

Frankfurter Neue Presse, Nordausgabe vom 16.09.2003, S. 20 (www.gbi.de ‚Ära Heimig‘)

Lokales

Von Renate Casey

Wo Willy Brandt, Ivan Rebroff, Karajan und König Ibn Saud speisten +++ Bad Vilbel & die „Ära Heimig“ Glanz und Gloria im „Volkshaus“

Bad Vilbel. Ein früher Abend in Bad Vilbel im Jahre 1958: Im Restaurant des brunnenstädtischen Kurhauses sind die Tische in strahlendem Weiß eingedeckt, zwischen blütenreinen Stoffservietten und brennenden Kerzen schmückt sorgfältig arrangierter Blumenschmuck die festlichen Tafeln. Proper gekleidete Kellnerinnen und Kellner balancieren Tablett mit dampfenden Tellern, schieben mit Weinflaschen bestückte Servierwagen an die Tische. Währenddessen stimmen im großen Café die Stehgeiger ihre Instrumente für das gepflegte Kur- Ambiente, im kleinen Caféraum turteln verliebte Pärchen über ihrem Eisbecher. Gleichzeitig laufen im oberen Saal die Vorbereitungen für mehrere Hochzeitsgesellschaften. Man sieht: Der gesamte Betrieb läuft wie am Schnürchen. Das ist nur möglich, wenn hinter den Kulissen einer die Fäden in der Hand hält, der weiß worauf es ankommt. Es ist Peter Heimig, er zählt gerade mal 18 Lenze und ist dabei sich als jüngster Gastronom Deutschlands einen Namen zu machen. Offiziell führt sein Vater, Peter Heimig sen. den Betrieb, inoffiziell ist der Sohn der Strippenzieher. „Niemand hat gemerkt, dass der kleine Peter sich dort langsam aufbaut“, schmunzelt er heute in der Erinnerung. Die 75-jährige Geschichte des Bad Vilbeler Kurhauses kann nicht geschrieben werden ohne die Geschichte des gebürtigen Frankfurters, der in Bad Vilbel als Pächter der Kurhausgastronomie 15 Jahre lang die kulinarischen Geschicke des Vilbeler Hauses lenkte, als Gastgeber gesellschaftliche Ereignisse mitbestimmte und eine zu dieser Zeit noch unbekannte Erlebnisgastronomie aus der Taufe hob.

Als Kurhauswirt „mit jeder Faser meines Herzens“ hat er im Vilbeler Kurhaus geschäftliche Erfolge errungen, zahlreiche Freunde gefunden – und die große Liebe. Denn als die Vilbelerin Claudia Wiegel 1964 den Gastraum betrat „war es um mich geschehen“. Zwei Jahre später heiratete er „die schönste Frau der Welt“ in einer „Rieseninszenierung“. Die gelernte Einzelhandelskauffrau machte eine Zusatzausbildung im Hotelfach und arbeitete in den folgenden Jahren stets an seiner Seite. 1968 wurde Tochter Inger-Lise geboren.

Seine Geschichte nennt Heimig den „Senkrechtstart eines kleinen Kurhauswirts“. Sie beginnt 1955 mit einem Anruf in der Münchner Hotelfachschule. Dort steckt der junge Peter mitten in der Ausbildung. „Komm sofort heim“, heißt es aus mütterlichem Munde, woraufhin Peter brav folgt. Sein Vater, der im selben Jahr den gastronomischen Betrieb im neu renovierten Kurhaus übernommen hatte, ist krank. „Ich habe halt die Schürze angezogen und mich hinters Büfett gestellt“, lacht der heute 64-Jährige. Nur mit Hilfe seiner Mutter Margie, „unserer Gallionsfigur“, wie er betont, habe er den gastronomischen Betrieb mit 600 Plätzen aufrecht gehalten können. Mit seinem damaligen jugendlichen Wahlspruch „Alles hört auf mein Kommando“ habe er das Personal in Schach gehalten und überraschende Probleme bewältigt. Liegt es in den Genen?

