Bis auf eine neue Theke haben Agnes und Willi Küpper die "Hubertus-Klause" so erhalten, wie sie war.

Gastronomen kommen und gehen - aber Willi bleibt

Sie ist gelernte Schneiderin. Er ist gelernter Bäcker und Konditor und arbeitete zudem 23 Jahre lang für diverse Firmen im Außendienst. Mit Gastronomie hat das wenig zu tun. Dennoch machte dieses Metier Agnes und Willi Küpper zu Bonner Berühmtheiten: Seit 22 Jahren betreiben die Eheleute die „Hubertus-Klause" in Geislar.

Als gelernte Bäcker und Konditor, lässt Willi Küpper es sich nicht nehmen, auch selbst in seiner Küche zu kochen.

„Wenn Sie in Bonn in ein Taxi steigen, sagen Sie einfach, Sie wollen zum Willi – dann wissen die Fahrer schon, wer gemeint ist" – Willi Küpper ist sich seines Bekanntheitsgrades durchaus bewusst. Tagtäglich steht er mit seiner Frau in der „Hubertus-Klause" – er immer ab 16 Uhr, sie ab 19 Uhr. Das schlaucht. Aber das, so versichert er, ist gleichzeitig auch das Geheimnis seines Erfolgs: „Wer in der Gastronomie etwas erreichen will, muss fleißig sein", betont der Bonner, der kürzlich – ebenso wie seine Frau – 65 Jahre alt wurde.

Er habe schon viele Gastronomen in Bonn kommen und gehen sehen. Und gerade die jüngeren machten den Fehler zu glauben, „ein bisschen Bier-Zapfen bringt den Geldsegen". Nein, sagt Willi Küpper, das reiche nicht. Neben Fleiß gehöre der Umgang mit Menschen und Humor zu Tugenden eines Wirtes.

Und von allem hat der 65-Jährige eine Menge. Den Umgang mit Menschen lernte er in seiner Zeit als Außendienst-Mitarbeiter – zuletzt für eine Versicherung. Damals war er Stammgast in der „Hubertus-Klause", der Wirt über ihn versichert. So erfuhr der Bonner auch als einer der ersten, dass sein Vorgänger das Lokal verkaufen wolle. Küpper griff zu, und seine Freunde sagten ihm, er sei verrückt. „Du hast doch einen guten Job bei der Versicherung, wie kannst Du da in die Gastronomie gehen", unkten sie. Doch Willi Küpper ließ sich nicht beirren. Instinktiv wusste er, dass er „Gastronom mit Leib und Seele" ist. Seine Freunde geben ihm heute Recht.

160 Plätze hat die „Hubertus-Klause", die heute eigentlich noch genau so aussieht, wie damals. Lediglich vor neun Jahren rissen sie die alte Theke heraus und bauten eine neue, größere ein. Die alte ist bis heute im Hof der Gaststätte zu „bewundern".

An Aufhören denkt das Gastronomenpaar noch lange nicht. Küpper: „Ich könnte noch 100 Jahre so weiter machen." Aber das wäre wohl ein bisschen viel. Deshalb streben die Eheleute erst einmal ihr 25-jähriges Jubiläum an. „Danach sehen wir weiter."

Rund um den Deckel

Biertreber: Gesund für Kühe

■ In der hektischen Diskussion um BSE und die Sicherheit von Futtermitteln weist der Deutsche Brauer-Bund darauf hin, dass Biertreber als absolut sicheres Futtermittel gelten. Die für die Malzherstellung notwendigen Rohstoffe Braugerste und Brauweizen gelangen ohne Umwege und Kontakte mit tierischen Futtermitteln in die Mälzerei und anschließend als Malz in die Brauerei. Biertreber haben viel und wertvolles Eiweiß, sind energiereich mit hohen Gehalten an natürlichen Wirkstoffen

Glühbier statt Glühwein

■ Auf dem Münchner Christkindlmarkt hatte der traditionelle Glühwein in diesem Jahr einen schweren Stand. Viele Besucher probierten ein Konkurrenzprodukt: Glühbier, ein heiß gemachtes dunkles Faßbier, mit Zimt und Nelken gewürzt, begeisterte die Gäste. Das neue Getränk ist nicht so süß wie Glühwein und sorgt an kalten Tagen ebenfalls für wohlige innere Wärme.

Umsatzrückgang in NRW-Betrieben

Hin- und Hergerissen zeigt sich die konjunkturelle Entwicklung der gastgewerblichen Branche in Nordrhein-Westfalen in der jüngsten Konjunkturumfrage des Hotel- und Gaststättenverbandes NRW.

Laut Hauptgeschäftsführer Klaus Hübenthal wuchs in den letzten sechs Monaten der Zufriedenheitsgrad in der Hotellerie hingegen die Gastronomie in einigen Segmenten von derben Einbrüchen gekennzeichnet ist.

Dem leichten Optimismus der Gastronomie in der letzten Winterbefragung folgt ein Paukenschlag: 52,1 Prozent der Betriebe meldeten geringere Umsätze als zur Vergleichsperiode. Rund 55 Prozent haben Ertragsverluste. Lediglich 22 Prozent der Betriebe verzeichneten ein Umsatz- und rund 15 Prozent ein Ertragsplus.