

Im Blickpunkt

Mit Mut in die Zukunft

Die Kassen sind leer und die Nerven liegen blank – nach einem Jahr Coronakrise wird es für Unternehmerinnen und Unternehmer im Gastgewerbe zunehmend schwer durchzuhalten. Wie motivieren sich Gastronomen und Hoteliers in dieser schweren Zeit, nicht aufzugeben, sondern zuversichtlich nach vorne zu schauen?

Wir stellen drei Beispiele aus der Branche vor, die Mut machen. Sie geben wertvolle Anregungen, wie die Zeit bis zur Wiedereröffnung genutzt werden kann, um den Betrieb für die Zukunft aufzustellen.

TIPP Lesen Sie dazu auch die Umfrage auf Seite 23

„Das war lange geplant – jetzt ziehen wir es auch durch“

„Wer aufhört zu rudern, treibt ab“, ist das Motto von Siegfried Sax. Seine zwölf Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hält er im Klosterhof in Gutenzell so gut es geht bei der Stange; am Sonntagmittag gibt's Essen zum Abholen. „Wir können überhaupt nicht schimpfen. Wir haben in den letzten 20 Jahren viel Eigenleistung und Reservekapital erbracht, das wir jetzt eben aufbrauchen“, sagt das Wirtspaar Siegfried und Christine Sax. „Wir halten durch, weil wir uns gegenseitig stärken, Mut zusprechen und in die Zukunft blicken.“ Die kommt hoffentlich bald: Der Klosterhof-Wirtin fehlt der Umtrieb und das Lachen in der Gaststube. Und ihr Mann seufzt: „Ich möchte so gerne mal wieder Essen auf Porzellan anrichten.“

Von Resignation ist hier aber auch im sechsten Monat der Schließung nichts zu spüren. Familie Sax investiert in die Zukunft nach der Pandemie. Ein neues Gästehaus mit 14 Zimmern entsteht hinter dem

Gasthof. In Holzständerbauweise, barrierefrei, nachhaltig und mit örtlichen Handwerksfirmen. „Das war schon lange geplant, jetzt ziehen wir's auch durch“, sagt Christine Sax. „Jetzt kann man sich aufs Bauen konzentrieren, wenn sowieso keine Gäste da sind. Mit all dem Lärm, Staub und ständigen Besprechungen mit den Handwerkern.“ Und so renovieren sie die Urban-Stube mit 25 Plätzen im Obergeschoss des Altbaus gleich mit. Anfang Juni soll alles fertig sein: „Irgendwann ist Corona vorbei und dann wollen wir gut aufgestellt sein.“

Die Baumaßnahme ist Teil eines Optimierungskonzepts. Vor fünf Jahren haben sie die elf Gästezimmer im Haupthaus renoviert. Weitere sieben Zimmer, seit 2009 in einem Gästehaus des Klosters aus dem 18. Jahrhundert eingerichtet, liegen 60 Meter entfernt. Zu weit für das tägliche Geschäft, aber nicht zum Wohnen: Die Wirtsleute haben für den Neubau ihr eigenes Wohnhaus abreißen lassen und wollen sich nun das Gästehaus hübsch herrichten, wohnen solange in Zwischenmiete. 1,8 Millionen Euro stecken sie in die Maßnahme; 240000 Euro gab es Landeszuschuss aus ELR-Mitteln. „Die hohe Nachfrage vor Corona gab uns auch den Mut zu renovieren“, sagt Christine Sax.“

Geschäftsreisende übernachten ebenso gerne im Drei-Sterne-Haus wie Oberschwaben-Touristen, Familien und Cliquen auf Fahrrad- oder Barockstraßen-Tour. Der Klosterhof ist bereits in zweiter Generation im Eigentum der Familie Sax. Die Klosterstube zieht Restaurantgäste bis aus Ulm und Memmingen an; Siegfried Sax' Küche ist für regionale Spezialitäten wie Klare Steinpilzsuppe, Rostbraten und feine Innereien bekannt. Der Bruder betreibt eine Metzgerei und den örtlichen Jäger kennt Sax so gut, dass dieser ihm gelegentlich den Aufbruch überlässt. Es läuft gut im Klosterhof, auch wenn der Bus-Tourismus zur bekannten Gutenzeller Barockkrippe in den letzten Jahren spürbar nachgelassen hat – dafür entdecken mehr Menschen den Urlaub in Oberschwaben: „Schon im letzten Corona-Sommer war hier ein richtiger Boom zu spüren“, sagt Christine Sax.



Siegfried und Christine Sax nutzen die Pandemie-Pause für den Neubau ihres Gästehauses.

Foto: Thomas Kapitel