



Grias di Gott beim Kirchenwirt - drei Generationen am Herd.

Drei Generationen in der Kirchenwirt-Küche

Beim Kirchenwirt in Finkenstein setzt man auf Familien-Power: Ludwig Graber steht gemeinsam mit seiner Mutter und beiden Söhnen in der Küche. Auch wenn es manchmal »spannend« ist, wie der Wirt sagt, ergänzen sich die Generationen bestens.

Angelika Dobernig

Ein Familienbetrieb ist immer eine große Herausforderung, vor allem wenn es an die Übergabe geht. Zuerst ist da die Frage, wann und an wen der Betriebsgründer übergibt – und dann birgt die eventuelle Zusammenarbeit der Generationen Etliches an Sprengstoff. Es gibt aber Betriebe, in denen das wunderbar funktioniert. Ein solcher ist der Kirchenwirt in Finkenstein. Dort arbeiten nicht zwei Generationen in der Küche, sondern gleich drei: Oma Margaretha, Wirt Ludwig und seine beiden Söh-

ne Patrick und René. »Das ist natürlich eine sehr spannende Geschichte, da prallen mitunter auch drei Welten aufeinander«, lacht Ludwig Graber, der den Kirchenwirt vor 20 Jahren übernommen hat.

Das Zauberwort für ihn ist: Respekt. »Wenn meine Mutter etwas sagt, dann ist es schon so, dass wir das sehr ernst nehmen. Ihre Meinung zählt nach wie vor.« Ihr Einsatzgebiet hat sich mit der Zeit natürlich etwas verkleinert, heute kümmert sich die 77-Jährige vor allem um die Kräuter, Strudel

und Hausmannskost. Undenkbar wäre es aber, sie nicht mithelfen zu lassen. »Natürlich tut sie sich nicht mehr ganz so leicht, aber die Mitarbeit im Betrieb ist ihr Leben. Das hat sie immer erfüllt und gibt ihr heute noch jeden Tag ein Ziel. Sie daraus auszuschließen, geht gar nicht.«

Kreative Jugend

Für kreativen Input sorgen die beiden Söhne, die ebenfalls in der Küche mitarbeiten. Beide sind vom Fach: René absolvierte bei seinem Vater die

Kochlehre und Patrick war in der Tourismusschule in Villach. Damit jeder weiß, was er zu tun hat, arbeiten sie »in einem Radl«, erklärt Graber: »Die Aufgaben wechseln ständig unter uns, so wird keinem langweilig und die Kompetenzen sind aufgeteilt.« Diese klaren Strukturen seien auch der Schlüssel zum Erfolg: »Natürlich gibt es zwischendurch auch Spannungen bei uns. Wir versuchen das mit Richtlinien und Gesprächen zu bewältigen und das funktioniert gut. Dann setzen wir uns außer Haus zu-



Der Kirchenwirt mit neuer Terrasse.



Hausherr Ludwig Graber und Villacher Bier.



Für jeden Gusto das richtige Steak.



Patrick, Ludwig, Gretl und René Graber.

sammen, sprechen miteinander und lösen das.« Wichtig ist dem Wirt, dass er seinen Söhnen genug Platz für die eigene Entfaltung gibt: »Man muss der Jugend einen gewissen Raum zugestehen. Wenn man zu dominant ist, geht es nicht gut.« Von dieser Einstellung profitiert auch der Betrieb, denn die Jungen bringen neuen Schwung: »Auf der Tageskarte probieren sie einiges aus und wir schauen einfach, ob es bei den Gästen gut ankommt. Ich habe da natürlich meine Erfahrungswerte und bin bei manchen Dingen etwas skeptisch, weil ich über die Jahre selbst gelernt habe, was funktioniert und was nicht. Aber man muss der Jugend das einfach zugestehen, dass sie selbst etwas machen kann.«

Steaks & Candlelight

Highlight beim Kirchenwirt ist das Candlelight-Dinner,

das einmal im Jahr angeboten wird. Da sorgt dann Kerzenlicht für einen romantischen Rahmen und die ganze Familie Graber mit einem achtgängigen Menü für kulinarische Genüsse. »Jeder von uns hat dann seine eigenen Gänge, die er selbst vorbereiten kann. Mir ist es wichtig, dass meine Söhne die Freiheit bekommen, etwas Eigenes zu machen.«

Und auch in der täglichen Arbeit werden die Ideen der Jungen umgesetzt. »Gerade wenn es um die Anrichteweisen und die Kreationen am Teller geht, hat sich bei uns viel geändert durch die Jungen. Die Architektur des Anrichtens ist eine völlig neue. Ohne unsere Söhne würden wir wohl noch so anrichten wie vor 20 Jahren«, lacht Ludwig Graber, der in seinem Betrieb auf drei verschiedene Schwerpunkte setzt: die Wirtshausküchl, gesunde Küche und – als neueste Schie-

ne – die Steaks. »Es war eigentlich die Idee unserer Kunden, dass wir nun auch Steaks anbieten. Das hat sich einfach so entwickelt und es gibt eine große Nachfrage dafür.«

Soziale Kompetenzen

Doch was ist nun der Schlüssel zum Erfolg in einem solchen Drei-Generationen-Gasthof? »Man muss als Elternteil einfach ein bisschen loslassen können, der Jugend genug Platz geben und der älteren Generation auch«, so Graber.

Besonders wichtig bei der Zusammenarbeit sei es, die Erwartungshaltung an die nachfolgende Generation nicht übertrieben hoch zu schrauben. »Die Rahmenbedingungen haben sich geändert, heute ist es ganz anders als in meiner Jugendzeit und natürlich noch um Vieles anders als zur Zeit meiner Mutter.

Damals war Nachkriegszeit, die Leute hatten gar nichts. Das kann man mit heute gar nicht vergleichen. Heute sagen die Jungen: Hau weg das Zeug! Sie haben einen ganz anderen Umgang mit den Dingen. Und daran muss man bei der Zusammenarbeit immer denken: Jede Generation hat seine Zeit und sein Umfeld.«

Ob seine Söhne immer beim Kirchenwirt kochen werden, oder es sie einmal von zu Hause wegziehen wird, weiß der Wirt heute noch nicht. Aber dass sie im Familienbetrieb viel lernen, da ist er sich sicher: »Gerade wenn es um soziale Kompetenz geht, ist die Zusammenarbeit unter den Generationen sicher sehr lehrreich für Patrick und René. Das ist einfach wertvoll für die Charakterbildung, dass sie auch lernen, auf Ältere zu hören und das Wort eines anderen gelten zu lassen.«