



UMFRAGE: WIE WIRD 2021?

Der Zukunft zugewandt

Es ist Zuversicht angesagt für das neue Jahr, obwohl das wahrlich nicht gut beginnt. Spätestens ab März müsse es weitergehen, dann sei man glimpflich durch die Krise gekommen, sagt etwa die 2-Sterne-Köchin und Unternehmerin Douce Steiner. Das Corona-Jahr hat gezeigt, wie wichtig Austausch und Zusammenhalt sind. Es hat auch dazu geführt, dass Neues erdacht und umgesetzt wird. Der Taten-drang ist groß. Die Branche lebt!

Hoffen auf Restart Anfang März



Wir blicken trotz allem positiv in die Zukunft und haben die Zeit genutzt, um den Hirschen zu verschönern. Ich hoffe auf eine Öffnung Anfang März. Wenn das so

kommt und auch die versprochenen Hilfen fließen – eine kleine Summe haben wir bisher erhalten – dann wären wir glimpflich durch die Krise gekommen. Sonst wird es brenzlig. Wir wollen schließlich nicht das Ersparte der Eltern aufbrauchen. Ärgerlich ist es schon, jetzt zu sehen, dass die Gastronomie nicht das Problem bei den Infektionen war. Es hilft nichts, wir müssen uns jetzt alle am Riemen reißen, um die Lage in den Griff zu kriegen. Die Krise ist zwar hart, aber kein Vergleich zum einem Krieg mit Bomben und dergleichen wie ihn unsere Vorfahren erlebt haben. Deutschland hat in der Vergangenheit gut gearbeitet. Ich bin froh darüber, in einem stabilen Staat zu leben, der in der Lage ist, zu helfen.

DOUCE STEINER, HIRSCHEN, SULZBURG

Mehrere Millionen Euro investiert



Vor genau zwei Jahren hatten wir mit dem Lawinenglück einen sehr starken Eintrag in unser persönliches Geschichtsbuch. Nach einem Jahr Planung haben wir

im März 2020 mit dem Abbruch und dem Wiederaufbau unseres neuen Spa-Gebäudes begonnen. Natürlich sind kalte Betten für einen Hotelier existenzbedrohend, aber wir haben aus dem geschlossenen Hotel das beste gemacht und konnten ohne große Störung unserer Gäste die lautesten Arbeiten durchführen. In so einer ungewissen Zeit ist es schon eine Herausforderung mehrere Millionen Euro zu investieren, aber wir mussten und müssen den Wiederaufbau vorantreiben, um danach wieder am Markt existieren zu können. Die Finanzierung des Umbaus ist gesichert, allerdings treiben uns die ausbleibenden, versprochenen Zahlungen von staatlicher Seite in die Ecke,

denn vor allem bei den laufenden Kosten kann hier nicht alles gekürzt oder gestrichen werden.

MARC TRAUBEL, HUBERTUS ALPIN LODGE & SPA, BALDERSCHWANG

Starker Trend zu Leisure-Reisen



Deutsche Gastgeber sollten sich jetzt für die Zeit nach dem Lockdown rüsten. Wir haben bei unseren Hotelkunden bereits 2020 einen starken Trend zu Leisure-Reisen im eigenen Land verzeichnet, der sich 2021 noch verstärken wird. Da viele Menschen ihren Haupturlaub nun in Deutschland verbringen möchten, rechnen wir insbesondere für den Sommer nicht nur mit einer höheren Belegung, sondern auch mit einer längeren durchschnittlichen Aufenthaltsdauer in deutschen Hotels. Zudem sehen wir neue Chancen für Häuser, die bisher kaum Leisure-Gäste als Zielgruppe hatten. Hier könnte es sich lohnen, spezielle Packages aufzulegen. Um auch unsichere Gäste abzuholen, raten wir zu flexiblen Stornobedingungen und einer klaren Kommunikation des eigenen Hygiene-Konzepts, das auch im Buchungsprozess verlinkt sein sollte.

DAVID HEIDELBERG, DIRS21, WERNAU

Austausch stärkt und motiviert



Die Flair-Hoteliere versuchen der Pandemie positive Aspekte abzugewinnen und setzen stark auf den intensiven Austausch untereinander. Etwa beim regelmäßigen, einmal im Monat stattfindenden digitalen Austausch für alle Mitglieder, um sich auf den neuesten Stand zu bringen, um Tipps weiterzugeben und um sich gegenseitig zu unterstützen. Auch regelmäßige Online-Schulungen haben sich etabliert. Der Vorstand berät sich einmal im Monat auf einer digitalen Plattform. In dieser schwierigen Zeit sind wir alle noch stärker zusammengewachsen, und die Mitgliedschaft in unserer Kooperation zeigt deutlich,

wie wichtig der Austausch untereinander ist, wie stärkend und aufbauend. Vor allem fühlen sich die Mitglieder immer wieder motiviert, durchzuhalten. Dieses starke Miteinander und die Möglichkeiten, die uns die Digitalisierung bietet, wollen wir mit in die Zukunft nehmen und weiter ausbauen.

