ahgz
der gastronom

Die **Dynamische**

Die Restaurants von Yvonne Tschebull gehören zu den bekanntesten Adressen Hamburgs. Gemeinsam mit ihrem Mann meistert sie das Tagesgeschäft mit viel Enthusiasmus und Unternehmergeist.

Foto: JENNER EGBERTS Foto+Film

120. Jahrgang • 13. Juni 2020 • Nr. 24 • www.ahgz.de

PORTRÄT

Alpine Gastlichkeit an der Elbe

Der Norden hat sie schon immer angezogen. Kein Wunder also, dass Yvonne Tschebull gastronomisch in Hamburg Wurzeln geschlagen hat. Ihre Restaurants Tschebull und Rive sind geprägt von wohldosiertem Lokalkolorit, Tradition und einer zwanglosen Gastgeber-Präsenz. Längst agiert die 51-Jährige nicht mehr ständig an vorderster Front, sondern zieht vor allem im Hintergrund die Fäden.

Foto: Tschebull

Zahlen und Fakten

RESTAURANT TSCHEBULL

ERÖFFNET: 2009
FIRMENGRÖSSE: 45 Mitarbeiter, 3,5 Mio. Euro (netto) Umsatz/Jahr
BETREIBER: Yvonne und Alexander Tschebull
KONZEPT: Restaurant, Beisl & Bar – gehobene österreichische Küche
SITZPLÄTZE: zirka 140
ÖFFNUNGSZEITEN: 12-23.30 Uhr, außer Sonn- und Feiertage
KONTAKT: www.tschebull.de

RESTAURANT RIVE

ÜBERNAHME: 2017
FIRMENGRÖSSE: 40 Mitarbeiter, knapp 3 Mio. Euro (netto) Umsatz/Jahr
BETREIBER: Yvonne und Alexander Tschebull
KONZEPT: Urban Seafood zwischen Elbe und Fischmarkt mit Blick auf die Elbphilharmonie
SITZPLÄTZE: 140 innen, 70 außen
KÜCHENCHEF: Felix Dietz
ÖFFNUNGSZEITEN: Dienstag-Sonntag 12-24 Uhr
KONTAKT: www.rive.de

YVONNE TSCHEBULL

GEBOREN: 1968 in Moosburg an der Isar
AUSBILDUNG: Hotelfachfrau im Hotel Weißer Hase, Passau
STATIONEN: u.a. Bellevue/Chesery Gstaad (CH), Jörg Müller Sylt, Wattkorn, Hamburg, Taschenbergpalais Dresden
JETZIGE POSITION: Inhaberin und Betreiberin von Tschebull und Rive; +außerdem Vorstandsmitglied Leaders Club Deutschland

Wer glaubt, Bayern und Hanseaten hätten nicht viele Gemeinsamkeiten, der kennt Yvonne Tschebull nicht. Die Gastronomin ist „bayerisch by nature“ und „nordisch by heart“, bringt Hamburger Eleganz locker mit süddeutscher Herzlichkeit in Einklang. Wie auch ihr Restaurant im Levantehaus, das sie seit elf Jahren gemeinsam mit ihrem Mann Alexander betreibt und das sie schlicht auf den Namen Tschebull getauft hat.

Streng genommen geht es im Tschebull nicht um bayerische Schmankerln, sondern um die Küche aus Alexander Tschebulls österreichischer Heimat. Aber für Yvonne Tschebull ist das längst eins. Alpine Gastlichkeit mit Herz und hohem Qualitätsanspruch, aber ohne Hüttenflair und Apres-Ski-Gaudi, so beschreibt sie das Konzept des 140-Plätze-Restaurants an Hamburgs Flaniermeile Mönckebergstraße. Ein Familienbetrieb im besten Sinne: deutlich geprägt durch die Inhaber, aber in seiner tagtäglichen Leistungskraft nicht von der persönlichen Präsenz der Eheleute abhängig. Ein Ort, an dem die Hamburger und ihre Gäste eine verlässlich stilvolle Auszeit nehmen können. Kurz: ein kleiner Genießer-Urlaub in den Alpen – keine 500 Meter von der Alster entfernt und nicht nur laut Gault Millau der beste Österreicher Hamburgs.

