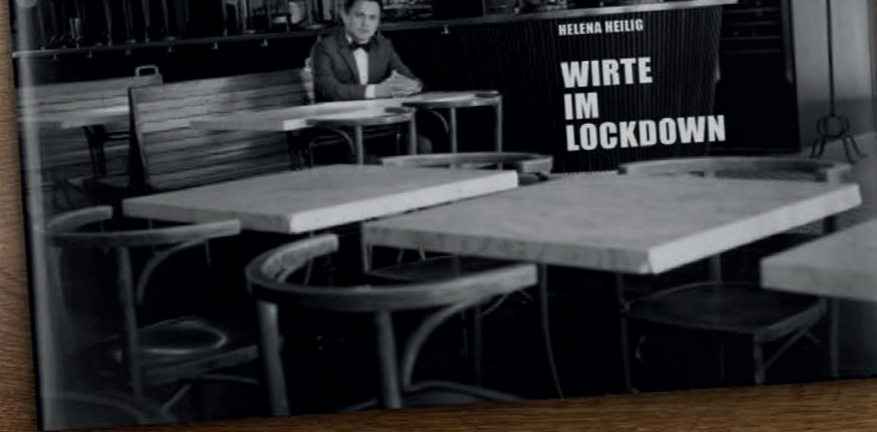




HELENA HEILIG

**WIRTE
IM
LOCKDOWN**



WIRTE IM LOCKDOWN

Im Winter 2020 verändert ein Virus unser Leben von einem Tag auf den anderen. Das öffentliche Leben kommt zum Erliegen, die Gastronomie wird geschlossen. Plötzlich dürfen Wirte keine Gäste mehr bewirten, bleiben ihre Küchen und Tresen leer. Nur wenige andere Branchen hat die Pandemie so hart getroffen. Diesen jähen Bruch dokumentieren Fotografin Helena Heilig und Journalistin Susanne Fiedler – zunächst in München. Mit dem zweiten Lockdown im Herbst 2020 weitet sich das Projekt auf 14 deutsche Städte aus. Jedes der Portraits ist eine Matrix des Stillstands, jeder Begleittext ein Blick durchs Schlüsselloch. Wirte im Lockdown ist eine zeitgeschichtliche Dokumentation, die unter die Haut geht.

ENGEL WEINCAFFÉ

PAULINA SOLAR

Es sieht so aus, als wenn in jedem Moment Gäste das Engel WeinCafé betreten könnten, doch der Eindruck täuscht: Bei- nahe verloren steht Mäntelbäuerin Paulina Solar an dem alten Tresen, ganz ohne Kundschaft. Das Engel WeinCafé mit seinem prägnanten schwarz-weißen Fußboden war bis Anfang der Achtzigerjahre hinein eine Apotheke, die Engel-Apotheke, wovon die gediegene Einrichtung bis heute zeugt. Dann wurde sie umgebaut, ein Café erlitt und mehr als neun Jahre lang konnten die Bremer hier milde Saanen, guten Wein und Kaffee im Engel WeinCafé genießen. Doch nun gibt es nur noch einen Mittagstisch zum Mitnehmen, die Türen sind geschlossen. „Das war ein Schock“, erinnert sich Paulina Solar. „Das kann- ten wir ja vorher so nicht.“ Immer wenn sie im Laden ge- hen, nahezu jeden Tag, „jeden Tag einen vollen Laden mit vielen Gästen, alle arbeiten von morgens bis abends – und dann wird einem plötzlich der Stecker gezogen. Eine Voll- bremsung in einem Moment, wo wir eigentlich dabei waren, unseren zehnten Geburtstag zu planen.“ Seit nunmehr einem Jahr leben sie in großer Ungewissheit: Zuerst durften sie im Mai wieder öffnen, mit weniger Stühlen

