

# Kein Tisch ohne Termin

Restaurants setzen auf Reservierungen / Zahl der Tische wegen Corona reduziert / Gäste haben nicht immer Verständnis / Dehoga-Sprecher fürchtet um Existenz kleinerer Gastronomiebetriebe

Von Cora Meyer  
und Ava Malchow

**Kühlungsborn.** Heike Timmann und ihr Mann sind gut vorbereitet: Fünf Tage verbringen sie in Kühlungsborn, für jeden Tag haben sie bereits von zu Hause einen Tisch im Restaurant reserviert. „Das ist die bessere Variante, dann muss man sich nicht einreihen und warten“, sagt sie. Vor Corona sei das nicht erforderlich gewesen. „Aber jetzt gibt es weniger Tische. Da können die Restaurants ja auch gar nichts dafür.“

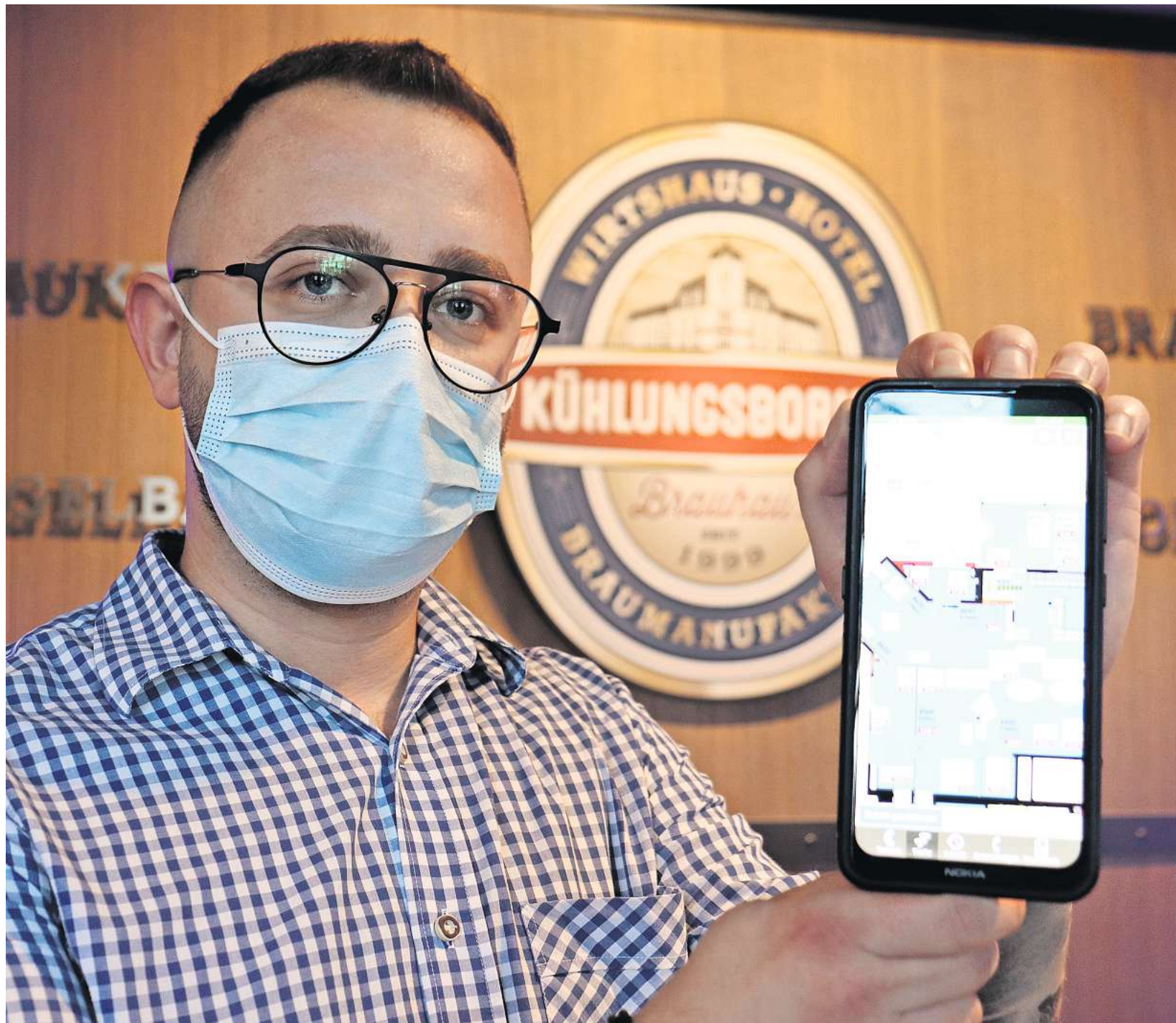
„Sehr schlau“ findet Markus Falenski, Chef des Kühlungsborner Brauhauses, das Vorgehen der Urlauber. „Durch die Verordnungen ist es Pflicht, dass reserviert werden muss. Wir haben dafür ein Online-System“, sagt er. Das funktioniert ganz gut. „Am Telefon schafft man es gar nicht mehr. Wir haben es zu dieser Saison angeschafft. Im Hinblick auf Corona macht es natürlich Sinn.“