Auch wenn es abgedroschen klingt: Yvonne Tschebull gehört tatsächlich zu den Menschen, denen die Liebe zur Gastronomie buchstäblich in die Wiege gelegt wurde. Ihre Eltern betrieben in ihrer bayerischen Heimat Moosburg eine Großgastronomie für 600 Gäste. Schon früh mussten die drei Kinder mit anpacken. Nach der Schule liebäugelte Tschebull kurz mit dem Beruf der Bibliothekarin, zog sogar eine Karriere bei der Kriminalpolizei in Erwägung – um sich dann jedoch ganz bewusst für das Gastgewerbe zu entscheiden. „Heute bin ich sehr froh darüber. Die Branche begeistert mich, weil sie so lebendig ist: jeden Tag neu, nie richtig planbar. Das macht sie so spannend. Ein Business im Hier und Jetzt“, schwärmt die Unternehmerin.

Yvonne Tschebull und eine Laufbahn im öffentlichen Dienst – für alle, die die quirlige 51-Jährige kennen, wäre das ohnehin schwer vorstellbar. Und so zog sie, kaum den Schulabschluss in der Tasche, nach Passau, um im Hotel Weißer Hase der Familie Faltermeier ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau zu absolvieren.

Seit mehr als 20 Jahren selbstständig

Anschließend folgte sie ihrer Sehnsucht nach Mee(h)r, heuerte 1988 als Kellnerin im Ferienresort Damp 2000 an der Ostsee an. „Irgendwie hat mich der Norden immer schon angezogen“, erzählt sie. Berufliche Wanderjahre führten sie nach drei Saisons im Hotel Bellevue erneut in den hohen Norden zu Jörg Müller nach Sylt. Ein schicksalhaftes Engagement, denn hier traf sie vor mittlerweile 30 Jahren Alexander Tschebull. Das Paar zog nach Frankfurt am Main, wo sich Yvonne mit 24 Jahren als Restaurantleiterin bei Volker Nebrich in der Alten Oper wiederfand.

Doch Hamburg ließ sie nicht los: Gemeinsam übernahmen die Tschebulls 1993 die Geschäftsführung in Josef Viehhausers Restaurant Wattkorn in Langenhorn. Währenddessen wuchs der Wunsch, sich mit dem Schritt in die berufliche Selbstständigkeit weiterzuentwickeln. Aber zunächst lockte das Hotel Fürstenhof in Leipzig mit einem Jobangebot, später das Taschenbergpalais in Dresden. Doch auch in der Elbmetropole klappte es nicht mit dem eigenen Restaurant. Dafür aber endlich in Hamburg! 1999 übernahm das Ehepaar in Eigenregie das Restaurant Allegria im Winterhuder Fährhaus, das sich als ein ausgesprochen schwieriges Objekt entpuppte, „in dem schon mehrere Pächter vor uns gescheitert waren“. Tschebull: „Der Besitzer war froh, willige junge Leute zu finden, die aus der Entfernung nicht genau einschätzen konnten, was sie sich da antun.“

Aber sofort wieder hinschmeißen? Nicht mit ihr! Stattdessen ging das Paar mit viel Enthusiasmus und Unternehmergeist zur Sache. Außer dem Restaurant mit 80 Sitzplätzen waren ein Bankettbereich für 60 Personen und der Pausentresen für die Besucher der benachbarten Komödie zu bewirtschaften. „Seither habe ich großen Respekt vor der Theatergastronomie“, betont Tschebull. Die Gäste an der Elbe konnten die zunächst angedachte, alpin-italophile Küchenrichtung „Alpe-Adria“ allerdings nicht ihrem geografischen Ursprung Kärnten zuordnen. „Also haben wir es ‚mediterran‘ genannt, sind aber mit der Zeit immer österreichischer geworden.“ Und sie machten das Wunder wahr: „Der Laden lief!“ So gut, dass nach zehn Jahren ambitionierte Umbaupläne an überhöhten Mietvorstellungen des Eigentümers scheiterten.

