



Mittwoch, 10. Juli 2024, 14:00 Uhr
~13 Minuten Lesezeit

Gastwirt aus Leidenschaft

Koch im eigenen Gartenrestaurant — ein Traumjob? Ein Wirt erzählt aus seinem Alltag zwischen Personalnot und Behördenschikanen.

von Dieter Korbely, Beate Strehlitz
Foto: Hryshchyshen Serhii/Shutterstock.com

Der deutsche Mittelstand ächzt unter Abgabenlast, Bürokratie und existenzbedrohenden politischen

Entscheidungen. Das zeigt das Beispiel eines Gastwirts, von dem auch Lieferanten wie Bauern, Fleischer, Bäcker und Jäger abhängen. Er erzählt, wie er die Coronakrise überstanden hat und wie schwer es für ihn ist, Personal zu gewinnen. Unser Interviewpartner möchte anonym bleiben. Aus Angst um seine Existenz und weil er die Erfahrung gemacht hat, dass man seine Meinung nicht mehr öffentlich äußern kann, ohne Repressalien befürchten zu müssen – besonders im Hinblick auf das erheblich angewachsene Denunziantentum. Er befürchtet Sanktionen oder genauere Überprüfungen, wenn er in den Fokus von Behörden gerät. Seine Gaststätte befindet sich in einem sozialen Brennpunkt in der Nähe von Leipzig, wo Meinungsunterschiede nicht selten gewaltsam „gelöst“ werden.

War Koch dein Traumberuf?

Mein Beruf ist meine Berufung. Es macht mir Freude, den Leuten etwas zu geben. Nicht nur mit dem, was ich für sie koche, sondern auch im Kontakt mit ihnen. Ich kann mir gar nicht vorstellen, etwas anderes zu machen. Die Gastronomie liegt in der Familie. Mein Vater war Koch und Kellner, meine Mutter Kellnerin und meine Oma Köchin und Kellnerin. Durch meine Eltern bin ich in die Gastronomie hineingewachsen. Sie hatten bis zur Wende einige Ausflugsgaststätten und andere kleinere Gaststätten. Danach sind vor allem die Ausflugsgaststätten wirtschaftlich zusammengebrochen, weil sich das Leben komplett geändert hat und Ausflüge in die Umgebung nicht mehr so gefragt waren. Für mich war trotzdem schon zeitig klar – ich gehe in die Gastronomie.

Wo hast du gelernt und nach der Ausbildung gearbeitet?

Ich habe meine Ausbildung in einem 4-Sterne-Hotel gemacht. Danach wollte ich zur Armee und in einer Leipziger Kaserne in die Küche gehen, aber das hat nicht geklappt. Bei der Musterung erfuhr ich, dass der Einsatzort noch nicht feststeht. Da habe ich dann doch lieber Zivildienst gemacht. Ich war in Naumburg an der Saale in einem kleinen Hotel, wo ich oft für Reisegruppen gekocht habe. Auch in kleineren Pensionen habe ich gearbeitet. Ich bin viel in Mitteldeutschland herumgekommen, wie man es so machen sollte als Koch. Weiter weg wollte ich nie, obwohl ich nach meiner Lehre viele Chancen gehabt hätte. Aber ich bin hier sehr verwurzelt. Außerdem hatte ich damals gerade meine erste große Liebe und meine erste Wohnung.

Du warst Küchenchef in einem renommierten Leipziger Restaurant mit der Philosophie einer jungen und wilden Küche.

Das war vor 18 Jahren. Da war ich 23 und wohl auch der jüngste Küchenchef in Leipzig. Viele verrückte Kreationen sind damals entstanden. Zum Beispiel Canapés mit einem Schoko-Chili-Quark, die in einer Zeitschrift sehr gelobt wurden. Eine andere verrückte Sache war Sauerbraten vom Fisch. Ich habe Red Snapper Filet so eingelegt wie Sauerbraten. Oder meine Eis-Kreation aus unserer eigenen Eismaschine: Ich habe Rosmarin-Zitronen-Eis gemacht, das in einen Sektkühler hineingespritzt und Austern reingesteckt. Wir haben auch tolle Buffets gemacht. Zum Beispiel für eine Warenhauskette und ein Gala-Buffer für einen Autohersteller. Die Gäste waren sehr überrascht und freuten sich über unsere Ideen.

Lernt man sowas in der Ausbildung?

