

Leere Kochtöpfe als Symbol der Krise

Sven Meier aus Steimbke beteiligt sich an Initiative des Hotel- und Gaststättenverbands – er nutzt Lockdown für Investitionen

VON MATTHIAS BROSCHE

LANDKREIS/STEIMBKE. Sven Meier hat am Montagmorgen dem heimischen Bundestagsabgeordneten Maik Beermann (CDU) einen leeren Kochtopf übergeben, um auf die dramatische und existenzgefährdende Situation im Hotel- und Gastgewerbe hinweisen. „Wir benötigen wieder eine echte Perspektive“, sagt der Inhaber des Steimbker Hotels „Zur Post“.

Seit Beginn der Coronavirus-Pandemie versucht Sven Meier, weiterhin Umsätze zu generieren. Beschäftigte er vor gut einem Jahr acht Frauen und Männer, sind es mittlerweile nur noch vier Teilzeitkräfte. Die befinden sich teilweise in Kurzarbeit, „aber ich stocke zu 100 Prozent auf, weil ich Angst habe, sie ansonsten zu verlieren“.

Staat nicht auf Tasche liegen

Zusätzlich zum Außer-Haus-Verkauf entstanden im vergangenen Jahr die Postfiliale, ein Backshop und eine Eisdielen als weitere Einnahmequellen in seinen Räumlichkeiten. „Dadurch bin ich aus den Fördertöpfen rausgefallen. Seit Januar bekomme ich nichts mehr. Ich möchte aber ja auch für mein Geld arbeiten und dem Staat nicht auf der Tasche liegen“, sagt Sven Meier.

Als Gastronom und Hotelier ist es der 47-Jährige nach eigenen Worten gewohnt, „zu besonderen Zeiten und im-

mer mit besonderem Einsatz“ beruflich tätig zu sein. Pfingsten wollten er und sein Team auf die sieben Jahre feierlich zurückblicken, in denen das „Hotel zur Post“ unter seiner Regie läuft – aktuell rechnet indes niemand damit, dass etwas stattfinden kann.

Zu Beginn der Pandemie im März vergangenen Jahres gehörte Sven Meier zu den Initiatoren, die unter dem Motto „Gemeinsam stark. Wir für die Samtgemeinde Steimbke“ von der Krise betroffenen Menschen eine Nachbarschaftshilfe anbot. Nun bittet er um Unterstützung, denkt dabei etwa an die Erlaubnis zur Öffnung der Außengastronomie.

Schließung als Dank

„Meine Kollegen und ich haben alles dafür getan, teils sehr ideenreich, um die Hygienestandards und Dokumentationspflichten zu erfüllen, viele tausend Euro wurden in die Hand genommen – und zum Dank mussten wir alle wieder schließen“, sagt Sven Meier rückblickend. Er investierte dennoch weiter in seinen Betrieb: Für das schnelle Internet und eine Anbindung an das Angebot von Northern Access buddelte er sogar selbst, damit das Glasfaserkabel bis zu seinem Büro verlegt werden konnte. In diesen Tagen wurde eine coronage-rechte Lüftungs- und Klimaanlage installiert, neue Trennwände und ein modernes Kassensystem kommen hinzu. „Das ist alles schön und



Sven Meier (links) hat dem Bundestagsabgeordneten Maik Beermann einen leeren Kochtopf übergeben, um auf die Situation im Hotel- und Gastgewerbe aufmerksam zu machen. FOTO: MEIER

gut, dass das jetzt gemacht wird. Aber leere Räume ohne Gäste sind für einen wie mich, der seinen Beruf zur Berufung gemacht hat, kaum zu ertragen.“

Effiziente Teststrategie

Auch dahin gehen, wo es keinen Applaus gibt – so verstehe er seinen Politikerberuf, erklärte der Maik Beermann. „Ich verstehe die Unterneh-

mer und natürlich auch Mitarbeiter absolut. Die emotionalen wie finanziellen Kräfte werden stark strapaziert. Sie brauchen nicht nur eine Öffnungsstrategie, sondern auch weitere finanzielle Hilfen. Für beides mache ich mich seit Wochen bei meinen Kollegen stark“, sagt der Bundestagsabgeordnete. Konkret fordert der CDU-Politiker: „Ich bin der Meinung, dass wir eine effiziente (Schnell-)Test- und

Öffnungsstrategie brauchen. Damit meine ich: Ein negativer Test muss die Eintrittskarte in die Gastronomie, ins Hotel und ins Kino sein. Schließungen sind nicht länger zu verantworten, wenn es Möglichkeiten gibt, die Risiken massiv zu minimieren. Die ‚free2pass‘-App, die in Nienburg eingesetzt werden soll, kann hier unbürokratisch und papierlos helfen.“

Die Übergabe des leeren

Kochtopfs ist Teil einer Initiative des Hotel- und Gaststättenverbands. „Dieser leere Kochtopf symbolisiert in eindringlicher Weise die katastrophalen Zustände im Hotel- und Gaststättengewerbe. Nach fast acht Monaten Gastronomie Lockdown innerhalb eines Jahres sind nicht nur die Töpfe leer, sondern auch die Rücklagenkassen und die Herzen“, schreibt der Dehoga Niedersachsen in einer Pressemitteilung. Die Traditionsbetriebe und jungen Unternehmen benötigten dringend eine Perspektive auf Unterstützung in Form einer Öffnungsstrategie und Beihilfe auf finanzieller Ebene wie zum Beispiel einen bisher vergeblich geforderten Unternehmerlohn. Keine Branche und kein Unternehmen könne über sieben Monate hinaus von Rücklagen und Überbrückungshilfen existieren.

Betriebe vor Aufgabe

„Von Überbrückungshilfen profitieren in erster Linie die Vertragspartner und Vermieter der Gastronomie und Hotellerie und nicht die Betriebsinhaber. Fast jeder vierte Betrieb steht vor der Geschäftsaufgabe und circa zwei Millionen Mitarbeiter haben Angst vor dem Verlust des Arbeitsplatzes“, wird abschließend festgestellt. Eine „neue Normalität“ dürfe nicht ohne Gastronomie stattfinden. „Das deutsche Gastgewerbe bedeutet Lebensfreude, Genuss, soziales Leben und ein sicheres Vergnügen.“