Also zogen die Tschebulls weiter. Genauer: An die Mönckebergstraße. Im schicken Einkaufscenter Levantehaus eröffneten sie 2009 ihr Tschebull Restaurant-Beisl-Bar – seither gastronomische und unternehmerische Heimat des Ehepaars. Ihren bewährten USP Österreich behielten sie bei und schufen ein Restaurant, das längst über Hamburgs Grenzen hinaus zu den bekanntesten Adressen der Hansestadt gehört. „Die meisten Menschen wählen Restaurants nach der Küche aus“, erläutert Tschebull. „Man geht Sushi, Steak oder Pizza essen – und zum Schnitzelessen eben zu uns.“

Mittags busy, abends cosy

„Alles, was wir tun, hat österreichische Elemente“, sagt Tschebull und nennt als Beispiel den Marillensenf zum Lammrücken, die Manner-Schnitte zum österreichischen Kaffee oder die Enzian-Limonade. „Aber es muss verstanden werden.“ Das gilt auch für das Wording: Sind den Hamburgern typisch österreichische Begriffe wie Kren und Topfen noch geläufig, wird es bei Paradeisern und Vogerlsalat schon schwieriger. Das Personal – gekleidet in maßgefertigten Roben des Südtiroler Herstellers Luis Trenker – muss folgerichtig Vokabeln lernen, um die Authentizität im Service sicherzustellen.

In vier unterschiedlich gestalteten Bereichen, darunter der schlicht-elegante Glocken- und der festlich eingedeckte Edelweißraum, treffen im Tschebull wohldosiertes alpines Lokalkolorit und Tradition behutsam auf stilvolle Moderne und Feng Shui. Sorgsam in „toten Ecken“ positionierte Pflanzen, transparente Vorhänge, Podeste und das Lichtkonzept gehorchen der fernöstlichen Einrichtungslehre. Yvonne Tschebull ist überzeugt von der Wirkung: „Wir haben schon mehrfach verblüffende Erfolge damit erzielt, Kleinigkeiten im Restaurant zu ändern und damit mehr Wohlfühlatmosphäre zu schaffen. Oft nehmen die Gäste das gar nicht wahr. Aber sie kommen nachweislich zahlreicher.“

> „Die Branche begeistert mich, weil sie so lebendig ist: jeden Tag neu, nie richtig planbar. Das macht sie so spannend. Ein Business im Hier und Jetzt.“
>
> YVONNE TSCHEBULL

