



Kein Personal, keine Gäste, hohe Kosten – Dorfgaststätten in der Krise

Bericht: Hanna Stegemann, Matthias Weidner, Thomas Niemann

Kamera: Benjamin Linke, Peter Wiese

Schnitt: Christian Wohlfarth

Bodelwitz bei Pößneck, 570 Einwohner. In der Gaststätte „Zum Grünen Baum“ bereitet sich Tamara Lippold auf den großen Ansturm vor. Es ist Ostersonntag, 8 Uhr. In der Küche trifft ihr Mann Marcel letzte Vorbereitungen.

Marcel Lippold, Gastwirt

Kann ich jetzt den Kloßbrei machen oder was denkst du?

Ja, um kurz nach neun will ich anfangen mit den ersten Klößen.

Seine Mutter Heidrun unterstützt ihn. Bis 11 Uhr will sie alle Klöße vorbereitet haben. Dann beginnt das Mittagsgeschäft.

Heidrun Lippold

Das ist Hochleistungssport.

Heidrun Lippold ist 70 und Profi. Sie arbeitet seit 1978 im Betrieb.

Heidrun Lippold

Ich mach's für die Familie. Ich würde aber auch gerne etwas, ich will arbeiten, ich will auch weiter mithelfen in der Küche. Aber ich würde gerne ein bisschen mich zurückziehen. Aber es ist definitiv keiner zu finden, der diesen Job macht.

Während überall Kneipen schließen, läuft es hier gut. Ihr Problem: Personalmangel.

Tamara Lippold, Gastwirtin

Ahhh, wir haben schon ganz viel gemacht. Wir haben viele Anzeigen geschaltet, Mundpropaganda. Freunde von uns wissen auch alle Bescheid, die das auch immer wieder weitersagen. Aber es hat einfach noch nie gepasst.

Deshalb muss die Familie ran — in Person von Sohn Fabian und Tochter Mia-Jill. Sie will den Laden später übernehmen.



Mia-Jill Lippold, 16, Tochter der Gastwirte

Es ist schon ein Traum von mir eigentlich, ja. Naja es ist so Familientradition. Ich glaube, ich wäre die elfte oder zwölfte Generation, die das jetzt von den Lippolds macht. Und es wäre einfach schön das weiterzuführen.

Der Ostersonntag ist einer der umsatzstärksten Tage des Jahres. Der große Gastraum wird sich füllen – er ist komplett reserviert.

Marcel Lippold, Gastwirt

Dadurch, dass viele Mitbewerber die Flinte ins Korn geschmissen haben oder das Handtuch geworfen haben, ist es wirklich so, dass man sagt okay, die Gäste haben sich teilweise auch umorientiert und wir haben einen Zuwachs.

Die Servicekräfte machen sich bereit. 10:30 Uhr. Heidrun Lippold will gleich die Klöße kochen. Es wird stressig.

Marcel Lippold

Nervöser. Aber ich sag mal so, wir sind immer noch im Zeitplan. Es ist alles noch im grünen Bereich. Wir lassen uns dann mal komplett überraschen. Wenn die Gäste da sind.

11:00 Uhr – Die ersten Gäste kommen.

Tamara Lippold

So, und hier ist euer Plätzchen.

Wie der Ostersonntag für Familie Lippold weitergeht – dazu gleich mehr.

Jahnsdorf im Erzgebirge, 2.600 Einwohner. René und Mandy Colditz haben ihre Gaststätte Ende letzten Jahres geschlossen.

Mandy und René Colditz

Hast du einen Schlüssel? / Ja hab ich. / Na dann gucken wir mal, hab ich.

Manchmal kommen sie her, um nach dem Rechten zu sehen. Ihre Gaststätte war fast 120 Jahre in Familienbesitz. Angefangen haben die Urgroßeltern von René Colditz. Er ist hier aufgewachsen.



René Colditz, ehemaliger Gastwirt: Für uns war's der Mittelpunkt, weil wir die meiste Zeit hier zusammen waren.

Mandy Colditz: Das war schon oft so, dass gerade am Wochenende bei uns ohne Reservierung gar nichts ging.

Mit Corona begannen die Probleme. Es kamen immer weniger Leute. Das Ehepaar nahm Kredite auf, insgesamt 50.000 Euro. Nach der Pandemie kamen die Gäste nicht zurück. Und die Energiepreise stiegen.

René Colditz

Ich hatte extreme Existenzängste muss ich ganz ehrlich zugeben. Mir tut es auch jetzt noch weh, wenn ich hier bin. Es ist schwer hier loszulassen. Aber wir haben den Entschluss gefasst und möchten eigentlich, dass es schnell hinter uns gebracht wird. Denn immer wieder hier reinzugehen und zu gucken, ist schwer.

So wie den beiden erging es vielen Gastwirten. 2019 gab es in Mitteldeutschland 14.400 Kneipen. Zwei Jahre später waren es nur noch 11.900. Knapp jede fünfte ist verschwunden – überdurchschnittlich viele davon im ländlichen Raum.

