

Gastronomen in der Corona-Krise

Kochen für Online-Shops und viel emotionale Unterstützung

Corona zwingt Restaurants und Hotels in Deutschland in die Knie. Wie gehen sie im Einzelnen mit den Beschränkungen infolge der Pandemie um? Wie und von wem erhalten sie Hilfe?

Martina Tschirner hat im April bei acht Köchen und Gastwirten bzw. Hoteliers, die Slow Food Deutschland verbunden sind, nachgefragt. Und wünscht allen weiterhin viel Kraft und Durchhaltevermögen, um die Krise durchzustehen.

HOFFNUNG AUF AHA-ERLEBNISSE

Wildspezialist **Markus Bitzen**, Eigentümer und Koch im »Jagdhaus Rech« im Ahrtal – und Mitglied der Slow Food Chef Alliance – versucht mit den Einnahmen durch seinen Online-Shop zu überleben.



Foto: www.jagdhaus-rech.de

»Beim Umgang mit Corona haben wir uns entschieden, keinen Take-away-Verkauf anzubieten, das ist zu speziell für die Gegend. Ebenso verkaufen wir keine Gutscheine, weil das doch keine Probleme löst, das »Kaputtgehen« der Restaurants wird damit doch nur verschoben! Aber dafür ist der Umsatz in unserem Online-Shop immens gewachsen! Das Betreiben verursacht jedoch hohe Personalkosten – ob

wir durch die Einnahmen unsere Verluste auffangen, lässt sich noch nicht sagen. Außerdem beliefern wir Edeka und Rewe mit Wildprodukten, jetzt sogar mit fertigen Wildgerichten. Denn Touristen sind weiter unterwegs und die wollen ja auch was essen. Und ebenso sind andere auf Fertiges angewiesen.

Wer uns jetzt wirklich sehr hilft, das sind die Stammkunden. Ansonsten nichts und niemand! Soforthilfe? Eine Katastrophe! Da sind keine Banken, die schnell mal einen günstigen Kredit geben, da wird wie immer alles nachgefragt.

Nach der Corona-Krise möchten wir schon gern so weitermachen, hoffen aber auf Änderungen, z. B. dass unsere Arbeit besser gewertschätzt wird, es nicht selbstverständlich ist, immer essen gehen zu können. Auch die Wertschätzung von Lebensmitteln und der Arbeit derer, die dahinterstehen, wird hoffentlich besser, und gern 10 bis 15 Prozent teurer! Ebenfalls eine Bereinigung des Marktes wäre wünschenswert, es gibt einfach zu viele

gastronomische Betriebe, die wirklich guten hätten dann bessere Chancen.

Schön wäre, wenn den Konsumenten durch Corona hängende Lieferketten bewusst werden. Vielleicht gibt's dann ja Aha-Erlebnisse, wenn kein argentinisches Rindfleisch angeboten werden kann und dafür Fleisch aus der Region auf den Teller kommt – und das auch noch schmeckt! Im Restaurant wollen wir das Angebot auf der Karte verkleinern, eventuell gar keine Speisekarte mehr schreiben und nur anbieten, was verfügbar ist – mit nur noch einem Menü. Also weg von der Riesenauswahl!

Eventuell verringern wir auch die Öffnungszeiten. Aber vor Himmelfahrt wird bestimmt keine Wiederöffnung stattfinden.«

14. April 2020

→ www.jagdhaus-rech.de



EMOTIONALE UNTERSTÜTZUNG

Chef Alliance Köchin Wilma von Westphalen, Wirtin im »Großen Kiepenkerl« in Münster, hilft der Zusammenhalt in Familie, Team, unter Freunden und mit Kollegen.

»Wir freuen uns riesig über die Solidarität unserer Münsteraner und auswärtigen Gäste, die uns seit Mitte März mit dem Kauf von Gutscheinen unterstützen, ebenso unseren Lieferservice in Anspruch nehmen. Das gleicht bei Weitem nicht die Umsatzverluste aus, tut aber in diesen Zeiten einfach emotional gut. Außerdem bringt es das Team, meine Familie und mich wieder in positive »Aktivität«, was einfach physisch wie psychisch entlastend wirkt. Für unsere Mitarbeiter haben auch wir jedoch – erstmalig – Kurzarbeit anmelden müssen.

