

Wie geht's der Gastronomie in Kernen?

Restaurantbetreiber haben Angst vor einer zweiten Welle und vor dem drohenden Konkurs – eine neue Aktion soll helfen

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED
LYNN BARETH

Kernen.

An den Tischen im Ochsen dürfen endlich wieder Gäste bedient werden. „Wir sind froh, wieder arbeiten zu dürfen, und wir halten uns strikt an die Hygiene-Regeln – wir sind sogar übervorsichtig“, sagt Geschäftsführerin Ilka Jeggle. Sie traut dem Frieden aber noch nicht so recht: Ob sich diese Wiedereröffnung unter Corona-Auflagen für den Betrieb rechne, könne sie noch nicht sagen.

Ilka Jeggle schätzt, dass das Restaurant im Moment ungefähr die Hälfte des normalen Umsatzes macht. Gleichzeitig fallen durch die neuen Hygiene-Maßnahmen Mehrkosten an. Ein Ende der Kurzarbeit für die Mitarbeiter sei ebenfalls noch nicht in Sicht. Die Inhaberin hat große Sorgen, dass es zu Ansteckungen in ihrem Restaurant kommen könnte. „Egal, wie gut wir aufpassen: Wir können eben nichts garantieren“, sagt Ilka Jeggle. Eine Ansteckungsserie in ihrem Lokal und die daraus resultierende schlechte Presse könnte für den Ochsen ebenso verheerend sein wie eine zweite Corona-Welle und eine weitere Schließung, befürchtet die Inhaberin. Die „Viel, aber billig“-Konsumgewohnheit mache es traditionellen gastronomischen Betrieben wie dem Ochsen, wo doch noch fast alles frisch vor Ort gekocht wird, besonders schwer, die Corona-Krise zu überstehen: „Mit der Sieben-Euro-Pizza können wir preislich nicht mithalten“, sagt Ilka Jeggle.



**Gemeinsame Aktion soll zur
Rettung der Restaurants beitragen**

Im Konak wird wieder gegrillt und gekocht. Doch noch sind die Besucherzahlen verhalten. Der Betreiber fürchtet um sein Restaurant.

Fotos: Palmizi

Marcel Baars ist Kümmerer bei der Gemeinde Kernen, er hat in den vergangenen Monaten mit Schrecken beobachtet, wie die heimische Gastronomie und die Vereine unter der Corona-Krise leiden. Nach einem Gespräch mit Josef Gschwandl vom Rommelshausener Musikverein und Bülent Cekic, Inhaber des Vereinslokals Konak, hat er eine Aktion ins Leben gerufen, die Vereine, Gewerbetreibende und Gastronomen in Kernen in der Krise enger zusammenbringen und etwas unterstützen soll: „Kernen verreist“ ist in Kooperation mit dem Marketingverein „Freundliches Kernen“ und dem Gewerbeverein entstanden. Die Aktion soll die Anwohner, deren Urlaub wegen der Corona-Krise flachfällt, auf eine kulinarische Auslandsreise in die heimischen Restaurants locken.

„Die Idee ist, dass es alle zwei Wochen eine neue Location gibt und dass möglichst viele mitmachen“, erklärt Marcel Baars. „Die Leute haben Sehnsucht, etwas zu erleben“, deswegen wolle man ihnen hier vor Ort etwas bieten. Teilnehmende Gaststätten suchen sich ein Land oder eine Region aus, die sie auf ihrer „Reise“ präsentieren wollen, Vereine können sich mit unterhaltsamen, thematisch passendem Programm einbringen und dekorieren – alles natürlich

mit so wenig finanziellem Aufwand wie nur möglich. Auch Reisetipps bekommen die „Reisenden“ während ihres Aufenthalts: zum Beispiel präsentiert durch ein Reisebüro oder Busunternehmen. Die Gäste reservieren ganz normal einen Tisch und können in einem „Reisepass“ Stempel aus verschiedenen teilnehmenden Lokalen sammeln. Dem Wortspiel zuliebe und um einen weiteren roten Faden zu haben, stehen jedes Mal Spezialitäten mit Reis auf dem Menüplan.

