

PORTRAIT & INTERVIEW

DOMINIC MÜLLER

HOTEL RITTER



HOTEL RITTER
SEIT DURBACH 1656

Ein Wächter hält hoch über dem Eingangstor zum 14 Kilometer langen Obertal mit 42 feinverzweigten Seitentälern schützend die Hand über das Schwarzwald-Schmuckstück: das Schloss Staufenberg. Zu seinen Füßen, sanft zwischen Weinbergen eingebettet, liegt der Wein- und Erholungsort Durbach. In dessen Herzen zieht ein magischer Ort der Gastlichkeit Menschen aus aller Welt an – darunter bereits der Dalai Lama, Helmut Kohl, Francois Mitterand, Marlon Brando, Karl Lagerfeld und Meg Ryan: das Hotel Ritter. Die Wurzeln des Vier-Sterne-Superior-Hotels reichen zurück bis ins Jahr 1656. Gastgeber und Eigentümer Dominic Müller hat heute noch das sogenannte „Schildrecht“ inne.

Seit 2007 besitzt der Hotelier das Haus und nennt es „The Meaning Hotel®“ – den Namenszusatz hat er sich schützen lassen. Müller ist selbst Master of Coaching und hat konsequenterweise die Begegnung von Menschen zum Thema seines Hotels erkoren. Dazu zählt unter anderem auch eine ganz besondere Art der Begegnung: der Multi-Generationen-Urlaub, für den Gastgeber Müller die Geheimformel kennt. Ein wahrer Gästemagnet ist das Restaurant „Makidan“, in dem der neue Küchenchef Jan Hoffmann faszinierendes „Black Forest Soul Food“ zaubert.





DOMINIC MÜLLER

Gastgeber und
Eigentümer

NAME:	Dominic Müller
ALTER:	53
WOHNORT:	Durbach
FAMILIENSTAND:	verheiratet, 2 Kinder
HOBBYS:	Oldtimer, Motorradfahren, Musik
POSITION:	Gastgeber und Eigentümer
MEIN CREDO:	Mache Deinen Beruf zum Hobby, dann brauchst Du nicht mehr zu arbeiten.

Es wäre wahrscheinlich ein Leichtes gewesen, sich in einer Weinregion wie der Ortenau als Gastgeber auf gutes Essen, feine Weine und die schöne Natur zu konzentrieren. Der Eigentümer des Hotel Ritter Durbach, Dominic Müller, wollte und will aber mehr: In seinem „The Meaning Hotel®“ balanciert er Gaumenfreuden, Coachings, Tagungen, Wellness und Multi-Gen-Urlaube miteinander aus. Er sagt: „Wir wollen etwas schaffen, was bleibt und nachwirkt.“

”

Mache Deinen Beruf
zum Hobby, dann
brauchst Du nicht
mehr zu arbeiten.

Ihr Haus blickt auf eine lange Geschichte zurück, die bis ins Jahr 1656 reicht. Lassen Sie uns kurz rechnen: Das sind beachtliche 370 Jahre.

Ja, 1656 haben wir vom Ritter zu Wiedergrün das ewige Schildrecht verliehen bekommen. Das bedeutet, wir dürfen ein Schild aufstellen und alkoholische Getränke verkaufen. Das Recht habe ich damals 2007 vom Notar beim Kauf sogar übertragen lassen. Es gilt also bis heute. Sollten wir die Konzession verlieren: Der Nachschub ist gesichert!

Unser Haus erzählt auf Schritt und Tritt Geschichte: ein Zehntkeller, das ehemalige Braurecht, ein Deutsch-Französischer Gipfel, der Dalai Lama und viel Prominenz, etwa bei der Bambi-Verleihung 2008; dazu gibt es viele Traditionen und natürlich den Weinbau in Durbach. Das verpflichtet ein Stück weit.

Sie nennen Ihr Hotel Ritter einen inspirierenden Ort der Begegnung: Was bedeutet das? Wie sind Sie zu dem Thema „Begegnung“ als Marken-Element Ihres Hotels gekommen?

