
INTERVIEW

„Als Familienunternehmer denke ich immer in Generationen“: Christoph Unckell im Interview

Christoph Unckell führt das Hotel Rebstock in Würzburg seit mehr als 25 Jahren mit Leidenschaft. Dabei entwickelt er das Haus, das seit Generationen im Familienbesitz ist, kontinuierlich weiter, zuletzt wurde 2019 nach zahlreichen Renovierungsarbeiten der Neubau Hof Engelgarten fertiggestellt. Im Interview spricht der Hotelier über sein Familienunternehmen, Herausforderungen und Perspektiven.

Würzburg. Seitdem Christoph Unckell das Hotel Rebstock 1994 von seinen Eltern übernommen hat, arbeitet er mit viel Herzblut und Perfektionismus an dem Haus. Da eines Tages Sohn Julius die Familientradition weiter- und das Hotel führen soll, steht für den Würzburger bei allen Entscheidungen die Familie im Vordergrund.

Wie war es, das Hotel von Ihren Eltern zu übernehmen? Was haben Sie umgekrempelt und was beibehalten?

Obwohl ich mehr als zehn Jahre Erfahrung in der nationalen und internationalen Hotellerie hatte, hatte ich einen riesigen Respekt vor der Aufgabe. Auf einmal allein verantwortlich zu sein für ein Hotel mit all seinen Mitarbeitern, fühlte sich schon anders an. Ich habe mir zunächst alles angesehen und dann nach und nach kleinere und größere Änderungen vorgenommen. Die Einführung der Hotelsoftware „Fidelio“ war der erste größere Punkt. Zunehmend habe ich dann auch in den Rebstock investiert. Aus der fränkischen Weinstube wurde ein zusätzlicher Tagungsraum, unsere Bibliothek. Kleinere Einzelzimmer haben wir zu komfortablen Doppelzimmern zusammengelegt. Was am Jahresende als Gewinn übrigblieb, wurde direkt wieder investiert, und heute ist das Hotel nicht mehr mit dem zu vergleichen, was ich 1994 übernommen habe.

Sie sind mit dem Hotel aufgewachsen. Was waren früher Ihre Lieblingssorte im Hotel und welche sind es heute?

Damals gab es im Keller des Hotels noch die „Bierkutsche“, ein rustikales Kellerlokal. Da habe ich oft ausgeholfen und vor allem das Bierzapfen gelernt. Auch meine ersten eigenen

Parties durfte ich hier feiern. Später haben meine Eltern das Lokal dann geschlossen, das fand ich damals sehr schade. Rückblickend kann ich die Entscheidung aber gut verstehen und hätte selbst sicher nicht anders gehandelt. Heute sind meine Lieblingssorte immer die Plätze, die neu sind, denn in den Wandel stecke ich besonders viel Energie und Passion. Momentan würde ich also sagen, ist mein liebster Platz unser Hof Engelgarten.

Auch Ihr Sohn ist mit dem Hotel groß geworden. Wie ist es, dem eigenen Sohn alles von klein auf beizubringen?

