

VERBÄNDE AKTUELL

## ?Ich habe Angst um die klassische Wirtshaus-Gastronomie?



?In den einfachen Gasthäuser und Kneipen ? da wird es wirklich problematisch werden. Wenn man den Testnachweis nicht sowieso beruflich schon braucht und deswegen in der Tasche hat, wird der Besuch hier einfach wegfallen?, sagt JRE-Präsident Alexander

**Alexander Huber, Präsident der Jeunes Restaurateurs Deutschland (JRE), fürchtet**

Huber zur Beschlusssitzung der JRE in der deutschen Gastronomie / Foto: JRE Deutschland

nachhaltige negative Konsequenzen als Folge der aktuellen Corona-Regelungen für die Gastronomie. Vor allem auf die Situation der klassischen Wirtshäuser schaut er mit Sorge. 2G plus in der Gastronomie ? auf diese Maßnahme haben sich Bund und Länder am 7. Januar 2022 geeinigt. Wengleich Bayern nun doch bei der 2G-Regel bleiben will, so dürfte diese Absprache bald im Großteil Deutschlands umgesetzt werden. Mit schwerwiegenden Folgen für die einzelnen Betriebe, wie JRE-Präsident Alexander Huber auch am 8. Januar im NDR-Interview erklärte: ?Ich glaube, dass die Sterne-Gastronomie gar nicht so das große Problem damit haben wird, weil man solch einen Restaurant-Besuch plant. Aber die einfachen Gasthäuser und Kneipen ? da wird es wirklich problematisch werden. Wenn man den Testnachweis nicht sowieso beruflich schon braucht und deswegen in der Tasche hat, wird der Besuch hier einfach wegfallen.?

Umsatzausgleiche zur Rettung der Betriebe

Huber wisse, wovon er spricht. Denn der Koch vereint im Huberwirt im bayerischen Pleiskirchen Haute Cuisine und klassische Wirtshausküche ? dementsprechend gemischt sei das Publikum in seinem Restaurant. Seine Forderung an die Politik: Umsatzausgleiche, die sich an den Vergleichsmonaten aus dem Jahr 2019 orientieren. Außerdem schlägt er vor, die Senkung des Mehrwertsteuersatzes für die Gastronomie zu verlängern. ?Man muss der Gastronomie natürlich schon noch mal unter die Arme greifen. Es ist ja nicht nur, dass die Gäste wegbrechen, es brechen uns auch weiterhin die Mitarbeiter weg?, warnt der

JRE-Präsident.

Funktionierende Hygienekonzepte

Der Interessenvertreter betont aber auch, dass sich die Gastronomie ihrer Verantwortung in der Pandemie durchaus bewusst ist. Bereits im ersten Lockdown hatte die Branche wirksame Hygienekonzepte entwickelt und umgesetzt. Mit der Einhaltung dieser Regeln, den Mindestabständen in den Innenräumen und der Kontrolle von 2G und 2G+ leisten die Betriebe ihren Beitrag, um die aktuelle Welle zu brechen. Allerdings muss es aus Sicht des JRE-Präsidenten auch eine Perspektive für die Gastronomie geben. Denn: ?Wir stehen vor gewaltigen Herausforderungen in Folge der Pandemie ? die Zahl der Mitarbeiter\*innen in der Branche ist signifikant zurückgegangen, außerdem sind nach den aktuellen Umfragen der DEHOGA die Dezember-Umsätze massiv eingebrochen, Hinzu kommen unverantwortliche Äußerungen von Politikerinnen und Politikern, die das Image der Gastronomie nachhaltig beschädigt haben.?