

25.03.2021 19:03 Uhr

Angst vor einem Ansturm

Die Weinböhlaer Gastronomen vom Keulschen Hof, vom Peperoncino und Sportcasino haben mit Personalmangel zu kämpfen.



Gastronomen im Keulschen Hof in Weinböhla: Auf dem Dorf hält man zusammen: Michelangelo Russo, Petra Nielebock, Kathrin Wolff, Maria Russo, Rita Tagliente, Matthias Engel, Daniel Bergmann und Philipp Nielebock (v. l.). © Norbert Millauer

5 Min. Lesedauer

Von Julian Wolf

Das graue, kalte und verregnete Wetter der vergangenen Tage passt perfekt zur Stimmungslage der Gastronomen in der Gemeinde Weinböhla. Leicht deprimiert, ohne Perspektive, wütend, traurig und genervt - so könnte man die Stimmung zusammenfassen. Und betrachtet man die aktuellen Inzidenzwerte für den Landkreis Meißen, sieht es nicht nach einer zeitnahen Öffnung der Gastronomie aus.

Lockerungen würden laut dem Orientierungsplan für den Freistaat Sachsen erst bei einer Inzidenz von unter 100 an 14 aufeinanderfolgenden Tagen infrage kommen. Dann dürfte aber auch nur die Außengastronomie mit Terminbuchung und Testpflicht öffnen. Erst bei einer zweiwöchigen Inzidenz von unter 50 entfielen dann die Testpflicht. Was die Innengastronomie angeht, gibt es noch gar keine klaren Ansagen seitens der Regierung.

Selbst nach einem möglichen Lockdown-Ende blieben viele Probleme bestehen. Ein Hauptthema dabei ist der erhebliche Personalmangel. Eine Problematik, die auch schon vor der Pandemie bestand, sich aber aufgrund der Coronavirus-Krise deutlich verschlimmerte.

Das Sportcasino Weinböhlä erscheint auf den Blick wie neu. Immer noch gut gepflegt, erstrahlt die inzwischen zehn Jahre alte Gaststätte in der Spitzgrundstraße, die hauptsächlich von Besuchern des Sportvereins TuS Weinböhlä und deren Kegelclub genutzt wird. Die Gäste blieben natürlich in den letzten Monaten aus. Hausmannskost gibt es am Wochenende nur auf Bestellung zum Mitnehmen. Wie lange es überhaupt noch Speisen geben wird, weiß der Leiter, Matthias Engel, nicht.

Eine Servicekraft und einen Koch beschäftigt er. Bis Mai wird der 64-jährige Küchenchef, Norbert Dalum, noch arbeiten, dann geht er in Rente. Einen Nachfolger findet Matthias Engel seit über zwei Jahren nicht. Auch ein Vollzeit-Kellner ist nicht in Aussicht. „Sollten weiterhin keinerlei Bewerbungen eingehen, kann ich als gelernter Küchenmeister noch ein Jahr selbst aushelfen“, sagt Matthias Engel. Danach könnte Schluss sein. Doch woran liegt es, dass keine neuen Arbeitskräfte gefunden werden? Der Gastronom hat mehrere Vermutungen.

Zum einen wären viele interessierte Arbeitskräfte durch die Corona-Pandemie verunsichert. Die Tarifverträge bei großen Supermarktketten wären attraktiver und sicherer. Auch müsste ein einzelner Koch sehr flexibel sein. Sogenannte Postenköche - also Spezialisten zum Beispiel für Fleisch, Fisch, Vorspeisen oder Patisserie - würde man zwar finden, aber nicht bezahlen können. Arbeitskräfte aus größeren Städten wie Dresden abzuwerben, ist nahezu ein Ding der Unmöglichkeit. Auch seien sie zu teuer und das Pendeln zwischen Stadt und Gemeinde gerade an Wochenenden und Feiertagen ein zu großer Aufwand. Nach dem zweiten Lockdown zu öffnen und im Hinblick auf den Fachkräftemangel über die Runden zu kommen, werde schwer. Dann blieben als einzige Alternative, nur noch Schüler oder Aushilfen auf Mini-Job-Basis einzustellen. Langfristig gesehen ist das auf jeden Fall keine Lösung.