Was in dieser außergewöhnlichen Zeit besonders hilft, ist der Zusammenhalt in



der Familie, im Team und unter Freunden und Kollegen. Bereits im April 2018, da gab es auf unserer Terrasse eine Amok-Situation, sind wir mit unseren Mitarbeitern noch stärker zusammengerückt, das ist auch jetzt wieder ein schönes, tröstendes Gefühl, dass wir einen großen Zusammenhalt in unserer »Kiepenkerl-Familie« haben. Schichtleiter-Meetings mit Restaurantleitern und unseren beiden Küchenchefs finden nunmehr regelmäßig über Telefonkonferenz statt, wo wir einander im PC sehen können. Das ist für uns sehr neu, aber vereinfacht auch viel.

Änderungen für unseren Betrieb nach Corona? Für unsere Art zu kochen sicher

nicht, denn es war uns immer schon sehr wichtig, regional und saisonal zu kochen. Ebenso Fleisch aus artgerechter Tierhaltung zu verarbeiten. Fisch kommt aus der Region oder wird zumindest nachhaltig gefangen. Jetzt, wo auch die Nachteile der unbedingten Globalisierung schmerzhaft klar geworden sind, glaube ich, dass viele Verbraucher nun doch bewusster konsumieren werden.

Außerdem definieren wir uns zunehmend über unser vegetarisch-veganes Angebot, die Gäste honorieren dies immer mehr. In diesem Zuge werden wir nach dem Corona-Exit eine »vegetarische Filiale« eröffnen, die wir schon länger als Self-Service-Restaurant geplant haben. Im Stammhaus wird uns sicher das Thema »Abstand halten« weiter beschäftigen. Hier warten wir aber die Vorschriften ab. Wir sind ein Lokal mit bis zu 400 Plätzen – einschließlich Terrasse –, die können durch solch eine Vorschrift schnell halbiert werden, gefolgt von entsprechendem Umsatz- und Arbeitsplatzverlust, was wir natürlich vermeiden wollen. Mal sehen, was da kommt.«

15. April 2020

→ www.grosser-kiepenkerl.de

DANKE AN DIE TOLLEN GÄSTE

Auf der Nordseeinsel Langeoog hält Chef Alliance Koch Michael Recktenwald sein Restaurant »Seekrug« mit einem Online-Shop über Wasser.

»Weil bei den paar Einwohnern auf der Insel »Take aways« wegen Corona für uns keinen Sinn machen, haben wir den Online-Shop kräftig angekurbelt. Da gibt es vielfältige Möglichkeiten, denn wir haben ja auch eine Genussmanufaktur und eine Bäckerei! Den Shop haben wir direkt auf der Startseite unserer Homepage platziert, und darüber, ebenso wie über Facebook, auch unsere Gäste um Hilfe gebeten.

Von unseren 40 Mitarbeitern in allen Betrieben sind 38 in Kurzarbeit, allerdings haben wir noch viele bei uns wohnen. Die kommen ja aus aller Herren Ländern – es sind Kroaten, Polen, Moldawier, Italiener, Österreicher, Bulgarien und noch andere –

und können nicht nach Hause, weil die Grenzen dicht sind.

Was uns hilft in dieser schwierigen Zeit, sind vor allem unsere tollen Gäste durch ihre vielen Einkäufe im Shop. Hier zahlt es sich aus, dass wir ein sehr persönlich geführtes Unternehmen sind, mit vielen Gästen, die Wert auf erstklassige, gute, saubere und faire Lebensmittel legen. Hilfe vom Staat? Nun ja, die staatlichen Stellen sind sehr bemüht, die ersten Zuschüsse sind geflossen, reichen aber natürlich bei Weitem nicht aus.