und Tischen im Laden und auf der Terrasse zwar, doch durch den schönen Sommer konnte vieles kompensiert werden. „Und dann kam der nächste Schock, als wir dann wieder schließen mussten.“ Gerade erst hätten sie wieder losgelegt mit einem guten Hygienekonzept, „und dann machen sie uns wieder dicht. Das war schon hart.“ Die freie Zeit verbringt Paulina Solar nun mit ihrem fünf- jährigen Sohn. „Das ist natürlich ein Geschenk, Momente, die mir keiner mehr nehmen kann.“ Doch irgendwann sei auch mal gut, meint sie, alleine schon deshalb, weil sie ihren Job so gerne mache: „Außerdem sehen sich die Leute danach, wieder rauszugehen, zusammenzutreffen und einen Wein oder einen Kaffee zu trinken.“ Vorsichtiger seien die Leute geworden, ängstlicher, und es spiele immer die Ungewissheit mit. Kann wieder aufgemacht werden, gibt es vielleicht so- der einen Lockdown? Sind bald genug Menschen durchge- angigt? Und was ist mit der neuen Mutant? Da gebe es viele Faktoren zu berücksichtigen, meint Paulina Solar. „Ich hoffe es aber sehr, dass wir danach wieder durchstarten können.“

Foto: HELENA HEILIG



FRIEDEL RICHTER RESTAURANT | BERLIN

STEFAN FRIEDEL

Die Berliner kennt Stefan Friedel gut: „Die Leute werden irgendwann jede Krankheit in Kauf nehmen, um feiern zu können.“ Eine Hauptstadt ohne Clubs und Bars? Unvorstellbar. Klar, auch im Friedel Richter hat man sich umarmt, geherzt, zusammen an den Tisch gepresst. Scheint aus einer anderen Zeitrechnung zu sein. „Diese Zeit wird nicht spurlos an den Menschen vorübergehen, aber dass wir alle den Kontakt wieder suchen werden, die Begegnung und die Ausgelassenheit, wenn es denn wieder möglich ist“ – das steht für den 43-Jährigen außer Frage. Pessimist war er noch nie. Der erste Lockdown erschien ihm noch lange als ziemlich surreal. „Ich konnte oder wollte nicht glauben, dass das so eine Riesengeschichte wird.“ Am letzten Abend im März, es war ein Freitag, haben sie im Friedel Richter die „Abriss-Party des Jahrhunderts“ gefeiert. Der Sommer war dann, wie bei vielen Berliner Wirten, nicht schlecht.

Doch zum Jahresende kam die zweite Zwangspause. Sämtliche Minijobber müssen Friedel und seine Partnerin entlassen. „Die trifft es am härtesten, denn für die bekommt man als Gastronom keine Unterstützung vom Staat.“ Sechs Mitarbeiter sind nach wie vor in Kurzarbeit. Einige Wochen

probiert das Friedel Richter auch den Lieferservice aus. „Aber das war frustrierend: Um eine Küche richtig hochzufahren, brauchst du eine bestimmte Mannschaftsgröße. Wir haben das gecancelt, um auch die Kollegen und Kolleginnen vor psychischen Schäden zu bewahren. Es wurde einfach zu wenig verkauft.“

Die Torstraße, an der sich das Friedel Richter befindet, ist so still wie an einem Berlin-Marathon-Sonntag, sagt Stefan Friedel. Er schläft jetzt besser. Lebt gesünder. Er hat die Ruhe wiederentdeckt, sagt er. Und fügt hinzu: „Und letztlich auch wieder nicht, denn noch immer warten hundert Einzelprojekte im Laden, die erledigt werden müssen. Oder das Finanzamt nervt.“ Einfacher wäre es für Stefan Friedel, mal wieder ein paar Gäste feste in den Arm zu nehmen.