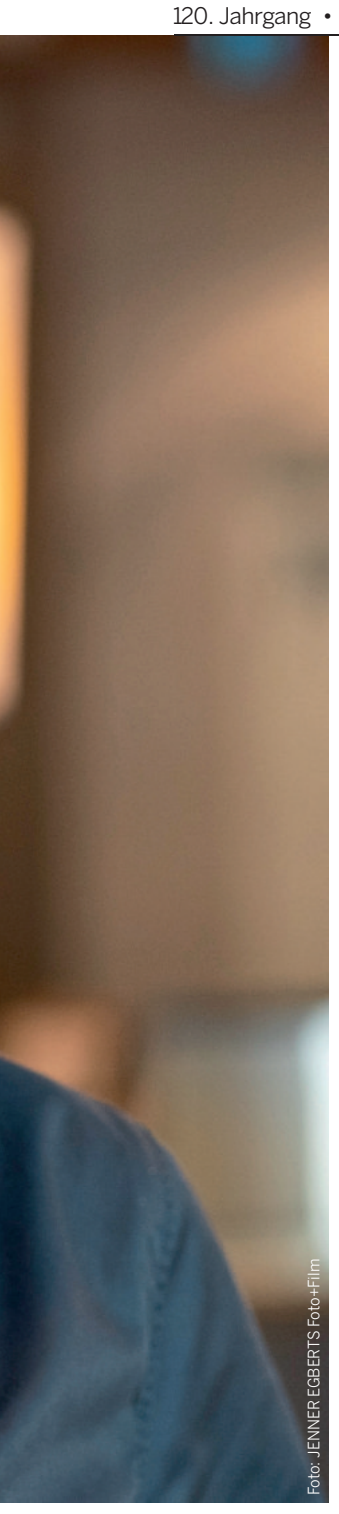

Foto: JENNER EGBERTS Foto+Film

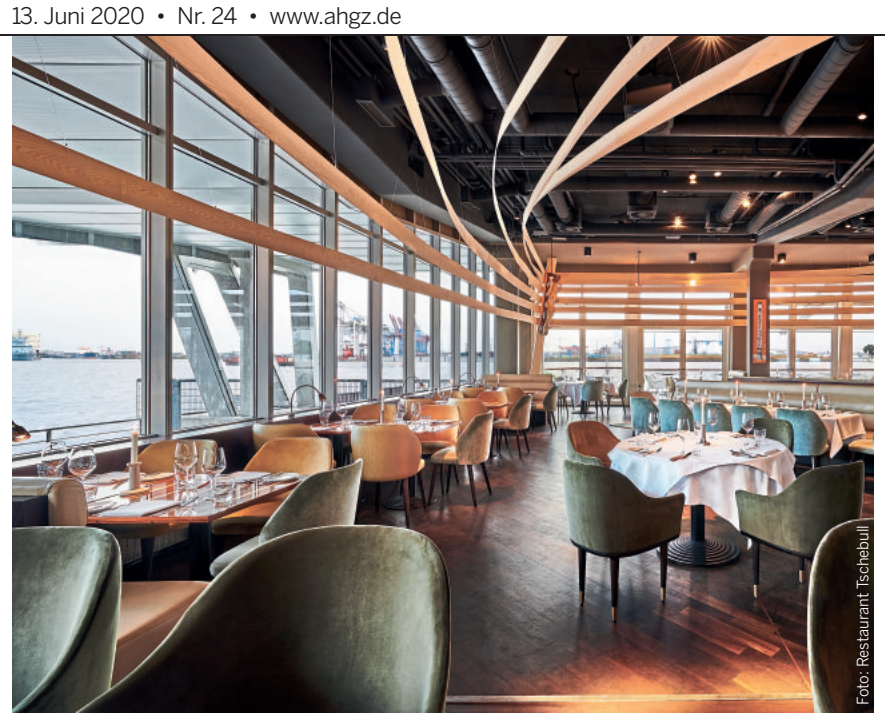

Foto: Restaurant Tschebull

Foto: Rive / Fish & Table

Foto: Restaurant Tschebull

Gastgeberin durch und durch: Yvonne Tschebull weiß in großzügigen Räumlichkeiten für Wohlfühlatmosphäre zu sorgen und ihre Gäste immer wieder aufs Neue zu überraschen. Im Tschebull an der Hamburger Mönckebergstraße (unten rechts) gibt's dazu österreichische Küche wie gebackene Topfenravioli (links), im Rive am Altonaer Fischmarkt dagegen Seafood inklusive Hafenblick (oben links und rechts).

Vermutlich auch, weil die Tschebulls sie immer wieder überraschen. „Ein Restaurant zu führen heißt, einerseits mit der Zeit zu gehen und andererseits seiner Linie treu bleiben", weiß die Gastronomin. „Wer sich nur auf das beschränkt, was läuft, wird irgendwann uninteressant für den Gast." Die Kunst: Topseller mit Neuem zu kombinieren. Und sich auch mal von Liebgewonnenem wie dem zünftigen Backhuhn auf der Abendkarte zu verabschieden. „Das verkaufte sich gut, aber wir haben festgestellt: Nach solchen herzhaft-mächtigen Gerichten schafft kaum ein Gast noch ein Dessert." Folge: Der Durchschnittsbon sank. „Wir verstanden, dass wir abends wieder feiner werden mussten."

