



**PÄCHTER / BETREIBER (m/w/d) GESUCHT**

# **GASTRONOMISCHE UNTERNEHMERCHANCE**

**AM HOFGUT SCHEIBENHARDT • BEI KARLSRUHE**

---

RESTAURANT • TERRASSE • VERANSTALTUNGEN • PUBLIC VIEWING  
HALFWAYHOUSE • GOLF • FREIZEIT • TOURISMUS





## Ein besonderer Ort. Eine besondere Chance.

Die Golfplatz Hofgut Scheibenhardt AG stellt ihre Gastronomie zum Januar 2027 strategisch neu auf und sucht eine engagierte Unternehmerpersönlichkeit, ein erfahrenes Pächterpaar oder eine Pächterfamilie, die einen besonderen gastronomischen Standort langfristig entwickeln möchte.

**Gesucht werden Gastgeber mit unternehmerischem Anspruch, die gemeinsam mit uns einen attraktiven Standort wirtschaftlich erfolgreich, regional bekannt und langfristig etabliert weiterentwickeln.**



Zuerst das Konzept -  
dann der Pächter.

Klarer strategischer Rahmen.  
Unternehmerischer Spielraum.  
Verlässliche Zusammenarbeit.  
Langfristige Perspektive.

# Tradition. Natur. Gastfreundschaft.

Das Hofgut Scheibenhardt verbindet Gastronomie, Golf, Natur, Freizeit und Veranstaltungen. Die Lage im Raum Karlsruhe, eine bestehende Gästebasis und die attraktive Golf- und Freizeitlandschaft schaffen Voraussetzungen, die deutlich über eine klassische Golfgastronomie hinausgehen.



## Ein Standort mit Reichweite

### ● Bestehende Gästebasis

Mitglieder, Golfspieler und Turniergäste

### ● Region & Ausflug

Restaurant-, Spazier- und Freizeitgäste

### ● Veranstaltungen

Unternehmen, Feiern und gesellschaftliche Formate

### ● Tourismus ab 2027

Potenziale durch geplante Wohnmobilstellplätze

# Vielfältig. Lebendig. Alles an einem Ort.

Restaurant, Terrasse, Veranstaltungen, Public Viewing, Halfwayhouse und touristische Potenziale bilden ein gemeinsames Geschäftsmodell. Die Bereiche schaffen unterschiedliche Besuchsanlässe und stärken sich gegenseitig.



# Regional. Saisonal. Kreativ.

Unser Ziel ist eine hochwertige, kreative und gleichzeitig bodenständige regionale Gastronomie. Im Mittelpunkt steht eine moderne Interpretation der badischen Küche mit leichten elsässischen Einflüssen - saisonal, regional und mit überzeugendem Preis-Leistungs-Verhältnis.



## Entscheidend sind:

- sehr gute Produktqualität
- regionale und saisonale Orientierung
- handwerklich überzeugende Küche
- attraktive Präsentation
- faire Preis-Leistungs-Relation
- herzliche und professionelle Gastfreundschaft

Hochwertig, aber nicht abgehoben.  
Regional, aber nicht altmodisch.  
Professionell, aber nicht unpersönlich.

# Ein professioneller Rahmen. Raum für Ihre Handschrift.

Die Golfplatz Hofgut Scheibenhardt AG möchte bewusst mehr bieten als lediglich Räumlichkeiten und einen Pachtvertrag. Für die zukünftige Gastronomie wurde ein umfassendes Betreiber-, Organisations- und Wirtschaftskonzept entwickelt.

## Positionierung

klar definiertes gastronomisches Zielbild

## Betriebskonzept

Restaurant, Halfwayhouse, Events und Tourismus

## Digitalisierung

standortbezogene digitale Kernarchitektur

## Wirtschaftlichkeit

Businessplan, Budget und Controlling

## Marketing

professionelle Vermarktung und Gästeentwicklung

## Qualität

Standards, SOPs und Qualitätsmanagement

## Zusammenarbeit

verbindlicher wöchentlicher Jour fixe

## Entwicklung

langfristige Perspektive am Standort

Der Rahmen ist vorbereitet.