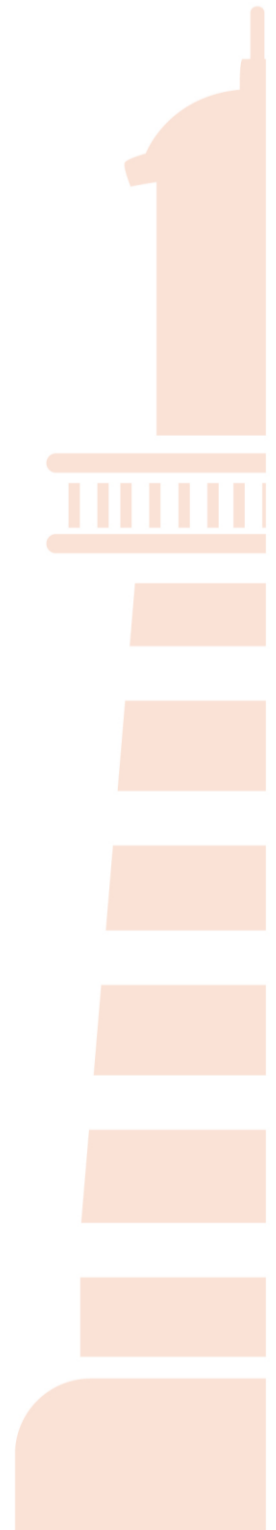
Als Familie haben wir die ersten Jahre im Hotel gewohnt. Dort wurde Julius, mein Ältester, auch geboren. Drei Jahre später kam seiner Schwester Carolina dazu, da haben wir schon in unserer jetzigen Wohnung in der Nähe gewohnt. Natürlich waren beide oft im Hotel, allerdings war es uns wichtig, unseren Kindern ein möglichst „normales“ Zuhause zu bieten. Trotzdem hat sich Julius nach dem Abitur für die Hotellerie entschieden, was mich natürlich sehr freut. Ich hätte aber auch jede andere Entscheidung mitgetragen. Gerade in unserem Beruf finde ich es wichtig, dass so eine Entscheidung aus freien Stücken getroffen wird, denn in der Hotellerie und Gastronomie kann man nur mit Herzblut und Leidenschaft erfolgreich sein. So haben es meine Eltern schon bei mir gehalten.

Funktioniert eine Übernahme durch die nächste Generation nur, wenn nichts aufgezwungen wird?

Davon bin ich absolut überzeugt! In dem Moment, in dem etwas erzwungen wird, führt das zu Widerstand. Allerdings ist es wichtig, einen gemeinsamen Rahmen abzusprechen, da so eine Übernahme für alle Beteiligten mit einer großen Verantwortung verbunden ist. Es geht immerhin um den Fortbestand des Unternehmens und vor allem um die vielen Mitarbeiter mit ihren Familien, die vom Hotel leben. Da ist die fachliche und persönliche Eignung des Nachfolgers zentral, deshalb sind die sogenannten „Lehr- und Wanderjahre“ so wichtig. Während dieser Zeit werden Erfahrungen gesammelt, die die spätere Übernahme des Betriebs erheblich erleichtern.

Sie möchten das Hotel sicher im besten Zustand an Ihren Sohn weitergeben. Was möchten Sie bis dahin noch auf den Weg bringen?

Da gibt es jede Menge Pläne! Das ist in einem Hotel ja immer so, wenn das eine Ende fertig ist, fängt man am anderen Ende wieder an. Nun müssen wir allerdings erst unseren Neubau, den Hof Engelgarten, wirtschaftlich schultern. Je nachdem, wie das erste



Geschäftsjahr läuft, wird dann wieder in neue Zimmer und die Ausstattung des Bestandshotels investiert. Bei solchen Investitionsentscheidungen werde ich nicht nur meine Mitarbeiter beteiligen, sondern natürlich auch Julius, selbst wenn er noch nicht im Unternehmen tätig ist.

Haben Sie das Projekt Hof Engelgarten für sich realisiert oder mit Blick auf die Zukunft und die folgenden Generationen?

Als Familienunternehmer denkt man immer in Generationen, glaube ich. Insbesondere bei einer Investition in so einer Größenordnung. Ich bin nicht sicher, ob ich mich für das Projekt entschieden hätte, wenn nicht zumindest die Aussicht bestanden hätte, dass eines Tages die nächste Generation übernimmt.