Im Kyffhäuserkreis gab es 2010 noch 162 Gastwirtschaften, 2022 waren noch 102 übrig – ein ganzes Drittel der Landgasthöfe ist dicht. Ein tiefer Einschnitt für das Leben auf den Dörfern. Holzsußra liegt im Kyffhäuserkreis. 270 Einwohner. Die hiesige Kneipe - „Zum Urtal“ - ist die letzte im Umkreis. Auch sie wurde wegen Corona geschlossen. Alexander Stephani hat sie gerettet. Mit einer ungewöhnlichen Idee. An diesem Abend hat er Barschicht. Er kennt die Gaststätte seit seiner Kindheit.

Alexander Stephani, Vorsitzender Verein „Dorfleben Holzsußra“

Wir wollten auf keinen Fall, dass das hier wie in anderen Dörfern so eine Art Gemeinschaftshaus wird, wo sich jeder Verein einmieten kann und am Ende die Leute nur noch unter sich glücken, sondern wir wollten eigentlich, dass das eine normale Gaststätte wird, wo jeder hingehen kann, der Bock hat.

So Jungs, dann lasst es euch schmecken. Steffen du? Ginger Ale? / Prost.

40 Dorfbewohner schlossen sich seiner Idee an. Gemeinsam gründeten sie vor drei Jahren den Verein. Um die Gaststube zu sanieren, zahlte jedes Mitglied 200 Euro in die Vereinskasse. Seitdem öffnen sie ihre Kneipe jeden Freitag. Alle Mitglieder packen mit an - jeder leistet mindestens zehn ehrenamtliche Stunden im Jahr.



Alexander Stephani

Es ist schon relativ schwierig, die die Schichten einzuteilen und die Leute, die für uns arbeiten oder mit uns arbeiten, in die Schichten reinzukriegen. Heute hat es zum Beispiel nicht geklappt, dass ich heute hier mal stehen musste die ersten drei Stunden.

Fast alle Gäste gehören zum Verein.

Gäste

Prinzipiell erfüllt mich das schon mit Stolz, was der Verein hier geschaffen hat / Das ist so ein zentraler Punkt, wo man nach einer Woche Arbeit sich trifft, sich gegenseitig sage ich mal geistig befruchtet. / Das ist hier eine Gemeinschaft, wo ich sage: Hier fühle ich mich wohl.

Der 71-jährige Eberhard Neuse steht jeden Freitag in der Küche.

Eberhard Neuse, Rentner, 71

Das ist meine Lebensfreude ist das, Speisen zuzubereiten. Und wenn es anderen schmeckt, dann freue ich mich.

Sein „Strammer Max“ findet reißenden Absatz. Er ist zufrieden. Langsam kommt Stimmung auf.

Gäste stoßen an

Nicht lang schnacken, Kopf in Nacken. Nostrovia.

Alexander Stephani steckt fast seine gesamte Freizeit in die Vereinsarbeit. Nicht immer fällt ihm das leicht.

Alexander Stephani, Vereinsvorsitzender

Irgendwer muss es machen. Und wenn es keiner macht, gibt es das nicht mehr. Es gibt ganz, ganz viele Leute hier im Verein, die hier mitziehen und die das Ding am Leben halten.

Alexander Stephanis Ablöse ist da. Nach Hause geht er trotzdem nicht.

So. Ich habe Feierabend. Gott sei Dank. Na dann. Prost.

Zurück in Bodelwitz in Ostthüringen. Das Ostergeschäft läuft auf Hochtouren. Stress für Familie Lippold.



Marcel und Tamara Lippold, in der Küche
Einmal Hirsch, einmal Muffel. / Gut.

Es gibt Schnitzel mit Spargel und verschiedene Wildgerichte. 216 Hauptgerichte verlassen an diesem Tag die Küche. Wenig später ist das Mittagsgeschäft zu Ende.

Tamara Lippold

Ihr möchtet bezahlen. Alles zusammen? War alles soweit in Ordnung bei euch? / Sehr gut, wie immer. / Sehr schön.

Wie viele Gastwirte haben auch die Lippolds die Preise erhöht. Die Gäste kommen trotzdem.

Tamara Lippold

Dankeschön. Schöne Osterfeiertage euch. / Euch auch. / Bis auf bald, tschüssi.

Gäste

Wir kennen die Gaststätte seit Jahren und wir kommen gerne her und da gucken wir auch nicht auf Euro mehr oder weniger. / Früher sind wir so für 40, 50 Euro essen gegangen. Jetzt zahlst du 60, 70. Das ist schon angezogen.

Um 15:00 Uhr verlassen die letzten Leute die Gaststätte. Zeit zum Durchatmen. Alles hat reibungslos geklappt.

Marcel und Tamara Lippold, Gastwirte

Wir haben auf die Kasse geguckt. Das haut hin. Der Umsatz hat gepasst. Gut gelaufen auch von der Zeit. Wir haben da immer so einen kleinen Zeitplan, den haben wir echt schön eingehalten.

Der Ostersonntag war ein Erfolg für ihr Restaurant. Sie sind optimistisch, dass sie bestehen können – vorausgesetzt, sie finden endlich Personal.