Große Sorgen, einen möglichen Ansturm nach der Restaurant-Öffnung nicht bewältigen zu können, macht sich Petra Nielebock vom Keulchen Hof. Ihre Reservierungsliste für den kommenden April und Mai ist genauso lang und voll wie ihr Arbeitsplan. Diesen nur mit einem Koch und einer weiteren Servicemitarbeiterin umzusetzen, geht an die Gesundheit. Das war 2020 auch schon so. Morgens die Waren einkaufen, den Hof reinigen, Tische vorbereiten und dekorieren, Kühlschränke auffüllen, Bierfässer kontrollieren, 17 Uhr öffnen, Telefonate abwickeln, Gutscheine ausfüllen, Anfragen für Feiern und Hochzeiten abarbeiten, Getränke und Speisen servieren, abräumen, abwaschen und dann Gläser und Bestecke polieren. Nicht selten ist der Arbeitstag erst um 3 Uhr nachts zu Ende. Zeit mit den Gästen zu verbringen oder Touristen über Ausflugszeile oder die Geschichte des Ortes zu informieren, bleibt da keine. Niveau und Anspruch gehen verloren. Ein Problem, das sich lediglich mit mehr Personal beheben ließe.

Die Frage, wo die Leute von vor einem Jahr geblieben sind, die noch gern in der Gastronomie arbeiten wollten, stellt sich Petra Nielebock häufig. „Wir bekommen nicht einmal mehr Anfragen von Schülern“, meint das Weinböhläer Urgestein. Die Mitarbeiter kündigen und würden lieber beim Versandhandel arbeiten. Wieso, erschließt sich Petra Nielebock nicht, die gern mehr Personal vollbeschäftigt einstellen würde: „Keiner arbeitet bei mir für den Mindestlohn. Prämien zahle ich aus, das Trinkgeld ist gut, mit meinen Mitarbeitern unternehme ich etwas. Mehr kann ich für das Arbeitsklima nicht tun.“ Nur einer hätte sich in den letzten zwei Jahren beworben. Ein Mann, über den in der letzten Zeit viel berichtet wurde - Faisal Jahangir.

Der seit zwölf Jahren in Deutschland lebende Pakistaner bewarb sich mithilfe seiner deutschen Frau im Oktober des vergangenen Jahres im Keulchen Hof. Unbedingt wollte er einen Job bekommen, da er Angst vor einer Abschiebung hatte. Als Analphabet nicht einfach, doch Petra Nielebock ließ ihn Probe arbeiten. Am 28. Oktober 2020 bot sie Faisal Jahangir dann einen Arbeitsvertrag an. Diesen unterschrieb er mit Tränen in den Augen. Es war der erste Arbeitsvertrag, den er je bekommen hatte. Dann sollte er plötzlich abgeschoben werden. Petra Nielebock rief im Gefängnis an, machte dem Pakistaner Mut und kämpfte, wie viele andere auch, dass er in Deutschland bleiben darf. Ein schlimmes Erlebnis, auch für die Wirtin. „Endlich haben wir einen gefunden, der arbeiten will und dann wäre er uns fast verloren gegangen“, sagt Petra Nielebock. „Viele Deutsche haben es anscheinend nicht mehr nötig, am

Wochenende oder an Feiertagen zu arbeiten.“

Auch die Wirte des italienischen Restaurants „Peperoncino“ auf der Hauptstraße in Weinböhla klagen über fehlendes Personal, finden weder deutsche noch ausländische Mitbürger, die in der Gastronomie arbeiten wollen. Sie hoffen aber auf ein baldiges Lockdown-Ende, damit die Sicherheit für Personal im Gastgewerbe schnell wieder gegeben ist. Der Zusammenhalt zwischen den Weinböhlaer Gastronomen wurde in der Krisenzeit gestärkt, eine Öffnung der Gastronomie ist hoch erwünscht.

Diesen Zusammenhalt noch weiter zu stärken und sich im Team weiterhin vergrößern zu können, darauf hoffen alle.