Die unternehmerische Handschrift bringt der zukünftige Pächter ein.

# Erfahrung. Leidenschaft. Unternehmertum.

Vorstellbar sind unterschiedliche Bewerberkonstellationen. Entscheidend ist nicht die formale Schablone, sondern die Verbindung aus Gastgebermentalität, gastronomischer Erfahrung, Führungsstärke und unternehmerischer Kompetenz.



Erfahrene Gastronomen



Pächterpaare / -familien



Küchenchefs mit Unternehmergeist



Restaurant-, Betriebs- und Hotellerieleitung

## Was für uns zählt

- Gastgebermentalität
- unternehmerisches Denken
- gastronomische Kompetenz
- Führungsqualität
- wirtschaftliches Verständnis
- persönliche Präsenz
- Offenheit für Digitalisierung
- langfristiges Interesse

# Vier Phasen. Ein klares Ziel.

Das Auswahlverfahren ist transparent aufgebaut. Jede Phase vertieft die vorherige - vom ersten persönlichen Eindruck bis zur gemeinsamen Konkretisierung der vertraglichen Zusammenarbeit.

1

**PHASE 1****Kennenlernen**

Erstgespräch, Persönlichkeit, Motivation und gemeinsamer Rundgang durch den Standort.

2

**PHASE 2****Konzept & Vertiefung**

Gastronomische Idee, Wirtschaftlichkeit, Personal, Halfwayhouse, Events und Zusammenarbeit.

3

**PHASE 3****Entscheidung**

Finales Gespräch, Klärung offener Punkte und Auswahl des bevorzugten Bewerbers.

4

**PHASE 4****Vertragsphase**

Konkretisierung der Zusammenarbeit, finale Abstimmung und Vorbereitung des Pachtvertrages.

**GEPLANTER BETRIEBSBEGINN: JANUAR 2027**

Ziel: die langfristige unternehmerische und menschliche Passung.

# Ihr nächster Schritt.

Wenn Sie sich vorstellen können, diesen besonderen Standort unternehmerisch zu übernehmen und gemeinsam mit uns weiterzuentwickeln, möchten wir Sie kennenlernen.



## Für die erste Interessenbekundung benötigen wir:

- kurzen Lebenslauf bzw. berufliches Profil
- Darstellung Ihrer bisherigen gastronomischen Erfahrung
- Referenzen bzw. bisherige Betriebe oder Tätigkeiten
- kurze Beschreibung Ihrer Motivation
- Ihre Vorstellung einer modernen regionalen Gastronomie
- Angabe zur Bewerberkonstellation und zum möglichen Zeitpunkt der Betriebsübernahme

**HIER BEWERBEN**

**Bewerber-E-Mail:** [info@hofgut-scheibenhardt.de](mailto:info@hofgut-scheibenhardt.de)

**Landingpage:** <https://www.hofgut-scheibenhardt.de/restaurant/ihre-chance>

# Ein guter Standort schafft Möglichkeiten.

Ein geeigneter Pächter füllt sie mit Leben.

## KONTAKT

---

Golfplatz Hofgut Scheibenhardt AG

Gut Scheibenhardt 1

76135 Karlsruhe

[www.hofgut-scheibenhardt.de](http://www.hofgut-scheibenhardt.de)

[bewerbung@hofgut-scheibenhardt.de](mailto:bewerbung@hofgut-scheibenhardt.de)



### Urheber und Nutzung

© 2026 Ralf Hoffmann. Alle Rechte vorbehalten. Dieses Bewerberexposé ist Bestandteil der Pächtersuche der Golfplatz Hofgut Scheibenhardt AG. Eine darüber hinausgehende Veröffentlichung, kommerzielle Nutzung oder Verwendung für andere Standorte, Unternehmen oder Projekte ist nicht gestattet.

**Ein Standort - ein gastronomisches Gesamtkonzept - eine unternehmerische Chance.**