

**Rückblick**

**Durchblick**

**Ausblick**

## Vorwort

Die Erfolgsgeschichten ländlicher, mittelständischer Betriebe – auch im Gastgewerbe – kommen nicht von ungefähr. Als Familienbetriebe liegt ihr Fokus auf Nachhaltigkeit. Bestand muss kontinuierlich, nicht selten über Generationen wachsen. Dafür arbeitet man.

Natürlich haben in den letzten Jahrzehnten starke Entwicklungsimpulse aus den Städten in die Regionen ausgestrahlt und das Land hat davon profitiert. Vorausgesetzt: Man hat gut analysiert und reflektiert und dann natürlich aktiv gehandelt. Auch „Bauernschläue“ geht mit der Zeit. Wir meinen: Wohl dem, der in heutiger schnelllebiger Zeit Wurzeln hat. Und Erinnerungen. Und dann natürlich die Energie von Generation zu Generation, sich quasi neu erfinden.

Vier Generationen haben beim Hirschen Aufbauarbeiten geleistet. Jede Generation ihren zeitgemäßen Beitrag. Jetzt 2015 ist der neue Generationenwechsel – 5.0, wie wir ihn nennen – dran und hat die „Parsberger Hirschleit“ bewogen mit dieser Familiengeschichte eine kleine geschichtliche Bilanz zu ziehen.

Immer waren die generativen Wechsel jene bedachten Zeiten, in denen Klugheit und Sorgfältigkeit die Übergabe bestimmt haben. Die Erfolgstreppe zu beschreiten hat ihre kritischsten Momente, wenn der feste Stand verlassen wird und ein Bein beim Schritt nach oben in der Luft schwebt. Stufe um Stufe muss wieder Stand-sicherheit gefunden werden. „So zügig wie möglich fortschreitend. So viel Sicherheit wie nötig, bewahrend“, lautet das Credo der Ferstls. Der unternehmerische Wille, den Erfolg zu suchen, hat die Ferstls nie davon abgehalten, das Augenmerk auf die Lehren der Krisen zu richten. Das mag als konservativ, typisch bayerisch-oberpfälzisch deutbar sein, aber die Zeiten, seit dem großen Brand im 19. Jahrhundert und wiederholte Male in über 100 Jahren Geschichte, haben uns gelehrt:

Krisen haben es in sich. Am Anfang schwer zu erkennen, wären sie leicht zu heilen. Hinten nach springen sie allen ins Auge – die Krisen, dann aber sind sie nur schwer zu bewältigen.

## Inhalt

### Teil 1

Die Ferstl's und der Hirschen bis 1985  
Eine Familie schreibt Parsberger Geschichte

1841 – 1985

Josef Ferstl, genannt der Erste

Josef Ferstl, der Zweite

Lorenz Ferstl Vater

und viele interessante Informationen,

über die Zeit, die – irrtümlich – die gute, alte genannt wird.

### Teil 2

1985 – 2015

Andrea und Lorenz Ferstl, die Entwicklungsgeschichte des Hirschen in den letzten 30 Jahren.

### Teil 3

2015-2022

Planen der Unternehmensnachfolge des Romantik Hotel Hirschen

Ab 2023

Andrea und Lorenz Ferstl widmen sich ihrem neuen Projekt:

Der Ausbau der Bärenstraße 1-7



*Stadt Parsberg mit Hirschenareal und  
Bärenstraße  
Zentrum mit Burg*







**Parsberg 2015**

*Lorenz Ferstl, Jahrgang 1954,  
Parsberger, Absolvent Dipl. Ing.  
Lebensmitteltechnologie / FH,  
gelernter Metzgermeister und Koch  
und*

*Andrea Ferstl, geborene Albrecht,  
Jahrgang 1961, ebenfalls in  
Parsberg geboren, Studienabschluss  
Dipl. Ing. Wirtschaftsmathematik,  
Hotelfachfrau und Küchenmeisterin  
mit*

*der „Seniorchefin“ Elfriede Ferstl,  
geborene Lehner, Mutter von  
Lorenz Ferstl*



# **Die Hirschengeschichte ab 2015**

## **Teil 3**

### **Planung der Nachfolge**

**2015-2022**

**Kennenlernen im Übergang,  
dann die Ferstls und Hausens als Führungsteam bis  
zur vollen Verantwortung der neuen Generation:  
Nachfolge in Planungsstufen.**

