

STARK,
JUNG,
CHEFIN

„Jetzt führen wir Papas Laden“

Mit viel Herzblut und Mut zur Veränderung haben diese jungen Frauen Familienunternehmen von ihren Vätern übernommen. Und schaffen erfolgreich den Spagat zwischen Tradition und ihrem ganz eigenen Weg

**Gasthof-Wirtinnen
Anna und Marlene:**

Alles umkrepeln geht nicht

Vor sieben Jahre fragte Johann Graßl, Verpächter eines Hotels und des dazugehörigen Gasthofs „Huberwirt“ in Eching (Bayern), seine beiden Töchter: Könnt ihr mich unterstützen? „Klar“, antworten Anna Marienwald und Marlene Graßl. Und sagen heute: „Das war gar keine Frage für uns. Wir sind in diesem Familienunternehmen groß geworden.“

Anna (33) arbeitet zu dem Zeitpunkt als Reiseverkehrskauffrau, Marlene (36) als Betriebswirtin. Sie übernehmen Stück für Stück immer mehr Aufgaben, wie die Buchhaltung, gewinnen Einblick in das Unternehmen. „Wir wuchsen langsam in den laufenden Betrieb rein.“

Endgültig haben die Schwestern den „Huberwirt“ in diesem Januar übernommen, sind jetzt Hotelchefin und Gastronomin. „Das klappt super, weil wir die Aufgaben geteilt haben“, sagt Marlene. Die Ältere kümmert sich um die Gastwirtschaft. Anna um den Hotelbetrieb.

Das passt perfekt. Anna übernimmt die Frühschichten, damit sie nachmittags Zeit für ihre beiden Kinder (5, 3) hat. Marlene trifft man oft abends im Gasthof an. „Ohne unsere Männer würde es nicht gehen. Die stehen voll hinter uns.“

Anna und Marlene führen das Traditionshaus in fünfter Generation. Die Eltern beraten nur noch. „Am Ende entscheiden aber wir“, so Marlene. Wie viel frischen Wind haben die Schwestern reingebracht? „Erst mal gar nicht so viel“, sagen sie. Schließlich machten sich die Einwohner schon große Sorgen, ob der geliebte „Huberwirt“ jetzt komplett umkrepelt wird. „Hier treffen sich die Echingler zu Familienfeiern oder zu ihren Stammtisch. Da kann man nicht alles verändern.“

Deshalb haben die Chefinnen auch die 30 Mitarbeiter mit ins Boot geholt. „Viele sind uns treu geblieben. Ein Glück.“ » www.huberwirt.de



**Chefinnen in
fünfter Generation:
Anna und Marlene
(r.) sind stolz auf
den „Huberwirt“**

**Gasthof-Wirtinnen
Anna und Marlene:**

**Alles umkrepeln
geht nicht**

Vor sieben Jahre fragte Johann Graßl, Verpächter eines Hotels und des dazugehörigen Gasthofs „Huberwirt“ in Eching (Bayern), seine beiden Töchter: Könnt ihr mich unterstützen? „Klar“, antworten Anna Marienwald und Marlene Graßl. Und sagen heute: „Das war gar keine Frage für uns. Wir sind in diesem Familienunternehmen groß geworden.“

Anna (33) arbeitet zu dem Zeitpunkt als Reiseverkehrskauffrau, Marlene (36) als Betriebswirtin. Sie übernehmen Stück für Stück immer mehr Aufgaben, wie die Buchhaltung, gewinnen Einblick in das Unternehmen. „Wir wuchsen langsam in den laufenden Betrieb rein.“

Endgültig haben die Schwestern den „Huberwirt“ in diesem Januar übernommen, sind jetzt Hotelchefin und Gastronomin. „Das klappt super, weil wir die Aufgaben geteilt haben“, sagt Marlene. Die Ältere kümmert sich um die Gastwirtschaft. Anna um den Hotelbetrieb.

Das passt perfekt. Anna übernimmt die Frühschichten, damit sie nachmittags Zeit für ihre beiden Kinder (5, 3) hat. Marlene trifft man oft abends im Gasthof an. „Ohne unsere Männer würde es nicht gehen. Die stehen voll hinter uns.“

Anna und Marlene führen das Traditionshaus in fünfter Generation. Die Eltern beraten nur noch. „Am Ende entscheiden aber wir“, so Marlene. Wie viel frischen Wind haben die Schwestern reingebracht? „Erst mal gar nicht so viel“, sagen sie. Schließlich machten sich die Einwohner schon große Sorgen, ob der geliebte „Huberwirt“ jetzt komplett umkrepelt wird. „Hier treffen sich die Echingler zu Familienfeiern oder zu ihren Stammtisch. Da kann man nicht alles verändern.“

Deshalb haben die Chefinnen auch die 30 Mitarbeiter mit ins Boot geholt. „Viele sind uns treu geblieben. Ein Glück.“ » www.huberwirt.de



**Die Leidenschaft
für Trauben liegt
in der Familie: Eva
Vollmer mit
Tochter Klara**

Weinbäuerin Eva:

Meine Ideen brachten den Erfolg

Der Hof meines Vaters war wie ein Gemischtwarenladen – mit 70 Hektar Ackerbau und acht Hektar Weinanbau“, erzählt Eva Vollmer (37). „Die Trauben lieferte er bei der Winzergenossenschaft ab – dann war Schluss. Keine Verarbeitung, keine Vermarktung.“

Das ist heute, knapp zwölf Jahre, nachdem Eva übernommen hat, ganz anders. „Wir fül-

len Weine ab, vertreiben sie selbst.“ Schon mit dem zweiten Jahrgang wurden Evas Weine zur „Entdeckung des Jahres“ im „Gault Millau“-Weinführer gekürt, seither hat sie einige Preise gewonnen.