Und danach? Ich befürchte, dass es ein weiter wie vorher, zumindest mittelfristig, nicht gibt, weil die Nachfrage wahrscheinlich zunächst geringer ist und auch vermutlich erst in kleinen Schritten alles zurückgeführt wird. An unserem speziellen Angebot – bio, regional, saisonal – wird sich natürlich nichts ändern!«

14. April 2020

→ www.seekrug.de



FRISCH EINGEWECKTES

Stefanie Jabs betreibt zusammen mit ihrem Mann Patrick, einem Mitglied der Slow Food Chef Alliance, die Kochschule und den Feinkostladen »lecker werden« in Essen.

»Unsere Kochkurse und der Mittagstisch dürfen natürlich momentan leider nicht stattfinden, sodass wir uns auf unseren Feinkostladen konzentrieren. Wir bieten zurzeit frisch eingeweckte Suppen, Pestos sowie Gerichte, wie beispielsweise Hühnerfrikassee oder Königsberger Klopse an. Außerdem können unsere Kunden frischen Fisch vorbestellen, den wir küchenfertig vorbereiten. Jede Woche überlegen wir uns ein neues Angebot, um den Kunden Abwechslung anbieten zu können. Da wir die Situation zu Beginn der Corona-Krise nicht einschätzen konnten, haben wir für

unsere beiden Festangestellten Kurzarbeit angemeldet. Wir hoffen jedoch, dass wir die im Mai wieder aufheben können.

Die größte Hilfe in dieser Zeit sind unsere Kunden. Wir sind sehr dankbar für die Loyalität und den Zuspruch und wissen dies zu schätzen. Zusätzlich haben uns die unterschiedlichen Angebote in den sozialen Netzwerken sowie in der Presse geholfen, unser Angebot zu bewerben. Es wurde z. B. eigens für unseren Ortsteil eine Internetseite erstellt, um die verschiedenen Angebot zu bündeln. Für die schnelle Initiative der jeweiligen Organisatoren



sind wir dankbar.

Wie es weitergeht? Nach Beendigung der Corona-Maßnahmen möchten wir unseren Betrieb wie gewohnt wieder aufnehmen. Das vergrößerte Angebot in unserem Feinkostladen werden wir beibehalten und um einen Unverpackt-Bereich ergänzen.«

14. April 2020

→ www.leckerwerden.de

Foto: www.leckerwerden.de

DER LERNEFFEKT

Der Preis für den globalen Handel ist zu hoch, regionale, saisonale Produktion viel wichtiger! **Markus Keller**, Chef Alliance Koch und Wirt vom Landhaus »Wern's Mühle« im Ostertal, hofft, dass dieser Gedanke Corona überlebt.



»Nach Bekanntwerden der Auflagen um Corona sind alle unsere Mitarbeiter in Kurzarbeit. Zunächst verbrachten wir einen Großteil der freigewordenen Zeit damit, einen Überblick über die bürokratischen Hürden zu bekommen. Dazwischen starteten wir mit Verschönerungs- und Renovierungsarbeiten. Diese handwerklichen Arbeiten erlaubten unseren Köpfen, über das weitere Vorgehen während und nach Corona nachzudenken.

So bieten wir zur Zeit »Wern's Mühle im Glas« an. Gerichte, die von uns so gekocht werden und in Pfandgläsern abgefüllt werden, dass sie nach Anleitung zu Hause mit wenigen Handgriffen zubereitet werden können. Gutscheine und Produkte aus dem »Mühlenlädchen« können auch weiterhin während der Abholzeiten gekauft werden. Ein Online-Shop für die Mühlenprodukte ist kurz vor der Fertigstellung. Gleichzeitig ist die Idee von »Annas Eisatelier« entstanden – hausproduziertes Natureis mit regionalen Grundprodukten individuell herstellt nach Wünschen der Kunden.