Die Hauptzeit zum Essen gehen sei 18 Uhr. „Da wollen alle. Das geht nicht. Das muss man straffen.“ So könnten beispielsweise Familien mit Kindern schon etwas früher kommen. „Das Spontane fällt weg, aber wenn man es weiß und flexibel ist, dann geht es.“ Voll sei es trotzdem. „Es steht immer eine Schlange vor dem Haus“, sagt der Gastronom. „Das ist unbefriedigend. Die Leute sehen die leeren Tische und wissen nicht, dass die Tische alle reserviert sind.“ Über 50 Plätze sind im Brauhaus weggefallen, weil Abstände eingehalten werden müssen und der Tresen nicht genutzt werden kann. Außerdem braucht Markus Falenski mehr Personal, das am Eingang kontrolliert, ob die Gäste geimpft, genesen oder getestet sind.

## Mit Reservierung auf der sicheren Seite

Über ein tragbares Kassenterminal, mit dem die Angestellten auch die Bestellungen aufnehmen und kassieren, können sie den Saalplan einsehen, auf dem alle Tische und die dafür vorliegenden Buchungen eingezeichnet sind. „Das wiederum spart Personal“, sagt Markus Falenski. „Wenn mal eine Buchung wegfalle, könne der Tisch mit Laufkundschaft besetzt werden.“

Gitte Tott und ihr Mann machen zum ersten Mal in Kühlungsborn Urlaub. Sie hatten Glück und haben ohne Reservierung in einem Restaurant einen Tisch bekommen. Für das nächste Mal wollen sie aber auf Nummer sicher gehen. „Heute Abend gehen wir wieder essen, aber dieses Mal mit einer Reservierung“, sagt sie. Auch Gisela und Hans Richter haben die Erfahrung



Nur handtellergrößer ist das Gerät, mit dem Adrian Vaida, Angestellter im Brauhaus in Kühlungsborn, das ganze Restaurant im Blick hat. Auf dem Display werden alle Tische angezeigt. Dort ist hinterlegt, wer wann reserviert hat. FOTO: CORA MEYER

gemacht, dass ohne Reservierung kaum ein Tisch zu bekommen ist. „Wir waren kurz nach Corona in Kühlungsborn, da ging es. Jetzt ist es natürlich extrem“, sagt Gisela Richter. „Man mag gar nicht mehr Essen gehen“, sagt ihr Mann. Teilweise sei es nicht mehr möglich, einen Tisch für den nächsten Tag zu bekommen. „Manche Restaurants nehmen auch gar keine Reservierungen an.“

Auch das Restaurant Wenzel Prager Bierstuben in Warnemünde gibt nur ein bestimmtes Kontingent zur Reservierung frei. „Ein paar Tische behalten wir für Laufkundschaft“,

sagt Filialleiterin Lisa Klein. „Man kann nicht alle Gäste gleich verprellen.“ Allerdings sei das Wenzel in Warnemünde mit 38 Tischen auch ein großes Restaurant. „Wir haben auch die Kapazität.“ Auch die durch Corona erforderlichen Abstandsregelungen seien dadurch einfacher zu verschmerzen. „Wir sind schon immer ein großes, hallenmäßiges Restaurant, uns geht es ganz gut mit weniger Tischen.“

Auch in Warnemünde war bis vor ein paar Jahren noch 18 Uhr die beliebteste Essenszeit. „In den letzten drei, vier Jahren haben sich die Uhrzeiten verändert. Die Leute sind

auch bereit, schon um 16.30 Uhr oder 17 Uhr zu kommen, so dass man drei Mal am Tag die Tische belegen kann“, sagt Lisa Klein.

Wenn Gäste abgewiesen werden müssen, sei es auch schon zu unschönen Szenen gekommen. „Viele sind einfach frustriert. Sie verstehen nicht, warum bestimmte Tische reserviert sind und warum man zum Beispiel auf der Terrasse nicht reservieren kann“, sagt sie. Es sei auch schon vorgekommen, dass das Personal angeschrien wurde. Lisa Klein empfiehlt Gästen, es um 17 Uhr zu probieren. „Da findet man meist noch Lücken.“

Das Problem sei aber generell, dass es zu viele Menschen gebe, zu wenig Tische und zum Teil zu wenig Personal – nicht erst seit Corona. „Wir sind Tage im Vorfeld ausgebucht. Die Leute rufen zur Hanse Sail an für Weihnachten und Silvester“, sagt die Filialleiterin. „Das ist auch empfehlenswert.“

## „Einschränkungen werden bleiben“

Auch Lars Schwarz, Sprecher des Kreisverbandes Rostock der Dehoga Mecklenburg-Vorpommern, kennt das Problem. Er ist selbst Gastronom. „Einige vergeben Zei-



Die Leute sind es gewohnt, dass Restaurants 365 Tage im Jahr von morgens bis abends geöffnet haben. Das wird so nicht weitergehen.

