

## Vom Vollblut-Koch zum Gastro-Strategen

**PORTRAIT Michael Mischo hat das Bewirten im Blut: Nach einem Bandscheibenvorfall kam der gelernte Koch an die Regenstauer Hotelfachschule, um seinen staatlichen Abschluss als Hotelbetriebswirt zu machen – nun ist er mit seinem sechsten eigenen Restaurant samt Betriebscatering und Ferienhäusern auf Expansionskurs. Eine Erfolgsgeschichte.**

**Regenstau/Steinbach (Hessen).** Küchenchef, Geschäftsführer, Gesellschafter. Obwohl Michael Mischos Karriere viele Stationen hatte, kennt er bis heute nur eine Richtung: „Nach oben! Ausnahmslos.“ Nach seiner Lehre zum Koch arbeitete er sich bis zu Küchenchef hoch, führte sogar zwei eigene Lokale – bis zu seinem Bandscheibenvorfall. Doch auch dieser Zwischenfall brachte Mischo nicht vom Weg ab, führte ihn vielmehr an den Campus der Eckert Schulen in Regenstau. Dort machte er 2008 aus der Not eine Tugend, absolvierte die zweijährige Weiterbildung zum Staatlich geprüften Hotelbetriebswirt und wurde so vom Küchenchef zum erfolgreichen Gastro-Manager.

### **Ersatzfamilie in Regenstau**

Ein weiter Weg aus dem hessischen Steinach ins bayrische Regenstau, doch Mischo traf die Entscheidung für die Weiterbildung in der Ferne bewusst: „Ich wollte mich ganz auf die Maßnahme konzentrieren. Dafür brauchte ich Abstand von meiner Familie“, so Mischo. Dem Heimweh zum Trotz, wurden Dozenten und Mitschüler zur „Ersatzfamilie“, auch wenn er mit 36 Jahren einer der Ältesten in der Klasse war. „Die Älteren wollten mit den Jüngeren mithalten, die Jüngeren lernten von den Erfahrungen der Älteren. So entstand eine Symbiose von der alle profitierten.“ Blickt Mischo auf den Unterricht zurück, sieht er sich noch immer kopfschüttelnd im Klassenzimmer sitzen. Betriebswirtschaft, Personalplanung oder Marketing: „Während des Unterrichts habe ich immer wieder gemerkt, welche Fehler ich in der Vergangenheit bei meinen Lokalen gemacht hatte.“

Nach der Zeit am Campus versuchte er sich unter anderem als Personaldisponent oder Geschäftsführer eines Ausflugslokals einer größeren Firma - mit reichlich Berufserfahrung und fachlichem Wissen aus der Weiterbildung als Rückhalt. Er hatte Erfolg, doch sein Herz hing zu sehr an der Kochschürze, sein Drang nach Unabhängigkeit war zu groß: „Ich bin Gastronom. Durch und durch.“ Er sattelte wieder um, machte sich erneut selbstständig. Mittlerweile sein vierter Laden, diesmal mit seiner Frau Christina. Dabei gab es nur ein Problem: Die schlechte Lage des Pachtobjekts. Doch Mischo ließ sich auch davon nicht verschrecken - mit geschickten Marketingaktionen wollte er die Bekanntheit steigern. Er rief die Kochprofis, von der gleichnamigen Serie des Privatsenders RTL II, zu Hilfe. Die fanden ein Restaurant mit „ausgezeichnetem Essen, qualifiziertem und engagiertem Personal und einwandfreiem Service“ vor.

