



RESTAURANT

Hofgut Kargegg

**„EURE GÄSTE,
interessieren uns Golfer
NICHT“**



INTENSION & HINTERGRUND:

Am 22. Januar 2023 wurden wir zu einem Besichtigungstermin auf das Hofgut Kargegg eingeladen bei Schneefall und Minusgraden.

Herr Dr. Füllsack, Herr Rattinger und Herr Schüle haben uns mit warmen Worten in Empfang genommen.

Beim anschließenden Gespräch wurde näher auf unseren Businessplan eingegangen und den damit verbundenen Themen.

Bei allen Gesprächen wurde des öfteren über die Vorpächter der letzten 10(!) Jahre geredet und das man solche Zustände nicht mehr haben möchte.

Ebenfalls sei es eine Herzensangelegenheit von Herrn Dr. Füllsack KEINE GASTRONOMEN im klassischen Sinn mehr haben, sondern Leute, die sich mit Marketing, Event und Kultur das Clubleben bereichern bzw. Neumitglieder akquirieren.

Nach kurzer Überlegung & Organisation fand bereits am 04. Februar 2023 ein 2. Treffen mit allen Beteiligten statt, sowie die Vertragsunterzeichnung & Schlüsselübergabe.

Nun konnten wir uns ein komplettes Bild von allen Themen machen und waren erst optimistisch bei all unseren weiteren Vorhaben.

Die Tage gingen ins Land und wir kamen in die letzten Züge unserer Jobs und den Umzugsplanungen. Als der Fasching in unserer Heimat vorbei war starteten die Umzugsmaßnahmen. Ende Februar hatten wir nahezu alle Themen in Stuttgart erledigt und konnten uns voll und ganz der Restaurant-Eröffnung Ende März widmen.

Die ersten Aufräum- & Putz-Aktionen wurden von den ersten Clubmitgliedern sehr genau verfolgt und der Terrassen-Putz-Aktion kam es zu ersten „Berührungen“.

Als wir auf unser Konzept angesprochen wurden, waren die Meinungen bezüglich Events durchweg positiv und der O-Ton gegenüber sämtlichen Vorpächtern einstimmig: „Bitte macht die Gastronomie auf für Jedermann, denn dann gibt es vielleicht ja endlich mal ein Clubleben!“

SOFT OPENING & ERSTE VERANSTALTUNGEN:

Ende März war es dann endlich soweit, wir konnten unser Soft-Opening rechtzeitig zum 1. Damen-Turnier der Saison erfolgreich verbuchen.

Unser kleines Team in Küche und Service probte den Ernstfall und ein kleiner Teil der Gäste wies uns auf diverse „Mängel“ wie z.B. fehlende Tischdecken, Fleisch-Qualität, Exklusivität der Speisen,...

Ein paar Tage später stand dann bereits unser 1. Event zum Anfang April an, an welchem wir offiziell vom Vorstand begrüßt wurden. Anschließend wurde getanzt bis in die Nacht hinein.

Es ging Schlag auf Schlag und so hatten wir bereits zur Mitte des Monats schon unseren nächsten Event mit der vom Sekretariat empfohlenen Auktionsreihe „Die Kunstsprechstunde – Nach dem Prinzip von Bares für Rares“ angesetzt.

Zum Ende des Monats luden wir dann zu unserem 3. Event „Tanz in den Mai“, wo wir bereits mit schwindend geringem Anteil an Clubmitgliedern zu tun hatten.

Im Nachgang wurde uns gesagt, das bereits sehr viele Mitglieder zu anderen Veranstaltungen eingeladen waren.

In all den Tagen wurden wir immer wieder auf fehlende Tischdecken und die Fleisch-Qualität angesprochen.

MASSIVE PROBLEME & TECHNISCHER AUSFALL:

Zwischenzeitlich wurden unsere bisherigen Bemühungen bei sämtlichen Lieferanten & Dienstleistern in der näheren Umgebung abgelehnt mit folgenden Begründungen:
"Auf dem Hofgut Kargegg sind noch Säumnisse (finanziell & materiell) zu verzeichnen und zum Golfclub Konstanz e.V. fahren wir eh nicht mehr freiwillig!"

