

Landgasthof Hessenmühle

TRADITION



eine

Familiengeschichte

- Erzählt durch drei Generationen -



Wie alles begann...

Am **11. Mai 1950** heirateten Willi und Elisabeth Koch geborene Pflug. das junge Ehepaar betreibt zusammen mit den Eltern von Willi Koch den landwirtschaftlichen Betrieb und die Kundenmüllerei in der Hessenmühle.

Aus der Ehe gehen 3 Kinder hervor, die erste Tochter Brigitte erblickt am **16.05.1951** das Licht der Welt kurz gefolgt von Tochter Elvira, die am **4.12.1952** geboren wird.

In dieser Zeit wurde die landwirtschaftliche Nutzung der Mühle immer unwirtschaftlicher und die jungen Eltern entschließen sich ein zweites Standbein zu entwickeln und eröffnen am

01. Mai 1956 in einem Wochenendhäuschen hinter der Mühle ein kleines aber feines Ausflugslokal.

Der Grundstein für die gastronomische Laufbahn der Hessenmühle war gelegt.

Hier gab es, für die vielen Wanderer und Pilger, die zur damaligen Zeit wie heute zu der kleinen Kapelle Klein-Heilig-Kreuz gepilgert sind, einen Ort zum Rasten, Verweilen und um sich zu stärken.

Aus den Überlieferungen erfahren wir, dass es damals eine Flasche Bier und eine Scheibe Brot mit einem Stück hausmacher Blutwurst und einer Essiggurke für 1,80 DM gab und hinter her ein Schnäpschen zum Preis von 30 Pfennig.

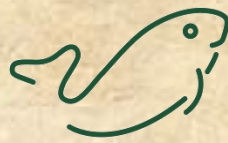
Am **27.07.1956** kam dann auch schließlich Sohn Erich zur Welt.

Im Sternzeichen Löwe geboren entwickelte er schon als kleiner Bub einen unglaublichen Ehrgeiz und Arbeitswillen.

Aber es blieb ihm und seinen zwei Schwestern auch nichts anderes übrig, da sie ihre Eltern mit vollem Einsatz im Bereich der Landwirtschaft und dem neu begonnen Gastronomiebetrieb unterstützen mussten.

In den **60 er Jahren** ging es schließlich mit der Landwirtschaft allmählich bergab und mit der Gastronomie bergauf.

Die alte Mühle wird zu einem Gastraum mit 60 Sitzplätzen umgebaut und 4 Doppelzimmer entstehen im 1 Obergeschoss. Nach und nach werden die umliegenden Wiesen und Felder verpachtet.



Tochter Brigitte erhält einen Ausbildungsplatz in der Raiffeisenbank Großlüder, steht aber weiterhin ihren Eltern in der Hessenmühle zur Seite und unterstützt das Familienunternehmen zunächst in der Küche später dann im Service.

Elvira bleibt im elterlichen Betrieb und erlernt von Mutter Liese unter anderem das Kochen und Backen der heute noch sehr beliebten Hefekuchen und Torten.

1971 begibt sich Sohn Erich auf Wanderschaft. Mit seiner Ausbildung im Dianakeller der Orangerie Fulda erlernt er das Kochhandwerk und legt damit den Grundstein für seinen weiteren gastronomischen Lebensweg. Nach der Bundeswehrzeit und einigen anderen Stationen kehrt Erich 1978 zurück in den elterlichen Betrieb. Vater Willi übergibt 1979 die Hessenmühle an seinen Sohn und dieser schließt die Hessenmühle zwecks eines Totalumbaus.

1980 öffnet die Hessenmühle wieder Ihre Pforten und erstrahlt in neuem Glanz.

Der Gastraum wurde auf 120 Sitzplätze vergrößert, 8 Doppelzimmer, ein großer Veranstaltungsraum in der ehemaligen Scheune (Tenne) sowie eine Kegelbahn entstehen und Erich's Ehrgeiz ist geweckt. Auch wenn viele im Umkreis dem 23 jährigen dieses Vorhaben nicht zutrauen entwickelt er in den kommenden Jahren ein unheimliches Geschick dafür Gastgeber mit ganzem Herzen zu sein und trotz einigen Niederschlägen nie den Blick nach vorne zu verlieren. Dank der Unterstützung durch seine Eltern und der beiden Schwestern entwickelt sich aus dem früheren kleinen Ausflugslokal ein über die Grenzen der Region hinaus bekanntes Ausflugsziel .

Bis in die tiefste Rhön hinein hört man von dem Jungen aus Kleinlüder, der das Tal der kalten Lüder zu einem Ausflugsziel für Jung und Alt machen möchte und immer öfter heißt es „Jeder Hahn geht mit seiner Henne zum Erich in die Hessenmühlen Tenne“, denn hier wurde jeden Donnerstag Disco gemacht.

