



Wenn dem Chef beim Männertag auf der Sängerpflanzung das Grillgut ausgeht

Maik Böttger ist seit knapp 23 Jahren dabei und hat durchaus Züge seines Chefs angenommen

Eigentlich hat Gert Göbel immer alles im Griff. Eigentlich. Denn es gibt Ausnahmen. Von einer weiß Maik Böttger, langjähriger Mitarbeiter sowie Direktor von Göbel's Sophienhotel in Eisenach und Göbel's Vital Hotel in Bad Sachsa/Harz, schmunzelnd zu erzählen: Es war das Jahr 2011 – Männertag in Eisenach auf der „Sängerpflanzung“-Hütte. „Man muss wissen, der Männertag wird im Osten Deutschlands sehr zelebriert. Und der Chef wollte unbedingt helfen.“ Rund 3000 Männer und die, die es noch werden wollten, kamen zur Sängerpflanzung. Denen standen 1500 Bratwürste, 1000 Steaks und jede Menge Kuchen gegenüber. „Schon um 13 Uhr war alles verzehrt. Unser Chef begab sich daraufhin in den Froster und fing an, allerlei Sachen aufzutauen. Somit gab es dann Rumpsteak und Schnitzel, um die hungrigen Mäuler zu stopfen. Irgendwann kam dann der Ruf von ihm aus der Küche, es sei nun wirklich alles an Essbarem aus“, erzählt Maik Böttger. So etwas habe der Chef noch nie erlebt.

Maik Böttger weiß sicher noch viele Anekdoten zu erzählen, er ist schließlich 23 Jahre im Unternehmen. Angefangen hatte alles im März 1999 mit seinem Bewerbungs-

gespräch in Willingen. Und dies war wie immer speziell. „Gert Göbel kam aus der Küche, Ärmel hochgekrempelt, Krawatte ins Hemd gesteckt. Ein freundliches Hallo und herzlich Willkommen im Team.“ Das war es, die Karriere hatte kurz und bündig begonnen. Für Maik Böttger ist Gert Göbel ein Mensch, der ihn stark geprägt hat im Laufe der Jahre. „Heute erwische ich mich manchmal selbst dabei, so zu sein wie er. Manchmal wird mir das auch von einigen Mitarbeitern durch die Blume gesagt, zum Beispiel, wenn es um Aufräum-Aktionen geht.“

Pläne in der Schublade gefunden, vier Jahre später umgesetzt

Projekte? Die gab es reichlich in den knapp 23 Jahren. Manchmal ging die Umsetzung schnell, manchmal brauchte es seine Zeit. Wie 2005 zum Beispiel. „Damals bin ich als Hoteldirektor nach Eisenach ins Göbel's Sophienhotel gekommen. Beim Aufräumen des Büros habe ich eine Baugenehmigung inklusive der Pläne für die Umgestaltung des Erdgeschosses fürs Hotel gefunden. 4 Jahre habe ich gebohrt und unserem Chef gute Zahlen erwirtschaftet. Im

Jahr 2009 war es dann so weit und wir haben das ganze Projekt umgesetzt: Verlegung des Restaurants, der Bar und der Rezeption ins Erdgeschoss“, berichtet Maik Böttger, der sich in der Göbel Gruppe selbst als Mädchen für Alles, Krisenmanager, Bauleiter, Haustechniker und Gastgeber einordnet. Immer und immer wieder kamen dann Zimmerweiterungen sowie ein neuer Saunabereich hinzu und letztendlich eine Komplettrenovierung aller Zimmer und Badezimmer. In den ersten 4 Monaten dieses Jahres waren es dann 52 Zimmer und Bäder, die vollständig renoviert und modernisiert wurden.

Auch im Göbel's Vital Hotel im Harz wurde seit 2015 fleißig gewerkelt mit dem Bau des Schwimmbades. Zudem erhielt der Appartementtrakt „Sonnenflügel“ im Jahr 2019 eine Frischzellenkur und „dieses Jahr setzen wir gerade 10 neue Zimmer und einen Außenpool um. Ich bin auf alle Projekte stolz, die wir gemeinsam realisiert haben“.

Was wünschst du ihm zum 70. Geburtstag?

Wie auch schon zum 60. Geburtstag – mehr Ruhe und vor allem viel Zeit für Familie und Enkel sowie natürlich Gesundheit.

Häufig gesagte Sätze von Gert Göbel?

„Das muss auch alles mal in die Jahre kommen!“
„Wir machen das gerade mal eben...“



Steckbrief:

Name: Maik Böttger
Alter: 39 Jahre alt
Familienstand: verheiratet
Geboren/Aufgewachsen:
Insel Rügen/Sächsische Schweiz
Jetziger Wohnort: Eisenach und Hamburg

Stationen in der Göbel Gruppe:

- 1999-2002 Ausbildung zum Koch im Kölner Hof/Göbel's Landhotel
- 2002-2004 Ausbildung zum Hotelkaufmann in Göbel's Schlosshotel
- 2005 Brauhaus zum Löwen
- seit 2005 Hoteldirektor Göbel's Sophien Hotel, Eisenach
- seit 2018 Hoteldirektor Hotel Am Markt, Eisenach
- 2014-2015 und ab 2019 Hoteldirektor Göbel's Vitalhotel, Bad Sachsa/Harz
- Head of Digital

Lieber Herr Göbel,
wir gratulieren Ihnen
herzlich zum
70. Geburtstag
und sagen Danke für die
stets sehr gute
Zusammenarbeit!



„Die Maiworm“

Großküche seit 1954.



maiwormkm
GROSSKÜCHENTECHNIK KOMPETENZ
MANUFAKTUR

Maiworm Großküchentechnik GmbH & Co. KG
Weststr. 3, 59939 Olsberg
02962 97 08 28
www.maiworm-olsberg.de