HENNE WEINBAR | KÖLN

HENDRIK OLFEN

Die Henne Weinbar ist ein modernes Lokal mit Sharing-Konzept. Alle Gänge werden en miniature serviert und erlauben so die individuelle Kombination zur breit gefächerten, exzellenten Weinauswahl. Als junges Lokal genießt Küchenchef und Inhaber Hendrik Olfen den Luxus, bei Betriebsgründung eine entsprechende Versicherung abgeschlossen zu haben. Doch trotz dieser komfortablen Situation hinterlässt der Lockdown auch hier seine Spuren. „Finanziell mache ich mir keine Sorgen. Aber ohne Rücklagen kann einem die verzögerte Zahlung der November- und Dezemberhilfen auch das Genick brechen.“

Ein Betrieb besteht aber nicht aus Zahlen allein. „Blöd ist es für die Mitarbeiter, dass wir uns alle nicht sehen. Ich habe ja nicht nur die wirtschaftliche Verantwortung für den Laden, sondern auch für die Leute. Ich habe Angst, dass wenn die sich nicht sehen, jeder sein eigenes Ding macht und man darüber dann Personal verliert. Leute, die in Aktionismus verfallen, ihr Leben neu sortieren oder bei Rewe an der Kasse arbeiten.“ Geldtechnisch eine klare Alternative, denn es fehlen Sonn-, Feiertags- und Nachtzuschläge und natürlich das Trinkgeld.

Was bleibt, ist jede Menge Zeit: „Ich mache grade einen Sportboot-Führerschein, weil ich direkt am Rhein wohne, jeden Tag drauf gucke und dachte: das wäre doch mal nice.“ Ein Privileg, das nicht alle Kollegen teilen. „Wenn deine Hobbies, wie bei vielen Gastronomen aus Essen und Trinken bestehen, dann ist’s zurzeit natürlich scheiße. Und geschlossen haben wir grade alle, da sind wir ja nicht die Einzigen, die leiden. Wenn du erfolgreich warst, wirst du auch erfolgreich bleiben, und wenn du keine Kohle mehr hast, dann wird man dir bei entsprechenden Zahlen auch welche geben. Ob man da Bock drauf hat, ist eine andere Frage.“

Sichtbarkeit ist ein weiteres Thema während der Krise. „Wir machen am Wochenende Außer-Haus, das eher kostet, als dass es wirtschaftlich wäre. Es ist vielmehr Selbstbeschäftigung, weil sonst auch die Kreativität zu sehr leidet. Die Gäste lieben es, posten auf Instagram. Aber all das ist eben kein Ersatz für ein volles Restaurant mit hundert Gästen am Tag, die alle Essen und Trinken.“ Was die Zukunft angeht, bleibt Olfen optimistisch. „Die Frage ist nicht, ob wir das überstehen, sondern einfach nur, wie teuer das wird.“



MILJA UND SCHÄFA | BERLIN

SANDRA ENIS

Sowas hätte sich Sandra Enis auch nicht träumen lassen: Sie war als Restaurantbesitzerin schließlich mal Gastgeberin, und jetzt, aufgrund einer Pandemie, bedient sie ihre Gäste schon seit Monaten nur durch ein Durchreichfenster zur Straße raus. Die 31-Jährige spricht klar und sehr pragmatisch: „Seit März 2020 sind wir nun mal keine Gastronomen mehr.“ Zumindest nicht im klassischen Sinne. Dafür aber vieles andere: Kreative, Krisenmanager, Unheilbegrenzer, Neuerfinder, Gegensteuerer, Für-andere-Sorger, Antragsdeutschverstehender und Hilfenreinholer – sowas alles halt. Und eben Essen-durch-ein-Fenster-Verkäufer und Überlebenskünstler, das auch. Das Milja und Schäfa im Friedrichshain erinnert vom Innen-design ein wenig an eine Berghütte, eine, die allen Stürmen und Wettern trotzen muss: „Corona hat uns natürlich zunächst mal den Boden unter den Füßen weggezogen; alles, was wir bis dahin für stabil und unerschütterlich gehalten hatten, bröckelte auf einmal vor unseren Augen dahin“, erzählt die Wirtin. Was tat sie? Schnell reagieren, erfüllen, was die Kunden wollen, neue Standbeine überlegen, Vertriebswege austesten – auf einmal wurde dies alles zu Sandra Enis' Kernkompetenzen. Eine gute Erfahrung. „Ich war überfordert

