

Mittwoch, 28. April 2021 [Titelseite](#)

Notruf der Gastronomen: „Wir sind kurz vor dem Absturz“

Restaurants und Kneipen seit fast sechs Monaten dicht / Dehoga sieht ein Viertel der Betriebe vor der Aufgabe / Leere Kochtöpfe an Politiker

Von Maximilian Hett

H. annover Knapp sechs Monate nach der Schließung von Restaurants und Hotels zeigt sich eine dramatische Lage im Gastgewerbe. „Es ist eine aussichtslose Situation, wir brauchen eine Öffnungsperspektive“, sagte Rainer Balke, Hauptgeschäftsführer des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands (Dehoga) Niedersachsen. Knapp 25 Prozent der Gastrobetriebe stünden direkt vor der Geschäftsaufgabe, rund drei Viertel der Betriebe hätten existenzielle Probleme. „Die letzten Mittel sind aufgebraucht. Sie stehen auf der Klippe und sind kurz vor dem Absturz“, so Balke. „Je länger sich die Öffnungen hinziehen, desto schwerer wird es für die Betriebe.“

In Niedersachsen gibt es nach Angaben des Dehoga rund 20000 Gastrobetriebe, rund 6500 davon sind Mitglieder im Verband. Im November 2020 mussten sie zum zweiten Mal seit Beginn der Corona-Krise schließen und dürfen aktuell nur noch Gerichte zum Mitnehmen verkaufen. In Hotels sind touristische Übernachtungen verboten. Diese Maßnahmen sollen die Ausbreitung des Coronavirus eindämmen. Mit einer Protestaktion wollen etliche Betriebe nun erneut auf ihre Lage aufmerksam machen: Sie schicken leere Kochtöpfe an Landes- und an Bundespolitiker. Und sie bitten die Politik dringend um „neue Rezepturen“ für einen Weg aus der Krise, damit die Kochtöpfe später wieder mit Speisen befüllt werden können.

Stark gestiegene Arbeitslosenzahlen verzeichne die Gastrobranche bislang zwar nicht, so der Dehoga-Hauptgeschäftsführer. Viele der rund 100000 sozialversicherungspflichtig Beschäftigten befänden sich aber in Kurzarbeit. Weitere 100000 Menschen in Niedersachsen waren vor der Corona-Krise geringfügig in Hotels und Restaurants beschäftigt und haben daher keinen Anspruch auf Kurzarbeitergeld. Viele davon hätten

sich mittlerweile beruflich neu orientiert. „Da bleibt ein großer Unsicherheitsfaktor, ob sie nach der Krise wieder zurückkommen“, sagte Balke.

In der Ausbildung macht sich die Corona-Pandemie ebenfalls bemerkbar. Wegen der unsicheren Lage sei die Zahl der Neueinstellungen bei den Azubis um 48 Prozent gesunken, so Balke. Auch das Außer-Haus-Geschäft könne die Lage der Gastronomen nicht retten. „Das ist ein Zubrotgeschäft und reduziert nur die Verluste.“ Es ließen sich meist nur 20 bis 25 Prozent der normalen Umsätze erzielen. Auch für Christine Nardien, die mit ihrem Mann das Restaurant Meiers Lebenslust in der Osterstraße in Hannover betreibt, ist der Außer-Haus-Verkauf keine Lösung. „In der Stadt ist niemand, das lohnt sich nicht.“

Die Bundesregierung unterstützt die Betriebe mit Überbrückungshilfen. Die Maßnahmen zur Eindämmung der Pandemie hätten starke Auswirkungen auf Gastronomie und Hotellerie, räumte Bundeswirtschaftsminister Peter Altmaier (CDU) unlängst noch einmal ein und sicherte zu, sich für eine Verlängerung der Hilfen bis zum Ende des Jahres einzusetzen.

