

EDITORIAL

Bestimmt haben Sie den Satz schon mal gehört: »Stirbt der Gasthof, dann stirbt das Dorf.« Der Gasthof war neben der Kirche einst das Zentrum des Dorfes: gutes Essen, Familienfeiern von der Taufe bis zum Leichenschmaus, Stammtisch, Karten spielen, miteinander reden. Heute sind Landgasthöfe vom Aussterben bedroht wie ein seltener Schmetterling. Aber auch die Restaurants in den Städten sind in einer schwierigen Lage. Die Covid-Pandemie ist wie ein Blitz in die Gastronomie gefahren und hat ordentlichen Schaden angerichtet. Das Personal in Service und Küche ist während der Lockdowns abgewandert. Es hat sich gerettet in Branchen, die nicht so sehr von Schließungen betroffen waren. Als die Restaurants endlich wieder den Normalbetrieb aufnehmen durften, sind viele Mitarbeitende nicht zurückgekommen. Wozu noch jeden Abend und am Wochenende Gäste bewirten, wenn es Unternehmen gibt, die deutlich arbeitnehmer- und familienfreundlichere Bedingungen bieten? Um überhaupt noch Leute zu finden, müssen sich Gastronomiebetriebe heute allerhand einfallen lassen.



Das fehlende Personal ist leider nur eines von vielen Problemen. Die Not ist groß. Etliche Betriebe sind schon geschlossen, viele weitere denken ans Aufhören oder fürchten um ihre Existenz. Die Gastronomie braucht neue Ideen, Offenheit und Risikobereitschaft, wenn sie überleben will. Teure Lebensmittel, gestiegene Energiekosten, Bürokratie, höhere Mieten, Gäste, die stärker aufs Geld schauen: Steine liegen genug im Weg. Wer nicht aufgeben will, muss sich höllisch anstrengen.

Mit den neuen, schwierigen Zeiten für die Gastronomie befasst sich das Dossier in diesem Heft. Die Schilderungen der Chef-Alliance-Mitglieder machen deutlich, dass die Anstrengungen der Branche allein nicht reichen werden. Auch Gäste müssen sich bewusst machen: Wer sie weiter haben will, die privat geführten Landgasthöfe, Restaurants und Cafés, der muss nicht nur Ruhetage und eine reduzierte Speisekarte akzeptieren. Wir alle müssen erkennen, was auf dem Spiel steht, und einfach mal wieder hingehen, uns den Restaurantbesuch gönnen, bereit sein, einen etwas höheren Preis für die anstrengende Arbeit in der Küche, die guten Zutaten und den aufmerksamen Service am Tisch zu bezahlen, was viele Slow Foodies ja schon tun.

Oder wollen wir nur noch Restaurants, die auf Convenience-Zutaten setzen statt auf frische Zubereitung? Wollen wir immer mehr Lokale, die in jeder Stadt gleich heißen, mit klaren Vorgaben nicht nur für die Einrichtung, sondern auch für die Speisekarte? Wollen wir – um es klar zu benennen – den Einheitsbrei, die kulinarische Erosion? Wollen wir Vapiano oder lieber den kleinen Italiener um die Ecke? Starbucks oder das gemütliche Café? Die Liste lässt sich endlos fortsetzen: Block House, Hans im Glück, Tex-Mex, Subway... Soll das die Zukunft sein?

Mein kleiner Vorschlag: Bestimmt gibt es bei Ihnen im Ort oder im Viertel ein Lokal, wo Sie immer schon mal oder wieder einmal einkehren wollten. Sparen lässt sich bestimmt auch woanders.

Eine gute Zeit wünscht

Birgit Schumacher
Ihre Birgit Schumacher

Foto: privat



Dschanduia – die Edelkacao Nuss-Creme von Becks cocoa™

Pur, purer, am pursten! Reine Zutaten, ehrlicher Geschmack. Da steckt Liebe drin, in diesen Gläsern. Und Wissen.

Denn hier kommen nur pure, reine Zutaten hinein. Hochwertige Bio Haselnüsse aus dem Piemont vermählen sich mit bestem Bio Edelkacao: unserem Criollo aus Südamerika. Neben ihrem Aroma besticht die Creme durch ihren hohen Nussgehalt.

- biologisch erzeugt,
- vegan, gluten- und palmölfrei!

Mit unseren Kakaokreationen, Kacao-Nuss-Cremes, Chais und exklusiven Single Origin Kakaos in Bioqualität sind wir Vorreiter im Premiumsegment.



DE-ÖKO-001
Nicht-EU-
Landwirtschaft



www.beckscocoa.de