Heute lautet das Motto: mittags busy, abends cosy. „Obwohl unsere Gäste in der Regel etwas mehr Zeit haben als in anderen Restaurants, möchten sie mittags flott bedient werden", betont Tschebull. „Deshalb brauchen wir anders als abends zum Lunch eine Speisekarte mit schnellen Gerichten und ausreichend Service-Personal." Lohn der Mühe: 1,5 bis zwei Seatings zwischen 12 und 14.30 Uhr. An besonders guten Tagen sieht das Restaurant auch mal 450 Gäste. Sonn- und feiertags gönnt das Ehepaar sich und seinem Team eine Pause. „Was du in sechs Tagen nicht verdienst, holst du am siebten auch nicht herein", so die Überzeugung. Dafür schätzen die Mitarbeiter und ihre Familien die Planungssicherheit, überlegen sich dreimal, ob sie diese gegen einen anderen Job eintauschen.

Die Fähigkeit der Tschebulls zu erkennen, was der Markt am jeweiligen Standort hergibt, ist Teil ihres Erfolgsgeheimnisses. Ebenso wie die verlässliche Qualität. „Ohne Außenterrasse müssen wir im starken Winter Stammgäste für den mageren Sommer rekrutieren. Das geht nur, wenn die Leistung immer stimmt." Damit das auch dann gelingt, wenn nur einer oder keiner der beiden vor Ort ist, hat das Ehepaar viel Verantwortung an seine Restaurantleiter übertragen, zumal seit 2017 mit dem Seafood-Konzept Rive ein zweites Restaurant zum Unternehmen gehört. „Seitdem mussten wir uns aus dem Operativen etwas herausnehmen", so Tschebull. In puncto Gastgeber-Präsenz hält sie es mit Klaus Kobjoll vom Schindlerhof: „Der Gast muss sich freuen, wenn er mich sieht, aber er darf nicht traurig sein, wenn er mich nicht sieht." Freundschaften zu Gästen kommen nicht infrage: „Es ist und bleibt eine Geschäftsbeziehung. Wir sind kein Promi-Lokal und es darf nicht von meiner Anwesenheit abhängen, ob der Gast eine gute Zeit bei uns hat!"

Dass die Bindung zwischen Restaurant und Gast trotzdem eng und nachhaltig ist, bewies erst kürzlich die Corona-Krise. „Als wir von einem Tag auf den anderen schließen mussten, war das irgendwie surreal", sagt Tschebull. „Wir wussten plötzlich nicht mehr, was morgen sein, wann und wie es weitergehen würde." Ein paar Tage lang befand sie sich buchstäblich in Schockstarre. „Man sitzt zu Hause und fragt sich: Will ich das alles noch?" Doch zahlreiche Solidaritäts-E-Mails, Anrufe und Gutscheinkäufe von Gästen ermutigten das Betreiberpaar durchzuhalten. Und kaum kam die Nachricht, dass die Gastronomie in Hamburg wieder öffnen darf, kehrte die gewohnte Energie zurück. „Von da an ging es nur noch darum: Ärmel hochkrempeln und alles auf den Neustart vorbereiten."

In der Krise zeigt sich Zusammenhalt

Innerhalb von 48 Stunden fuhr das Tschebull Mitte Mai wieder hoch – sehr zur Freude der Gäste. „Die ersten Tage waren unerwartet gut", freut sich auch die Unternehmerin über die Treue und den Zuspruch. „Wir hatten auf Anhieb eine Auslastung von rund 50 Prozent in beiden Betrieben." Dennoch: 1,1 Mio. Euro Umsatz gingen in zwei Monaten verloren! „Wir sind sehr dankbar, dass unser Vermieter im Levante-Haus die Miete erlassen hat", hebt sie die gute Partnerschaft hervor. Ehrensache, dass sie den Zusammenhalt der Hamburger Gastronomie in der Krise unterstützt – unter anderem als Gesicht der Kampagne „Hamburg – jetzt erst recht".

Stolz ist Yvonne Tschebull, dass sie bisher trotz Corona keinen Arbeitsplatz streichen musste. Ihre Mannschaft liegt ihr am Herzen, doch auch im Verhältnis zu ihren Mitarbeitern ist ihr eine gewisse Distanz wichtig. „Ohne Hierarchie funktioniert es in so einem großen Team nicht", ist die zweifache Mutter überzeugt. Ihre Aufgabe sieht sie darin, den Überblick zu behalten und immer weiter am Konzept zu feilen. „Ich arbeite heute weniger im Betrieb als am Betrieb. Sobald es mal etwas ruhiger im Laden ist, fängt mein Kopf an zu rattern: Was kann man verbessern oder erneuern? Woran hätte ich jetzt Spaß? Was sind die Trends? Was machen die Mitbewerber?"

