

Gastromanager Leidner: „Wenn Showtime ist, dann ist Showtime“

Porträt: In Deidesheim bastelt Ralf Ole Leidner an der kulinarischen Zukunft. Seit 30 Jahren wirkt er als Geschäftsführer von Top-Adressen.

Von Stephan Alfter

Deidesheim. Ralf Ole Leidner gehört auf dem Golfplatz nicht zu den Leuten mit Top-Handicap. Wenn der 2,02-Meter-Schlaks rausgeht, dann geht es dem erfahrenen Hotel- und Gastro-Manager eher um die freie Bewegung, frische Luft und freundliche Leute. Im Anschluss darf es gerne noch ein Glas vom pfälzischen Wein sein. Dann, so sagt er, sei es ein gelungener Sonntag gewesen.

Sein Alltag sieht indessen komplett anders aus: Denn da ist der 60-Jährige, der kürzlich mehrfach für seine Erfolge ausgezeichnet wurde, für zwei Hotels und vier Restaurants verantwortlich, die sich unter dem Dach der Ketschauer Hof GmbH in Deidesheim befinden. Im kulinarischen Epizentrum der Metropolregion Rheln-Neckar versteht sich sein Unternehmen als Genussresort.

Neben dem Hotel Ketschauer Hof im historischen Stadtkern gibt es in zentraler Lage das Hotel Kaisergarten, das eher als Tagungshotel ausgelegt ist. Dazu gesellen sich das Restaurant 1718 mit französischer Küche, das Zwei-Sterne-Restaurant L. A. Jordan mit dem viel gelobten Spitzenkoch Daniel Schimkowitzsch, das Restaurant RIVA mit mediterr-

ner Küche und Steaks sowie das Restaurant Sushi B. Eine derartige Ansammlung von Gourmetküchen gibt es – auch angesichts weiterer Top-Adressen im Radius von 15 Kilometern – in Deutschland selten. So ist es kaum verwunderlich, dass Gäste, die nach Deidesheim kommen, oft auf höherem Niveau leiden als der Rest der Bevölkerung. Zum Beispiel dann, wenn die Parkplätze für die oft nicht ganz billigen Fahrzeuge wieder rar gesät sind. Vielleicht liegt auch darin ein Grund, dass man sich im Unternehmen hinsichtlich des Komforts nun auch der E-Bike-Community zuneigt.

Vier Auszeichnungen für Geschäftsführer

Als Manager muss sich Ralf Ole Leidner am Urteil seiner Gäste messen lassen. Dass ihm andere Dinge aber noch wichtiger sind, beweisen die Preise, die man ihm von berufener Stelle in den vergangenen zwölf Monaten hat angedeihen lassen. So erhielt er den „Smart Hospitality Leader Award“. Daneben ist er „Ausgezeichneter Arbeitgeber in der Kategorie „Beste Luxus Hotels“, „Top 50 Arbeitgeber Hotellerie“ und „Top 50 Great Leader Hotellerie“.

Die Auszeichnungen zeigen eines: Für Leidner sind seine Mitarbeiter das A und O. Er steht auf dem Standpunkt, dass es zufriedene Gäste nur mit zufriedenen Mitarbeitern



Elner der erfahrensten Hotel- und Gastromanager in Deutschland: Ralf Ole Leidner, Geschäftsführer der Ketschauer Hof GmbH in Deidesheim.

gibt. „Für mich hat der Spüler den gleichen Stellenwert wie ein Küchenchef oder das Zimmermädchen. Denn alle brauchen einander und nur gemeinsam funktioniert's, auch wenn die Verantwortung unterschiedlich ist.“ Dass es in einem der besten Hotels der Region fast keine freie Stelle gibt, hat womöglich auch damit zu tun, dass die 120 Mitarbeiter, darunter 20 Azubis hier gerne arbeiten. „Bei uns ist nicht der Gast, sondern der Mitarbeiter König“, spitzt der 60-Jährige zu.

