

## Ihre IHK

Frauen Business Tage mit über 200 Gästen  
Seite 20

## Marken + Menschen

Generationswechsel: Kuipers CNC-Blechtechnik  
Seite 40

## Aus den Regionen

Über die Digitalisierung im Vertrieb diskutiert  
Seite 46

# Handel und Festliches

„Die Freude an regionalen Produkten und am Genießen ist uns wichtig“, sagt Irene Backers, die mit Ehemann Helmut das Landgasthaus Backers in Twist führt | Seite 16

# „Die Freude am Genießen ist uns wichtig“

von Beate Böbl, IHK

Es sind nicht zuletzt die vielen Landliebe- und Gourmet-Formate in Zeitungen und im Fernsehen, die in den vergangenen Jahren die Begeisterung für gesunde Lebensmittel und regionale Küche neu entfacht haben. Weitau länger widmen sich Irene und Helmut Backers vom Landgasthof Backers in Twist-Bült den Themen. Seit 32 Jahren führt das Ehepaar den emsländischen Familienbetrieb, dessen Wurzeln sich bis in das Jahr 1842 zurückverfolgen lassen. Neben einem Restaurant leiten sie ein Hotel mit Tagungsräumen und bieten einen Cateringservice an. – Ein Gespräch über Traditionen und Trends.

\_\_ Der Jahreswechsel ist greifbar nah. Wenn Sie zurückschauen auf das Jahr 2017: An welche unternehmerischen Aspekte werden Sie sich besonders gern erinnern?

Helmut Backers: Da gibt es zum Glück vieles. Erfreut haben wir uns zum Beispiel daran, dass wir in diesem Jahr neue Produzenten für unsere größtenteils regional gestaltete Speisekarte hinzugewinnen konnten. Dazu gehört etwa Büffelmozzarella, den wir aus dem 28 Kilometer entfernten Denekamp/Niederlande beziehen. Oder Fleisch und Kartoffeln vom Hof Möllering aus Haselünne-Lehrte und Waller von der Ahrenhorster Edelfischfarm in Badbergen. Woran wir uns erinnern, weil es uns motiviert, das ist vor allem das positive Feedback unserer Gäste. Es bestätigt uns immer mehr in unserer Arbeit, gute, handgemachte Produkte zu verarbeiten.

Irene Backers: Und 2017 ist außerdem das Jahr, in dem mein Mann und unser Sohn Hendrik, gelernter Hotelfachmann und zur Zeit Barchef in einem Münstera-

ner Restaurant, ein zweites Kochbuch herausgebracht haben: „Backers & Backers – Regional genießen“. Darin gibt es Rezepte für Gerichte und Drinks aus regionalen Produkten. Außerdem konnten wir 2017 einen kontinuierlichen Aufwärtstrend feststellen und damit eine gute bis sehr gute Auslastung in den Bereichen Restaurant, Übernachtung und Veranstaltungen – und folglich auch ein bisher zufriedenstellendes Jahr 2017. Insofern bestätigt das unsere Entscheidungen aus den Jahren 2014/2015. Damals haben wir rund 500 000 Euro in Umbau- und Renovierungsmaßnahmen investiert.

\_\_ Twist liegt im westlichen Emsland, grenzt an die Niederlande und an die Grafschaft Bentheim, ist umgeben von Mooren und Feldern. Ihr Herz schlägt für die regionale Küche – verraten Sie uns doch einmal, nach was die Region schmeckt?

Helmut Backers: Die Region schmeckt für mich nach lang gereiften Schinken und Leberwurst vom „Bunten Bentheimer“, einer geschmorten Lammkeule vom „Bentheimer Landschaft“, nach Ziegenkäse, Steckrüben, Pastinaken und vielem mehr. Eigentlich verbinde ich den Geschmack der Region mit all dem, was es auch schon vor hundert Jahren zu essen gab. Zwischenzeitlich hatte man nur vergessen wie gut diese Produkte sind. Unsere Gäste können diese Produkte schon seit einigen Jahren auf unserer Speisekarte finden und sind immer wieder überrascht. Auch von der Vielfalt, mit der sie sich zubereiten lassen.