### **TV-Sendung brachte Pachtvertrag**

Der Plan an Bekanntheit zu gewinnen ging auf: Sein jetziger Verpächter sah die Sendung, war von Mischos Kreativität, Talent und Geschäftssinn überzeugt und bot ihm einen Pachtvertrag an. Seit Januar 2014 ist er nun Gesellschafter der Rimbachfarm in Steinau an der Straße (Hessen). Schnitzel mit Pommes sucht man dort vergebens. Er und sein Team überzeugen mit Rumpsteak, Schweinelende und Kalbsbäckchen. Und vor allem: Die Lage stimmt. So stellt sich auch der langerhoffte Erfolg endlich ein: „Innerhalb von zwei Jahren konnten wir den Umsatz im Vergleich zum Vorpächter verdreifachen.“ Dazu muss er nicht nur Zahlen, sondern auch seine 35 Mitarbeiter im Griff haben. Für Mischo kein Problem „Ich bin zwar kein Diktator, aber ein Alphetier“, sagt er.

### **Hotelbetriebswirt auf Expansionskurs**

Mischo hat seine Nische gefunden, der Erfolg gibt ihm Recht. Doch nun sieht er sich mit ganz anderen Problemen konfrontiert: „Zu wenig Platz für die vielen Aufträge“, sagt er und kann sich das Grinsen nicht verkneifen. So expandiert er im Januar 2016, pachtet ein weiteres Restaurant. Damit eröffnet er nicht nur sein sechstes Lokal, sondern gewinnt für sein Betriebscatering eine große Küche und für Veranstaltungen einen großen Festsaal dazu.

Das Konzept des neuen Ladens steht ebenso: Einheimische Spezialitäten mit ausländischen Einflüssen. Die Gäste genießen dort bald etwa hessisches Sushi aus Wirsingblättern, Kartoffelpüree und einem Stück Blutwurst. „Immer anders als die anderen“, sagt er.

Schon längst ist aus dem Küchenchef von einst ein Gastronomie-Stratege geworden, der seinesgleichen sucht. Auf die Frage, ob er denn mit dem was er hat nie zufrieden sein kann, entgegnet Mischo: „Die Gastro-Branche ist einfach schnelllebig. Man darf sich nicht nur anpassen, sondern muss sich weiterentwickeln. Stillstand ist Tod!“

**Weitere Informationen bei Sabine Wieder unter 09402 502-557, per E-Mail unter [hoga@eckert-schulen.de](mailto:hoga@eckert-schulen.de) oder auf [www.eckert-schulen.de/hotelfachschule](http://www.eckert-schulen.de/hotelfachschule).**

### **Pressebild**

**Doris Ströble, die stellvertretende Schulleiterin der Eckert-Hotelfachschule, erinnert sich gern an ihren ehemaligen Schüler Michael Mischo, Hotelbetriebswirt und Restaurantbesitzer auf Expansionskurs. Foto: Eckert Schulen**

### Pressekontakt:

Dr. Robert Eckert Schulen AG  
Dr.-Robert-Eckert-Str. 3, 93128 Regenstauf  
Telefon: +49 (9402) 502-480, Telefax: +49 (9402) 502-6480  
E-Mail: [andrea.radlbeck@eckert-schulen.de](mailto:andrea.radlbeck@eckert-schulen.de)  
Web: [www.eckert-schulen.de](http://www.eckert-schulen.de)

---

Die Eckert Schulen sind eines der führenden privaten Unternehmen für berufliche Bildung, Weiterbildung und Rehabilitation in Deutschland. In der rund 70-jährigen Firmengeschichte haben mehr als 90.000 Menschen einen erfolgreichen Abschluss und damit bessere berufliche Perspektiven erreicht. Die Eckert Schulen tragen dazu bei, dass möglichst viele eine qualifizierte Aus- und Weiterbildung erhalten. Das Bildungskonzept „Eckert 360 Grad“ stimmt die unterschiedlichen Lebenskonzepte mit den angestrebten Berufswünschen lückenlos und maßgeschneidert aufeinander ab. Die flexible Kursgestaltung, eine praxisnahe Ausbildung und ein herausragendes technisches Know-how sorgen für eine Erfolgsquote von bis zu 100% und öffnen Türen zu attraktiven Arbeitgebern.