Schon sein Großvater war Gastronom gewesen. Sein Vater hatte in Amerika nach der Aufhebung der Prohibition 14 Jahre lang mehrere Lokale mit bis zu 3000 Sitzplätzen geführt und sich als Akkordeon spielender „Superwirt“ einen Namen gemacht. Nach dem Krieg leitete er das Wormser Lokal „Die 12 Apostel“. Unter 30 Bewerbern erhielt er den Zuschlag für das Vilbeler Kurhaus. „Mein Vater hat ein enormes Niveau in das Kurhaus reingebracht“, sagt der Sohn heute. Als Heimig sen. nach eineinhalb Jahren krankheitsbedingter Auszeit wieder die Bühne des Geschehens betrat, beendete sein Sohn Peter seine schulische Ausbildung und sammelte im Ausland neue Ideen und Anstöße bis er 1958 inoffiziell die Leitung des Kurhaus-Restaurants übernahm – „mittlerweile von einem Bankrottladen zu einem Selbstgänger hochgelaufen“, beschreibt er die rasante „Riesenschau“ seines Vaters. Mit dem Erfolg, dass der Saalbetrieb bei Familien- und Firmenfeiern förmlich aus den Nähten platzte. „Manchmal versuchten die Leute hinten über Leitern durch die Fenster zu steigen, weil vorne alles zu war“, so Heimig. Tagungen, Vereinsfeste und Betriebsfeiern, Konfirmationen, Kommunionen, Taufen und Jubiläumsveranstaltungen „ohne Ende“, 500 Hebammen haben hier zusammen gespeist, bis zu fünf Hochzeiten wurden parallel gefeiert. Monate vorher war der Saal ausgebucht. Da im zerbombten Frankfurt die größeren Säle lahm gelegt waren, zog es viele

Frankfurter nach Bad Vilbel. Sechs Tage hintereinander wurden im Kurhaus Bälle gefeiert, 50 Fässer Bier pro Tag geleert, „die Leute hatten einen enormen Nachholbedarf“, erklärt der ehemalige Wirt den Ansturm. Zwar hätten sich die Vilbeler Stadtoberhäupter mit dem Wirtschaftswunder-Wachstum eigentlich einen kulinarischen Luxustempel in ihrem Kurhaus gewünscht, erzählt er. Doch wollte der Mann von der Straße hierbei auch gerne ein Wörtchen mitreden. Schließlich steckte in dem ehemaligen Volkshaus, das unter der Führung der Sozialdemokraten einst tatsächlich vom Volke erbaut worden war, die eigene Arbeitskraft. Insbesondere am geliebten „Ebbelwein“ schieden sich die Geister. „Der normale Vilbeler wollte nicht das bittere Apostelbier trinken“. Der Sohn übernahm die väterliche Devise: „Du musst den Leuten geben was sie wollen“. Deshalb habe er aus dem Kurhausrestaurant einen Ort gemacht, „an dem sich alle laben konnten“. Auch an Ebbelwein! Auch nach dem Tod des Vaters 1965 habe er Brücken zwischen den Menschen geschlagen.

Heimig: Das können Sie nicht mit Geld kaufen!

„Bei mir haben sich alle wohl gefühlt“, versichert Heimig. „Da saß der Reiche, der sein teures Filet verspeiste, und neben ihm am Stammtisch 35 Mitglieder des Gesangvereins bei Blutworscht mit sauer Gespritztem.“ Täglich verköstigte er 80 bis 150 Kurgäste, deren Mahlzeiten er für 1,80 Mark auch der Laufkundschaft als Stammessen anbot – „Suppe plus Hauptgang wohlgemerkt!“ „Eine Sensation“ sei das damals von ihm eingeführte Bon-System gewesen.