und habe zugleich unheimlich viel gelernt.“ Auch über sich selbst, sagt sie. Seit März 2020 sind die acht festangestellten Mitarbeiter in Kurzarbeit, einige kommen noch stundenweise rein. Die Minijobber sind „stillgelegt“ – auch so ein Wort, für einen Zustand, den es vor Corona so nicht gab. „Aber mit unseren Gästen sind wir eine richtige Community geworden, viele bleiben uns treu und schauen nach uns – so wie wir nach ihnen.“ Über die Zukunft mag sie jetzt, im ersten Lockdown-Winter, gar nicht lange nachdenken. Solange die Impfungen im Land noch nicht richtig anlaufen und es draußen zu kalt ist, werde sich wohl nicht viel ändern für die Gastronomie in Deutschland. „Wenn ich positiv denke, dann kann es im Frühjahr was werden“, sagt Sandra Enis. Aber so richtig sicher klingt sie nicht.



GOLDESEL | BERLIN

JÖRG BUROW UND NINA ALT

Schon im März 2020 tanzt der Goldesel aus der Reihe: „Wir haben drei Tage vor dem Lockdown freiwillig zugesperrt“, erzählt Nina Alt, die die Charlottenburger Gaststätte gemeinsam mit ihrem Mann Jörg Burow führt. „Wir haben uns mit der zugespitzten Stimmung nicht mehr wohlfühlt.“ Irgendetwas Ungutes wabert durch die Stadt – was ist das für ein komisches Virus? Müssen etwa alle zu machen? Die Gäste werden vorsichtig. Vier Tage später geht es Jörg Burow schlecht, der 44-Jährige hat Kopfschmerzen, fühlt sich schwach. Die Familie schiebt es auf die Psyche, aber ein Test zeigt: Covid-19. So sind die Alt-Burows schon am Anfang in Quarantäne, in ihrer 52-Quadratmeter-Wohnung. Homeschooling, Förderanträge für den Betrieb – es gibt ordentlich zu tun. „Der erste Lockdown hat uns als Familie definitiv zusammengeschweißt.“ Doch zugleich geht die emotionale Achterbahnfahrt los. „Wir hatten Angst, ob wir jemals wieder würden öffnen können, wir wussten nicht, wie es weitergeht.“

Im Frühjahr scherzen sie noch: Der Goldesel, das Restaurant mit gut vierzig Plätzen, in dem man zusammenkommt, wo es eng ist – wird halt ein Nobelrestaurant Zum Goldenen Esel

– nur noch drei Tische wegen der Abstandsregeln, maximal siebzehn Leute im Raum. Auf eigene Faust baut Jörg Burow eine Lüftungsanlage ein. Manchmal steht er am Tresen, trocknet die Gläser und mag selbst nicht ganz glauben, was gerade passiert.

In den warmen Monaten breitet sich „Der Goldesel“ aber draußen aus. „Wir haben in dieser Zeit wie irre gearbeitet“, erzählt Nina Alt, „uns war klar, der Winter kommt, und es dräut ein erneuter Lockdown.“ In dem sitzen sie nun, ein bisschen wie erstarrt. Sie kommen nur selten in den eigenen, verwaisten Laden. „Wir sind nicht gern allein hier“, sagt Nina Alt. Und ja, es schmerzt, denn nach insgesamt 13 Jahren waren sie „auf dem aufsteigenden Ast“. Kurzer Seufzer, dann verordnen sie sich wieder Optimismus: Es kommt ein neuer Sommer, da muss man zur Not vieles reinarbeiten. Die Unterstützung der Gäste ist groß. „Verluste sind eh da. Aber Hauptsache, wir sind noch da, und wir sind gesund.“



„Auf einmal waren sie zu: Bars und Restaurants.

Die Fotografin Helena Heilig hat diese Zeit festgehalten und Wirte im Lockdown fotografiert.“

BR Kulturbühne

„Die Gastro fehlt uns. Und wir der Gastro, das zeigen die Fotos von Helena Heilig eindrücklich.“

ttt-Titel, Thesen, Temperamente

„Ein berührendes Projekt.“

Abendzeitung

„Die Schwarz-Weiß-Bilder stellen auch die Frage:

Wird es jemals wieder wie früher?“

BR Capriccio

