

# „Sind das Bauernopfer“: So erleben die Waldseer Gastronomen die Corona-Zeit

Bericht in der Schwäbischen Zeitung – Ausgabe Bad Waldsee vom 19.02.2021

Familie Hörmann – Gasthaus Stern – Vollständige Antworten zu den Fragestellungen von Wolfgang Heyer (Redaktionsleiter Bad Waldsee)

**Wolfgang Heyer:** Wie erleben Sie und Ihr Restaurant die derzeitige Situation?

Alexander Hörmann: Die derzeitige Situation ist natürlich alles andere als erfreulich. Wir sind zwar in einer vergleichsweise guten Situation, da die Gastronomie seit 30 Jahren betrieben wird und in Familienbesitz ist, doch fehlt uns natürlich der „normale“ Alltag. Wie gerne würden wir das machen, was wir so lieben: kochen und unsere Gäste bewirten. Es ist einfach traurig, dass wir dieser Aufgabe nur bedingt nachkommen können. Wir haben zwar am Wochenende „to go“ geöffnet, aber es ist einfach nicht dasselbe. Das To-Go-Geschäft haben wir vorwiegend auch wegen dem Kontakt zu unseren (Stamm-) Gästen und zu unseren Festangestellten angefangen. Wir wollen den Leuten zeigen, „hey wir sind noch da, den Sternen und die Familie Hörmann gibt's noch“ und möchten den Gästen zumindest am Wochenende die Sternen-Küche bieten. Noch ein Beweggrund: die festangestellten Mitarbeiter können somit wenigstens ein bisschen arbeiten. So kommen die Kräfte zwar längst nicht auf ihr Stunden-Soll, aber es geht um mehr. Es geht um den Kontakt zu den Mitarbeitern, die Atmosphäre im Team und den Kontakt unter den Kollegen. Wir haben ein tolles Team und danken auch all den vielen Minijobbern, die uns mit zahlreichen Besuchen und Essensbestellungen unterstützen. Die vielen Stammgäste unterstützen uns auch wirklich toll. Unsere Erwartungen an das To-Go-Geschäft wurden wirklich übertroffen und wir spüren wie sehr sich die Leute um uns und die vielen Gastronomiebetriebe sorgen. Für den vielen Zuspruch und die guten Wünsche auch an dieser Stelle nochmals vielen herzlichen Dank.

**WH:** Sind die Soforthilfen eine Hilfe?

AHö: Die Programme der Bundesregierung sind nur dann eine Hilfe, wenn sie schnell ankommen. Da hat die Politik große Versprechungen gemacht, die sie nicht halten konnte. Da die Mittel lange nicht geflossen sind (Novemberhilfe kam erst Ende Januar an; und wir hatten sie innerhalb einer Woche nach möglicher Antragsstellung beantragt), mussten wir aufgrund unserer relativ hohen Fixkosten andere Hilfen beantragen. Da blieb nur der Weg zu einem KfW-Kredit, der halt wieder zurückbezahlt werden muss. Hilfe schaut anders aus.

**WH:** Welche Forderung, welchen Wunsch haben Sie an die politischen Entscheidungsträger?

AHö: Der Wunsch nach Öffnung ist natürlich groß und omnipräsent. Wir verstehen natürlich die Entscheidungsträger, dass die Situation sehr schnell wieder kippen kann und wir dann in eine 3. Infektionswelle hineinrennen. Aber es müssen langfristige Konzepte her. Wir finden die Gastronomie hat es insgesamt in 2020 nach dem 1. Lockdown sehr gut und gewissenhaft gemacht. Wir waren mit Mundschutz am Gast, da gab es noch gar keine Mundschutzpflicht, wir haben in Hygienekonzepte, Trennschutzwände, zusätzliche Raumkapazitäten etc. investiert und mussten dann wieder als allererste Branche im November schließen. Das war nicht fair. Wir waren sozusagen das „Bauernopfer“ der Politik. Ein Faktor um die Mobilität der Menschen einzuschränken. Das Infektionsgeschehen nach

diesem erneuten Lockdown im Nov. belegt ja, dass die Schließung der speiseorientierten Gastronomie keine größere Auswirkung auf das Infektionsgeschehen hatte. Die speiseorientierte Gastronomie ist kein Treiber dieser Pandemie! Wir hoffen einfach, dass sich die Politik nun mit unserem Branchenverband DEHOGA zusammensetzt und über einen langfristigen Fahrplan berät. Wir brauchen Perspektiven – auch ganz unabhängig von der Jahres- und Saisonzeit. Es kann nicht sein, dass im Sommer „die Hölle“ auf den Terrassen der Gastronomie los ist, und im Winter machen dann alle Betriebe wieder zu. Wir brauchen langfristige Konzepte, die alle Saisonzeiten und auch alle Arten von Einnahme berücksichtigen. Egal ob Feiern, Feste oder das normale á la Carte Geschäft. Es gibt viele Fragestellungen und wir fordern jetzt auf, dass wir Gastronomen für verschiedene Infektionslagen auch Auskünfte bekommen, was möglich ist und was eben nicht. Eben ähnlich wie das für den Handel gemacht wurde.