



Der Sprung ins kalte Wasser

Junge Unternehmer: Wie sich ein Paar traut, ein Restaurant zu übernehmen

MÜLLERTHAL
NICO PLEIMLING

Marie-Louise Engeldinger und Lars Fiebig sind beide 31 Jahre jung und stürzen sich nun in die berufliche Selbstständigkeit. Sie haben in den vergangenen Jahren in Luxemburg und im Ausland Erfahrungen gesammelt und werden jetzt ein neues Abenteuer wagen: Seit dem 1. Februar haben sie den Schlüssel der Heringer Millen im Müllerthal in der Tasche und werden ab Samstag Luxemburger wie auch ausländische Gäste kulinarisch verwöhnen.

Ein Koch auf Abwegen

Kennen gelernt haben sich die beiden vor einigen Jahren in Lyon, der gastronomischen Hauptstadt Frankreichs, wo sie am „Institut Paul Bocuse“ studiert haben. Marie-Louise Engeldinger hat dort nach ihrem Abschluss am „Fieldgen“ Hotel Management studiert. Lars Fiebig, der in Luxemburg zur Europaschule ging, hat sich für eine Karriere als Koch entschieden und meint: „Wir ergänzen uns daher sehr gut. Ich hatte schon in Regensburg und Berlin ein Geographie-Studium angefangen, entschied mich dann aber, das Repertoire komplett zu wechseln.“

Doch nicht Bäuerin geworden

Marie-Louise Engeldinger wollte ursprünglich Bäuerin werden. Da ihre Eltern ihren Bauernhof aber schon aufgegeben hatten, schlug sie einen anderen Weg ein: „Das Internationale hat mich immer interessiert und es hat mich fasziniert, andere Kulturen zu sehen und kennen zu lernen. Über das Studium in Lyon sind wir beide recht viel in der Welt herum gekommen. Unter anderem hatte ich ein Praktikum in der Karibik.“

Nach einem Aufenthalt in New York kamen die beiden zurück nach Luxemburg, wo Lars Fiebig im Restaurant „La Victoria“ im Schloss von Aspelt und beim Traiteur Niessen in Uffingen beschäftigt war. Marie-Louise Engeldinger ist bis

heute im „Centre écologique et touristique Parc Housen“ als Direktionsbeauftragte verpflichtet, welches am 1. April 2009 eröffnet wurde.

Drei Jahre in Shanghai

Die nächste Überraschung für die beiden kam wenige Monate später, als ein Studienfreund vom „Institut Paul Bocuse“ die beiden kontaktierte, ob sie nicht Lust hätten, das Restaurant des Pavillon Rhône-Alpes im Rahmen der Weltausstellung 2010 in Shanghai zu managen. Eine Absage war außer Frage und aus geplanten sechs Monaten wurden es am Ende rund drei Jahre Aufenthalt in der chinesischen Stadt.

Wieder in Luxemburg nahm Lars Fiebig sich im vergangenen Jahr erst einmal ein paar Monate Auszeit, bevor er im Sterne-Restaurant „Toit pour toi“ in Schouweiler arbeitete. Ein zufälliger Besuch in der Heringer Millen im August stellte die Weichen für die Zukunft des Paares, wie Marie-Louise Engeldinger erklärt: „Ich erkor das Lokal zu meinem neuen Lieblings-Restaurant und der damalige Chef Charel Hartmann warf sofort ein, er werde bald aufhören und eine Weltreise unternehmen. Als wir erfuhren, dass künftig eine Pizzeria in die Heringer Millen kommen sollte, haben wir unseren ganzen Mut gesammelt und uns dazu entschieden, das Restaurant zu übernehmen.“

Die beiden merkten aber schnell, dass die Situation für junge Unternehmer recht schwierig ist: „Der ‚Fonds de Commerce‘ ist sehr teuer, in der Hauptstadt zahlt man gut und gerne um die 180.000 Euro. Wir haben in den letzten Jahren etwas Geld gespart und bekommen Hilfe vom Staat. Das Tourismusministerium bezahlt 5 bis 20 Prozent. Unsere Eltern helfen uns bei den Arbeiten, aber nicht finanziell, denn wir wollen unabhängig sein. Am schlimmsten sind der Papierkram und die vielen Genehmigungen, die man benötigt. Damit wir unser Personal es sind immerhin sechs Mitarbeiter - bezahlen können, haben wir uns bei der Bank etwas Geld geliehen.“

Marie-Louise Engeldinger und Lars Fiebig stellen sich der Herausforderung, betonen aber, dass sie dieses Unterfangen nur im Team und nicht alleine angepackt hätten. ●

„Am schlimmsten sind der Papierkram und die vielen Genehmigungen“

MRIE-LOUISE ENGELDINGER, Managerin Heringer Millen



Der Koch...



...und die Managerin

Fotos: Didier Sylvestre