Wir Menschen sind durch und durch soziale Wesen. Auch wenn ich 20 Jahre verheiratet bin, kann ich bei einem Aufenthalt im Hotel meinem Partner neu begegnen. Ich

begegne anderen Gästen, Mitarbeitern oder etwa auch Menschen aus dem Dorf: Winzern, Bäckern, Landwirten, Obstbauern. Ich kann in einem Hotel neue Freundschaften schließen, aber auch Geschäftskollegen begegnen oder vielleicht einem Mentor oder einem Coach, der mich inspiriert und ein kleines bisschen mein Leben verändert.

Das Hotel Ritter Durbach im Schwarzwald bezeichnen Sie auch als „Coaching-Hotel“ und „The Meaning Hotel“. Würden Sie uns das näher erläutern?

Wir verfügen über ein sehr großes Netzwerk an Beratern, Coaches und Trainern – aus der praktischen Anwendung oder auch aus dem spirituellen Bereich. Ich kann mir ein Fahrradtraining, einen Töpferkurs oder ein Breathwork-Seminar buchen, mit einem Coach in sehr diskreter Atmosphäre fern des Alltags an meinen Themen arbeiten oder mit einem Finanzberater meine Zahlen durchgehen. Wir möchten nicht Übernachtung–Frühstück mit Abendessen bieten, sondern etwas, was darüber hinausgeht. Etwas, das bleibt – und nachwirkt. „Meaning“ steht für Sinnhaftigkeit und hat für uns sehr viel mit der Nachhaltigkeit eines Aufenthalts zu tun.



”

Wir werben mit Vier-Sterne-Superior und liefern fünf Sterne im zwischenmenschlichen Bereich.

Eine besondere Form der Begegnung ist der immer populärer werdende Multi-Generationen-Urlaub. Sie bewerben dieses Thema aktiv. Welche Herausforderungen stellen Multi-Gen-Urlaube an Hotels?

Manchmal begegnen sich unter unserem Dach bis zu vier Generationen. Meine Frau und ich stammen selbst beide aus Großfamilien. Die Bindung zur Familie erdet

und gibt Rückhalt. Die Herausforderung ist sicherlich, allen Generationen gerecht zu werden. Das Geheimnis des Erfolgs liegt zum einen darin, gemeinsame Zeit zu bieten, und zum anderen darin, während des Aufenthalts Möglichkeiten zu eröffnen, jeweils das zu unternehmen, was Freude bereitet. Ein Beispiel: Die resolute Tante geht mit den Kindern in den Europapark, während die Eltern mit den Großeltern eine Wanderung unternehmen und eine Weinprobe genießen. Am Abend kommt die ganze Familie wieder zusammen, jeder erzählt davon, was er erlebt hat, jeder ist auf seine Kosten gekommen und daraus entsteht ein großes Gemeinschaftsgefühl.

Im erweiterten Themenkreis von Wohlfühlen und Begegnen bewegt sich ein Angebot wie „Babymoon im Schwarzwald“. Was erwartet werdende Mütter in Ihrem Haus und wie sind Sie auf die Idee gekommen?

Inspiziert wurde das Ganze durch die Schwangerschaften meiner Frau. Bei eigenen Hotelaufenthalten haben wir bemerkt, dass die Mitarbeiter teilweise unsicher waren, wenn es darum ging, was es dem Gast gegenüber zu beachten gilt. Unsere Mitarbeiter sind seitens Speisen und Getränken hierzu top geschult. Im Zimmer steht eine Box mit Büchern und Meditationsmusik zur Ver-



„
Makidan steht für
Gastlichkeit, Geselligkeit
und Köstlichkeit.

fügung. Wir haben spezielle Anwendungen im SPA entwickelt, wie beispielsweise die pränatale Massage – auch hier sind unsere Mitarbeiter speziell geschult.