**Ab 2023**

**Die Nachfolge - Generation Hausen übernimmt die  
volle Verantwortung für die Unternehmensführung des  
Romantik Hotel Hirschen.**

**Andrea und Lorenz Ferstl widmen sich ihrem neuen  
Projekt der Bärenstraße 1-7.**





## Randbemerkungen des Chronisten

„Man mag es für sentimental halten, aber – selbst kinderlos haben Andrea und Lorenz Ferstl immer schon den Blick auf eine Erbregelung innerhalb der vielköpfigen und weit verzweigten Großfamilie: all der Lehnern, Maiers, Schmidts, Hausens usw. aus Riedenburg, Prunn, Beilngries, Heidelberg, um eine winzige Auswahl an Heimatorten zu benennen, gerichtet.

Ihre über 30 Jahre aufgebaute Herzensangelegenheit Hirschen Parsberg Oberpfalz, am Standort mittelständischer, ländlicher Raum sollte als Familienbetrieb, wenn möglich nicht durch Verkauf der Anonymität der Wirtschaftsmoderne preisgegeben werden. Vorausgesetzt: man findet innerhalb der Großverwandtschaft „Großkinder“ mit der richtigen Einstellung und bester Kompetenz zu Hotellerie und Gastronomie.

Der Generationsvertrag hat in diesem Fall das formulierte Ziel, das komplexe Projekt Hirschen vorerst gemeinsam, übergänglich im zügigen Wandel der Verantwortung von heute auf morgen sicher in die Zukunft zu führen. 2014 ist der Beitritt von Johannes Hausen als Mitgesellschafter der Hirschen Betriebe erfolgt.

Die Ferstls konnten auf alte gepflegte Beziehungen innerhalb der Familie zurückgreifen. *Fakt ist, dass Elfriede Ferstl, geborene Lehner aus Prunn, Mutter und Schwiegermutter von Lorenz und Andrea Ferstl, in ihrer Jugend mit Gabrielle Maier, der Oma von Johannes Hausen in „schwesterlicher“ Gemeinsamkeit in Riedenburg aufgewachsen sind. Ja, beide sind auch mit einem Tag Abstand im gleichen Jahr 1927 – die eine am 3. Januar, die andere am 4. Januar – geboren, fast Zwillingsschwestern also.*

Und eine Generation vorher, die Ur-Omas: die Cousinen Rose Schmid, verheiratet mit Josef Lehner, Gastwirt Prunn, und Centa Schmid, verheiratet mit Ludwig Meier, Amtmann in Riedenburg, „ein Herz und eine Seele, unzertrennlich, bis in den Tod“, Zitat Elfriede Ferstl-Lehner – Seniorchefin der Hirschenleute, 89 Jahre. Wen wundert, dass die Bande der guten Familienbeziehungen jetzt neu geknüpft werden konnten. Die neuen Jungen sind die alte Familie. Nach 30 Jahren Ära Andrea und Lorenz Ferstl, die 1985 von Elfriede und Lorenz Ferstl Senior den Hirschen übernahmen, steht wieder ein Erbe an. Das Familiennetz ist ab sofort neu zu knüpfen.





**Aparthotel Parsberg**  
GreenDesign

## **Das Neue Projekt Bärenstraße 1-7 Apart Hotel Parsberg seit 2023**

### **Das Apart Hotel Parsberg, GreenDesign.**

15 Serviced Appartements  
Stilvoll & ungekünstelt.

Das Suitenhaus.

Das Apartmenthaus.

Die ECOVILLA NEU Ab Juli 2023

Logis bei Freunden mit Regionalität & Nachhaltigkeit,  
INDOOR Living mit geschmackvollem Design, authentisch &  
charmant.

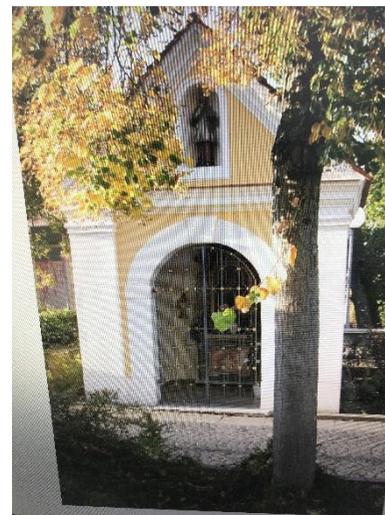
OUTDOOR Living im GARDEN.

