

Hotelbetrieb im Jägerhof bleibt

Personalmangel schränkt Restaurant ein, besondere Veranstaltungen weiterhin möglich

LANGENHAGEN. Ob für den Rehrücken, die selbstgemachte Sauce Hollandaise oder Ente zu Weihnachten – der Jägerhof in Langenhangen-Krähenwinkel ist weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt. Doch jetzt schließt der Traditionsbetrieb sein Restaurant. Nach 87 Jahren.

„Ich bin hier groß geworden, ich habe nie etwas anderes gesehen als Gastronomie“, sagt Cord Kelle. Der 65-Jährige sitzt an einem Tisch im Gastraum des „Jägerhofs“. Dort, erinnert er sich, hat er als Junge seine Schulaufgaben gemacht. Seit 87 Jahren ist der Betrieb in Familienbesitz. Cord Kelle ist nicht nur Geschäftsführer, sondern auch mit Leib und Seele Koch. Doch bald ist damit Schluss. Zwar soll der Hotelbetrieb weiterlaufen. Doch zum Essen kann man im „Jägerhof“ dann nicht mehr einkehren. Am Sonnabend, 28. September, öffnen Cord Kelle und seine Frau Maren das Restaurant zum letzten Mal.



Fein eingedeckt: Der Jägerhof legt Wert auf Qualität.

Der „Jägerhof“ steht für „die klassische Küche“. Verschiedene Steaks stehen auf der Karte, unter den Wildgerichten ist der Rehrücken bei Gästen besonders beliebt. Zur Weihnachtszeit, sagt Kelle, habe er in Spitzenzeiten bis zu 800 Gänse gebraten. Auf Convenience-Produkte verzichtet der „Jägerhof“ weitestgehend. Die Sauce Hollandaise schlagen die Köche selbst auf, und Hochzeitsuppe wird selbstverständlich ohne fertige Brühwürfel gekocht.

Die Gründe für die Schließung sind vielfältig. Ausschlaggebend war letztlich der Personalmangel. Schon seit Mitte 2023 habe er darüber nachgedacht, mit dem Restaurantbetrieb aufzuhören, als Zeitpunkt hatte er sich eigentlich Ende 2024 vorgenommen, erzählt Kelle. Als dann kürzlich zwei weitere Kellner kündigten, habe er jedoch die Reißleine ziehen müssen. „Ich möchte nicht erleben, dass die Leute nicht zufrieden sind“, so der Geschäftsführer.

Service wird im „Jägerhof“ großgeschrieben. Dass die Mitarbeiter Fleisch am Tisch tranchieren, gehört ebenso dazu, wie dass sie ihre Gäste mit Namen begrüßen. Doch geeignetes Personal zu finden, ist für die Kelles in den vergangenen Jahren immer schwieriger geworden. Hatte der „Jägerhof“ früher fünf bis sechs Servicekräfte, waren es zuletzt noch drei. In der Küche halbierte sich die Anzahl der Beschäftigten von acht auf vier.

Einst als Schenke im Jahr 1937



Muss das Restaurant schließen: Cord Kelle führt den Jägerhof in dritter Generation.

Fotos: Thea Ball

gegründet, erhielt der „Jägerhof“ seinen Namen im Jahr 1954, als Friedrich und Margarethe Kelle ihn übernahmen. In den 1960er-Jahren wuchs er von einer Gaststätte zu Restaurant und Hotel. 1998 übernahmen Cord und Maren Kelle den Betrieb in dritter Generation.

Einst öffnete das Restaurant an allen Tagen. Irgendwann führte Cord Kelle einen Ruhetag ein, mittlerweile ist an zwei Tagen in der Woche – montags und dienstags – geschlossen. Mittags öffnet der „Jägerhof“ nur noch sonntags. Die eingeschränkten Öffnungszeiten wirken sich wiederum auf die Umsätze aus – ein weiterer Grund, weshalb es mit

dem Restaurantbetrieb nicht weitergeht.

Allein die Energiekosten beliefen sich im Monat auf bis zu 12.000 Euro, sagt Kelle. Seit Jahresbeginn gilt in der Gastronomie wieder die vor der Corona-Pandemie übliche Mehrwertsteuer von 19 Prozent. „Früher haben die Gäste drei Biere getrunken, jetzt trinken sie nur noch eins“, sagt Kelle. Und ein Schnitzel könne er eben nicht für 13 Euro anbieten. Im „Jägerhof“ zahlen Gäste für ein Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat 29,50 Euro. „Ich setze auf Qualität“, so der Gastronom. Und dann ist da noch die Gesundheit, die Kelle dazu zwingt,

kürzerzutreten. „Die Gesundheit ist nicht mehr die, die es mit 20 Jahren mal war“, sagt er.

Ganz auf die Küche des „Jägerhofs“ müssen Gäste künftig aber nicht verzichten. Denn Übernachtungsgäste empfängt der Betrieb weiterhin. Sie können auch künftig vom Frühstücksbüfett speisen oder abends ein Bier an der Bar trinken. „Das Hotel läuft gut, ich bin sehr zufrieden“, sagt Kelle. Außerdem kann er sich vorstellen, weiterhin Trauerfeiern anzubieten. Andere Feiern oder gar große Hochzeiten wird es im „Jägerhof“ aber nicht mehr geben.

