einer Gesellschaft reserviert sind, schaffen sie in der Scheune weitere 250 bis 300 Plätze für Firmenveranstaltungen und große Feiern. Die bringen Geld. Auch der Nachfrage nach Hotelzimmern wollen sie nachkommen. In zwei bis drei Jahren möchten sie neun bis zwölf individuell eingerichtete Zimmer anbieten.

Die Alte Papiermühle lebt von Mund-Propaganda. Der gute Ruf hat sich bis nach Königstein, Kronberg und Frankfurt herumgesprochen. Die Referenzliste reicht von der Deutschen Bahn über die Dresdner Bank bis zum Clubanbieter Aldiana.

Für die Zukunft können sich die beiden vorstellen, in zehn Jahren einen kleinen Betrieb in der Provence zu führen. Aber nur, wenn sie jemanden finden, der ihr Werk genauso weiterführt, wie sie es angedacht haben. „Wir sind schließlich enorm stolz darauf, was wir hier geschaffen haben“, sagen sie.

Auch dass eines ihrer vier Kinder ihr Lebenswerk fortführen wird, ist möglich. Die älteste Tochter (24) hat Hotelkauffrau gelernt, der Sohn ist Koch, und die beiden jüngeren Töchter helfen manchmal im Service aus. Aber drängen tun die Eltern sie nicht. „Das muss aus freien Stücken kommen“, so Kuhn. Wie die Eltern sollen sie den Beruf aus Leidenschaft ergreifen.

Nathalie Kuhn und Thomas Hirsch haben ihre Entscheidung nie bereut. „Aber manchmal fragen wir uns schon, was wir uns hier eigentlich angetan haben“, gibt Hirsch zu. Svenja Alberti

**Erschienen in der Allgemeinen Hotel- und Gastronomie-Zeitung, Ausgabe 2009/51, Seite 4**