Wie sie das geschafft hat? Die promovierte Weinbäuerin aus dem hessischen Ebersheim lacht: „Ich war ja schon länger in der Weinszene unterwegs. Aber wichtige Zutaten sind

sicherlich: Herzblut, Anpacken und Mut zur Veränderung.“

Dabei hatte Eva ein großes Ziel: Der Hof sollte Familienbetrieb bleiben – aber übersichtlich. „Mein Vater hatte zwölf Rebsorten, ich habe auf acht reduziert“, erklärt sie. „So behalte ich die Übersicht, kann eigenverantwortlich und selbstbestimmt bleiben.“

Große Investitionen waren trotzdem notwendig: Für neue

Tanks, eine Verarbeitungshalle. „Anfangen haben wir im Keller unseres Wohnhauses, dort habe ich sogar erste Verkostungen gemacht, war nicht so gemütlich“, ergänzt sie lachend. Mittlerweile wurde die Mähdrescher-Halle des Vaters umgebaut.

Außerdem stellt Zweifach-Mama Eva auf Bio um – auch den Ackerbau, den ihr Mann Robert führt. Die Weinbäuerin grinst: „Anfangs gab es in unserer Szene deswegen einen Aufschrei: So viel Unkraut! So viele Insekten! Aber wir haben es geschafft.“

Und „Papa“? Der lässt die Tochter machen. „Klar hat er manchmal noch den Kontrollblick drauf“, meint Eva. „Aber das ist okay. Ich profitiere ja auch von seinen Erfahrungen.“

Und wie kriegt sie Arbeit und ihre Kinder Klara (5) und Emil (3) unter einen Hut? „Unsere Mütter sind ganz viel Oma“, sagt Eva lächelnd. „Wir ernähren den ganzen Hof. Das muss so funktionieren. Es macht so viel Spaß, dass unser kleines Familienweingut die große deutsche Weinwelt aufmischt.“

» www.evavollmer-wein.de



Outdoor-Expertin Antje:

Unsere Firma soll noch umweltfreundlicher werden

Eigentlich war gar nicht geplant, dass Antje von Dewitz einmal die große Firma ihres Vaters, den Outdoor-Ausrüster „Vaude“, leiten würde. „Ich habe Kulturwirtschaft studiert, mein Vater hat keinen Druck gemacht“, erzählt die heute 46-Jährige. Für ihr Studium absolviert sie mehrere Praktika – zuletzt auch in der Firma des Vaters. „Dort wurde mir klar, wohin ich gehöre. Ich wusste: Wenn ich etwas positiv bewegen möchte, dann kann ich das hier am besten“, sagt Antje.

Nach mehreren Jahren als Marketingleiterin bei „Vaude“ im baden-württembergischen Tettngang übernimmt sie 2009 den Betrieb, kurz nach dem 65. Geburtstag ihres Vaters.

Was ist ihr wichtig für das Unternehmen? „Wir wollen so umweltfreundlich und fair wie möglich produzieren.“

Mit Erfolg: 2015 wird „Vaude“ als „Deutschlands nachhaltigste Marke“ prämiert. Und erhält den Leader-Status der Fair Wear Foundation (FWF) für das hohe Engagement für faire Arbeitsbedingungen in der Textilindustrie weltweit.

Geschäftsführerin Antje von Dewitz freut sich drüber: „Wie meine Familie habe ich grünes Blut in mir“, meint sie. „Seit Jahrzehnten setzen wir Strategien um, um nachhaltig, fair und ökologisch zu produzieren. Und natürlich wollen wir darin immer noch besser werden.“

Und noch eins ist ihr wichtig: dass ihre Mitarbeiter Familie und Beruf vereinbaren können. „Darum gibt es bei uns Homeoffice und Teilzeitarbeit, auch für Führungskräfte.“

Und ein „Vaude“-Kinderhaus in Kooperation mit der Stadt – mit Ganztagsbetreuung.

„Davon habe ich auch profitiert“, sagt die vierfache Mutter. Was hat ihr noch geholfen, sich nicht zwischen Job und Kindern (zwischen 12 und 19) zu zerreißen?

„Mein Mann ist viel zu Hause. Entspannung und Kraft finde ich bei meiner Familie. Abends bei Brettspielen mit den Kindern. Wir sind alle spielverrückt und auch sehr ehrgeizig.“

» www.vaude.com

**Die Liebe zur
Natur trägt
sie auch privat
durchs Leben:
Antje von Dewitz
joggt und
wandert gern**

