



## Holland grüßt vom Ossiacher See

Charlotte Biezeman und ihr Mann Eddy Hogt sind aus Holland eingewandert, um sich in Kärnten ein neues Leben aufzubauen. Zwischen den Alpen und dem Ossiacher See haben sie ihren Traum von der eigenen Pension verwirklicht. Ihr Heimatland haben sie hinter sich gelassen, aber ihre Kultur fließt im a la Carte-Restaurant mit ein und überrascht die Gäste.

06.03.2019, 8:02



© BIEZEMANN

Charlotte Biezeman und ihr Mann Eddy Hogt sind aus Holland eingewandert, um sich in Kärnten ein neues Leben aufzubauen.

Die Besitzer von "Gasthof Pension Hogt" in Bodensdorf am Ossiacher See haben viele Herausforderungen in einem neuen Land auf sich genommen. Nachdem sie in Holland alles stehen und liegen gelassen haben, haben sie in Kärnten eine Pension gekauft und renoviert. Bereits zwei Monate nach ihrem Umzug fand die Eröffnung statt. Trotz des neuen Landes, der neuen Sprache und den neuen Bekanntschaften haben sie sich von Anfang an wohlgefühlt und sind bei Gästen und Einheimischen sehr beliebt.

1. Beschreiben Sie Ihr Unternehmen in 3-4 Sätzen!

Gemeinsam mit meinem Partner betreibe ich in Bodensdorf am Ossiacher See eine Pension mit 35 Betten. Nebenbei betreiben wir auch ein a la Carte-Restaurant mit 120 Sitzplätzen im Gasthof und 60 auf der Terrasse. Für die Kinder haben wir einen Spielraum und eine Spiel- und Liegewiese im Angebot. In unserer Pension herrscht eine gemütliche Atmosphäre und die Gäste fühlen sich wie zu Hause.

## **2. Aus welchem Grund haben Sie sich gerade für diesen Beruf entschieden?**

Wir kommen ursprünglich aus Holland und wollten uns ein neues und anderes Leben aufbauen. In Holland ist es viel schwieriger als hier, einen eigenen Gastronomiebetrieb zu kaufen. Darum haben wir uns entschieden, nach Kärnten auszuwandern. Hier können wir sowohl im Sommer als auch im Winter sehr gut arbeiten, da wir eine super Lage zwischen der Gerlitzten und dem Ossiachersee haben. Der wunderschöne Ausblick von unserer Terrasse, die einen Blick über fast den ganzen See erlaubt, war mit ein Grund, wieso wir uns für diesen Ort entschieden haben.

## **3. Was macht es für Sie einzigartig, selbstständig zu sein?**

Wir lieben es, die Verantwortung und eigene Regeln zu haben. Es ist schön, wenn alles automatisch und gut läuft, aber für uns ist auch die stetige Herausforderung sehr wichtig, damit wir „auf Zack“ bleiben.

## **4. Wie heben sich Ihre Produkte/Dienstleistungen von denen der Konkurrenz ab?**

In vielen anderen Gastronomie- und Hotelierbetrieben sind die Eigentümer nicht oft da. Für uns ist es besonders wichtig, selbst immer anwesend zu sein und den persönlichen Kontakt mit unseren Gästen zu pflegen. Außerdem verfügen wir über einen sehr hohen Qualitätsstatus, sind Perfektionisten und haben einen wunderschönen Ausblick über den gesamten Ossiacher See. Unsere Motivation und unser Enthusiasmus sorgen für eine ganz besondere Ausstrahlung, die sich in der Zusammenarbeit mit unseren Mitarbeitern und im Umgang mit den Gästen widerspiegelt. Im a la Carte-Restaurant setzen wir auf unsere niederländische Kultur. Jeder bekommt auf seinem eigenen Teller nur die Hauptspeise serviert, die Beilagen werden separat auf den Tisch gestellt und müssen geteilt werden. Das sorgt für Kommunikation am Tisch.

## **5. Was würden Sie als größten Erfolg Ihrer Unternehmerlaufbahn bezeichnen?**

Dass sich die Gäste und auch die Einheimischen bei uns sehr wohl fühlen. Wir haben erst vor rund einem Jahr eröffnet und zum Kennenlernen zu einer Eröffnungsfeier eingeladen. Gott sei Dank wurden wir gleich akzeptiert.

## **6. Und was als größte Niederlage?**

Eine Niederlage hatten wir zum Glück noch nicht. Bisher klappt alles so, wie wir es uns vorgestellt haben. Dafür arbeiten wir auch sehr hart, sieben Tage die Woche rund um die Uhr. Wir sind das aus Holland nicht anders gewohnt.

## **7. Welchen Ratschlag würden Sie Menschen geben, die jetzt in die Selbstständigkeit starten?**

Es ist wichtig, sich finanziell gut vorzubereiten und zu wissen, wie viel Zeit man investieren muss. Man muss Erfahrung mit der Arbeit und dem Beruf haben und sich bewusst sein, dass man wenig Zeit für das eigene Privatleben hat. In der Selbstständigkeit ist die Leidenschaft auch besonders wichtig und man muss immer gute Qualität liefern wollen und diese nicht verringern, sobald es gut läuft.

## **8. Würden Sie heute etwas anders/besser machen als zur Zeit der Unternehmensgründung?**

Das kann ich heute noch nicht sagen, da wir noch nicht so lange selbstständig sind. Aber ich würde versuchen, auf eine bessere Balance zwischen Privatleben und Arbeit zu achten.

## **9. Was zeichnet einen guten Unternehmer aus?**

Am wichtigsten sind Qualität und Vertrauen. Man muss seinen Terminen nachkommen, als Eigentümer selbst vor Ort sein, sich immer gut informieren und freundlich sein. Bei uns im Betrieb gibt es auch keine Hierarchiestruktur. Wir kommen unseren Mitarbeitern auf Augenhöhe entgegen und wollen nicht Chef oder Chefin genannt werden. Wir sind Charlotte und Eddy, das ist uns sehr wichtig, damit man im Team arbeiten kann. Wir sind der Meinung, dass alles zusammenpassen muss, um Erfolg zu haben. Wenn eine Kleinigkeit nicht funktioniert, funktioniert auch das Gesamte nicht mehr.

## **10. Was sind Ihre Pläne/Wünsche für die Zukunft?**

Wir wünschen uns Gesundheit und Glück und dass sich jeder bei uns wohlfühlt. Außerdem wäre eine bessere Balance zwischen Betrieb und Privatem sehr schön.

## Das könnte Sie auch interessieren



### Die Pizza aus dem Keller

Der Anspruch von Einsteiger Samuel Schubel ist hoch: Dem Produkt „Pizza“ einen neuen Dreh zu geben und dabei auf Regionalität zu setzen. [➤ mehr](#)



### Traum vom eigenen Friseursalon erfüllt

Mit einer klaren Vision zum eigenen Betrieb: Natalie Piroutz hat sich mit ihrem Friseursalon „La Vintage“ ihren größten Traum erfüllt. [➤ mehr](#)



### Mode ist ihre Leidenschaft

Vom Büro zur eigenen Modeboutique: Yvonne Zerza hat sich mit ihrem „Vonni“-Shop einen großen Traum erfüllt. [➤ mehr](#)