SOPHIE VON SEYDLITZ, FLAIR HOTELS, OCHSENFURT

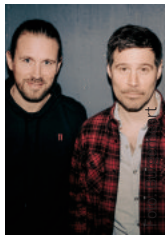
Aufgeben ist keine Option



Für die Gastronomie ist die Situation katastrophal. Die Hilfgelder kommen nur schleppend. Ohne Rücklagen und Privatvermögen ist ein Überleben nicht möglich. Dennoch – wir halten das durch und stehen auch zu den Maßnahmen. Das Virus darf nicht unterschätzt werden. Unseren Business Club Stuttgart halten wir so gut es geht aufrecht. Wir haben in Technik für Videokonferenzen investiert, in einen Server, in den sich die Mitglieder einloggen können. Hybride Veranstaltungen sind geplant. Am 4. Februar etwa im Spiegelsaal eine mit CDU-Spitzenkandidatin Susanne Eisenmann. Einfach etwas machen, einfallsreich sein, an einem Strang ziehen und positiv bleiben. Wir machen an den Wochenenden unser Café fürs To-go-Geschäft auf. Das ist zwar nur ein Tropfen auf den heißen Stein, aber wir zeigen uns, bleiben aktiv und senden Lebenszeichen aus. Aufgeben ist keine Option!

JÖRG MINK, RESTAURANT SCHLOSS SOLITUDE UND BUSINESSCLUB STUTTGART

Schürze gegen E-Bike getauscht



Wir blicken voller Zuversicht und mit neuem Erkenntnisgewinn in das Jahr 2021. Mit dem neu eingeführten Webshop konnten wir den regulären Gastrobetrieb um unseren Pick-up- und Delivery-Service erweitern. Das zeigt einmal mehr, dass Burger nicht nur im Restaurant funktionieren und keinem Trend unterliegen. Wie gut die Gäste das angenom-

JÖRG SCHLAG, ARVENA HOTELS, NÜRNBERG

Gäste für längeres Bleiben gewinnen



Ich tippe für den Restart auf Anfang März. Dafür muss die Branche angemessen entschädigt werden. Nach der Wiedereröffnung im Mai 2020 hat der Betrieb zunächst

zögerlich, dann sprunghaft zugenommen. Der Rest des Jahres wäre hervorragend geworden. Für unser Projekt Seeschlösschen auf dem Berg sollen ein Restaurant und Räume für Sonntagsbrunch, Tagungen und Events entstehen, dazu ein Kinderland. Wir wollen mit den Bauarbeiten in diesem Frühjahr starten. Ich bin zuversichtlich, dass mit der Rückkehr zur Normalität der Tourismus sich wieder erholen wird. Dafür sollte die Senkung der Mehrwertsteuer für Speisen im Restaurant über den 1. Juli 2021 hinaus festgeschrieben werden. Ziel muss es sein, wieder mehr Gäste für längere Aufenthalte zu gewinnen. Dazu müssen wir neue Dinge schaffen. Veränderungen und neue Dinge kosten Geld, zahlen sich aber aus. Das beste Beispiel ist der Europapark Rust.

MEINRAD SCHMIEDERER, HOTEL DOLLENBERG, BAD PETERSTAL-GRIESBACH

Gefahr für die Gastronomiekultur



Die Gastronomie ist von der Coronakrise schwer getroffen, egal ob Sternerestaurants oder bürgerliche Lokale, wir sitzen alle im gleichen Boot. Take-away-Angebote machen wir nicht. Ich finde, Sterneküche ist nicht Take-away-tauglich. Es ist gerade das große Warten, es fehlt einfach die Perspektive. Dürfen wir im März wieder öffnen oder erst an Ostern? Das ist zermürbend. Zusammenhalt ist jetzt wichtig und die schnelle Auszahlung der Hilfen. Besonders Betriebe, die noch neu auf dem Markt sind, brauchen sie dringend. Die Gastronomiekultur, die wir in Deutschland in den vergangenen 20 Jahren aufgebaut haben, ist – wie Kinos und die Theater – in Gefahr.

BJÖRN FREITAG, GOLDENER ANKER, DORSTEN