Sie bewegen sich zweifelsohne auf einem hohen Hospitality-Qualitätsniveau, was sich in vier Sternen mit Sternchen – also 4-Sterne-Superior – ausdrückt. Haben Sie auch schon einmal nach dem fünften Stern gegriffen?

Wir haben für unser Hotel diese Kategorie klar definiert und alles darauf ausgerichtet. Insbesondere die Physiognomie des Hauses und das Publikum in Durbach haben uns immer davon abgehalten, den fünften Stern anzustreben. Es ergibt für uns mehr Sinn, mit Vier-Superior zu werben und im zwischenmenschlichen Bereich fünf Sterne zu liefern. Auch war und ist in unseren Augen der sogenannte „Gästekuchen“ größer. Die Pharmaindustrie etwa meidet eher Fünf-Sterne-Hotels und andere Firmen auch. Das Firmen- und Tagungssegment ist jedoch sehr wichtig für uns.

Ihr neuer Küchenchef Jan Hoffmann steht für Nachhaltigkeit. So war er der erste vegetarische Sternekoch Europas. Die Vorgänger Fabian Jänsch und der gastronomische Leiter André Tienelt veranstalteten

im Restaurant „Makidan“ spannende Events, wie die „Küchenparty“ mit Gastköchen auf höchstem Niveau oder das internationale Fun-Dining-Format „Le Petit Chef“. Wo geht die Reise hin und welche Rolle spielt für Sie die Kulinarik für den Erfolg Ihres Hotels?

Die Gastronomie ist für unser Haus sehr wichtig: Die Gäste kommen auch ihretwegen. Menschen sehnen sich nach positiven Erlebnissen, sie möchten die Sorgen des Alltags und der Weltpolitik vergessen. Sie suchen Kulinarik und Unterhaltung auf höchstem Niveau. Diese Erlebnisse bieten wir ihnen, ob auf dem Schloss mit Blick über die Rheinebene bis in die Vogesen, oder mit Formaten wie „Le Petit Chef“, einem Krimidinner oder kulinarischen Events wie der „Küchenparty“.

Mit Jan Hoffmann werden wir unser Konzept „Black Forest Soul Food“ weiter vertiefen und noch konsequenter fahren. Das Konzept wird auch die „Le Petit Chef“-Show und das dazugehörige Menü beeinflussen. „Le Petit Chef“ wird wieder ab Oktober 2026 angeboten. Dieses Jahr lassen wir Jan sich erst einmal einrichten und finden – er soll sein Team und seine Küche aufbauen. Vermutlich wird es dann auch wieder neue kulinarische Events geben – mit seiner persönlichen Handschrift, so wie Fabian und André die ihrige verwirklichen durften.

Ganz nebenbei: Was bedeutet der Restaurant-Name „Makidan“?

„Makidan“ kommt aus dem Persischen und wird von dem Begriff „Mezze“ – kleine Leckereien wie spanische Tapas – abgeleitet, und dieser stammt vom Wort „Mazidan“, was „Makidan“ ausgesprochen wird. Die Übersetzung macht es für uns so besonders – diesem einen Wort wohnen drei sehr wertvolle Bedeutungen inne: Gastlichkeit, Geselligkeit und Köstlichkeit. Kein anderes Wort der Welt verbindet so treffend diese drei Begriffe – die Essenz eines Restaurants.

Ihr Hotel wurde als „Top Arbeitgeber (DIQP) ausgezeichnet – was ist Ihre persönliche Philosophie im Bereich des Personalmanagements?

Unsere Philosophie kann man nicht in einen Absatz darstellen, da sie sehr umfangreich ist. Aber ich versuche es gerne. Mein Verständnis ist, dass ich nicht wichtiger als der Spüler in der Küche bin, aber eben auch nicht umgekehrt. Jeder hat seine Aufgabe im Unternehmen. Es ist wie mit einer mechanischen Uhr: Fehlt ein Ritzel, funktioniert die Uhr nicht mehr. Welches Ritzel fehlt, ist dabei egal. Ich glaube aber auch an Hierarchie, Struktur und Organisation. Das wissen die Mitarbeiter zu schätzen.