Für Unterstützung in dieser schwierigen Zeit waren zunächst einmal sehr wichtig unsere Familie, die Mitarbeiter, Freunde, Kollegen des Conviviums Saarland und Stammgäste unseres Hauses. Dieser Rückhalt war erst einmal eine große mentale Stütze. Dank der großzügigen Unterstützung unserer Jäger können wir derzeit Wildgerichte anbieten. Das kulante Vorgehen unserer Lieferanten gewährleistet,

dass wir im Moment weiterarbeiten können, obwohl noch keine Gelder geflossen sind. Auch die täglichen Nachrichten durch DEHOGA Saarland waren wichtig, ebenso der E-Mail-Kontakt mit anderen Chef Alliance Netzwerkern hat uns gut getan.

In der jetzigen Situation haben wir alle gelernt, wie wichtig regionale, saisonale Produktion ist. Wir bezahlen alle für den globalen Handel einen sehr hohen Preis und möchten mit unserem Handeln in unserem Betrieb eine höhere Wertschätzung für die heimischen Produkte und deren Erzeuger erreichen.

Unser Ziel ist, weiter frische Produkte nach Saison hier aus der Region anzubieten und freuen uns, wenn wir unsere Gäste wieder begrüßen dürfen. Sollte sich »Wern's Mühle im Glas« bewähren, werden wir dieses Konzept weiter anbieten. «

15. April 2020

→ www.werns-muehle.de

www.werns-muehle.de

NATURATA
› mehr als bio

GROSSE SOLIDARITÄT

Auch Gastwirtin und Köchin **Anke Deiml** ist Mitglied der Slow Food Chef Alliance, zusammen mit ihrem Mann betreibt sie das »Hotel & Brauereigasthof Neuwirt« in Neuburg. Dankbar ist sie für die gegenseitige Unterstützung rund um.

»Wie wir mit der Corona-Krise umgehen? Wir haben einen Abholservice gestartet mit einer eingeschränkten Speisekarte und nur am Wochenende. Das läuft recht gut, aber wir erwirtschaften damit natürlich nur einen kleinen Anteil unseres normalen Küchenumsatzes, können aber wenigstens unsere Azubis, die ja nicht in Kurzarbeit geschickt werden können, beschäftigen. Die meisten Mitarbeiter sind seit Mitte März in Kurzarbeit, das belastet meinen Mann und mich eigentlich am meisten an der Situation. 60 bzw. 67 Prozent vom Nettoeinkommen ist gerade für die Alleinerziehenden unter unseren Mitarbeitern sehr hart. Für unsere regionalen Lieferanten ist es auch schwer, z.B. kaufen wir normalerweise fünf bis sechs Stück Murnau-Werdenfeler Rinder vom Naturland-Betrieb unserer Freunde. Die Ochsen freuen sich jetzt über einen geschenkten Sommer auf der Weide.

Unser Gasthof ist im Zentrum einer Kleinstadt, umgeben von vielen kleinen Einzelhändlern, die ja im Moment ebenfalls geschlossen haben. Trotzdem ist die Welle der Solidarität zwischen den Gewerbetreibenden und der Zuspruch von unse-

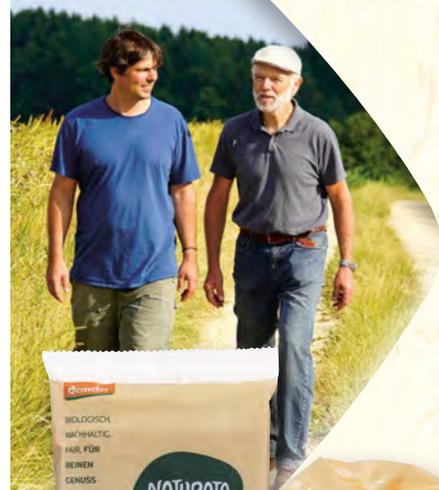


ren Gästen enorm. Ob »Essen to go« und Gutscheinverkauf oder auch das gegenseitige Unterstützen und Bewerben auf Social Media gibt uns sehr viel Kraft. Unser Stadtmarketing-Verein hat sogar einen eigenen Lieferservice für diese Zeit eingerichtet.

