

Deutschlands jüngster Wirt?

# Von der Schulbank hintern Tresen

## Michael Goerner und seine Durlacher „Alte Schmiede“

Von Volker Schoske

Von der Schulbank weg ist er direkt hinter dem Tresen gelandet, was ihm vor zwei Jahren die Bezeichnung „Jüngster Wirt Deutschlands“ einbrachte. Ob er das heute noch ist, weiß er selber nicht, aber zumindest „bin ich wohl der einzige Geschäftsführer weit und breit, der bei der IHK mit dem Beruf „Schüler“ eingetragen ist!“ sagt Michael Goerner, Wirt in dem Durlacher Lokal „Alte Schmiede“, der im September letzten Jahres seinen 22. Geburtstag feierte.

„Ursprünglich wollte ich Betriebswirtschaft studieren, bis ich dann draufgekommen bin, daß so ein Studium nicht mehr das Wahre ist!“ Goerner spricht von überfüllten Hörsälen, „Numerus clausus“ und anderen Kleinigkeiten, die den Studenten heutzutage das Leben schwermachen. Auch die Berufsaussichten entsprachen nicht seinen Prinzipien („Als Selbständiger arbeite ich lieber sechzehn Stunden täglich, bevor ich acht Stunden täglich für jemand anderen arbeiten muß!“), also suchte er sich einen stillen Teilhaber und wagte sich an die „Alte Schmiede“.

### „Am Anfang nur Geld kaputtgemacht!“

Nun ist der sympathische Twen beileibe keiner, der gerne resigniert und alles fallen läßt. Nur so konnte er wohl sein erstes Jahr überstehen: „Meine Erfahrungen in der Gastronomie beschränkten sich darauf, daß ich Rotwein und Weißwein immerhin schon einmal anhand der Farbe voneinander unterscheiden konnte. Mit

diesem enormen Erfahrungsschatz habe ich in meinem ersten Jahr nur Geld kaputtgemacht!“

Anfangen von der Unterscheidung verschiedener Fleischteile bis hin zur Personalpolitik gab es in dieser Zeit einen Haufen Probleme zu bewältigen, was der junge Wirt autodidaktisch tat. Nachdem er aus Büchern das notwendigste an Know-how für die Gastronomie erlernt hatte, schloß er eine Woche das Lokal, renovierte und wechselte das Personal komplett aus.

„Zu dieser Zeit kursierten immer noch die wildesten Gerüchte über den Betrieb. Das reichte von der Diskothek bis zur Peep-Show.“ Ab der Wiedereröffnung ging es dann aufwärts: „Von da an kamen viele Neugierige, die die „Alte Schmiede“ dann als das entdeckten, was es von Anfang an war: ein gediegenes Speiselokal mit badi-schen Spezialitäten.“

### Immer mehr kommen

Die Schwierigkeiten, die der zu diesem Zeitpunkt erst Zwanzigjährige mit Einkauf, Krediten, Brauereien und vielem mehr wegen seines Alters hatte, waren von da an fast samt und sonders überwunden: permanent steigende Besucherzahlen zeigen ihm bis heute, daß er auf dem richtigen Weg ist.

Selbst meine Eltern, die früher, als ich das Lokal übernommen habe, entsetzt waren, sind heute wiederum entsetzt, wenn ich



Hat es geschafft: Michael Goerner (links) mit Koch Friedbert Bannholzer

ihnen sage, daß ich irgendwann auch noch mal etwas anderes machen möchte!“

### „Irgendwann ist die Luft raus!“

Etwas anderes möchte Goerner auf jeden Fall in den nächsten zehn Jahren machen: „So lange man noch Ideen und Engagement in der Gastronomie hat, ist das ja o.k., aber irgendwann wird die Luft raus sein, und dann möchte ich umsatteln.“ Trotz der Sicherheit, die sein Lokal ihm bietet, trotz dem ungetrübten guten Verhältnis zu seinem Vermieter, trotz der ständig steigenden Besucherzahlen? Diesem jungen Selfmade-Gastronom kann man getrost die Fähigkeit unterstellen, sich in zahlreichen anderen Berufssparten, in die der deutsche Titelwahn noch keinen Einzug gehalten hat, ein genauso solides Polster zu schaffen! ■

Anzeigenschluß unserer  
Juli-Ausgabe:  
Freitag, 30. Juni 1989