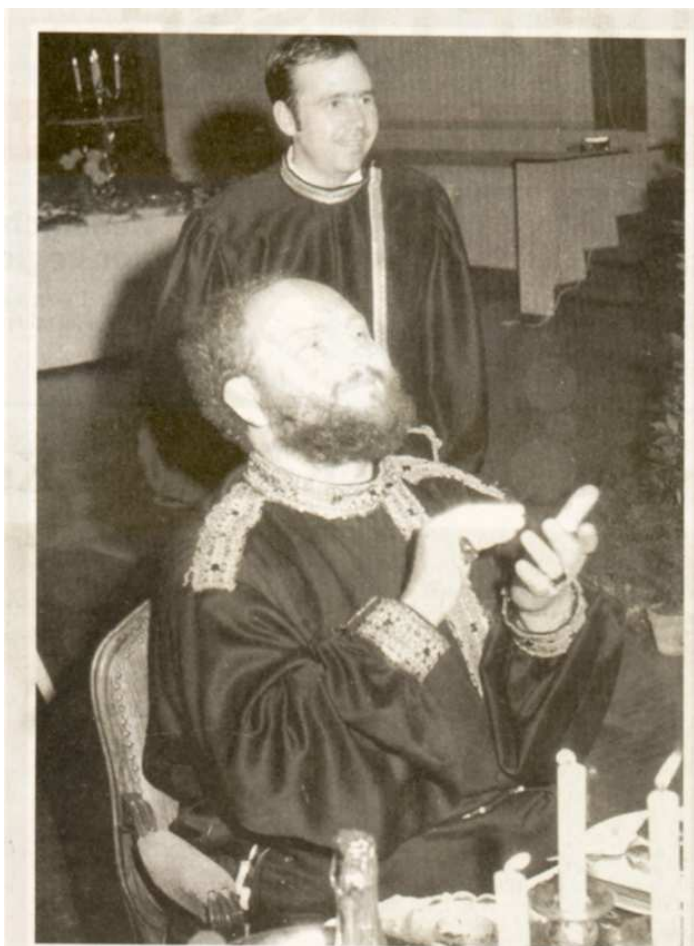
Das Kurhaus war einer der ersten „thematisierten Restaurantbetriebe“ im Land. Wechselnde Feinschmeckerwochen im Stil anderer Länder, inhaltlich passende Dekorationen und Unterhaltungsprogramme galten ebenso als logistische Meisterleistung wie die Lösung der Frage: „Wie kriegt man mit nur einem Koch 500 anspruchsvolle Menus hin?“ Heimig schaffte das mittels eines Baukastensystems, das die vielfältigen Wünsche der Gäste erfüllte. Er habe die Vereine, „die sich aus dem noblen Kurhaus vertrieben gefühlt haben“, unter neuen für beide Seiten akzeptablen Bedingungen wieder ins Haus hereingeholt, sagt er. Die Sandhasen, die Schoten und die Vilbeler Stadtkapelle, die Freien Sänger und der Turnverein – sie alle kamen wieder und feierten beim Kurhauswirt.

„Ich hatte immer das Bestreben, Menschen eine Freude zu machen und ihnen zu helfen“. Für ihn seien Freundlichkeit, Korrektheit, Ideenreichtum und Ehrlichkeit die wichtigsten Eigenschaften, die ein Kurhauswirt mitbringen muss. Das gefiel auch der illustren Gesellschaft. Die Eiskunstläuferin Marika Kilius, der Schauspieler Hubert von Meyerinck und Modezaren gaben sich die Klinke in die Hand. Auch dem Dirigenten Herbert von Karajan konnte geholfen werden, „der hatte im Frankfurter Hof nichts mehr zu essen gekriegt“.