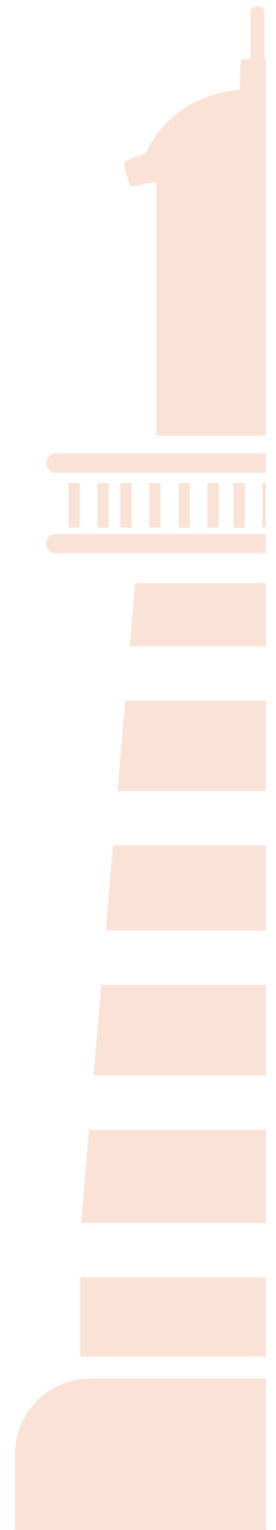
Ihr Hotel ist in der zweiten Generation im Familienbesitz. Woran merkt der Gast, dass es sich um ein familiengeführtes Hotel handelt?

Ich glaube, der Gast, der heute in ein Hotel kommt, spürt schon am Eingang sehr genau, welches Klima herrscht. Wie werde ich begrüßt? Wie hilfsbereit ist das Team? Wir geben uns sehr viel Mühe, unsere Gäste immer wieder mit kleinen Gesten zu überraschen. Sei es der kleine Bocksbeutel mit fränkischem Wein als Begrüßung auf dem Zimmer, personalisierte Hausschuhe oder eine vorfrankierte Postkarte, damit der Gast seinen Lieben daheim einen Gruß schicken kann. Und wir versuchen, dem gesamten Team immer wieder zu vermitteln, wie wichtig jeder einzelne in seiner Rolle als Gastgeber ist.

Wie hilft Best Western einem familiengeführten Hotel?

In einem Satz zusammengefasst könnte man sagen: Best Western nimmt einem alles ab, damit man sich als Hotelier um die zwei wichtigsten Dinge kümmern kann: die Gäste und die Mitarbeiter.

Weitere Informationen und Buchungsmöglichkeiten finden Sie unter www.rebstock.com





Links: Christoph Unckell. Rechts: Die Rokoko-Fassade des Hotels und der Neubau „Hof Engelgarten“. Die Bildrechte liegen bei Lightshades – Photodesign by Alfred Stolz. Dieses und weiteres Bildmaterial senden wir Ihnen gerne in druckfähiger Auflösung zu.

Im Zentrum von Würzburg, umgeben von Weinbergen und historischen Baudenkmalern wie der alten Mainbrücke, dem St.-Killians-Dom oder der fürstbischöflichen Residenz, liegt das Best Western Premier Hotel Rebstock. Die zentrale Lage macht das geschichtsträchtige Haus zum perfekten Ausgangspunkt für ausgedehnte City-Touren durch die fränkische Barockstadt und gleichzeitig zum idealen Ort für eine Auszeit abseits des Stadtrubels. Hinter der denkmalgeschützten Rokokofassade des Vier-Sterne-Hotels erwartet die Gäste ein persönlicher Familienbetrieb mit authentischem und herzlichem Service, der jedem Gast ein Zuhause weg von zu Hause bietet. Das Hotel verfügt über 72 elegant eingerichtete Zimmer, die den historischen und gleichzeitig modernen Geist des Hauses widerspiegeln. Im mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Gourmetrestaurant Kuno 1408 steht seit Januar 2020 Küchenchef Daniel Schröder am Herd. Der Neubau „Hof Engelgarten“ bietet 54 weitere Zimmer und Suiten, eine hauseigene Tiefgarage und Tagungsräume mit modernster Technik.

Kontakt:

Best Western Premier Hotel Rebstock
Neubaustraße 7
97070 Würzburg
Telefon: +49 (0)931 30930
Fax: +49 (0)931 3093100
rebstock@rebstock.com
www.rebstock.com

Pressekontakt:

Prime Connection
Alexandra Kampe
Telefon: + 49 (0) 69 2578128-28
a.kampe@prime-connection.de