So kam es, dass schließlich Annerose Enders aus Lütter (i.d. Rhön), selbst Tochter eines gastronomischen Familienbetriebs, sich mit ihren Freunden auf den Weg machte um in der Hessenmühle zu gastieren. Dort traf sie dann auch Chef Erich. Nach ein paar netten Unterhaltungen, einem Tänzchen und einem Küsschen lernen die beiden sich kennen und lieben.

Im **April 1983** wird geheiratet und Erich und seine Frau Annerose gehen ab jetzt den Weg der Hessenmühle gemeinsam.



Unaufhaltsam wird gebaut, in den folgenden Jahren werden die früheren Stallungen abgerissen und eine Privatwohnung, sowie 13 weitere Zimmer kommen hinzu. Küche, Keller und Lagerräume werden erweitert und umgebaut.

Am **17.10.1984** war es vorbei mit der Zweisamkeit. Tochter Andrea wird geboren und Papa Erich ist stolz wie Oskar.

Wie in der Familienplanung geht es auch mit dem Umbau der Hessenmühle immer weiter voran.

1988 entsteht der Seminar- und Veranstaltungsraum „Klein-Heilig-Kreuz“, sowie weitere 6 Zimmer.

Sohn Alexander erblickt am **24.01.1989** das Licht der Welt und das Familienglück ist perfekt.

Immer vorwärts, nicht zurück. Das scheint das Motto der jungen Familie Koch.

In den 90ern wird weitergebaut und es entstehen:

Eine hauseigene Kläranlage, eine Minigolfbahn, das ehemalige Wochenendhäuschen, in dem alles begann, wird abgerissen und ein Gästehaus, das heutige Landhaus, mit 16 Zimmern entsteht.

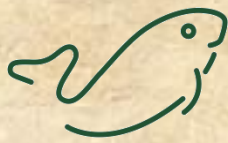
1994 fällt auch der Hammer für die ehemalige Scheune, daraus wird ein separates Lokal mit 120 Sitzplätzen im 1. Obergeschoss 9 Gästezimmer und eine Ferienwohnung.

Das neue Jahrhundert beginnt und Erichs Tatendrang ist unermüdlich.

Im Jahr **2000** wird ein großer Parkplatz angelegt, die Fischerhütte an den Forellenteichen wird gebaut.

Hier finden weitere 7 Gästezimmer und ein kleines Bistro im unteren Bereich des Hauses ihren Platz.

2003 beginnt Erich seinen bisher schnellsten Bau. In nur 78 Arbeitstagen wird das komplette Dachgeschoss der alten Mühle bis zur Oberkante der Restaurantdecke abgerissen und wieder aufgebaut, es entstehen weitere 14 Zimmer und eine neue Rezeption.



Zu diesem Zeitpunkt umfasst das Areal der Hessenmühle

44 Gästezimmer im Haupthaus

16 Gästezimmer im Landhaus

9 Gästezimmer in der Tenne

7 Gästezimmer in der Fischerhütte

Sowie 5 Seminar- und Veranstaltungsräume und 350 Restaurantsitzplätze

Auch familiär stehen die Weichen auf Erfolgskurs Hessenmühle

Andrea schließt im Jahr 2004 vorerst Ihre schulische Laufbahn mit dem Abitur ab und beginnt eine Ausbildung zur Restaurantfachfrau in einem bekannten Schwarzwälder Hotel.

2007 schließt Sie ihre Ausbildung mit Erfolg ab und beginnt ein Berufsakademie Studium im Bereich Betriebswirtschaft mit Schwerpunkt Hotel- und Gastronomiemanagement.

Ihr Bruder Alexander tut es ihr gleich. Nach dem Abschluss des Fachabiturs in Fulda tritt er ebenfalls eine Lehrstelle im Schwarzwald als Koch an.

Erich ist stolz darauf, dass seine beiden Kinder in seine gastronomischen Fußstapfen treten und denkt bereits wieder über neue Investitionen nach, denn wie es den Anschein macht ist die Zukunft der Hessenmühle über die nächste Generation gesichert.

Und so kommt es auch.

2008 entsteht der Mühlen S.P.A. eine Wohlfühloase mit verschiedenen Saunen, einem Dampfbad, Park der Sinne und Räumlichkeiten für Massage und Anwendungen, sowie 7 Wohlfühlappartements und 2 exklusive Holz-Ferienhäuser.

In der zwischen Zeit beendet Tochter Andrea Ihr Studium mit dem Abschluss Diplombetriebswirtin BA und Bachelor of Arts und steigt im November 2010 in den elterlichen Betrieb ein.

Auch ihr Bruder Alexander entschließt sich nach seiner Ausbildung ein BA Studium im Bereich Betriebswirtschaft mit Schwerpunkt Unternehmensführung zu absolvieren.

2011 entsteht als vorerst letzter Bau die neue Rezeption und Empfangshalle, die das Haupthaus mit der Tenne verbindet.