So stellte sich bei der Reinigung in Allensbach heraus, das die auf dem Dachboden gefundene Tischwäsche schon seit Längerem vermisst wurde und es sich um eine Leihwäsche handelte. Ebenfalls wurde ein Hol- und Bring-Service abgelehnt. Beim ortsansässigen Fleischlieferanten, wurden wir zur Selbstabholung gezwungen, trotz unterbrochener Kühlkette!!!

Wir konfrontierten den Vorstand mit der Bitte um eine Stellungnahme bei diversen Lieferanten. Es wurde keinerlei Aktionen in diese Richtung unternommen seitens der Vorstandschaft!!!

Beim Thema Google-Konto, wo wir erst Anfang Mai endlich die Rechte erlangen konnten für das Hofgut Kargegg folgte der nächste böse Überraschung aufgrund der sehr schlechten Rezessionen. Das Konto wurde mit einem Schnitt von 3,2 erworben (Stand 03.05.2024: 4,3).

In den folgenden Tagen und Wochen kamen weitere massive Probleme mit unserem neu erworbenen Kassensystem von PC-Caddie hinzu.

Weder das Sekretariat, noch der Technikvorstand konnten uns helfen, einen reibungslosen Ablauf hinzubekommen.

Am Ende stand das Fazit von PC Caddie: "Bei unseren Problemen handelt es sich um einmalige Themen, welche so noch nie bei anderen Kunden bzw. Club-Gastronomien vorgekommen sind! Aber das weckt unseren ganzen Ehrgeiz und wir werden Eure Probleme ab Ende Oktober, wenn der Gastro-Betrieb weniger wird gemeinsam lösen!"

Ende der Geschichte:

PC Caddie hat sich NIE gemeldet, im Gegenteil. Sie haben weitere Kosten für Beratungen in Rechnung gestellt.

Die anfangs großen geschwungenen Worte vom Technikvorstand verpufften ebenfalls die Tage in allen Bereichen, welche auf den sehr guten Zustand der Immobilie in allen Bereichen erstreckte und dieser auch beibehalten wird mit sehr guten Wartungsverträgen.

So folgten bereits in Kürze massive Defizite im elektrischen Bereich im Restaurant (Beleuchtung) auf der Terrasse (Schirmmotoren & Beleuchtung), sowie im Außenbereich (Hof- und Parkplatzlichter).

Ebenfalls in sanitären Bereich, wo anfangs noch in der privaten Wohnung eine neue Duschkabine eingebaut wurde, nachdem die Vorhandene einen sehr betagten Eindruck hinterließ mit Schimmel und Dreck.

In Folge jedoch wurde in diesem Bereich auf keinen weiteren unsere akuten Punkte eingegangen (z.B. Entsalzung, Wasserqualität, Wasserwerk, Goldener Hahn, verstopfte Rohre, permanenter und penetranter Kanalgeruch im Gastraum,...).

Zum krönenden Höhepunkt jedoch kam es Mitte Juni, als bei vollem Betrieb an einem Sonntag die komplette Kühlung ausfiel!!!

Wir schlossen erst einmal die 2 darauffolgenden Tage unser Restaurant um zu sehen, wie und was gerettet werden konnte. Tags darauf wurde ich zum Vorstand zitiert und uns wurde klar gemacht, das es bei einer erneuten Aktion mit Schließung der Gastronomie unsererseits eine vertragsrechtliche Strafe nach sich ziehe.

Im Nachgang stellte sich beim Besuch der Klimafirma Krösser heraus, das 2023 weder eine Wartung der Anlage gemacht, noch vom Golfclub eine solche veranlasst wurde.

Auf dem 5(!)stelligen Schaden sitzen wir bis zum heutigen Tag und der Vorstand bezog zu diesem Thema auch nie Stellung!!!