\_\_ Gut zu sein, das ist eines. Von Gästen dann auch gefunden und weiterempfo-

len zu werden, ein anderes. Wie gelingt es Ihnen, dass Sie Einträge sowohl in der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ als auch im Michelin-Restaurantführer haben?

Irene Backers: Diese Einträge und Bewertungen in den Restaurantführern kann man selbst nicht steuern. Unsere Erfahrung ist, dass sich auch die Redakteure von den Restaurantführern auf ihren Reisen Tipps von Gastronomen geben lassen. Und all dieses Wissen fließt dann in die Prüfungen ein. Mein Mann hat immer wieder bundesweit an verschiedenen Wettbewerben teilgenommen. Das bringt natürlich zusätzlich viel Aufmerksamkeit.

Helmut Backers: Für uns ist es so, dass uns Qualität und die Freude am Genießen wichtig sind. Das wiederum geben wir jeden Tag an unsere Gäste weiter, so dass es nicht etwa ein Kochen eigens für die Bewertungen gibt. Wir sind von unserer Küche überzeugt ist und meinen, dass man letztlich auch nur so seine Gäste überzeugen kann. Die wiederum sorgen dafür, dass wir dann oftmals durch Empfehlungen und Mundpropaganda gefunden werden.

\_\_ Die Suche nach qualifiziertem Personal ist viel diskutiert. Sie beschäftigen rund 20 Mitarbeiter, bilden Köche und Restaurantfachleute aus und engagieren sich auch im Prüfungsausschuss der IHK bzw. im IHK-Tourismusausschuss. Wie erleben Sie die Veränderungen der Branche – und wie begeistern Sie junge Menschen für Ihr Metier?

Helmut Backers: Gastronomie ist schnelllebig und es ist wichtig, sich selbst und seine Mitarbeiter auch an Neues heranzuführen. Wir legen in unserem Haus deshalb viel Wert darauf, dass unsere Mitarbeiter sich bei uns wohl fühlen und wertschätzen sie. Jedoch spüren auch wir ganz deutlich das rückläufige Interesse der Jugendlichen an den handwerklichen Berufen. Besonders stark zeichnete sich

dies in den vergangenen drei Jahren ab. Wir versuchen deshalb unseren Auszubildenden die Freude an ihren Berufen vorzuleben und ihnen die großartigen Möglichkeiten zu zeigen, die sie mit einer guten Ausbildung erreichen können.

**Irene Backers:** Auch die Gäste, die zu uns kommen, merken sehr schnell ob ein gutes Klima im Betrieb herrscht und die Mitarbeiter ihre Aufgaben mit Freude verrichten. Wir alle arbeiten doch lieber gut gelaunt, oder?

\_\_ Mit Trends ist es ja immer so eine Sache. Pipetten mit Salatdressing sind für manche so gewöhnungsbedürftig wie für andere ein modernes Gericht mit Stekrüben. Wie wichtig ist es für Sie, Ihre Speisekarte immer wieder zu verändern? Woher nehmen Sie die Ideen?

**Helmut Backers:** Die Veränderung der Speisekarte, die Zusammensetzung neuer Gerichte: Dies geschieht in unserer Küche sehr oft. Einerseits kochen wir mit vielen Saisonprodukten, die nur in bestimmten Zeiten verfügbar sind. Andererseits ergibt sich die neue Gestaltung aus der nicht ständigen Verfügbarkeit vieler regionaler Produkte. Die Ideen dazu entwickeln sich dann fast wie von selbst und vor allem immer dann, wenn neue Produkte in die Küche kommen.

\_\_ Die Wurzeln vom Landgasthof lassen sich über 175 Jahre hinweg zurückverfolgen. Was würde Ihre Vorfahren am meisten überraschen, wenn sie heute bei Ihnen zu Gast sein würden?

**Irene Backers:** Auf jeden Fall würden sie wohl sehr staunen, dass es uns noch immer gibt. Mittlerweile in der sechsten Generation – und die siebte Generation steht in den Startlöchern. ■