Die Aktion wird von der Gemeinde beworben, so sollen wieder mehr Menschen in die Restaurants gelockt werden, trotz der Hygiene-Auflagen, die natürlich weiterhin gelten und strikt befolgt werden müssen.

„Wenn das so weitergeht, muss ich Konkurs anmelden“

Den Auftakt hat an diesem Wochenende Bülent Cekic im eigenen Lokal bestritten. Das Ziel dieser Reise ist die Türkei. Bekannte des Inhabers steuern orientalische Musik und Bauchtanz-Vorführungen zum Programm bei, um den Gastronomen ein bisschen zu unterstützen: Für sein Restaurant sind es nämlich sehr schwere Zeiten: „Wir probieren gerade wirklich alles Mögliche aus, um uns einigermaßen halten zu können. Halten, nicht Gewinn machen“, sagt Bülent Cekic. „Sonst überleben wir diese Krise nicht. Wenn das so weitergeht, muss ich Konkurs anmelden.“

In den zurückliegenden Wochen hat er einen Abhol- und Lieferservice betrieben, um nicht ganz dichtmachen zu müssen. „Ein ganz großes Dankeschön an unsere Stammkunden, die wirklich regelmäßig gekommen sind, Essen geholt haben, um uns zu unterstützen“, sagt Cekic. Auf weite Sicht könne sich das Konak damit aber nicht über Wasser halten. Er hofft, dass in den nächsten Wochen mehr Leute in sein wiedereröffnetes Restaurant kommen. „Wir sind bereit, wir halten uns an die Hygiene-Vorschriften. Aber bis jetzt haben noch nicht so viele einen Tisch reserviert, wie wir gehofft haben.“

Der Gastwirt hofft, dass es bald noch einmal eine staatliche Hilfe für Gastronomen geben wird. Und dass diese für seinen Betrieb nicht schon zu spät kommt.

Auch das Malathounis hat letzte Woche endlich wieder aufmachen dürfen. Sternekoch Joannis Malathounis betreibt das modern-griechische Restaurant zusammen mit seiner Frau – Angestellte, für die er Kurzarbeit anmelden müsste, hat er keine. Vielleicht sieht er deshalb die Lage ein ganzes

Stück entspannter als seine Branchen-Kollegen. „Wir haben jetzt ganz gut zu tun, davor hatten wir alles komplett heruntergefahren“, erzählt der Inhaber. Ein Abhol- oder Lieferservice hätte sich für ihr Restaurant nicht gelohnt. Auch so seien sie einigermaßen über die Runden gekommen während der Zeit der Schließung: „Wir haben immer wirtschaftlich nachhaltig gearbeitet. Ein gesundes Unternehmen muss auch mal ein paar Monate Flaute aushalten“, sagt der Restaurantbetreiber.

Die Corona-Auflagen einzuhalten sei für seinen Betrieb ebenfalls keine große Hürde. „Wir hatten davor schon sehr hohe Hygiene-Standards. Bei uns hatten die Gäste an den Tischen immer schon Privatsphäre, einhalb Meter Abstand sind da gar kein Problem“, sagt Malathounis. Das Ehepaar Malathounis hat für ihre Gastwirtschaft sogar noch eine zusätzliche Sicherheitsmaßnahme ergriffen: „Die Gäste müssen bei uns Maske tragen, außer, wenn sie an ihrem Tisch sitzen.“ Denn auch wenn es im Moment ganz gut laufe bei ihnen, sei höchste Vorsicht geboten: „Wir gehen jeden Tag einzeln an. Wir wissen nicht, was morgen vielleicht passieren wird“, sagt Malathounis.



Orientalische Tänze – fast wie im Urlaub!



Ehrliches Handwerk.



Diese Form der Geselligkeit hat in den vergangenen Wochen vielen gefehlt.