REGEN & WEITERE KATASTROPHEN:

Im stark verregneten Mai standen einige große Turniere an (laut Aussagen des Sekretariats: "In der Vergangenheit meist zwischen 60 – 72 Teilnehmer!).

Oft bis sehr oft war aber folgendes Szenario:

Am Turniertag hatten wir alles vorbereitet für das Abschlussessen danach. Auf Nachfrage unsererseits im Sekretariat meist so gegen 15 Uhr, ab wann die Teilnehmer in etwa im Restaurant eintreffen werden bekamen wir immer die Antwort: "Das Turnier ist seit 12 Uhr abgesagt! Und was Ihr mit dem bereits zubereitetem Essen macht ist Euer Pech bzw. der ganz normale Wahnsinn eines Golfclub-Restaurant Betreibers!"

Diese Szenarien spielten sich mindestens 8-10x ab!!!

Auch hier sitzen wir bis zum heutigen Tag auf unsere Kosten.

Ende Mai stand dann unser großes Open-Air im Innenhof der Greenkeeper an.

Erneut sind wir voll motiviert ans Werk gegangen, um auf den Golfclub Konstanz e.V. weit über die Grenzen hinaus aufmerksam zu machen.

Herr Dr. Füllsack hatte im Vorfeld noch bei allen Bereichen grünes Licht gegeben und den technischen Vorstand mit seinen Ansichten ausgebremst.

Im Vorfeld hatten wir dem Sekretariat Freikarten zur Verlosung beim Monatsbecher o.ä. angeboten, welche jedoch komplett abgelehnt wurden.

Dies machte uns schon ein wenig stutzig, jedoch waren wir mit Freude vertieft in unserem Tun.

Erst am Eventabend selbst, als nahezu keine Golfclub-Mitglieder erschienen, fiel uns das Herz in die Hose bzw. wir vom Glauben ab.

Selbst namhafte Persönlichkeiten aus Konstanz sprachen uns auf dieses Verhalten des Golfclubs an und wünschten uns viel Kraft und Durchhaltevermögen.

Tags darauf beim Monatsbecher zeigten sich dann bei unseren Aufräumarbeiten die ersten „hässlichen“ Gesichter einiger wenigen Golfer in Form von Beleidigungen und Ablehnung.

An Pfingsten kam es dann ebenfalls zum nächsten Super-Gau, als wir vom Sekretariat komplett falsche Informationen zu einem Liga-Spiel bekamen.

Denn parallel wurde neben 2 8er-Tischen weitere Tische reserviert für externe Gäste, welche schön essen gehen wollten am Feiertag.

Als jedoch alle Golfspieler die Terrasse oben zu Fragen in Beschlag nahmen, konnten wir die Reservierungs-Gäste keine Plätze anbieten und sie gingen zornig.

Eine Einsicht seitens der Golfspieler fand kollektiv NICHT statt, im Gegenteil.

Wir wurden beschimpft und gemaßregelt. Ebenfalls wurden wir herablassend behandelt, so das ich mich am Ende zu der Aussage „Scheiß Golfer“ hinreißen ließ!

Diese Aussage wurde natürlich sofort zum Vorstand und weiteren Leuten getragen.

Am 2. Sonntag im Juni folgte dann unser nächster großer Event, welchen wir im Vorfeld mit dem Sekretariat UND dem Technikvorstand abgeklärt hatten. Hierzu wurde die Musikkameradschaft Langenrain-Freudental geladen, welche zu den im PC Caddie gekennzeichneten Green-Fees zünftig aufgespielt hatten.

Diese Veranstaltung hielten wir für angemessen, da die Musikanten das letzte mal auf dem Golfplatz zu Gast waren, als dieser auf 18 Loch erweitert wurde. Somit hatten wir eigentlich im Sinne des Golfclubs gehandelt. Jedoch weit gefehlt. Sehr weit sogar. Denn im Nachgang wird uns diese Aktion bei einigen Mitgliedern bis zum heutigen Tag nachgetragen!!! So war es ein Leichtes, weitere Verbündete im Club für unsere weiteren Aktionen zu finden, so u.a. unsere Sommer-Vernissage einer künstlerischen Tochter einer Club-Golfspielerin.

