

Der Durchhaltewille ist ungebrochen

Von Holger Zwink | Donnerstag, 25. März 2021



Mindestens bis 18. April bleibt die Gastro zu.

(/news/media/26/Angela-Merkel-252499.jpeg)

Wie sich Sebastian Finkbeiner, Boris Rommel und Alexander Dinter in ihren Betrieben Corona entgegenstemmen und dabei die Fassung nicht verlieren.

Der Lockdown geht weiter bis mindestens 18. April. Die *ahgz* hat sich umgehört, wie die **Protagonisten** des Gastgewerbes die **Situation einschätzen**. Fest steht: Nach einem Jahr Lockdown sind **Enttäuschung und Ärger** in der Branche groß. Aber es ist auch der unbedingte Durchhaltewille zu spüren und die Bereitschaft **neue Wege** zu gehen.

So wie im 5-Sterne-superior-Ferienhotel Traube Tonbach. Juniorchef Sebastian Finkbeiner hat mit der Verlängerung des Lockdowns gerechnet. Er wagt derzeit keine Prognose, was einen Öffnungstermin angeht. Das Haus stelle sich der Dauerherausforderung und der Aufgabe gemeinsam durchzuhalten. Bisher habe man niemanden entlassen müssen.

Finkbeiner weiter: „Zurzeit **bereiten** wir uns intern bestmöglich auf die **Wiedereröffnung** vor. Untätigkeit ist nicht so unser Ding, deshalb haben wir zum Beispiel aktuell eine **Teststrategie** für die Traube Tonbach implementiert, die wir zusammen mit einem **Ärztehaus** in Baiersbronn erarbeitet haben. Seit Montag ermöglichen wir jedem unserer **Mitarbeiter** einen **Corona-Schnelltest** vor Arbeitsantritt. Zum einen wollen wir zeigen, wie sicher ein Hotel ist, wenn die **Hygiene- und Schutzmaßnahmen** eingehalten werden und zum anderen wollen wir natürlich unserem Team wie auch später wenn gewünscht unseren Gästen **maximale Sicherheit** bieten. Wir blicken nach vorne und werden bereit sein, sobald wir wieder Gäste begrüßen dürfen.“

Konzern hilft im Hintergrund

An die Adresse der Politik richtet Sebastian Finkbeiner den Wunsch, "dass die Verantwortlichen mit Blick auf die gebotene Sicherheit im Hotel im Vergleich zum Beispiel zu einem Baumarkt oder Supermarkt **verhältnismäßiger entscheiden** würden. Die Hotellerie wäre der **Verantwortung**, die mit einer Öffnung einhergeht, **gewachsen** und hätte endlich gleichgestellt werden können."

2-Sterne-Koch **Boris Rommel**, Küchenchef im **Wald- und Schosshotel Friedrichsruhe**, ist froh, dass er in dieser "sehr **schweren, langwierigen Zeit**" einen **Konzern** wie Würth hinter sich stehen hat. "Er **unterstützt** uns tagtäglich **in allen Belangen**." Und er fügt hinzu: "Viele meiner **Kollegen** haben es da um einiges **schwerer**."

Zurzeit arbeite das Friedrichsruhe-Team an einem Konzept für ein **fünftes Restaurant**, das nach dem Lockdown in das Hotel zu integriert werden soll. Außerdem würden einige Bereiche der **Hotelanlage renoviert**. Rommel: „Wir halten uns strikt an die Vorgaben und hoffen natürlich, dass wir unsere Gäste bald wieder begrüßen dürfen.“

"Pobacken zusammendrücken"

Auch **Alexander Dinter**, Küchenchef im michelinbesten **Restaurant 5** in der Stuttgarter City hat die **Verlängerung** des Lockdowns kommen sehen. Er sagt: „Wir haben unser Programm mit Boxen und To-Go sogar noch bis Mitte, Anfang Mai geplant. Es ist ein **dauerndes Hin und Her**, und langsam wird es sehr zäh. Auch unsere **Mitarbeiter** wollen beschäftigt und **motiviert** werden. Eine **politische Meinung** einnehmen oder mich einem Lager zuteilen möchte ich nicht. Gesundheit geht vor.“

Aber langsam müsse eine **Strategie** von der Politik auf den Tisch, damit das Gastgewerbe wieder **Hoffnung schöpfen** könne. Er und sein Team nutzten diesen Monat, um das Restaurant neu zu streichen und alle auf die Wiedereröffnung vorzubereiten. Außerdem probiere er **neue Menüs** aus. Dinter kurz und knapp: "Für unseren Betrieb bedeutet das: Pöbacken zusammendrücken und durch. Wir geben weiter Gas!"

Yvonne Tschbull, Chefin des gleichnamigen **Restaurants in Hamburg**, glaubt "dass der **Lockdown** für die Gastronomie noch eine **ganze Weile** anhält". Sie vermutet bis zum **Anfang des Sommers**. "Obwohl wir alles Mögliche dafür getan und investiert haben, öffnen zu können." Sie sei jetzt mit der Handelskammer im Gespräch, um die rein betriebliche **Ausbildung** um ein halbes Jahr für alle Azubis, die ein Jahr verloren haben, zu **verlängern**. Außer dem kümmert sie sich um die **Mitarbeiter in Kurzarbeit** und **rüstet sich emotional** für die Wiedereröffnung. **Teststrategien** gehören dazu, vor allem für Veranstaltungen, und auch das **digitale Voranschreiten**. "Und zuletzt ... **nicht die Hoffnung verlieren**", so die Gastronomin.