Der WALD und das grüne DRAUSSEN in unmittelbarer Nähe.

15 Serviced Apartments  
Stilvoll & ungekünstelt.  
Inmitten in Parsberg, Oberpfälzer Jura, Bayern

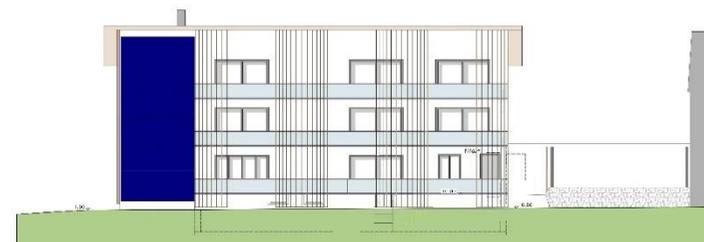
Logis bei Freunden mit Regionalität & Nachhaltigkeit,  
INDOOR Living mit geschmackvollem Design,  
authentisch & charmant.

OUTDOOR Living im GARDEN.  
Der WALD und das grüne DRAUSSEN in  
unmittelbarer Nähe.



**Eine neue Ära hat begonnen.**  
Lorenz und Andrea Ferstl  
Starten in das neue Hotelkonzept  
Serviced Apartments

Ferstls Kapelle am Stadtplatz



ECOVILLA Fertigstellung Juli 2023



## LEBENS LAUF Andrea Ferstl

Wohnort *Bärenstraße 1,  
92331 Parsberg*

Telefon *09492/9079815*

Geburtsdatum, -ort *28.9.1961, Parsberg*

Familienstand *verheiratet*



## Beruflicher Werdegang

1985 – 1995 *Küchen- und Serviceleitung des Metzgerei  
Gasthofs Hirschen in Parsberg*

Ab 1995 *Geschäftsführung des Gasthof zum Hirschen in  
Parsberg mit Ehemann Lorenz Ferstl*

Ab 1997 *Errichtung des Tagungszentrums Hirschenhof*

Ab 2005 *Die erfolgreiche Entwicklung eines einfachen  
Parsberger Metzgerei Gasthofes zu einem  
führenden 4 Sterne Hotel in der Region Oberpfalz*

2005 *Beitritt zur Kooperation der Romantik Hotels*

2005 *Mehrfache Auszeichnung des Tagungshauses  
Hirschenhof als "Exzellentes Tagungshotel" und  
"Tagungshotel zum Wohlfühlen"*

2005 *Ausbilderin in den Ausbildungsberufen  
Hotelfachfrau/-mann, Koch/-in, Hotelkaufmann/-  
frau, Duales Studium Tourismus- und  
Gastronomiemanagement ( über 120 erfolgreiche  
Absolventen)*

2008 *Auszeichnung des Romantik Hotel Hirschen:  
92 von 100 Punkten bei TRUST You-  
die größte Gästefeedback-Plattform der Welt*

ab 2008 *Mitglied im Prüfungsausschuß IHK Regensburg*

ab 2008 *Ausbildungsbotschafterin des BHG Bay.*

Ab 2015 *Planung der Unternehmensnachfolge*

Ab 2023 *Ausscheiden aus der Geschäftsführung des  
Romantik Hotel Hirschen*

Ab 2023 *Beratende Tätigkeit im Romantik Hotel Hirschen*

Ab 2023 *Eröffnung des Aparthotel Parsberg GreenDesign  
mit Ehemann Lorenz Ferstl*