Durch die Ausstellung wurde das Hofgut Kargegg wörtlich als „Bahnhofsmission mit Schmierereien an der Wand“ betitelt!!!

Auf unsere kulinarischen Abende wie z.B. spanische & italienische Nacht möchten wir garnicht weiter drauf eingehen, da hier schon längst keine Golfer mehr anwesend waren.

Ebenfalls nicht bei dem vom Golfclub veranstalteten Mali-Festival Mitte Juli.

KÜCHENUMBAU & GASTSTÄTTEN-ERLAUBNIS:

Bei der Einholung einer Gaststättenerlaubnis beim Landratsamt Konstanz zog sich alles über mehrere Monate hin.

Zuerst wurde die Arbeitssicherheit Anfang März in den Räumlichkeiten des Hofgut Kargeggs begutachtet. Dabei wurden erhebliche Mängel in der Küche festgestellt beim Thema Absaugung. Aufgrund Neubeantragung & Gesetzesänderung musste eine neue Haube verbaut werden, was vom technischen Vorstand sofort beauftragt wurde.

Parallel wurden noch weitere Umbauten durch die Mega in Stockach durchgeführt und von uns koordiniert.

Beim Check der Geräte wurden weitere Mängel entdeckt und nach und nach über mehrere Monate beseitigt.

Ebenfalls führte am 15. März 2023 die Lebensmittelüberwachung Konstanz (WKD) durch Herrn Häring eine Begehung durch.

Es wurden beiläufig sehr viele Gespräche geführt, da es in der Vergangenheit nicht immer alles reibungslos funktionierte.

Deshalb wurden wir auch auf das Halfway-House angesprochen. Dies wurde ebenfalls, wie bereits an vergangenen Terminen besichtigt und mit den Worten begutachtet: "Reißen Sie es doch lieber ab, dann müssen wir es nicht extra in den Bericht mitaufnehmen! Durch den ganzen Schimmel werden Sie eh keine Konzession erhalten!"

Anfang März hatte uns bereits der Vorstand Jugend, Frau Dr. Stefanie besucht und angeboten, einen sog. Blaumann-Tag mit der Jugend zu organisieren und das Halfway-House wieder zu sanieren.

Auf Nachfrage nach dem WKD-Besuch erhielten wir jedoch keinerlei Antwort darauf.

Somit beschlossen wir mit Herrn Markus Gollrat, das Haus zeitnah abreisen zu lassen.

Aufgrund dieser Aktion liegt kein weiterer Sachverhalt beim WKD vor, kann aber auf eigene Nachfrage beim Herrn Häring eingeholt werden.

Eine weitere Beanstandung seitens des WKD erfolgte bei der Betreibung der Außenbar auf der Terrasse. Denn die Rückseite des Kühlschranks wird beim Kühlbetrieb extrem heiß an der Rückseite, welche zur Kundschaft zeigt und starke Hautverbrennungen hervorruft.

Des Weiteren ist bei einem gewerblichen Buffet-Betrieb (u.a. Ingun-Cup, Grillbuffet,...) auf 3 Seiten ein sog. erhöhter Greif- und Hygieneschutz anzubringen.

Dieser wurde sehr zeitnah meinerseits mit Euro-Paletten umgesetzt in Form einer Stehbar.

Diese Aktion sorgte für weiteren Unmut bei einigen Club-Mitgliedern und wurde seitens vom technischen Vorstand als Vertragsbruch wegen „baurechtlichen Maßnahmen am Pachtobjekt“ geführt.

Eine angedachte Verkleidung der Paletten-Konstruktion unsererseits wurde nicht weiter angedacht, da hier erstens die Meinungen bei den Club-Mitgliedern weit auseinander gingen und zum zweiten wir kein geeignetes Baumaterial (dunkle Schaltafeln) aufgrund Ukraine-Krise geliefert bekamen.

