



## MENSCHEN IN DER BAILLIAGE: MONIKA UND REINHOLD FORSTER „WIR TICKEN EINFACH GLEICH“

Die orientalische Bailliage strotzt vor praller Vielfalt: Eine Palette von professionellen Künstlern der hohen Kochkunst, Laien, die auch nicht schlecht im Topf rühren, Weinpäpste und –päpstinnen, begnadete Zeremonienmeister, genießende Lebenskünstler allemal – und auch einige Traumpaare. Ein solches Vorzeige-Gespann sind Monika und Reinhold Forster von Forster's Gasthof zur Post in Donau-stauf: Sympathische und beliebte Gastgeber bei vielen hochkarätigen Chaîne-Veranstaltungen und wirtschaftlich erfolgreiche Gastronomen, die bei allem Stress des anstrengenden Metiers sich in ihrer privaten Harmonie nicht beirren lassen.

Der Beruf spielte Schicksal: Als Kochlehrling bei seinem nachmaligen Schwiegervater im Regensburger Hotel Held lernte Reinhold Forster seine spätere Frau zwar kennen, aber dann trennten sich erst einmal die Wege. Er



*Vorzeige-Paar in der Chaîne: Monika und Reinhold Forster.*

wechselte in den Bayerischen Hof nach München, zu Franz Feckl, dem Lehrmeister der Sterneköche, zu Jörg Müller

auf Sylt, die angehende Hotelfachfrau erweiterte ihren Horizont in London und im exklusiven Suvretta House in St. Moritz. Dort passierte es dann: Monika brach sich beim Snowboarden ein Bein und Reinholds fürsorgliche Betreuung der Sportverglückten bereitete den Boden für das private Glück.

Alle folgenden beruflichen Stationen absolvierte das junge Paar nur noch im Doppelpack, unter anderem in der Spitzengastronomie bei Lugano und im Landhaus Scherrer an der Hamburger Elbchaussee. Und Reinhold Forster fühlt mit den Arbeitgebern von paarweise beschäftigtem Personal: „Das ist eine komische Geschichte, wenn einer geht, geht auch der andere.“

Nach der Heirat 1992 machten die beiden Meister ihres Faches in Donau-stauf ein altes Wirtshaus dem Erdboden gleich und bauten die neue Post auf. 1994 folgte die Selbstständigkeit mit einem Hotel, das heute 110 Betten hat, und einem Restaurant mit 300 Plätzen drinnen und draußen. „Rustikales Poststüberl und Restaurant mit elegantem Touch“, urteilte der Michelin 2011.

Monika und Reinhold Forster stehen an der Spitze eines Vorzeige-Gastro-Unternehmens mit 45 Mitarbeitern – und wirken trotz des Drucks durch Termine, Events und anspruchsvolle Gäste immer entspannt, freundlich und zugänglich. Der Gegenpol zur Hektik des florierenden Hauses ist das Familienleben mit Tochter Stefanie (12)



*Servicequalität kennen die Forsters aus eigener Anschauung von Top-Häusern im In- und Ausland.*



und Sohn Maximilian (15). Hinter den Kulissen von Rezeption und Küche gibt es eine ziemlich klare Aufgabenteilung: Monika Forster managt das Hotel, die Tagungsorganisation, das Personal, Reinhold Forster führt Regie im Donauaustauer Küchenreich, kümmert sich um die Ausbildung des Teams, die Kontakte zu Behörden – und er vertritt das Mitgliedshaus als Vice Conseiller Culinaire im Regionalen Rat der Chaîne.

Die klare Ressortaufteilung und das Naturell der beiden sorgen dafür, dass kaum ein Konflikt im Geschäft den Gleichklang stört. „Im Streit regelst gar nichts“, sagt Monika Forster und Reinhold Forster berichtet glaubhaft: „Das ist schon äußerst selten, dass wir uns einmal fetzen.“

Und diese persönliche Synergie überträgt sich auf das gesamte Umfeld der Forsters, auf Mitarbeiter, Gäste und Kunden. „Der gegenseitige Rückhalt ist etwas sehr Schönes, gemeinsam sind wir



„Restaurant mit elegantem Touch“ urteilte der Michelin über Forster's.



Kulinarik auf hohem Niveau garantiert: die edle Donauaustauer Küche in der Nahaufnahme.

stark“, sagt sie. Und er ergänzt: „Die meisten merken schnell, dass wir gleich ticken, uns spielt so schnell keiner gegen den anderen aus.“

Text und Fotos:  
Dr. Wolf-Dietrich Nahr

**Kontakt:**

Forster's Gasthof zur Post,  
Maxstraße 43, 93093 Donaustauf,  
Tel. 09403-9100, Fax 09403-910910,  
E-Mail [info@hotel-forsters.de](mailto:info@hotel-forsters.de),  
[www.hotel-forsters.de](http://www.hotel-forsters.de),



Ein Team von 45 Mitarbeitern sorgt bei Forster's dafür, dass es den Gästen an nichts fehlt.