Weiter auf Wie lange noch? Seite 16

Mittwoch, 28. April 2021 [Hannover](#)

„Wir wollen einfach alle wieder zusammen arbeiten“

Gastronomen und Hoteliers in Hannover wünschen sich eine Öffnungsperspektive / Manche haben aber bereits existenzielle Probleme

Von Maximilian Hett



Ralph Klemke und Christine Nardien (links) betreiben das Restaurant Meiers Lebenslust, Lisa Edelmann leitet das Me-And-All-Hotel am Aegi. Fotos: Karsten Davideit, Ilona Hottmann (Archivbilder)

Hannover. Seit knapp sechs Monaten sind Restaurants komplett und Hotels für touristische Aufenthalte in Hannover geschlossen. Rainer Balke, Hauptgeschäftsführer des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands (Dehoga) Niedersachsen, spricht gar von einer „aussichtslosen Situation“. Viele Betriebe hätten existenzielle Probleme, manche sind kurz vor der Geschäftsaufgabe.

Außer-Haus-Geschäft lohnt nicht

In Gesprächen mit Betrieben wird deutlich: Ihnen fehlt die Öffnungsperspektive. „Wir wollen einfach alle wieder zusammen arbeiten“, sagt Christine Nardien, die mit ihrem Mann das Restaurant Meiers Lebenslust in der Osterstraße betreibt. Zwar hätten sie noch nicht alle staatlichen Hilfsleistungen erhalten. „Uns geht es aber nicht schlecht, die Hilfen haben uns unterstützt“, sagt Nardien. Frustration komme eher auf, weil nicht klar ist, wie es weitergeht. Zum einen sei ein möglicher Öffnungszeitpunkt noch völlig offen. Außerdem stelle sich die Frage, wie lange die staatliche Unterstützung noch andauere. Wie lange der Betrieb aufrechterhalten werden kann, hänge von diesen Faktoren ab.

Durch den Lockdown sind alle zwölf sozialversicherungspflichtigen Mitarbeiter in Kurzarbeit. Wichtig sei ihr, ihre Beschäftigten weiterhin zu motivieren. Derzeit bleibt die Küche in Meiers Lebenslust kalt, obwohl die Gastronomen Essen zum Mitnehmen anbieten könnten. Aber: „In der Stadt ist niemand, das lohnt sich nicht“, sagt Nardien. Sie hofft, dass eine Öffnung unter Einhaltung des Hygienekonzepts möglich ist und verweist auf die guten Erfahrungen aus dem vergangenen Jahr.

Seit Eröffnung in Kurzarbeit

Die Beschäftigten im Me-And-All-Hotel am Aegi kennen derweil ihre Tätigkeit nur in Kurzarbeit. Im vergangenen Mai wurde das Haus eröffnet, seit Februar leitet Lisa Edelmann den Betrieb. Trotz der schwierigen Situation habe sie diese Chance nutzen wollen. Und immerhin: „Das Haus ist nicht ganz leer“, sagt Edelmann. Übernachtungen aus beruflichen Gründen etwa sind weiterhin erlaubt. „Von montags bis donnerstags gibt es eine Grundbelegung.“ Auch die sei mit maximal 30 Prozent aber niedriger als zu normalen Zeiten.

„Ab donnerstags flacht die Belegung dann zum Wochenende hin ab, da gibt es dann nur ein bis zwei Gäste.“ Dass das Hotel mit 165 Zimmern auf fünf Etagen quasi leer ist, schmerzt die Leiterin. „Das ist echt schlimm, auch für so ein tolles neues Haus.“

Dass sich ein möglicher Öffnungszeitpunkt immer weiter nach hinten verschiebt, mache die Lage nicht einfacher. In Benutzung sind trotz der geringen Auslastung weiterhin alle Zimmer – „sie werden ja nicht besser, wenn sie leer bleiben“, sagt Edelmann. Ganze Etagen zu sperren, lohne sich an dem Standort finanziell nicht. Zudem müsse sowieso min-

destens alle drei Tage in jedem Zimmer die Spülung benutzt werden, zum Schutz vor Legionellen.

„Da müssen wir jetzt durch“

Obwohl die Situation besser sein könnte, blickt Edelmann optimistisch in die Zukunft. „Da müssen wir jetzt durch“, sagt sie. „Ich bin guter Dinge, dass die Lage auch wieder besser wird.“