Die Entscheidung, das Restaurant aufzugeben, fiel Kelle nicht leicht. „Ich habe auch einige Tränen verdrückt“, sagt er. „Ich habe meine Frau hier kennengelernt in dem Betrieb, da hängt Herzblut drin.“ Kelle steht seit 47 Jahren im Beruf, seine Frau seit 48. Eigentlich war der Plan einmal ein ganz anderer: Bis zu seinem 70. Geburtstag wollte der Gastronom weitermachen.

Als der „Jägerhof“ 2012 sein 75-jähriges Bestehen feierte, träumte er noch davon, dass sein Sohn – Cord Kelle junior – einmal den Betrieb übernehmen würde. Inzwischen steht fest: Das wird nicht passieren. Kelle junior ging seinen eigenen Weg, ist Direktor des Kongresshotels am Stadtpark in Hannover. „Ich bin ihm nicht böse. Ich habe mir es gewünscht, aber die Vernunft hat gesiegt“, sagt Kelle senior.

Seit zwölf Jahren engagiert sich Cord Kelle ehrenamtlich mit „Kochen für Obdachlose“ für Wohnungslose. In der Zeit haben er und seine Mitstreiter rund 100.000 Gerichte gekocht, schätzt Kelle. Bis Weihnachten, hat Kelle sich vorgenommen, möchte er auf jeden Fall damit weitermachen.

Ob es darüber hinaus weitergeht, ist noch unklar. Beim Kochen bekam er Unterstützung von seinen Mitarbeitern – die sind dann weg. „Ich muss gucken, ob ich das allein hinkriege“, sagt Kelle.

Wir pflegen **anders** – mit **HERZ** und **VERSTAND!**

Sonja Vorwerk-Gerth GmbH

Ambulanter Pflegedienst
Dementenwohngemeinschaften

Kastanienallee 6 · 30851 Langenhagen
Tel. 05 11 - 768 46 75 · Mobil 0172 - 510 20 76
www.vorwerk-gerth.de

LAMINAT STATT LANZAROTE

ZUR SOMMERAKTION NUR

90%*

ZAHLEN!

Dämmung und die passende Fußleiste **kostenlos** bei jedem Hartboden-Kauf

* Vom 19.06. bis zum 30.08.24 erhalten Sie 10% Rabatt auf die ausgezeichneten Preise der vorrätigen Lagerware ab VK 12.99 €/m². Gilt nicht für Sonderbestellungen. Eine Rabattierung bereits getätigter Aufträge ist nicht möglich. Alle Angebote nur solange Vorrat reicht und nur bei sofortiger Mitnahme! Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen. Nicht kombinierbar mit anderen Aktionen.

Eiche Klassik natur (8021)

BoDomo Laminat (8022)
Dekor Eiche Klassik grau

- Hochwertig und dennoch preisgünstig
- Robust und langlebig
- Stil der Landhausdele
- 15 Jahre Garantie

Unser Verkaufspreis, €/m² **14.99**

PE-Dämmung 2 mm stark, unser Preis €/m² **0.99**

Fußleiste passend, unser Preis €/lfm. **3.75**

Alles zusammen: ~~19.73~~

unser Preis €/m² **14.99**

Sie zahlen nur **90% = €/m²**

13.49 einschließlich PE-Dämmung und Fußleiste

Vola Beige (8048)

BoDomo Laminat (8034)
Dekor Vola Scurio

- Strapazierfähige Laminatfliese
- Robust und langlebig
- 8 mm Stärke
- 15 Jahre Garantie

Unser Verkaufspreis, €/m² **16.99**

PE-Dämmung 2 mm stark, unser Preis €/m² **0.99**

Fußleiste passend, unser Preis €/lfm. **3.75**

Alles zusammen: ~~21.73~~

unser Preis €/m² **16.99**

Sie zahlen nur **90% = €/m²**

15.29 einschließlich PE-Dämmung und Fußleiste

Laminat DEPOT

www.laminatdepot.de

Öffnungszeiten: Mo-Fr 10 - 19 Uhr · Sa 9 - 18 Uhr

Laminat-Lager Mitte GmbH · Herforder Str. 158 · 33609 Bielefeld

Hannover
am A2 Center · Varrelheide 204

TEST TOP SERVICE-QUALITÄT AUSGABE 3/2021 AUSGEZEICHNET: Heimtex Star 2019 Fachhändler des Jahres

13608HAN

Jetzt 18x · auch in: Bielefeld, Bietigheim, Bochum, Dortmund, Duisburg, Essen, Gelsenkirchen, Hamburg, Hamm, Iserlohn, Lippstadt, Mülheim/Ruhr, Paderborn, Porta Westfalica, Solingen, Velbert und Wuppertal

Sonntag ist Schautag!
12-16 Uhr
keine Beratung u. kein Verkauf außerhalb der gesetzlichen Ladöffnungszeiten!