PR-Text: Hochzeit & familieninterne Übernahme bei „An Terres'e"

In Meyerode wurde der Staffelstab an die nächste Generation übergeben

Fast zeitgleich mit ihrer Hochzeit übernahm Janine Brühl den elterlichen Festsaal „An Terres'e" in Meyerode - mit Gastwirtschaft und Kegelbahn. Doch warum entschied sie sich für die Übernahme? Kam ein anderer Weg für sie jemals infrage? Welchen eigenen Stempel drückt sie dem Eifler Traditionsbetrieb auf? Und was muss ein Schwiegersohn mitbringen, um als „Sechser im Lotto" zu gelten? Diesen Fragen gehen wir in unserem heutigen Unternehmensporträt über Betriebsübernahmen in Ostbelgien nach.



Janine Brühl und Familie im neu renovierten Festsaal.

Meyerode. - Im „An Terres'e" werden Tradition und Familie großgeschrieben. Seit mindestens 1898 - vermutlich aber sogar schon deutlich länger - ist das Restaurant in Familienhand. Bereits Ende des 19. Jahrhunderts führten Janines Urgroßeltern den Betrieb. Ihr Vater vermutet, dass die Geschichte des Hauses sogar noch weiter zurückreicht – bis zu einer Familie namens „Terres", die dem Restaurant einst seinen Namen gab. Denn in der Eifel haben Namen Geschichte – und manche bleiben über Generationen hinweg bestehen.
Die Leitung des Gastbetriebes übernahm Janine Brühl – wie es die Familientradition vorsieht – am Tag ihrer Hochzeit.
Ein bisschen gefremdelt haben die damaligen Inhaber - ihre noch recht jungen Eltern - mit der Entscheidung schon. Doch zugleich sahen sie keinen Grund, mit der Familientradition zu brechen. Bis heute stehen sie ihrer Tochter mit Rat und Tat zur Seite – haben aber von Anfang an klargemacht, dass es nun ihr Betrieb ist und sie die Entscheidungen treffen muss. Für Janine Brühl selbst stand die Übernahme ohnehin nie infrage: Dass sie das Restaurant eines Tages weiterführen würde, war für sie irgendwie schon immer selbstverständlich.



Janine Brühl war es wichtig, dass ihre Eltern nach der Übernahme im „An Terres'e" präsent bleiben.

„Ohne Spaß brauchst du es gar nicht erst zu versuchen"

Bereits als Kind hat Janine im elterlichen Betrieb gearbeitet - das war damals einfach so. Sie und ihre Eltern sind rückblickend davon überzeugt, dass die aktive Mitarbeit im jungen Alter die Identifikation mit dem Betrieb gestärkt und die Freude am Job befeuert hat. Am Wochenende herrschte fast immer Hochbetrieb im Restaurant. Das schwarze Hemd und die schwarze Hose als Dienstkleidung lagen bereit, und die ganze Familie packte mit an. Später machte Janine Brühl dann ihre Lehre im Hotel Pip-Margraff in St.Vith und verbrachte anschließend ein halbes Jahr im Ausland. Als sie nach Meyerode zurückkehrte, stieg sie dann in den elterlichen Betrieb ein. „Es macht schon einen Unterschied, ob man angestellt oder selbstständig ist", berichtet sie. „Während Angestellte am Ende des Monats mit einem festen Gehalt rechnen können, trägt man als Unternehmerin das Risiko selbst."
Sie kann nachempfinden, welche Bedenken viele Menschen von der Selbstständigkeit abhalten: die Angst vor dem Scheitern, vor bürokratischen Hürden oder vor einer ungewissen, unsicheren Zukunft. Janine Brühl hat hingegen mittlerweile ihr eigenes Rezept für eine gelungene Betriebsübernahme gefunden: Freude an der Arbeit, eine Priese Mut und die richtige Unterstützung. Die Begleitung durch die WFG Ostbelgien im Vorfeld der Übernahme war dabei ebenso hilfreich wie ein entscheidender Vorteil: ihre genaue Kenntnis des Betriebes. Bei familieninternen Übernahmen sei dies sicherlich ein wenig einfacher, räumt sie im Gespräch ein. Sie wusste genau, wie der Betrieb lief, hatte Einblick in Einnahmen, Ausgaben, Bestellungen, Buchungen sowie in das Personalmanagement. Dennoch war es ihr wichtig, dass ihre Eltern nach der Übernahme im „An Terres'e" präsent bleiben.
Ihr Rat an künftige Betriebsübernehmer: nicht gleich alles anders machen wollen. Statt Bewährtes vorschnell über Bord zu werfen, empfiehlt sie, zunächst zwei bis drei Jahre den eingeschlagenen Weg des Vorgängers fortzuführen. Oft zeige sich erst mit der Zeit, dass hinter den gewohnten Abläufen mehr steckt, als man zunächst vermutet. Im „An Terres'e" jedenfalls hat sich eines bewährt: Tradition ist nicht nur Geschichte, sondern Teil des erfolgreichen Geschäftsalltags.

