

Samstag, 22. März 2025 [Gelnhausen](#)

135 Jahre in Familienhand: Nicole und Tim Maldfeld führen das Gasthaus Spieker in fünfter Generation



Galerie öffnen

Führen das Gasthaus Spieker in Hailer in fünfter Generation: Koch Tim Maldfeld und Service-Chefin Nicole Maldfeld. Foto: Boll

„Man benötigt viel Herzblut“

Gelnhausen-Hailer (mb). Das Gasthaus Spieker in Hailer ist eines der ältesten Wirtshäuser in Gelnhausen. Seit 1890 befindet es sich in Familienbesitz – mittlerweile in fünfter Generation. Nicole und Tim Maldfeld haben die Gaststätte vor acht Jahren übernommen, modernisiert und in die Zukunft geführt, ohne dabei die Tradition außer Acht zu lassen. Nun steht ein Jubiläum an, das zusammen mit den vielen treuen Gästen gefeiert werden soll.

Im Jahr 2017 haben Nicole (52) und Tim Maldfeld (56) das Gasthaus Spieker in Hailer von Wolfgang und Inge Schirmer übernommen. Ein im Prinzip logischer Schritt, wie das Ehepaar im Gespräch mit der GNZ

skizziert. „Ich war eigentlich schon immer hier und habe von klein auf in der Gaststätte meiner Eltern mitgearbeitet, ob in der Spülküche oder als Bedienung“, erzählt Nicole Maldfeld. Ihr Vater habe immer gesagt, sie könne lernen, was sie möchte. Aber eigentlich sei sie schon von ihren Eltern gelenkt worden. Das sei aber auch okay gewesen. Sie absolvierte schließlich eine Lehre zur Hotelfachfrau – und damit war der weitere Weg gewissermaßen vorgezeichnet.

Dann habe sie ihren Mann kennengelernt, der zufälligerweise Koch war. „Das hat dann auch gepasst“, sagt Nicole Maldfeld. Auch er sei nach einiger Zeit mit in den Familienbetrieb eingestiegen, zumal das Ehepaar auch dort wohnt. Und als sich dann im Jahr 2016 altersbedingt die Frage nach der Nachfolge stellte, „gab es eigentlich keine andere Option“, wie Tim Maldfeld erklärt. „Das hat alles schon gut gepasst. Und für den Schwiegervater war es schon der größte Wunsch, dass seine Tochter beziehungsweise wir die Gaststätte übernehmen.“ Seine Frau nickt zustimmend und ergänzt: „Wenn man in so eine Traditionsgaststätte hineingeboren wird, hat man irgendwie auch so ein bisschen ein Pflichtgefühl.“

Die Übernahme der Gaststätte gestaltete sich aus bürokratischen Gründen indes schwieriger als zunächst angenommen. „Wir brauchten für alles neue Konzessionen, von Brandschutz bis zum Veterinäramt und wer noch hier alles aufgetaucht ist“, berichtet Tim Maldfeld. Ein paar Mal habe man daher auch an der eigenen Entscheidung gezweifelt, sich letztlich aber auch durch solche Widerstände nicht aus der Bahn werfen lassen.

Dem Ehepaar war natürlich von Anfang an bewusst, dass sie kein x-beliebiges Lokal, sondern eine altehrwürdige Gaststätte mit einer weit zurückreichenden Geschichte übernehmen. „Für uns persönlich hat die lange Tradition des Hauses eine sehr hohe Bedeutung“, betont Tim Maldfeld. „Wir sind jetzt die fünfte Generation hier drin“, sagt Nicole Maldfeld. „Das Gasthaus wollten wir so fortführen, wie es mein Vater aufgebaut hat: mit gutbürgerlicher deutscher Küche und einem besonderen Fokus auf regionale Produkte.“

Tradition und Veränderung

Bei allem Bewusstsein für die lange Tradition des familiären Wirtshauses waren aber auch Veränderungen notwendig. Deshalb gingen die neuen Besitzer als Erstes einen Umbau mit Modernisierung der Gaststätte an. „Wir wollten frischen Wind reinbringen und uns von der letzten Generation absetzen“, erklärt Nicole Maldfeld die Intention.

Ein zweiter Grund für die Modernisierung war das Publikum. „Wir wollten ganz gezielt auch jüngere Gäste ansprechen“, sagt Tim Maldfeld. Über die Notwendigkeit, sich für neue Zielgruppen zu öffnen, habe dabei keinerlei Zweifel bestanden. Das habe auch der Schwiegervater so gesehen. Schließlich seien die Stammkunden immer älter geworden und zunehmend auch verstorben. „In der Gaststätte war alles dunkel gehalten, Eiche rustikal“, sagt Tim Maldfeld. „Jüngere Leute hat das überhaupt nicht angesprochen, außer im Sommer der Biergarten, oder wenn sie unbedingt mal ein Schnitzel essen wollten. Aber ansonsten hat sich keiner unter 40 Jahre hierher verlaufen.“

Ihr Vater habe an Weihnachten 2016 aufgehört, berichtet Nicole Maldfeld. Am 5. Februar 2017 wurde das modernisierte Wirtshaus unter neuer Führung wieder eröffnet. Dazwischen lagen intensive und arbeitsreiche Wochen, in denen viele Freunde und Bekannte sowie das Personal bei der Renovierung mithalfen. „Innerhalb von fünf bis sechs Wochen haben wir die Gaststätte einmal komplett umgekrempelt“, berichtet Nicole Maldfeld. Der Aufwand hat sich gelohnt, das Ergebnis kann sich sehen lassen: „Durch das Helle haben wir einen neuen, moderneren Touch bekommen, uns aber zugleich das Gemütliche, Heimeilige erhalten. Manche Gäste sagen: Man fühlt sich bei uns wie im Wohnzimmer.“

Auch der Plan der neuen Besitzer ging auf: Mit dem helleren, freundlicheren Ambiente öffnete sich das traditionsreiche Wirtshaus für neue Gäste, ohne dabei den großen Stammkundenkreis aus früheren Zeiten zu vergraulen. „Jetzt haben wir ein ziemlich gemischtes Publikum und sind stärker frequentiert“, sagt Nicole Maldfeld. Die 70 Plätze in der Gaststätte sind in der Regel gut ausgelastet, dazu kommt noch ein separater Saal für bis zu 45 Personen. Im Sommer steht außerdem noch ein gemütlicher Biergarten mit 40 Plätzen zur Verfügung.