In der nächsten Zeit machen wir erst mal so weiter. Wir werden das »To-go-Geschäft« weiter ausbauen, bis wir wieder ohne Einschränkungen geöffnet haben. Dann hoffen wir sehr, dass sich die Auswirkungen von Corona nicht bis nächstes Jahr ziehen.«

19. April 2020

→ www.neuwirt-neuburg.de



KLIMA-
NEUTRALE
PRODUKTE

› MEHR ALS PASTA

Aus Überzeugung kompensiert Naturata gemeinsam mit myclimate bei den meisten Dinkel-Nudeln die gesamten CO₂-Emissionen - von der Herstellung bis zum Transport. So unterstützen Sie mit jedem Kauf ein Klimaschutzprojekt!

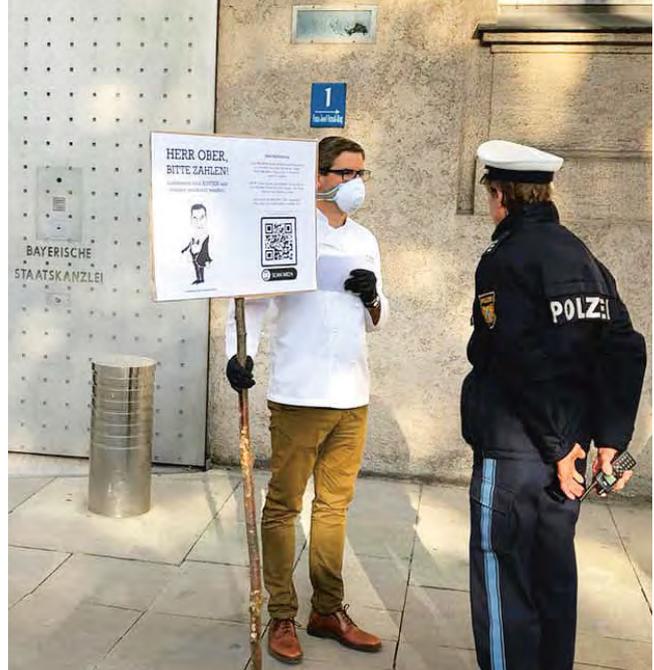
www.naturata.de





SAUER AUF DEN STAAT

Manuel Reheis ist Betreiber vom »Restaurant Broeding« in München, dort als Küchenchef auch Chef Alliance Koch von Slow Food. Er protestiert, weil Personalkosten beim Beantragen von Soforthilfe nicht anerkannt werden.



»Seit 1990 betreibe ich mit einem Partner das bestehende »Restaurant Broeding« in München. Seit unserer Zwangsschließung bauen wir auf den Feldern eines Demeter-Betriebs (www.goassbauer.de) Gemüse an, errichten Gewächshäuser, legen Beete an, bauen ein Bienenhaus und wollen ein Bruderhahn-Projekt beginnen mit dem Ziel, eine solidarische Landwirtschaft zu erstellen. Soll heißen: Wir Köche haben den Löffel mit der Schaufel getauscht.

Parallel dazu unterstützen wir unsere Lieferanten, meist Kleinbetriebe, die nur an die Gastronomie verkaufen, indem wir über eine im Schnellverfahren erstellte Seite (www.broeding-partner.de), deren Produkte anbieten, die man dann einmal pro Woche zusammengestellt in unserem Restaurant abholen kann, regional und solidarisch.

Jetzt kommt unser Problem: Wir haben vor ca. drei Wochen die Soforthilfe beim Wirtschaftsministerium beantragt. Zum Zeitpunkt des Antrags waren die Personalkosten noch als Kosten anerkannt, um die Voraussetzungen für die Hilfe zu erlangen. Mittlerweile wurde vom Ministerium zweimal die Voraussetzung ohne Übergangsfrist geändert. Stand jetzt: Personalkosten sind keine Kosten, die man anrechnen kann.