Nein, das war echt kreativ und ganz anders als in der Ausbildung. Denn wenn man sich einfach mal ausprobieren kann, das ist etwas ganz anderes. Da habe ich erst richtig kochen gelernt. Und noch

etwas: Ich fahre schon immer gerne selber einkaufen, denn ich möchte die Ware sehen und in die Hand nehmen. Oft entscheide ich direkt beim Einkaufen, was ich kochen werde. Ich bestelle nicht gerne bei irgendwelchen Tiefkühl-Lieferanten. Das mache ich nur ab und zu für größere Veranstaltungen, aber sonst nicht.

Bei wem kaufst du ein?

Meine Kartoffeln kaufe ich nur bei einem Bauern in der Nähe. Der macht extra für mich 25-kg-Säcke fertig. Daneben habe ich Jäger, einen Fleischer und einen Bäcker, die mir gute Sachen liefern können, wenn jemand mal was Besonderes haben möchte. Für den normalen Gaststättenbetrieb ist das aber leider zu preisintensiv. Das würde hier keiner bezahlen wollen. Ich habe das oft genug probiert. Zum Beispiel habe ich gutes Fleisch gekauft und kleinere Schnitzel mit einem kostengünstigen Gemüse kombiniert. Viele wollten das nächste Mal doch lieber wieder das große Discounter-Schnitzel haben. Mit den Wenigen, die das Konzept dahinter verstehen, kann ich nicht überleben. Man könnte es jetzt vielleicht nochmal probieren im Zuge der ganzen Diskussionen über das Fleischessen.

Aber generell möchte man in einer Gartengaststätte nicht viel Geld bezahlen. Was ich mir alles anhören muss! Da sagt mir jemand, für zwei Euro bekomme ich zwei Flaschen Limo in der Kaufhalle. Ich frage dann, ob er dort im Gang Skat spielen kann.

Warum bist du nicht in der jungen wilden Gastronomie geblieben, sondern hast das Gartenlokal eröffnet?

Ehrlich gesagt, die Küche, die ich im Hotel gelernt habe, mit hier ein Tröpfchen und da ein Sößchen auf einem riesigen Teller mit nicht sehr viel drauf für viel Geld – das ist nicht mein Ding. Für mich ist ein Bauernfrühstück oder ein Schnitzel ein ehrliches Essen. Da weiß der Gast, was er bekommt. Klar, ich koche meine Soßen auch alle

selber, aber ich serviere die nicht in so kleinen Klecksen.

Hast du hauptsächlich Stamm- oder Tagesgäste? Man soll bei dir reservieren – bist du gut ausgebucht?

Man ist schon sehr auf Stammkundschaft angewiesen. Die Kleingärtner kommen zwar mal auf ein Bier, und ab und an mal Sonntag zum Mittagessen, aber sonst ist das eher nicht das Klientel für mein Lokal. Es kommen vor allem Leute aus dem angrenzenden Wohngebiet. Und daneben in letzter Zeit immer öfter Leute, die in den Google-Rezensionen nach deutscher Küche gesucht haben. Ich liege relativ gut bei den Rezensionen, obwohl ich dafür nie was gemacht habe. Als mich vor etwa fünf Jahren ein Gast darauf hingewiesen hatte, habe ich erst mal selber nachgeschaut und war ganz erstaunt. Die Reservierungen brauche ich vor allem für die Planung des Einkaufs. Ich habe von Montag bis Mittwoch geschlossen und mache am Freitag oder Sonnabend meine letzte Einkaufsrunde. Dafür muss ich wissen, wie viel ich brauche. Denn ich möchte möglichst nichts wegwerfen, das ist mir wichtig.

Die Mehrwertsteuer für Gaststätten war ab Juli 2020 auf 7 Prozent gesenkt worden, zunächst befristet bis Ende 2023. Olaf Scholz hatte in einer Talk-Runde die Hoffnung geschürt, dass sie nicht wieder erhöht wird: „Das schaffen wir nie wieder ab.“ Nach monatelanger Diskussion beschloss die Ampel Mitte November 2023 jedoch, dass die Senkung zum Jahresende ausläuft und Anfang 2024 wieder der alte Mehrwertsteuersatz von 19 Prozent greift.

*Das ist schon ein ziemliches Chaos.

