

13.08.2016 17:20 Uhr

Platz gemacht für Sinn und Genuss

Lebensart: Seit zehn Jahren setzt Landhotel-Inhaberin Evelyn

Bachmann aus Bürgstadt für ihr Leben die Achtsamkeit und bewusste Ernährung um Lebensart

Von unserer Redakteurin **DANIELA LEIBFRIED**

In Balance sein, bewusst essen und den Menschen im Umfeld offen begegnen. - Was sich wie das Lernziel eines Lebensratgebers liest, muss keinesfalls Theorie bleiben: Seit über zehn Jahren setzt Landhotel-Besitzerin Evelyn Bachmann aus Bürgstadt (Kreis Miltenberg) ihr Credo »Leben mit Sinn und Genuss« täglich um. Jedoch: In den Schoß gefallen ist ihr diese Wandlung beileibe nicht.



Wie schafft es eine so viel beschäftigte Frau, derart fröhlich und gelassen zu sein? »Naja, mein Mann Norbert und ich machen das Geschäft nun schon seit 30 Jahren«, beginnt Evelyn Bachmann zu erzählen.

Vorbereitung in jungen Jahren Sehr jung seien sie noch gewesen, als sie sich auf diese Lebensaufgabe vorbereitet haben. Nach Evelyns kaufmännischer Ausbildung besuchte das junge Paar 1982 für sechs Monate die Hotelfachschule am Tegernsee. »Wir haben dann noch den Winter über im Seehotel ›Überfahrt‹ gearbeitet.« Was anders gewesen sei, als »hier im Dorf«. »Da waren Gäste aus der ganzen Welt zu beobachten.« Wieder daheim ließ sich Norbert Bachmann in Bad Mergentheim zum Koch ausbilden. Die junge Wirtstochter erlernte das Gastgewerbefach und wurde Hotelfachfrau. Zudem mit 21 Jahren Ehefrau und zum ersten Mal Mutter. »Aber die Großeltern waren damals noch jung und konnten uns unterstützen«, räumt sie nach wie vor dankbar ein. Mit 23 und 25 Jahren übernahmen Evelyn und Norbert Bachmann im Jahr

1986 den »Gasthof zum Adler« von Vater Hermann Meisenzahl. Und damit sogleich die Verantwortung. »Wir sind schon auch recht unbedarft da rein«, resümiert die Unternehmerin heute lächelnd. 1987 baute die Familie die traditionsreiche Wirtschaft um - Auftakt für zahlreiche weitere, zukunftssträchtige Maßnahmen, die dem Haus inzwischen vier Sterne eingebracht haben. Energiegeladene Jahre folgen. 30 Jahre alt ist sie, als der Vater stirbt. Die Sieben-Tage-Wochen mit ihren zunehmenden Aufgaben zu hinterfragen - dazu bleibt kaum Zeit. Mit dem Unternehmen »Adler« wächst selbstredend das Team - rasch sind es 30 Mitarbeiter. Schließlich sollen das Landhotel mit seinen 28 Zimmern und der renommierte Gasthof die Ansprüche der Gäste erfüllen. Überdies erlernen junge Menschen bei den Bachmanns ihren Beruf. Und nicht zuletzt wollen inzwischen zwei Töchter behütet und wohl erzogen werden. Eine harte Zäsur Vor etwa zehn Jahren dann die harte Zäsur: Eine schwere Erkrankung stellt der dynamischen Bürgstädterin ein Bein - löst jedoch auch einen Umdenkungsprozess in ihr aus. Zeckenbiss, Hirnhautentzündung: »Vier Monate war ich nicht im Geschäft«, erinnert sie sich. »Ich konnte nicht mehr laufen, nicht mehr sprechen und zunächst auch nicht mehr denken.« In hoffnungsloser Verfassung mit unbeschreiblichen Schmerzen auf fremde Hilfe angewiesen zu sein: »Es

war ein Alptraum. Ich wollte nur noch schlafen.«

Doch nicht umsonst sagt Norbert Bachmann über seine Frau: »Von uns beiden ist sie der Optimist!« Evelyn Bachmann erholt sich schnell. Den Aufenthalt in einer Reha-Klinik bricht sie nach zwei Tagen ab. »Gesund wird man nicht an einem Ort für Kranke.« Für drei Wochen begibt sie sich in die Hände eines Heilers in Österreich. Die neurophysiologischen Werte bessern sich ihren Worten zufolge daraufhin »sensationell«.