Unser eingebrachter Antrag für die Vorstandssitzung Mitte November, was eine Mitglieder-Mitgestaltung der Außenbar vorsieht, wurde weder zur Kenntnis genommen, noch rechtmäßig bearbeitet!!!

Bei den letzten beiden Komponenten des Küchenumbaus im Dezember 2023 lief die meiste Koordination mit der Mega Stockach über mich, da es wörtlich zu „wirren Äußerungen“ des technischen Vorstandes kam. Mit der Greenkeeper-Crew wurde alles tadellos und perfekt koordiniert.

GETRÜBTER AUSBLICK & NEUER VORSTAND-ALTE LEIER:

Mit Spannung haben wir der Mitgliederversammlung entgegen geeifert, da wir uns mittlerweile nach einem Jahr dem Club zugehörig fühlen.

So haben wir uns ebenfalls sehr gefreut, das wir nach knapp einem Jahr ENDLICH das Wappen des Golfclub Konstanz e.V. inklusiver Erlaubnis zur Benutzung unserer neuen Personalkleidung bekommen haben.

Ebenfalls konnten wir uns gütig mit einem der Vorpächter auf die Namensgebung, sowie die Nutzung unseres „nachgebauten“ Logos einigen.

Unser, über den Winter aufgebauten Kundenstamm, sowie Brautpaare, Jubilare, Beerdigungen, Kommunionen, Betriebsfeiern konnten wir nach intensiver Planung in den bereits erhaltenen Turnierplan nahezu nahtlos einpflanzen.

ALLES SCHIEN PERFEKT FÜR DIE NEUE SAISON!

Doch es kam alles anders.

Während Orlando und Peter Schmid bereits im Dezember(!) all Ihre Turniere bei uns angemeldet hatten, wurde das Liga-Turnier von Christa Rottland 2(!) Wochen vorher besprochen mit den eröffneten Worte: „Hoffentlich habt Ihr an meinem Turnier keine Hochzeit angenommen und meine Gäste müssen nicht auf den Bierbänken sitzen?!“

Nein, mussten sie nicht. Zumindest nur ein Teil, da es nicht ausreichende Bestuhlung für Turniere in dieser Größe gibt.

Parallel haben natürlich auch externe Gäste Tische reserviert.

SCHLIEßLICH LEBEN WIR DAVON, DA WIR EIN WIRTSCHAFTSUNTERNEHMEN SIND!!!

Als wir nach dem Liga-Turnier erfuhren, wer in den neuen Vorstand gewählt wurde, hatten wir ein wenig Stolz & Hoffnung. Da wir ja über all die Monate nicht ganz unbeteiligt waren bei 2-3 Kandidaten. ;-)

Als jedoch nach dem Mai-Vierer-Spaß-Turnier der neue Vorstand auf der wohlgermerkt

NICHT RESERVIERTEN TERRASSE

aufgeführt hat, wie die „Axt im Walde“, ist uns die Zornesröte ins Gesicht gestiegen.

Es wurden von reservierten Tischen die Kärtchen weggeworfen und sich einfach überall hingesezt mit den bockigen Worten:

„WIR SITZEN NICHT AN DIE BIERTISCHE MIT SELBSTBEDIENUNG!
EURE GÄSTE INTERESSIEREN UNS GOLFER NICHT!“

Hiermit appellieren wir als Pächter des Restaurant Hofgut Kargegg an alle:

Wir haben von Euch das Restaurant gepachtet. Wir behandeln alle Gäste gleich, heißt:

Keine Reservierung => Kein Platz!!!

Keine Verzehrpauschale => Keine bevorzugte Behandlung!!!

Sehr gerne können wir Euch aber erklären, wie eine Club-Gastronomie aktuell funktioniert. Wenn nicht, dann liegt es nicht an uns, basta.