## Ausbildungsberufe

1984 *Abschlußprüfung Hotelfachfrau*

1986 *Abschlußprüfung Köchin*

1988 *Abschlußprüfung Ausbildung der Ausbilder*

1992 *Abschlußprüfung zur Küchenmeisterin*

2018 *Abschlußprüfung zum Business Coach*

2022/2023 *Ausbildung zum Sommelier*

## Schulbildung

1967-1980 *Gymnasium Parsberg, Abitur*

1980-1985 *Studium, Diplomingenieur  
Wirtschaftsmathematik*

## Weiterbildung

### Besuchte Fach-Seminare

- *Küchen-Produktionstechnik: Herstellung von Pasteten,  
Terrinen Galantinen*
- *Küchen-Produktionstechnik: „Dessertkreationen aus der  
Gourmetküche“*
- *Kursteilnahme „ Grundlagen der Moderations-Methode“,  
Institut Neuland*
- *Kursteilnahme „Optimaler Personaleinsatz“, Prof. E.  
Schaezting Kursteilnahme „Wirksame Pressearbeit“*
- *Theoretische und praktische Einführung in die medizinische  
Wellness, Kurland Ainring*
- *Wellness-Kursteilnahme: Pantai Luar Stempelmassage,  
Seifenbürstenmassage*
- *Wellness-Kursteilnahme: Dorn-Therapie,  
Fußreflexzonenmassage, Steinmassage*
- *Zertifizierte Nordic Walking Trainerin*
- 
- *Kursteilnahme Firmen- und Unternehmenssicherung*
- *Kursteilnahme Führungskräfteenergie und  
Unternehmerenergie*
- *Kursteilnahme Verkaufsförderung durch Upselling*
- *Kursteilnahme Umgang mit Gästebewertungen und  
Reklamationen*



## LEBENS LAUF Lorenz Ferstl

Wohnort *Bärenstraße 1,  
92331 Parsberg*

Telefon *09492/9079815*

Geburtsdatum, -ort *14.10.1954, Parsberg*

Familienstand *verheiratet*



### Beruflicher Werdegang

1977-1985 *Küchen- und Serviceleitung des Metzgerei  
Gasthofs Hirschen in Parsberg*

Ab 1990 *Geschäftsführung des Metzgerei  
Gasthofs Hirschen in Parsberg mit Ehemann  
Lorenz Ferstl*

Ab 1997 *Errichtung des Tagungszentrums Hirschenhof*

Ab 2005 *Die erfolgreiche Entwicklung eines einfachen  
Parsberger Metzgerei Gasthofes zum ersten und  
führenden **4 Sterne Hotel in der Region Oberpfalz***

2005 *Beitritt zur **Kooperation der Romantik Hotels***

2005 *Mehrfache Auszeichnung des Tagungshauses  
Hirschenhof als "**Exzellentes Tagungshotel**" und  
"Tagungshotel zum Wohlfühlen"*

2005 ***Ausbilder** in den Ausbildungsberufen  
Fleischereifachverkäufer/ -in, Fleischer, -in,  
Koch/-in, Bürokaufmann/-frau, Duales Studium  
Tourismus- und Gastronomiemanagement*

2008 ***Auszeichnung** des Romantik Hotel Hirschen: 92  
von 100 Punkten bei TRUST You-  
die größte Gästefeedback-Plattform der Welt*

2008 ***Ausbildungsbotschafter** des BHG Bay.*

Ab 2015 *Planung der Unternehmensnachfolge*

2015-2023 *Übergabe aller Geschäftsanteile der  
Hirschenhotels Parsberg GmbH und der  
L.Ferstl GmbH & Co KG*

2023 *Ausscheiden aus der Geschäftsführung des  
Romantik Hotel Hirschen*

Ab 2023 *Beratende Tätigkeit im Romantik Hotel  
Hirschen*

Ab 2023 *Eröffnung des Aparthotel Parsberg  
GreenDesign mit Ehemann Lorenz Ferstl*

### Ausbildungsberufe

1973 *Abschlußprüfung FleischerGesellenprüfung*

1980 *Abschlußprüfung Koch*

1981 *Abschlußprüfung Ausbildung der Ausbilder*

1982 *Abschlußprüfung zum Fleischermeister*

### Schulbildung

1960-1970 *Mittlere Reife, Realschule Parsberg*

1970-1973 *Fachoberschule Neumarkt*

1973-1977 *Studium  
Dipl. Ing. Lebensmitteltechnologie (FH)  
An der TU München- Weihenstephan  
Schwerpunkte: Betriebswirtschaft,  
Entwicklungs- und Arbeitspädagogik*

