MENSCHEN & KARRIEREN

?Erfolg glückt nur im Team?

Hermann Bareiss / Foto: Hotel Bareiss

Hermann Bareiss, der Seniorchef des Baiersbronner Ferienresorts Bareiss im Schwarzwald, feiert heute seinen 80. Geburtstag. Bareiss, der das Familienhotel im Lauf über ein halbes Jahrhundert zu einem der besten Urlaubresorts über die Grenzen Europas hinaus entwickelt hat, gilt bei Kollegen wie Gästen als Doyen und Grandseigneur der deutschen Spitzenhotellerie.

Bareiss ist Kriegskind. Sein Vater, der Förster Jakob Bareiss in Baiersbronn, fiel in den letzten Kriegstagen. Die alleinerziehende Mutter Hermine Bareiss gründete 1951 selbständig das ?Kurhotel Mitteltal? (1991 umbenannt in Hotel Bareiss), das sich wegen seiner Gastronomie und seiner Gastlichkeit schnell einen erstklassigen Ruf in Deutschland erwarb. Nach Abschluss der Schulzeit absolvierte Bareiss eine Kochlehre im mütterlichen Betrieb. Prägend für seinen Anspruch auf Exzellenz in allen Leistungsbereichen eines Hotels wurden seine anschließenden Jahre in Paris im Grandhotel Terminus St. Lazare und im Hotel Bachmair am See in Rottach-Egern.

Können, Ehrgeiz und Souveränität ließen ihn in beiden Häusern in Kürze zum persönlichen Assistenten avancieren, des General Managers in Paris, der Hotelier-Legende Max Bachmair am Tegernsee. Studienaufenthalte führten ihn zwischendurch nach London und Kairo. Als Hermine Bareiss die zunehmende Arbeit im Kurhotel zu überfordern drohte, brach Hermann Bareiss die geplanten Wanderjahre ab und kehrte 1966 nach Mitteltal zurück. Die alleinige Führung des Hotels, die formal fünf Jahre später erfolgte, hatte der 22-Jährige zur Bedingung gemacht.

Der junge Bareiss wusste von Anfang an, was er wollte: Aus dem Fremdenverkehrs-Standort Mitteltal galt es durch Spitzenleistung in Gastronomie und Hotel eine Tourismus-Destination zu machen. Das nachmalige Hotel Bareiss müsste zu einem der besten in Deutschland werden. Anders, so Bareiss, wäre das Kurhotel in unternehmerischer und gastgeberischer Bedeutungslosigkeit versunken. Der Rest ist Hotel-Geschichte. Bareiss wurde Vorreiter heutiger Selbstverständlichkeiten in der Highend-Hotellerie: das Angebot von Suiten; die Entwicklung des schlichten Hallenschwimmbads (eines der ersten in Deutschland) zu einer der heute besten Pool-, Wellness- und Spa-Anlagen im deutschsprachigen Raum; ein kaum überschaubar breites Freizeit-, Ferien-, Fitness- und Sportangebot, in- wie outdoor; ein eigenes Kinderdörfle mit mehrfach ausgezeichnetem, pädagogisch reputiertem Kinderprogramm; und, als ?Bestes Kulinarisches Hotel? (?101 Beste Hotels?, 2024), die wohl renommierteste Gastronomie Deutschlands mit fünf Hotelrestaurants, drei À-la-carte-Restaurants, darunter das Drei-Sterne-Gourmetrestaurant Bareiss.
Die Event- und À-la-carte-Kulinarik abrundend, gehören heute als Outlets zum Hotel noch der historische Morlokhof von 1789, die Wanderhütte Sattelei und der Forellenhof Buhlbach mit eigener Fischzucht unter Federführung von Sohn Hannes Bareiss, der das Hotel zusammen mit seiner Frau Britta in dritter Generation mitführt.
Neben Initiativen zu Kultur- und Naturschutz und -erhalt ? unter anderem die mehrfach ausgezeichnete Denkmalpflege des Morlokhofs, die Aufzucht des Hinterwälder Rinds, die Bareiss-Jagd ? gehören zu den überbetrieblichen Engagements die Pflege der deutsch-französischen Freundschaft, für die er mit dem Orden als Chevalier der Légion d?Honneur geehrt wurde, sowie die Förderung des Branchenachwuchs, für den er mit dem Verein ?FHG? (Förderer der Hotellerie und Gastronomie) eine Ausbildungs-und Schulreform initiierte, deren Lehrinhalte als die heute bundesweit besten angesehen sind.
Die Wirtschaftsmedaille des Landes Baden-Württemberg, das Bundesverdienstkreuz und etliche Branchen-Auszeichnungen (unter anderem Rumohr-Ring, Bester Hotelier Deutschlands, Bester Gastgeber Deutschlands) markieren den Rang, den Hermann Bareiss in der deutschen Top-Hotellerie einnimmt. Sich dieses Ranges und seiner Verdienste durchaus bewusst, ist es seit Jahren ein von Bareiss einbekanntes Credo: ?Nichts von dem, was ich geleistet habe, habe ich allein geleistet. Gastronomie und Hotellerie, sie funktionieren, gelingen und glücken nur im Team.?
Angesprochen, was ihn ein Berufsleben angetrieben hat, immer alles und sein Bestes zu geben, bleibt Bareiss beim Glück: ?Ich wollte und will meine Gäste glücklich machen. Nichts anderes. Und ebenso unsere Mitarbeiter: sie sollen sich im Bareiss so wohlfühlen wie die Gäste. Nichts anderes.? Die Zukunftswünsche des zweifachen Vaters und fünffachen Großvaters? ?Persönlich: viel mehr Zeit für Familie und Freunde. Für die Jugend: eine fortgesetzte Wertschätzung und Achtung unserer Region, unseres Schwarzwalds, der Menschen, die hier leben, speziell in unserer Gemeinde. Unternehmerisch: Schafft Neues. Menschlich: Bleibt menschlich. KI, digitales Zeitalter, Social Network ? ? alles wichtig, alles richtig. Aber noch richtiger, noch wichtiger: Bleibt menschlich.?