Weder die Gehälter von mir und meinem Partner – wir dürfen und können nicht in Kurzarbeit gehen – noch die Gehälter



»Herr Ober, bitte zahlen!« forderte Manuel Reheis vom bayerischen Ministerpräsidenten Söder bei seiner Protestaktion (oben); Gottfried Wallisch, Mitinhaber vom »Broeding«, mit viel Freude auf dem Feld (li.).

unserer Azubis, die ich nicht in Kurzarbeit schicken kann, da ich einen Lehrauftrag habe und ich die Ausbildung weiter fortfahre, noch die meiner Angestellten, die im Verkauf helfen, um Umsatz zu erwirtschaften, darf ich nun als Kosten anrechnen. Der Umsatz, die diese aber generieren, wird mir abgezogen. Wir möchten damit nur den Staat entlasten, indem wir unsere Mitarbeiter nicht zu 100 Prozent in Kurzarbeit schicken müssen und uns und unseren Lieferanten die Chance geben, die Krise zu überstehen.

Um auf diesen Missstand aufmerksam zu machen, habe ich mich am 24. April um 8 Uhr morgens in Kochkleidung und mit einem Plakat sowie Handouts vor die Bayerische Landesregierung in München gestellt und protestiert.

Außer, dass ich von einem Polizist einen Platzverweis bekam, ist direkt nichts passiert. Die »Süddeutsche« hat zwar anlässlich der Aktion noch beim Wirtschaftsministerium nachgefragt, dort hat man das Ganze aber bestritten.«

28. April 2020

→ www.broeding.de

Fotos: Markus Hahnel, Ulrike Palmer



HAUPTSACHE GESUND

Biokoch und Gastwirt **Simon Tress** vom Biorestaurant und Hotel »Rose« in Hayingen hat schon auf der Slow Food Messe in Stuttgart Kochkurse gegeben. Aktuell bietet er sie als Videokonferenz an.

»Dieser digitale Kochkurs zusammen mit Demeter Anfang Mai, das ist ein Versuchsballon! Das Zutatenpaket wird von Demeter verschickt – und dann geht's los. Ansonsten bin ich vor allem froh, dass alle rundum gesund – also Mitarbeiter und Familie, zumal ich in 14 Tagen zum ersten Mal Vater werde!

Insgesamt klappt der Umgang mit der Krise recht gut, trotz sehr hoher Verluste. Der Online-Shop läuft, unsere Azubis kochen aktuell für die Gläser, also Klopse, Rinderrouladen, Wildbolognese und so. Denn die Tiere, natürlich in Bioland-Qualität, mussten ja geschlachtet werden!

Das haben wir im April auch geschafft, die Tiefkühl-Lager sind jetzt voll. Auch in anderen Bereichen haben wir den Gläserbereich ausgebaut, vieles ausprobiert: Marmeladen, Chutneys, Senf, Nudeln, das bieten wir dann auch weiter an, wenn die Krise vorbei ist.

Sonst haben wir ja für die Bistros in den »denks«-Biomärkten warme Mittagessen produziert, 3- bis 4 000 Essen pro Woche, das fällt jetzt natürlich auch erst mal weg. Staatliche Hilfe haben wir zwar beantragt, trotzdem wird es langsam eng. Vorüber-



gehend wird auch die Senkung der Mehrwertsteuer auf 7 Prozent etwas helfen.

Insgesamt bin ich der Meinung, dass unsere Regierung ruhig und besonnen reagiert hat – uns geht's ja noch gut! Unsere Schulden müssen wir dann später halt ein paar Jahre länger abzahlen, aber wichtiger als Schulden ist doch die Gesundheit!«
24. April 2020

→ www.tress-gastronomie.de

Foto: www.tress-gastronomie.de

Die einen nennen es

ZEITVERSCHWENDUNG,

wir

Sorgfalt.

Man braucht ganz viel Geduld um Demeter-Kaffee anzubauen. Ihn von Hand zu pflücken, zu verlesen und schonend zu rösten. Aber es lohnt sich: Er ist mild und rund, hat etwas Süße, Haselnuss-Schokoladen-Noten und eine raffiniert leichte Säure.

MOUNT HAGEN.

Kaffee für Fortgeschrittene.