### Weiterbildung

#### Besuchte Fach-Seminare

- *Küchen-Produktionstechnik: Herstellung von Pasteten, Terrinen Galantinen*
- *Küchen-Produktionstechnik: „Dessertkreationen aus der Gourmetküche“*
- *Kursteilnahme „ Grundlagen der Moderations-Methode“, Institut Neuland*
- *Kursteilnahme „Optimaler Personaleinsatz“, Prof. E. Schaetzing Kursteilnahme „Wirksame Pressearbeit“*
- *Kursteilnahme Firmen- und Unternehmenssicherung*
- *Kursteilnahme Führungskräfteenergie und Unternehmerenergie*
- *Kursteilnahme Verkaufsförderung durch Upselling*
- *Kursteilnahme Umgang mit Gästebewertungen und Reklamationen*
- *Zertifizierter Nordic Walking Trainer*
- *Qualitätsmanagement und Zertifizierung*
- *Ehrenamtliche Tätigkeiten*
  - *Mitglied des Stadtrates Parsberg*
  - *Leitung Tourismusverband Parsberg*
  - *Mitglied im Tourismusausschuß, IHK Regensburg*



# DAS IST UNS WICHTIG

## Unsere Nachhaltigkeitskriterien GREENDESIGN



**Abfall.** Die Müllvermeidungsstrategie ist eine unserer Leitprinzipien im Abfall-Management. Die ökologische Reinigung mit Wasserdampf als natürliches Reinigungsmittel liegt uns am Herzen.



**Energie.** Um den Energieverbrauch niedrig zu halten, haben wir eine Photovoltaik-Anlage installiert, die beim Heizen oder Kühlen hilft. Wir setzen auf erneuerbare Energien und haben eine Pelletheizung installiert. Eine Ladestation für E-Autos ist selbstverständlich.



**Erhalt.** Der Erhalt der Umwelt und unserer Kultur ist uns wichtig. Wir schätzen regionale Partnerschaften und lokales Handwerk. Am liebsten kaufen wir vom Nachbarn.



**Essen.** Feinschmecker wissen, dass lokale Lebensmittel besser schmecken. Der Bezug von saisonal regionalen und BIO-Lebensmitteln ist für uns selbstverständlich.



**Gemeinschaft.** Wir, Andrea und Lorenz Ferstl mit unseren Mitarbeitern, wir sind wie eine große Familie. Wir leben in Parsberg, ein kleiner mittelständischer Ort im Oberpfälzer Jura mit ca. 7 000 Einwohnern. Hier kennt jeder noch jeden. Wir unterstützen lokale Projekte und zeigen soziale Verantwortung.



**Material.** Wir verwenden und lieben gutes Design mit natürlichen Materialien wie Holz, Naturstoffe und Leder, Metall. Deshalb mögen wir Natürlichkeit, Regionalität und Vintage-Produkte, wenn es um Architektur und Inneneinrichtung geht.



**Soziale Kontakte** sind uns wichtig. Wir betreuen unsere Gäste mit Begeisterung. Wir lieben Kommunikation und Austausch mit unseren Gästen im Kaminzimmer bei Nachmittagskaffee oder -Tee. Und wie wärs mit einem abendlichen regionalen Feierabendbier in geselliger Runde an unserer Trust-Bar. Für Weinliebhaber gibt es wöchentlich ein kleines Weintasting mit einem speziellen Foodpairing im Livingroom.



**Wasser.** Sauberes Trinkwasser ist die Essenz des Lebens. Wir lieben unser Parsberger Wasser vom Oberpfälzer Jura. Ganz Parsberg trinkt dieses Wasser. Bei uns im Aparthotel Parsberg gibt es für jedes Gebäude eine zentrale Zapfstelle für das mit Kohlensäure versetzte Parsberger Wasser.



**Wellness.** Wenn wir uns nicht gut um uns selbst kümmern, wie können wir uns dann gut um unsere Umwelt kümmern. Unsere Angebote für das Wohlbefinden von Körper und Geist: Das Daybed im Studio-Zimmer, der Relax-Balkon bzw. der Relaxgarten, die Bibliothek mit den aktuellen Bestsellern, der Fitnessbereich im Apartmenthaus, die Räder zum Leihen, die Wandertipps von Andrea und Lorenz Ferstl,..

Auf den Zimmern gibt es parabenfreies Duschgel und Shampoo. Ein Gläschen handgemachtes Duschölsalzpeeling steht ebenso bereit.

**„Begeisterung ist eine Liebeserklärung an das Leben.“**

*Das Lebensmotto von Andrea und Lorenz Ferstl*

# ApartHotel Parsberg

## Lageplan



Aparthotel Parsberg  
GreenDesign