Auch wenn das Gasthaus Spieker nach wie vor tief in Hailer verwurzelt ist, hat die Bedeutung für die Dorfgemeinschaft einen starken Wandel durchlaufen. „Früher waren wir ein Vereinslokal“, berichtet Nicole Maldfeld. Das habe sich aber durch den Einzug der Vereinshäuser schon zu Zeiten ihres Vaters total verändert. Auch die Stammtische seien sukzessive weggefallen. Geblieben seien indes die „sehr vielen Familienfeiern“ im Gasthaus Spieker. Außerdem gibt es dort noch die inzwischen ebenso seltene wie gerne genutzte Möglichkeit für einen Trösterkaffee.

„Uns schreckt harte Arbeit nicht“

Während Nicole Maldfeld den Servicebereich leitet und sich um alle bürolichen Angelegenheiten kümmert, ist ihr Mann der „Alleinunterhalter in der Küche“ und für die handwerklichen Dinge in der Gaststätte und im Wohnhaus zuständig. Was die beiden dabei eint? „Uns schreckt harte Arbeit nicht“, antwortet Tim Maldfeld. „Und man benötigt viel Herzblut.“ Der Job verlange einem schon viel ab, ergänzt seine Frau. 12 bis 15 Stunden an fünf Tagen die Woche seien leider die Regel. „Dafür muss man geboren sein.“ Soziale Kontakte zu pflegen falle da natürlich schwer. So seien es „ganz wenige, enge Freunde, die bleiben“.

Nach der größten Herausforderung ihrer bisherigen Zeit gefragt, müssen die Maldfelds nicht lange überlegen: Corona-Pandemie und Lockdown. „Das war nicht einfach, aber wir haben uns mit einem Fensterverkauf über Wasser gehalten“, erinnert sich Nicole Maldfeld. Dazu hatte das Gasthaus Spieker eine Art „Drive-in“-Schalter eingerichtet. „Das hat wunderbar funktioniert und uns damals das Leben gerettet.“ Auch das Stammpersonal habe so gehalten werden können – ein Punkt, der beiden sehr wichtig war. „Wir haben hier eine sehr familiäre Atmosphäre, gerade auch mit unseren Mitarbeitern“, erzählt die Chefin des Servicebereichs. Die älteste Mitarbeiterin gehöre schon seit 38 Jahren zum Team.

Und worin liegt die größte Herausforderung für die Zukunft? Auch bei dieser Frage ist keine Bedenkzeit notwendig. „Die Preisgestaltung wird immer schwieriger, weil die Lebensmittel im Einkauf schon so teuer

sind“, sagt der Koch. So sei es kaum noch möglich, einen günstigen Mittagstisch anzubieten. Auf der anderen Seite könne man auch nicht 30 Euro für ein Schnitzel nehmen. „Wir würden geteert und gefedert und aus dem Dorf gejagt.“ Der zweite Punkt ist die Personalfrage. Es werde immer schwieriger, neue Leute zu bekommen und langfristig zu binden. Eine wünschenswerte Entlastung wären aus ihrer Sicht eine erneute Absenkung der Mehrwertsteuer sowie der Abbau von Bürokratie und behördlichen Auflagen.

Ein Dankeschön an die Kunden

In diesem Jahr feiert das Gasthaus Spieker sein 135-jähriges Bestehen. Zu diesem Anlass haben sich die Maldfelds eine Reihe von Veranstaltungen überlegt, die sie über das Jahr verteilt anbieten werden (siehe Infokasten). Los geht's am Sonntag, 30. März, mit Kaffee, Kuchen und Geschichte. „Wir möchten uns damit bei unseren treuen Kunden bedanken und ihnen etwas bieten“, erklärt Nicole Maldfeld. „Mit den Jubiläumsveranstaltungen wollen wir unseren Gästen etwas zurückgeben“, sagt ihr Mann.

Und wie wird wohl die Geschichte des Wirtshauses weitergehen? „Wir machen weiter bis zur Rente, sofern wir das gesundheitlich durchhalten“, sagt Nicole Maldfeld. „Denn der Job geht schon in die Knochen.“ Gegebenenfalls müsse man über eine Reduzierung der Öffnungszeiten nachdenken, das sei aber aktuell noch kein Thema.

Eine sechste Generation steht indes nicht bereit, das traditionsreiche Gasthaus danach zu übernehmen. Die beiden Kinder seien zwar gute Hobbyköche, hätten aber beruflich einen ganz anderen Weg eingeschlagen und auch kein Interesse, den Familienbetrieb zu übernehmen. „Sie haben natürlich auch gesehen, wie hart wir gearbeitet und uns auch gequält haben“, sagt Tim Maldfeld. „Wir sind daher leider die letzte Generation.“ Wie es danach einmal mit dem Haus weitergeht, steht jetzt freilich noch in den Sternen.