Im Büro, am Telefon & in der Küche ist ihr Platz

Seit der Übernahme 2023 hält Janine Brühl die Fäden in der Hand: Sie kümmert sich um Verwaltung und Buchhaltung, koordiniert Bestellungen und Personalplanung und sorgt dafür, dass alles einfach rund läuft. Und dann ist da noch das Telefon: Wie wichtig es ist, das Meyeroder Platt sicher zu beherrschen, um das „An Terres'e" erfolgreich zu führen, konnten wir während unseres Interviews selbst erleben. Während der Öffnungszeiten ist Janine Brühls Platz dann in der Küche, wo sie zusammen mit anderen Köchinnen und Küchenhilfen für das kulinarische Angebot verantwortlich ist.
Aber, das „An Terres'e" wäre kein richtiger Familienbetrieb, wenn nicht auch ihr Mann mit anpacken würde: Der frühere LKW-Fahrer fand schnell Spaß am Betrieb der Gastwirtschaft und ist jetzt zuständig für die Behebung aller anfallenden technischen und handwerklichen Problemchen. Während der Öffnungszeiten ist er dann mit seinen Schwiegereltern für den Ausschank hinter der Theke verantwortlich. Wie gut das funktioniert? „Sehr gut, er ist wirklich ein Sechser im Lotto", verrät Janine Brühls Vater mit einem Schmunzeln.
Die Übernahme des Betriebes im März 2023 beschreibt Janine Brühl als unproblematisch. Das Ziel sei klar gewesen und die größte Hürde bestand darin, die Geschäftsräume immobilienrechtlich von den darüberliegenden Wohneinheiten, die weiterhin ihren Eltern gehören, zu trennen.

Tradition mit Zukunft

Nach der Übernahme stand dann der Umbau des „An Terres'e" vor der Tür'. Die Familie hatte beschlossen, den Betrieb um einen zweiten, größeren und moderneren Saal zu erweitern. Im Februar 2025 fand das erste Treffen mit dem Architekten statt.
Die Planung zog sich über das gesamte Jahr und musste immer wieder angepasst werden, um das Angestrebte mit dem wirtschaftlich Machbaren zu vereinen. Der Startschuss für den Umbau fiel Anfang dieses Jahres. Im Oktober wurden die Arbeiten abgeschlossen und vor kurzem konnte der neue Saal eingeweiht und der Öffentlichkeit präsentiert werden. Der Umbau war Janine wichtig. Mit dem neuen Saal möchte sie vermehrt auch junge Gäste anlocken, die in einer modernen Atmosphäre ihre Feste feiern wollen. Finanziell wurde der Umbau durch eine Kombination aus einem Bankkredit und einem Darlehen sowie Garantien von „Wallonie Entreprendre" gestemmt. Dennoch sind gerade im HoReCa-Bereich private Rücklagen für ein solches Vorhaben unerlässlich. Aufgrund dieses Umbaus war das letzte Jahr für Familie Brühl nochmal arbeitsreicher als üblich. Während des laufenden Betriebes wurde der neue Saal gebaut und während den Betriebsferien wurde die bauliche Verbindung zwischen Alt und Neu geschaffen.
Und was hält die Zukunft für das „An Terres'e" bereit? Mit Anfang dreißig macht sich Janine Brühl derzeit noch keine Gedanken über die Nachfolge. Trotzdem würde sie sich freuen, wenn die Familientradition eines Tages weitergeführt wird und sie den Festsaal an die nächste Generation übergeben kann – am liebsten natürlich am Hochzeitstag.

Fragen? Interesse?

Egal, ob Sie einen Betrieb übergeben oder ein bestehendes Unternehmen übernehmen möchten:
Das Team der WFG Ostbelgien ist Ihr kompetenter und vertraulicher Ansprechpartner. Informieren Sie sich unverbindlich:
https://www.wfg.be/themen/unternehmensuebernahme/



Der moderne Festsaal des „An Terres'e" in Meyerode.

