



Gifhorns Deutsches Haus stellt sich neu auf: Geschäftsführer Jan-Hendrik Schega-Emmerich und Betriebsleiterin Mirjam Muggenburg übernehmen das operative Geschäft. Armin Schega-Emmerich (r.) zieht sich zurück.

FOTO: GERO GEREWITZ

Wachwechsel im Deutschen Haus

Armin Schega-Emmerich übergibt an seinen Sohn Jan-Hendrik –
Nächste Etappe der Neugestaltung absolviert

VON ANDREA POSSELT

Gifhorn. Wenn diese Mauern erzählen könnten, dann würde ein weites Stück Gifhorer Stadtgeschichte so persönlich wie sonst kaum eine andere. Seit 1877 existiert das Deutsche Haus an der Torstraße. Und nun sorgt die nächste Generation dafür, dass der Hotel- und Gastronomiebe-

trieb Tradition pflegt und Zukunft schreibt. Etappenweise hat der Traditionsbetrieb in den vergangenen Jahren immer wieder modernisiert und erweitert. Rund 1,6 Millionen Euro flossen seit den 1990er Jahren insgesamt in die Baumaßnahmen. Jüngst ist es die Neugestaltung des Saals Südheide. Der wird künftig weiter Frühstücksaal bleiben. Aber auch als Restaurant zusätzliche Sitzkapazitäten bieten. 80.000 Euro habe die Aufwertung des Raumes gekostet, inklusive farbenfreudiger Tapete, die bewusst „nicht 08/15“ sei. Beteiligt am Umbau waren wieder einmal Gifhorer Firmen, das ist Philosophie des Hauses.

Verbunden mit dieser Maßnahme kündigt Inhaber Armin Schega-Emmerich an: „Ich ziehe mich nun aus dem operativen Geschäft zurück“. Die Zukunft legt er in die Hände seines Sohnes Jan-Hendrik (29) und Betriebsleiterin Mirjam Muggenburg. „Dort ist eine Trauerfeier, da eine Tagung und dort wird Geburtstag gefeiert“, Armin Schega-Emmerich erlebt seit 1989, als er damals seiner Ehefrau Ulrike das Deutsche Haus übernahm und Familientradition rettete, wie Generationen von Gifhorerinnen und Gifhorer hier aus vielerlei Anlässen einkehren an der Torstraße.

Ehe Jan-Hendrik aktiv die Geschichte mitgestaltete, absolvierte er eine Lehre als Hotelfachmann. „Wie mein Vater im Atlantic Kempinski Hamburg“, sagt der Junior nicht ohne Stolz. Eine Station war das Waldorf Astoria Berlin. Auch eine betriebswirtschaftliche Ausbildung folgte. 2020 dann die Rückkehr zum Heimatort Gifhorn. Seit 2022 agiert er als Geschäftsführer des Hotel- und Restaurantbetriebs. Tradition und Moderne vereinen - das ist seine DNA.

Am Erreichten seiner Eltern möchte er ansetzen. Stolz erwähnt er die bisherigen Etappen: Die umfassende Modernisierung des ehemaligen Gästehauses zur Dependance im Jahr 2014, zwei Jahre später folgte der Umbau im Haupthaus, wiederum drei Jahre danach ein Neubau, Erstellen des hochwertigen „Kaminzimmer“-Appartements, Neugestaltung der Säle in 2022. Trends aufspüren und sie im Konzept verankern, auch deshalb hat der Junior vor dem Einstieg in den Gifhorer Hotel- und Restaurantbetrieb der Familie eine betriebswirtschaftliche Ausbildung gemacht. Miterlebt hat er, wie sinnvoll es für den Betrieb war, gleich nach der Corona-Zeit mit modernisierten Räumen starten zu können - und vor allem mit den beliebten Terrassenbereichen. „Antizyklisch denken“, sagt der 29-Jährige.

Krisen des Gewerbes kommen und gehen, aber dank der Traditionen habe das Deutsche Haus schon einmal ein solides Fundament. Brückenclub, Club Frohsinn, Schützen-Stammtische, Lions-Club, Rotary Club und viele mehr schätzen die Traditionsgaststätte an der Torstraße als regelmäßigen Treffpunkt.

Sonntag ist inzwischen Ruhetag - „etwas besseres gibt es nicht“. Anfangs war der nun scheidende Senior-Chef eher skeptisch, als die Idee einer Schließung des Restaurants am Sonntag anstand - das Hotel ist auch an diesem Tag geöffnet. Für die rund 25-köpfige Belegschaft sei dieser freie Tag ein Segen. Nicht nur diese Entscheidung habe die Belegschaft zusammenschweißt. Viele seien dem Betrieb über etliche Jahre schon verbunden. Koch Jan Bolle etwa, ging nach seiner Ausbildung im Deutschen Haus zunächst als Koch auf See und ins Ausland, und kehrte zurück in seinen Ausbildungsbetrieb.

Das Rad wolle man am Herd nicht neu erfinden. Klassische Gerichte wie Sauerfleisch und den Heidschnucken-Braten, Mühlen- und Bürgermeister-Teller - der gut bürgerlichen Esskultur möchte Jan-Hendrik Schega-Emmerich verpflichtet bleiben - aber auch moderne Akzente einbringen. Ja, die Diskussion um Preise in der Gastronomie verfolgt auch er. Aber zu Lasten der Qualität werde er nicht die Speisekarte gestalten. Einen unbezahlbaren Mehrwert biete die Gastro eben auch. „Wir schaffen Begegnungen, die man sonst nicht hätte.“ Begegnungen, die das Haus selbst auch intensiv pflegt, etwa im Netzwerk der Wirtschaftsvereinigungen.

Gewappnet für die Folgen der VW-Krise sieht sich Schega-Emmerich auch im Hotelbereich. Business-Gäste etwa rekrutiere das Deutsche Haus nicht ausschließlich aus Firmen, die in der Autoindustrie tätig sind. Auch auf Radtouristen und Besuchende von Mühlen- und Motorradmuseum könne man als Übernachtungsgäste setzen, sagt der Geschäftsführer stolz. Den Markt beobachten, Trends erspüren und zum richtigen Zeitpunkt Neuerungen umsetzen - damit hat das Deutsche Haus in all den Jahren seinen Weg gemacht. „Neue Ideen habe ich noch genug“, sagt der 29-Jährige lachend. Wann das geplante Appartementhaus in der Torstraße angeht, mag er gerade lieber abwarten.

Schega-Emmerich Senior hört's und sagt: „Jan-Hendrik hat hier einen neuen Twist reingebracht.“ Da könne er nun ruhigen Gewissens kürzer treten. Was nicht heißt, dass er regelmäßig vor Ort anzutreffen sein wird. „Aber aus dem operativen Geschäft bin ich raus.“

Helfen
vor Ort e.v.



BENEFIZKONZERT HEERESMUSIKKORPS

- aus Hannover -

4. November 2025

19:30 UHR | EINLASS: 18:30 UHR | STADTHALLE GIFHORN

Noch wenige
Restkarten

EINTRITT: 24 EURO
inkl. aller Gebühren



Kartenvorverkauf an der Konzertkasse der Stadthalle Gifhorn oder unter
www.stadthalle-gifhorn.de

Aller-Zeitung AZ