gastrotel

BRANCHENNEWS

Es geht ums mentale Überleben

Alexander Huber ist seit Januar 2019 Präsident der Jeunes Restaurateurs (JRE) und Küchenchef des Restaurants Huberwirt in Pleiskirchen / Foto: JRE

Das Bundeskabinett hat eine Änderung des Infektionsschutzgesetzes mit bundesweit einheitlichen coronabedingten Einschränkungen beschlossen. Diese Bundes-Notbremse soll jetzt kurzfristig Bundestag und Bundesrat passieren. Kern der Neuregelung sind einheitliche Maßnahmen ? wie eine Ausgangssperre zwischen 21 und 5 Uhr -, die bei andauernder Überschreitung des Inzidenzwertes von 100 gelten sollen. Bei einer höheren Inzidenz dürfen die meisten Läden und die Freizeit- und Kultureinrichtungen sowie die Gastronomie nicht öffnen. Dazu Alexander Huber, Präsident der Jeunes Restaurateurs (JRE):
?Corona-Murks und kein Ende. Wen erwischt es mit den neuen Beschlüssen wieder besonders hart? Die Gastronomie. Wie ist die Reaktion darauf? Ratlosigkeit und Riesenfrust. Nicht die Pandemie macht uns kaputt. Das schaffen Politik, Verordnungen und die Tatsache, dass es keine Idee gibt, wie und wann es für uns weitergehen kann, schon ganz allein. Uns wird weiterhin keine Perspektive aufgezeigt. Seit mehr als einem Jahr bedroht und beschränkt uns das Virus. Mehr als Schließungen, Ausgangssperren und widersprüchliche Anordnungen fällt den Verantwortlichen dazu aber nicht ein.
Wenn es schon bundeseinheitlich werden soll ? warum gibt es kein Bundes-Öffnungskonzept für die Gastronomie, das in jedem Bundesland, in jedem Landkreis gilt? Warum gibt es immer noch keine Differenzierung nach Gastronomietypen? Warum darf in Schleswig-Holstein (Inzidenz zirka 70) die Außengastronomie öffnen, im Eifelkreis Bitburg-Prüm (Inzidenz zirka 61) aber nicht? Warum wird das im letzten Jahr erworbene Wissen nicht so zielgerichtet genutzt, dass größere Teile der Gastronomie an den

Start gehen können?
Von der Gastronomie gab es dazu auf Bundes-, Landes- und kommunaler Ebene eine Vielzahl von intelligenten Initiativen und gut durchdachten Vorschlägen. Davon ist von der Politik nahezu nichts umgesetzt worden. Wir sind dennoch bereit, weiterhin an neuen Konzepten mitzuarbeiten. Nur, wenn wir jetzt schon eine Idee für die Sommerzeit entwickeln, können wir die Vielfalt und die Qualität der Gastronomie in Deutschland annähernd erhalten.
Mittlerweile geht es auch nicht mehr nur um die finanzielle Förderung. Der Staat hat unserer Branche in den letzten Monaten gut geholfen. Es geht ums mentale Überleben. Wir sind mürbe! Wir haben mittlerweile wirklich die Schnauze voll und wollen nicht mehr von Woche zu Woche, von Monat zu Monat vertröstet werden. Mit kulinarischen Aktionen, Take Away Angeboten und Online-Kochkursen haben wir uns über eine lange Zeit selbst motiviert. Jetzt ist aber der Punkt erreicht, an dem wir sagen müssen: Wenn wir nicht bald eine echte Perspektive bekommen, geht vielen von uns auf den letzten Metern schlicht die Puste aus.
An die Entscheider richten wir daher den Appell, gemeinsam mit uns Gastronomen über die nahe Zukunft und nachhaltige Öffnungskonzepte zu sprechen. An meine Kolleginnen und Kollegen in der Branche und in den Verbänden wiederhole ich die Aufforderung, eine konzertierte Aktion zu starten. Wir müssen nochmals eine gemeinsame Kraftanstrengung unternehmen, um auf die Lage der Gastronomen in Deutschland aufmerksam zu machen. Das sind wir auch unseren Gästen schuldig, die ebenso wie wir unter den monatelangen Schließungen der Betriebe zu leiden haben. Auf geht?s!?