Man merkt den geringeren Zulauf, weil die Leute denken, dass sie jetzt nicht mehr in die Gaststätte gehen können, weil alles viel zu teuer ist. Aus der Nachricht der Steuererhöhung schlussfolgern die Leute auf höhere

Preise, noch bevor sie in die Speisekarte geschaut haben.

Dieses Jahr ist es viel, viel ruhiger. Sonst ging es immer im April wieder los. Jetzt sind wir schon viel weiter und ich mache noch lange nicht die Umsätze, die ich eigentlich machen müsste. Dabei habe ich meine Preise nur ganz wenig angehoben, im Unterschied zu manchen Restaurants in der Stadt. Da muss eine vierköpfige Familie schon überlegen, ob sie essen gehen kann oder das Geld für den Urlaub verwendet. Die Preise im Restaurant in der Stadt kann man nicht mit einer Gartengaststätte vergleichen, das ist völlig klar. Die haben höhere Mieten und Personalausgaben. Aber die machen auch mehr Umsatz und bekommen bei den Händlern wahrscheinlich auch bessere Preise, weil sie größere Mengen abnehmen.

Ist es über die Jahre für dich besser oder schlechter geworden?

Vom Finanziellen her definitiv schlechter. Auch durch Corona. Und die ganzen widersprüchlichen Aussagen der Politiker. Das verwirrt die Leute. Bei den Kunden ist es so, dass es manchen egal ist, was es kostet. Bei anderen merkt man, dass sie nicht mehr so viel Geld ausgeben wollen oder können. Bei einer Geburtstagsfeier nehmen sie vielleicht keine Torte mehr, nur die Kuchenstücke. Oder sie wollen ihren Kuchen selber mitbringen. Und ein Glas Sekt zum Anstoßen? Ach nein, das lassen wir auch lieber weg. Also das merkt man schon sehr deutlich. Aber das kann auch hier in einer Gartengaststätte ganz anders sein als in der Stadt. Denn da sind viele Touristen, die sagen, was kostet die Welt? Ich bin im Urlaub, da bezahle ich das.

Die Gastronomie hat keine familienfreundlichen Arbeitszeiten. Welchen Einfluss hat das auf dein Leben?

Ich bin ja kein Fernfahrer oder so, der nur am Wochenende

heimkommt. Ich bin jeden Abend zu Hause.

Ist es leichter, wenn man selbständig ist?

Nein, leichter ist es nicht. Aber ich bin lieber für mich selbst verantwortlich als immer nur für andere da zu sein. Ich war nie krank und die Anerkennung fehlte trotzdem. Da war für mich dann irgendwann der Punkt erreicht, wo ich den Entschluss gefasst habe, mich selbständig zu machen.

Wie viele Mitarbeiter hast du?

Wir sind nur zu zweit, meine langjährige Mitarbeiterin und ich. Ich hatte dieses Wochenende eine Aushilfe in der Küche, weil ich selbst unterwegs war. Er hat Koch gelernt und möchte nach Leipzig kommen, weil er hier eine Freundin hat und bald Papa wird. Er sucht einen Job in der Gastronomie. Wir müssen schauen, wie es geht. Denn momentan ist es finanziell schwierig, noch jemanden einzustellen. Der Vorteil wäre, dass wir auch wieder mehr Veranstaltungen anbieten könnten. Wir haben ja in letzter Zeit alles ein bisschen runtergefahren. Denn wir können zu zweit nicht zwei große Veranstaltungen am Wochenende machen, zweimal 25 Leute oder so, das funktioniert nicht.

Das ist auch ein Grund dafür, dass wir die Reservierungen haben wollen. Wir wollen wissen, worauf wir uns am Wochenende einlassen. Denn wenn hier plötzlich zweimal 40 Leute sitzen, weiß man gar nicht, wie man das zu zweit schaffen soll. Dann sind alle unzufrieden – die Gäste und wir – das will man ja nicht. Ich hatte auch mal eine Köchin, aber sie ist leider nicht mehr da.

Warum nicht?

Sie kam aus Griechenland und war bei mir geringfügig angestellt. Sie

konnte gar nicht länger arbeiten, denn sie ist alleinstehend, hat zwei Kinder und muss ihre Eltern betreuen, die schon älter sind. Das Arbeitsamt hat ihr Druck gemacht. Sie müsse eine Umschulung machen oder eine Weiterbildung, oder der Chef muss ihr mehr zahlen. Aber ich kann ja nicht mehr zahlen für wenige Stunden oder einen unrealistisch hohen Stundensatz, das geht nicht.

