



## Reportage

---

### Was war zuerst: das Huhn, das Hotel oder das Ei?

Während sich schon mancher den Kopf über diese – oder eine ähnliche – Frage zerbrach, ist die Antwort im Fall vom Gut Hühnerhof in Gründau schnell gefunden: das Ei. Aber um das zu erklären, muss man weit ausholen – und zurückgehen in der Geschichte. Es war einmal, zu der Zeit der Gebrüder Grimm, ein Reich, innerhalb dessen Grenzen eine Vielzahl von verschiedenen Währungen im Umlauf war. „Es gab jedoch eine Sache, die allerorts den gleichen – und dabei einen hohen – Marktwert besaß: das Ei“, erzählt Myriam Hecker. Und so ist der damalige Gutsbesitzer auf das Huhn gekommen beziehungsweise auf den ungewöhnlichen Namen, um seinem Anwesen eine Aufwertung zu verleihen.

Bis heute hat sich auf dem Gut viel geändert, aber eben nicht alles. Der Name hat überdauert. Und auch das Gebälk von einst sowie die alten Sandsteinmauern, umrankt von wildem Wein, erzählen so manch alte Geschichte. Ergänzt von modernen Elementen aus Glas und Eichenholz. Ein idealer Mix aus Historischem und Neuem. Wie aus dem Ei gepellt eben. Doch bis dahin war es ein langer Weg.

Wie die Heckers auf den Hof kamen? „Meine Schwiegereltern haben den Hof 1980 in einer Zeitungsannonce entdeckt – und sind dann kurzerhand für eine Besichtigung von Bayern hierher gefahren“, fängt Myriam Hecker diese Geschichte an. Was sie damals vorfanden? Ein vergessenes Fleckchen Erde, begraben unter dem Staub und Dreck von mehreren Jahrzehnten. Doch davon ließen sie sich nicht abschrecken! Acht Jahre lang restaurierte die Familie das gesamte Gut – von Bayern aus. An jedem Wochenende. Erst dann erfolgte der Umzug mit den drei Kindern. Aber die Renovierungsarbeiten waren noch lange nicht zu Ende. „Und nicht zu vergessen die damals 110 Hektar Landwirtschaft, die betrieb die Familie schon zu jener Zeit aktiv.“

Und so stehen heute neben dem Fachwerkhaus und den Äckern, Wiesen und Weiden, noch eine Gutsschänke, ein Hotel samt Café – und etwas entfernt, hinter dem nächsten Hügel, ein



## Reportage

---

familieneigenes Restaurant. Eingebettet in eine gepflegte, satt-grüne 27-Loch-Golfanlage mit Clubhaus. Myriam Hecker kam 1999 auf den Hühnerhof und ist 2004 beim frisch eröffneten Hotel eingestiegen. Mit 15 Zimmern, ohne Rezeption und statt einem Café gab es einen kleinen Raum fürs Frühstück, das ihre Schwiegermutter noch selbst machte. 2006 hat die gelernte Hotelfachfrau dann die Leitung übernommen. Seither ist viel passiert: „Unter der Woche sind wir ein reines Geschäfts- und Tagungshotel, an den Wochenenden viel mit Hochzeiten und Familienfeiern belegt.“ Und so wurden aus den 15 Zimmern 38, aus anfänglich einer Tagung pro Woche bis zu vier pro Tag – und aus dem Hotel Gut Hühnerhof eine deutschlandweit bekannte und prämierte Adresse.

Dass es hier dennoch familiär zugeht, merkt man spätestens dann, wenn Myriam Hecker die Putzfrau am Niesen erkennt und jedem Angestellten ein freundliches „Hallo“ entgegenbringt. Man spürt regelrecht, dass ein Familienbetrieb dahinter steckt. „Jedes Mitglied hat seinen eigenen Bereich, in dem er sich voll und ganz verwirklichen kann. Ich leite das Hotel, mein Mann ist in der Landwirtschaft und für die Golfplatzpflege und Bauarbeiten tätig. Meine Schwägerin und mein Schwager betreiben das Restaurant. Meine andere Schwägerin übernimmt das gesamte Marketing und hat als Architektin maßgeblich mitgewirkt in der gesamten Gestaltung hier.“

Und diese Familie ist nochmals gewachsen – mit der neuen Generation der M-iClean U von Meiko. Ihr Zuhause ist das 2018 eröffnete Café und als einzige Spülmaschine im Hotelbereich muss sie einiges leisten: Im Schnitt frühstücken am Wochenende 80 bis 120 Gäste hier. Dazu kommen noch die regulären Café-Besucher und unter der Woche die Tagungsgäste. „Besonders schätzen wir die Osmose-Anlage. Hier merkt man einen deutlichen Unterschied beim Spülergebnis.“ Ein weiteres Kaufargument: Dass genau diese Osmose-Anlage, das sogenannte GiO-Modul, bei der neuen M-iClean U komplett in der Maschine integriert ist! Das spart Platz, Zeit und Installationskosten. „Da die Küchenplanung schon abgeschlossen war, benötigten wir ein besonders platzsparendes Modell.“ Dank Meiko haben sie es gefunden. Auch das blaue Bedienkonzept wusste zu überzeugen.



## Reportage

---

„Wir legen viel Wert auf Qualität. Das fängt bei den Möbeln an, die beinahe alle in Handarbeit in unserer eigenen Schreinerei hergestellt werden. Und das hört bei der Spülmaschine nicht auf. Daher haben wir uns für Meiko entschieden.“ Qualität, Familiensinn, Herzblut – genau dieser Mix begeistert. Nicht nur die Gäste. „Jeder hier – auch sämtliche Mitarbeiter – leben das“, so Myriam Hecker.

Und so leben dort, auf dem idyllischen Gut Hühnerhof, alle glücklich und zufrieden – mit der neuen M-iClean U. Und das ist kein Märchen!