Dies ist die Basis. Darüber hinaus hören wir sehr genau hin, suchen das Gespräch und sind sehr eng an unseren „Glücksrittern“, wie wir sie nennen, dran.

Das Ergebnis sieht man an den teilweise sehr langen Betriebszugehörigkeiten oder daran, dass Mitarbeiter, die flügge geworden sind, wieder „nach Hause ins Nest“ kommen. Wenn ich zum Beispiel weiß, dass es der Mutter des besagten Spülers in Syrien nicht gut geht, dann erkundige ich mich nach ihr. Denn das ist jetzt gerade das Allerwichtigste in seinem Leben. Wir führen Jahresgespräche, es werden Ziele und Maßnahmen festgelegt, und wir haben unsere Ritter-Werte – unsere Unternehmenswerte, die uns sehr wichtig sind. Auch ist uns unser betriebliches Gesundheitsmanagement eine Herzensangelegenheit. Um zu sehen, ob alles auch funktioniert, lassen wir dies von einer unabhängigen Instanz überprüfen.

Wie sehen Ihre nächsten Meilensteine auf dem künftigen Weg des Hotel Ritter Durbach im Schwarzwald aus? Wohin soll die Reise Ihres Hauses und auch Ihre persönliche als Coach gehen?

Derzeit sind wir in einer Phase, in der wir sehr stark beobachten: In unseren Augen befindet sich sehr viel im Umbruch. Verrückte weiße alte Männer verändern die Welt.

Werte verschieben sich durch die sozialen Medien. Im Sommer erwarte ich eine steigende Inlandsnachfrage. Die Sehnsucht nach Ruhe, nach Ich-Zeit, nach Sinnhaftigkeit bleibt. Also werden wir uns weiter entwickeln, um diese Sehnsucht zu bedienen.

Schloss Staufenberg, das wir betreiben, steht zum Verkauf. Hier gilt es abzuwarten, wer der neue Eigentümer sein wird und was sich gegebenenfalls mit ihm gemeinsam entwickeln lässt.

Meine Ausbildung zum Master of Coaching nutze ich, um unsere Unternehmenskultur zu vertiefen. Ich coache jedoch nicht im eigenen System, also eigene Mitarbeiter. Das wäre unseriös. Ich kann aber mein Wissen bei der Führung, zum Beispiel im Bereich Supportive Leadership, sehr gut anwenden.

Man sagt, im Einkauf steckt der Gewinn: Wie wichtig ist vor diesem Hintergrund und besonders in Anbetracht der aktuell anhaltend steigenden Kostenstruktur für Hotels die Zusammenarbeit mit der progros?

Ich kann diese Aussage nur unterstreichen, auch wenn es der Einkauf natürlich nicht alleine ist. Hier braucht man einen starken und vor allem kompetenten Partner, gerade in Fachfragen. Es geht dabei nicht alleine um den Preis, sondern um die Fachberatung und am Ende darum, das richtige langlebige und qualitativ hochwertige Produkt einzukaufen. Dies wiederum führt ebenfalls zur Kostenersparnis. Kommt beides zu Stande – Preis

und Qualität – ist dies der Idealzustand. Hier ist progros ein großartiger Sparringspartner.

Welche Leistungen der progros nutzen Sie am meisten? Auf was würden Sie als letztes verzichten?

Wir nutzen die progros für komplexe Ausschreibungen, die unsere Kompetenzen übersteigen. Und selbstverständlich wollen wir durch die progros auch einen sehr guten Preis erreichen. Das Wichtigste ist für uns jedoch die Kompetenz der progros, auf die wir nicht verzichten wollen.

”

Das Wichtigste ist für uns die Kompetenz der progros.



”

progros ist ein großartiger Sparringspartner.