Berlins Bürgermeister Willy Brandt weilte 1968 sogar mehrmals unter dem Kurhausdach. „Er besuchte eine Dame in Vilbel“ und wollte deshalb „unerkannt speisen“, erzählt Heimig. Aus Saudi Arabien kam 1957 König Ibn Saud mit seinem vielköpfigen, mit Maschinengewehren bewaffneten Stab. Er kurte 1957 in Bad Nauheim und beehrte den Vilbeler Kurhauswirt, im Schlepptau seinen königlichen Vorkoster. Den habe er ihm aber gar nicht übel genommen, lacht Heimig, „er hat wegen seiner Krankheit sowieso kaum was gegessen“. Und dann das absolute Highlight: der Tag, an dem Ivan Rebroff kam. Als Stargast einer „russischen Woche“ sollte er rund 600 Gäste beglücken. Sogar der Radiosender AFN vermeldete die Ankunft des Operettensängers. Weil der sich aber um zwei Stunden verspätet habe, gab es solange für die Wartenden nur flüssiges Essen – Wodka. Als schließlich der zur Selbstinszenierung neigende Sänger im bodenlangen Nerzmantel und Russenmütze seinem Wagen entstieg, habe er als erstes wissen wollen: „Wo sind Ihre trinkfesten Freunde?“ Peinliche Momente für Peter Heimig, denn „die meisten lagen schon sturzbetrunken unter den Tischen“. Nichtsdestotrotz sei die lange Nacht mit Rebroff und den halbnüchternen Restgästen unvergessen. „So eine Atmosphäre können Sie nicht mit Geld kaufen.“

Gab es einmal Engpässe in all den Jahren, schrieb Heimig persönliche Einladungen, grübelte über neuen Ideen. Manchmal halfen auch befreundete Geschäftsleute. So wie der Vilbeler Bauunternehmer Adolf Schmidt. „Wenn der zufrieden war, verteilte er anschließend in der Küche Hundertmarkscheine“. Er buchte ein Essen für 100 Leute. Am liebsten aß er Kroketten. Leider wurden in der Küche Tausende von Hand gerollter Kartoffelteilchen von einem Mitarbeiter „aus Versehen über den Garten verteilt“. Damit nicht genug, kippte wenig später „unser bester Kellner“ ein Tablett mit Orangensaft auf direktem Wege hinten in Schmidts Smoking. Aber der Mann hatte Format, er ging einfach nach Hause und zog sich um“. Am 1. Januar 1970 endete die Ära Heimig. „Ich hör auf, mein Flugzeug geht in ein paar Stunden“, beschied er dem damaligen Bürgermeister Erich Glück. Er gründete die Firma Tax Free Shops Europe, einen Dienstleistungsbetrieb für den deutschen Einzelhandel mit 1000 Geschäftsstellen in deutschen Großstädten. „Nur durch die Tätigkeit im Kurhaus war es mir möglich anschließend ein solches Unternehmen aufzubauen“, sagt er. Seit dem Verkauf der Firma 1987 lebt das Ehepaar Heimig als Privatiers teils in Österreich, teils in Schöneck- Kilianstädten. Peter Heimig pflegt seine Hobbys. Er sammelt Antiquitäten. Über seine Zeit als Kurhauswirt sagt er: „Ich habe meinen Beruf nicht nur als Geldquelle gesehen. Mein Beruf war mein Hobby, mein Hobby war mein Beruf. Einen großen Anteil am Erfolg haben die Gäste.“ Deshalb möchte er alle die sich an ihn erinnern, auf diesem Wege herzlich grüßen.





Mit Ivan Rebroffs Beifall gilt der Beifall dem rührigen Ehepaar Claudia und Peter Heimig, Ex-Betreiber des Restaurantes in dem 75 Jahre alt gewordenen Kurhaus, wo Persönlichkeiten der Weltgeschichte ein und aus gingen, wie König Ibn Saud (Foto unten links) oder Willy Brandt (unten rechts). Fotos: Privat (3) / Casey (1)





Kurhausrestaurant der „Ära Heimig“: Sie bedienen nicht nur Könige, sondern auch „aale Vilbeler“.