Viel nachgedacht habe sie in diesen Monaten, sagt Evelyn Bachmann heute. »Ich wusste mit einem Mal: Jetzt muss ich etwas für mich tun.« Zum Beispiel alte Denkmuster auflösen. »Ich hatte bis dahin immer so viel Respekt und auch Angst vor allem. War noch immer die kleine Evi, die alles macht, bei der es ein Nein nicht gibt.« Dieses Selbstbild sei erst einmal auf die Realität herunterzubrechen gewesen. Denn »klein« sei sie ja schließlich nicht mehr gewesen. »Immerhin hatte ich ja auch schon viel gearbeitet und viel erreicht.« In dieser Zeit der Reflexion findet Evelyn Bachmann zu ihrer Philosophie »Leben mit Sinn und Genuss«. Sie entdeckt, welche große Rolle die »achtsame« Begegnung spielt. Mit ihrem Mann, mit der Familie, mit dem Personal und natürlich mit den Gästen. Begegnung - schließlich ein elementarer Teil ihres Berufs, den die Unternehmerin per se als Berufung versteht. Zu malen beginnt sie, auch ein wenig zu

schreiben. Jedem Gästezimmer im »Adler« gibt Evelyn Bachmann in diesen Monaten einen anderen Namen: »Zum Akzeptieren«, »Zum Aufsteigen«, »Das Vertrauen«. Auf Schiefertafeln im Haus schreibt sie Sinnsprüche: »Der Frühling beginnt immer zuerst in der Seele.« Esoterisch sei das beileibe nicht, sagt sie. Vielmehr habe sie der Kreativität in dem stringent, zwangsläufig auch bürokratisch geführten Betrieb in Bürgstadt Platz gegeben. Fortan weicher und fließender Evelyn Bachmann will ihr Leben fortan weicher und fließender gestalten. Auch Ehemann und Koch Norbert Bachmann steuert seinen Part dazu bei. In der »Adler«-Küche hält die Slow-Food-Bewegung Einzug: langsam gewachsene Produkte aus nächster Nähe, deren Erzeuger man persönlich kennt. »Unser Fleisch kommt vom Metzger in der Hauptstraße, Salat und Gemüse aus der Martinsgasse, der Fisch aus Blankenbach, das Wild von hiesigen Jägern«, zählt sie auf. »Mit den Getränken haben wir es ja schon immer so gehandhabt.« Auch ihre eigene Ernährung stellt die Hotelchefin um. »Schon morgens brate ich mir Gemüse in Olivenöl an«, zählt sie auf. »Einmal am Tag gibt es Fisch oder ein dunkelrotes, scharf angebratenes Stück Fleisch.« Hier und da selbstredend ein Glas Wein. »Einen Silvaner, dazu trinke ich eine Flasche Wasser, da passt die Relation wieder.« Das neue Konzept der Bachmanns geht auf: Die Gäste danken der Gastronomin

die feinsinnige Herzlichkeit, mit der sie im »Adler« empfangen und beherbergt werden. Sie fühlen sich aufgehoben in der offenen Atmosphäre und nehmen die Aufforderung gerne wahr, mit ihren Gastgebern zu sprechen. - Das »Leben mit Sinn und Genuss« soll der rote Faden, die Philosophie im »Adler«-Landhotel bleiben. »Man ist ersetzbar« Dennoch: 16-Stunden-Tage gehören nach wie vor in Evelyn Bachmanns Woche. »Manchmal gelange ich an meine Grenzen«, gibt sie zu. Weniger ob der Arbeit als aufgrund der Erwartungshaltung von allen Seiten. Dass viele glauben, sie habe immer da zu sein. »Doch man ist ersetzbar«, versichert sie. Diesen Prozess der Einsicht bestätigt auch Ehemann Norbert: »Ihre harten Anforderungen an sich und andere - da hat definitiv eine Wandlung stattgefunden.« Der Küchen-Chef lächelt. Unrecht scheint ihm das nicht zu sein. »Nur manchmal muss ich sie bremsen in ihrer Euphorie.« Auszeiten nimmt sich die Unternehmerin, wann immer es geht. Erholung gehöre genauso zu ihrem Leben wie Arbeit. Ihr Team nimmt ihr dahingehend viel Druck ab. »Wir können nur außerhalb Bürgstadts wirklich frei machen«, sagt die 53-Jährige. Zu zweit oder mit alten Freunden fahren die Bachmanns gerne zum Segeln oder in den Skiurlaub. Doch auch ohne ihren Mann ist die Hotelinhaberin bisweilen unterwegs. So im Oktober vergangenen Jahres auf

dem Jakobsweg. Eine sechstägige Wanderung bei Wind und Wetter nach Santiago de Compostela. Über 120 Kilometer Zeit und Platz für Begegnungen: mit sich, der Schwester und der Cousine. Und mit Menschen aus Indien, Texas und Südamerika. Was ihr Heimat bedeutet? »Das wurzelt, das erdet. Im Urlaub habe ich immer schnell Heimweh.« Heimat, das sei der Boden, auf dem man wachsen könne und sein Leben gerne verbringe. Demnach gehört auch das Laufen in den Weinbergen einmal in der Woche zu Evelyn Bachmanns Wohlfühl-Programm. Oder das Verweilen an ihrem Lieblingsort, der Stutzkapelle am Waldrand. Und natürlich - abgesehen von so pragmatischen Maßnahmen wie ausgewogener Ernährung, genügend Schlaf und den Abenden mit den beiden Enkeltöchtern - der Austausch, ja immer schon die Begegnung mit ihrem Mann Norbert. »Ohne ihn«, sagt sie ernst, »hätte ich das alles nicht geschafft.«