Was hat das Arbeitsamt von ihr verlangt?

Beim Arbeitsamt musste sie ihre Interessen und was sie kann und was sie nicht kann in ein „Erkundungstool“ im Computer eingeben. Der Computer hat dann herausbekommen, dass sie Kosmetikerin werden soll. Sie hat dann auch erst mal Ausbildungsgeld bekommen. Das ist wahrscheinlich noch weniger, als sie bei mir verdient hat. Allerdings hat sie die neue Arbeit gesundheitlich nicht vertragen. Jetzt ist sie krankgeschrieben. Wie das für sie weitergeht, weiß ich nicht.

Ist es schwierig, Personal zu finden?

Ja, in der Gastronomie ist es generell schwierig. Entweder man liebt es oder man lässt es. Mich hat es nie gestört, sonntags oder an Feiertagen zu arbeiten. Die jüngere Generation aber, da muss die Work-Life-Balance stimmen.

Ich habe es über das Arbeitsamt versucht. Da kamen Leute, die mir gesagt haben: „Ich soll mich hier bewerben. Aber am Wochenende kann ich nicht, da bin ich schon woanders arbeiten.“ Oder ich habe einen jungen Rumänen vermittelt bekommen, der sehr nett war, aber ohne Grundkenntnisse in Deutsch. Das funktioniert nicht in einer Gartengaststätte. Ich habe viel versucht, auch über die eBay-Job-Sparte. Ich habe inseriert und im Internet gesucht, auch bei Studenten-Job-Portalen. Es haben sich auch Leute beworben, die dann aber oft einfach nicht gekommen sind.

Wie hast du die Corona-Zeit erlebt?

Sie hat mir viel gebracht, persönlich und auch familiär. Ich hatte sehr viel Zeit. Man hat auch neue Erfahrungen machen können. Zum Beispiel mit dem Außer-Haus-Verkauf. Schön war das nicht, aber man hat was gemacht. Das Problem ist nur, dass die Gastronomen, die was gemacht haben, benachteiligt wurden gegenüber denen, die faul auf der Couch gelegen haben. Die haben komplett ihre Kohle gekriegt. Und bei den anderen wurde alles nachgerechnet. Zum Beispiel gab es eine Krisenprüfung Kurzarbeitergeld, wobei einem das Gefühl vermittelt wurde, des Betrugs verdächtigt zu werden. Am Ende habe ich tatsächlich mehr Gewinn gemacht. Denn ich hatte keine großen Ausgaben in der Corona-Zeit, als geschlossen war, denn ich musste zum Beispiel nicht in Geräte investieren. Ich habe die Ware für die Essen außer Haus noch besser kalkulieren können. Bis Donnerstag haben die Leute bei mir angerufen und bestellt, so dass ich portionsgerecht einkaufen konnte.

Hast du auch Corona-Hilfe bekommen?

Die Corona-Soforthilfe habe ich bekommen, aber zum Glück nie angefasst. Die habe ich so wie sie war in den Safe gelegt. Ende letzten Jahres brauchte ich sie dann für eine hohe Steuer-Nachzahlung, die von mir gefordert wurde.

Durch den höheren Gewinn und die geringeren Ausgaben wurde ich bei den Steuern neu eingestuft. Deshalb muss ich jetzt wahnsinnig hohe Steuer-Vorauszahlungen leisten. Das wird sich nächstes Jahr wieder umkehren, weil ja mein Umsatz jetzt wieder bescheidener ist und ich mehr Ausgaben habe. Aber das ist ja dem Staat egal, die wollen ja erst mal haben. Wenn jetzt noch irgendwelche weiteren Forderungen kommen, dann kann ich zumachen.

So viel zur Soforthilfe für kleine Unternehmen. In Verbindung damit

wurde mir noch nahegelegt, einen sehr hohen Kredit aufzunehmen. Den müsse ich nicht zurückzahlen. Ich war skeptisch, denn „Kredit“ bedeutet doch, dass das Geld zurückgezahlt werden muss. Ja schon, aber dafür hätte ich doch sieben Jahre Zeit. Ich habe dann wirklich nur die Soforthilfe genommen.

Hat sich bei dir damals noch etwas geändert?