Dazu ist sie viel in Hamburgs Gastronomie unterwegs, probiert neue Restaurants aus und reist auf der Suche nach Inspiration in angesagte Metropolen. „Ich liebe es, Gast zu sein und bedient zu werden", kommentiert sie lachend. Am Schreibtisch fühlt sie sich dagegen weniger wohl: „Ich friere dann immer sofort. Die Disziplin, Dinge am Computer abzuarbeiten, bringe ich nur mit Druck auf."

Gut, dass der Ehemann BWA und Finanzen erledigt. Auch sonst sind die Kompetenzbereiche streng getrennt: Alexander Tschebull hat innerhalb der Küche das Sagen, Yvonne außerhalb. Sie kümmert sich um Marketing, Gäste, Events und die Service-Mitarbeiter. Als Paar zusammenzuarbeiten ist für sie selbstverständlich. „Wir haben uns bei der Arbeit kennengelernt – und es seitdem selten anders erlebt." Natürlich gibt es auch mal Zoff. „Aber wir haben gemeinsame Interessen, ziehen an einem Strang und wenn wir mal diskutieren, tragen wir das Ergebnis anschließend gemeinsam nach außen."

Wie die Arbeitsbereiche trennen sie auch Berufliches und Privates so weit wie möglich. Im Urlaub sind die eigenen Restaurants kaum Thema. „Die Mitarbeiter dürfen uns nur anrufen, wenn es brennt." Tschebull sieht große Vorteile im Familien-Business: „Es gibt kurze Austauschwege, gemeinsame Freude am Erfolg und viel Verständnis für den anderen. Das ist gerade in der Gastronomie wichtig, denn branchenfremde Partner verstehen oft nicht, wenn man mal außer der Reihe oder länger arbeiten muss." Ganz zu schweigen von der tiefen gegenseitigen Vertrauensbasis nach 30 Jahren Beziehung. „Man ist bereiter, Konflikte nachhaltig zu lösen, geht anders miteinander um, manchmal auch emotionaler", beschreibt sie die lebendige Streitkultur des Power-Paars. „Aber man wird gelassener mit den Jahren. Und zum Glück läuft einem ein Ehemann nicht so schnell davon wie ein Geschäftspartner!" *Barbara Schindler*

Das sagt Yvonne Tschebull über ...

... PERFEKTION:
Das Tschebull tickt wie ein Uhrwerk. Wir können unseren Anspruch nicht halten, wenn nicht alle Rädchen perfekt ineinandergreifen. Da sind wir sehr österreichisch. Manche Mitarbeiter kommen damit nicht zurecht. Die brauchen das Chaos.

... TEAMS:
Wir stellen zunehmend auch nicht ausgebildete Leute ein – die gute Mischung aus fleißigen Hühnern und stürmischen Adlern hat sich bewährt: Nicht Ausgebildete lernen von Ausgebildeten und bringen einen Spaßfaktor ins Team.

... FRUSTMOMENTE:
Wenn es mit einem Mitarbeiter trotz unseres aufwendigen Onboardings und vieler Gespräche einfach nicht funktioniert, ist das ärgerlich. Dann drehe ich so lange an der Schraube, bis es passt.

... KUNST IM RESTAURANT:
Unsere Architektin sagt: Kunst drückt etwas aus und bestimmt dadurch die Atmosphäre im Raum. Das Tschebull erzählt eine Geschichte, die wir mit wechselnder Kunst immer wieder verändern würden. Also kommt nur Kunst ins Lokal, die 100 Prozent zum Konzept passt.

... ZUKUNFT:
Wir diskutieren immer mal wieder, ob wir einen dritten Laden machen sollen. Angebote gibt es genug. Aber wir fühlen keinen Druck, es muss passen.