Leidner: „Psychische Belastung hat bei Azubis zugenommen“

Etwas ernster wird seine Miene, als wir ihn fragen, ob sich die Qualität der Arbeit der Azubis verändert ha-

be. Es gebe „sehr viele Gespräche“, sagt Leidner. Die Frage „Wie gehen wir miteinander um?“, habe in der Ausbildungsarbeit eine höhere Wertigkeit bekommen. Leidner nennt diesen Bereich „Basic-Erziehungsthemen“. Der Coaching-Aufwand sei größer geworden, denn die Jugendlichen seien psychisch mitunter spürbar belastet. Gleichzeitig macht der Chef klar, was er erwartet: „Wenn Showtime ist, dann ist Showtime. Wir spielen hier in der Champions League.“ Dass in dieser Zeit auch ein Befehl mal lauter und kürzer sein könne, sei kaum zu verhindern.

Leidner selbst fängt zu Beginn der 80er Jahre als Koch an. Und zwar zu einer Zeit, als es noch anders zugeht in den Küchen der Republik.

1985 schließt er seine Lehre im Saarländ ab und nimmt aus dieser Zeit das tiefe Verständnis mit, wie hart es sein kann, mit Druck umzugehen und unter extremem Stress Höchstleistungen zu bringen. Er bildet sich weiter zum Hotelbetriebswirt und klettert die Karriereleiter schnell nach oben. 1995 wird er mit gerade einmal 30 Jahren geschäftsführender Direktor im renommierten Relais & Châteaux Hardenberg Burghotel. Es folgt das Relais & Châteaux Hotel Burg Wernberg in Wernberg-Köblitz mit dem Gourmet-Restaurant Kastell, das damals mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist. „Diese Zeit war für mich prägend. Immer fordernd, nicht einfach, aber immer richtig“, erinnert er sich.

Tatsächlich gibt es in Deutschland nur noch wenige andere Hotel- und Gastromanager, die ihrer Branche über einen derart langen Zeitraum treu sind. Fast hätte er sogar mal einen eigenen Betrieb gegründet. Die Corona-Krise habe das verhindert. „Zum Glück“, sagt er heute.

Was sind die Zukunftsplanungen im Ketschauer Hof?

Was er vorfindet, als er 2022 über einen Headhunter in den Ketschauer Hof nach Deidesheim kommt, beurteilt er aus heutiger Sicht als „unique“, also als einzigartig. „Der Ketschauer Hof ist für mich quasi die Essenz aus allen Betrieben, die ich kennenlernen durfte.“ Dass beide Hotels inzwischen mit Michelin-Keys ausgezeichnet sind, einer für den Kaisergarten und zwei für den Ketschauer Hof, macht den Mann, der wegen seiner Größe schon aus der Entfernung wie ein Fels in der Brandung wirkt, stolz. Die Tatsache, dass er im Kino aufgrund seiner Körpergröße gerne hinten sitze, charakterisiere ihn ganz gut, finden seine Mitarbeiter. Trotzdem sei er kein Mann für die letzte Reihe.

Leidner sieht nach oben keine Grenzen

Das weiß auch Daniel Schimkowitzsch, mit dem Leidner bereits vor Jahren in einem anderen Haus zusammengearbeitet hat. Dass das Restaurant L.A. Jordan seit 2023 zwei Michelin-Sterne tragen darf, ist nicht allein das Verdienst des Kochs. Leidner sieht nach oben keine Grenzen und will das Genuss-Resort noch weiter stärken. Ohnehin steht noch einiges an. Die Digitalisierung setze im besten Fall Kräfte frei und führe zu „echter Gastfreundschaft“ jenseits floskelhafter und bürokratischer Vorgänge, beispielsweise beim Einschenken in ein Hotel. Außerdem will der gebürtige Kieler das Hotel Kaisergarten nach und nach renovieren und optimieren.

Das alles soll letztlich dazu dienen, den Tourismus in der Pfalz und konkret in Deidesheim weiter zu unterstützen und zu beleben. Das Angebot soll in Zusammenarbeit mit den „Schwester-Weingütern“ des Familienunternehmens weiter wachsen. Dass es sich bei diesen Schwester-Weingütern um die Namen Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Reichsrat von Buhl und Von Winning handelt, bedarf in der Pfalz keiner zusätzlichen Erwähnung.

Insofern bleibt für Ralf Ole Leidner noch einiges zu tun. Oder wie ein Golf-Partner ihm angesichts des Zeitaufwands kürzlich sagte: „Hättest Du ein gutes Handicap, dann wärest Du ein schlechter Manager.“

BILD: KETSCHAUER HOF