Bei mir haben sich die Öffnungszeiten geändert. Als ich wieder aufmachen durfte, habe ich auf den Mittwoch Veranstaltungen gelegt. Es war ja so viel nachzuholen – die Vereins-Versammlungen, ab und zu ein Vortrag. Am Anfang hatte ich dann wirklich fast jeden Mittwoch offen. Dann habe ich mich aber gefragt, warum ich mir das antun soll. Nun mache ich die Gaststätte Donnerstag bis Sonntag auf und das mit mehr Leidenschaft. Dadurch habe ich drei Tage frei, was gut ist für die Familie. Und meine Bedienung ist auch nicht mehr die Jüngste, sie ist 63, warum soll ich sie jetzt noch übermäßig belasten bis zur Rente.

Man hört auch viel über unnötige Bürokratie und Nachweise ...

Ja, ich muss alles nachweisen. Stunden-Nachweise oder Temperatur-Kontroll-Listen der Kühlung. Das ist alles ziemlich sinnloser Quatsch. Ich habe in anderen Betrieben für ein Vierteljahr vorgetragene Listen gesehen. Woanders waren die Listen ein halbes Jahr hinterher. Ich habe die Temperatur-Kontroll-Listen am Anfang nicht geführt. Mit der Hygiene habe ich sieben oder acht Jahre diskutiert.

Mein Argument war, dass ich mir doch selber schade, wenn ich verdorbene Lebensmittel rausgebe. Dann kommt doch keiner mehr von meiner Stammkundschaft, von der ich lebe. Ich kam lange mit dieser Argumentation durch. Am Ende haben sie aber darauf bestanden. Jetzt muss ich jeden Abend von Kühlschrank zu Kühlschrank gehen und die Temperaturen aufschreiben. Damit

werden die Leute doch einfach nur beschäftigt. Ich könnte sinnvollere Sachen machen in der Zeit.

Hast du als Gastwirt einen Wunsch an die Politik?

Die Politiker würde ich alle in die Wüste schicken. Lasst uns mal machen. Und generell:

Senkt die Steuern! Und die Bürokratie in diesem Land, die braucht kein Mensch. Ich wünsche mir einen vernünftigen Steuersatz von 10 Prozent, den ich bereit wäre zu zahlen, aber nicht 50 Prozent.

Für mich als Gastwirt würde ich mir als Perspektive wünschen, dass ich noch zwei Leute einstellen könnte. Jemanden für die Küche und jemanden zur Entlastung meiner Bedienung oder für den Service. Ich möchte meinen Betrieb ganz normal ordentlich führen und noch drei Leute davon bezahlen können. Und ich möchte davon leben können. Das wäre mein großer Wunsch. Aber das sehe ich nicht. Die Steuern und die Krankenkassenbeiträge, die fressen alles auf.

Ich hätte auch einen Wunsch an die Leute generell: Dass sie mehr nachdenken und sich informieren. Sie sollten auch mal selber ins Internet gehen und sich Wissen aneignen. Was im Fernsehen gesagt wird, sollten sie nicht so einfach glauben, sondern alles hinterfragen.



Dieter Korbely, Jahrgang 1958, Dipl.-Ing. im Bereich Elektronik und Automatisierungstechnik, arbeitete 37 Jahre in der Industrie, zuletzt in einem großen deutschen

Automobilkonzern in Leipzig. Bei den Medien erlebt er ein Déjà-vu zu früheren DDR-Zeiten. Als Hauptakteure in der Meinungsmanipulation sind sie in seinen Fokus geraten. Er setzt sich für einen gemeinwohlorientierten, ehrlichen öffentlich-rechtlichen Rundfunk ein, als Schlüssel für eine neue gesellschaftliche Wende hin zu einer guten Zukunft.



Beate Strehnitz, Jahrgang 1960, arbeitete als Dr.-Ing. 37 Jahre in einem Forschungsinstitut im Bereich Biotechnologie in Leipzig. Seit 2014 stellt sie sich Fragen nach dem fehlenden Zusammenhang zwischen politischem Weltgeschehen, medialer Berichterstattung und eigener Wahrnehmung. Aus der Dissonanz erarbeitete sie mit Gleichgesinnten eine Analyse des Versagens der öffentlich-rechtlichen Medien sowie Konzepte für einen wirklich gemeinwohlorientierten öffentlich-rechtlichen Rundfunk. Ehrenamtlich unterstützt sie ein Magazin der „alternativen“ Medien.