Lars Schwarz

Sprecher des Kreisverbandes Rostock der Dehoga MV

ten, weil es anders nicht mehr geht“, sagt er. Ein Grund für den Andrang sei, dass viele Hotels ihre eigene Gastronomie für ihre Gäste vorbehalten hätten, damit dort die Qualität des Services nicht leidet. „Das hat Effekte auf alle, die am Markt übrig sind.“

Die Leute seien es gewohnt, dass Restaurants 365 Tage im Jahr von morgens bis abends geöffnet haben. Das werde so nicht weitergehen. „Es wird Einschränkungen geben in Öffnungszeiten und Angebot“, sagt Lars Schwarz. „Da werden wir nicht drum herumkommen.“ Denn die Abstandsregelungen wirken sich auf die Einnahmen aus: „Halb so viele Plätze heißt halb so viel Umsatz“, sagt der Dehoga-Sprecher. Der Verband hatte sich deshalb gewünscht, dass bei der Einführung von 3G in der Gastronomie in Mecklenburg-Vorpommern auf die Abstände verzichtet werden könnte. Das sei in Schleswig-Holstein möglich. „Dem ist das Land nicht gefolgt, nur die Dokumentationspflicht ist weggefallen. Mehr war nicht rauszuholen.“

In vielen kleinen Orten gebe es nur noch eine Gastronomie, die die letzte Anlaufstelle sei. „Wir werden ein leises Sterben erleben“, sagt Lars Schwarz. „Wenn ein Hotel zumacht, wird es wahrgenommen. Wenn im Binnenland eine Gastronomie weggeht, kriegen wir das so schnell nicht mit.“

## Villa Baltic war Hauptthema

Kühlungsborn: Verwaltung beantwortete in Bürgerversammlung Einwohnerfragen

Von Cora Meyer

**Kühlungsborn.** Sie war lange erwartet worden und gut besucht: Mehr als 60 Personen kamen zur ersten Bürgerversammlung in Kühlungsborn nach fast zwei Jahren. Wegen Corona konnten diese Veranstaltungen seitdem nicht stattfinden.

Bürgermeister Rüdiger Kozyan hatte nicht nur seine Amtsleiter Peggy Westphal (Bauamt), Stefanie Zielinski (Bürgeramt) und Dirk Lahser (Finanzen) mitgebracht. Auch die Landeskonservatorin Dr. Ramona Dornbusch und Alexander Schacht vom Denkmalschutzamt des Landkreises Rostock waren eingeladen.

Denn das dominierende Thema auf der Agenda war die Entwicklung der Villa Baltic und des angrenzenden Grundstücks. Die Bürgerinitiative „Rettet den Baltic Park“ übergab dem Bürgermeister eine Liste mit 1030 gesammelten Unterschriften. Sie sprechen sich dagegen aus, dass die an die Villa Baltic angrenzenden stadteigenen Grundstücke im Baltic Park weiter in Besitz und Eigentum der Stadt Ostseebad Kühlungsborn bleiben. Ziel der Initiative ist ein Bürgerentscheid. Den

wird es am 5. Dezember allerdings ohnehin geben. Das hatten die Stadtvertreter kürzlich beschlossen. Ramona Dornbusch betonte, welchen „wertvollen Schatz“ die Kühlungsborner mit der Villa Baltic haben. Für den Erhalt müsse man auch Zugeständnisse machen. Auf der anderen Seite müssten die Auflagen des Denkmalschutzes für den Eigentümer zumutbar sein. Dieser Punkt bewegte einige Besu-



Die Aula des Schulzentrums in Kühlungsborn war bei der ersten Bürgerversammlung nach zwei Jahren gut gefüllt. FOTO: CORA MEYER

cher der Versammlung. Sie fragten sich, ob der Eigentümer der Villa nicht hätte wissen müssen, welche Kosten für die Sanierung auf ihn zukommen, bevor er die Villa kaufte – und bevor der Plan entstand, einen Teil des angrenzenden Grundstücks zu kaufen und zu bebauen. Mit dem Hotel, das dort entsteht, will der Eigentümer die Sanierung und den Erhalt finanzieren. „Das ist eine Grauzone“, sagte

Ramona Dornbusch. Man könne dem Investor den fortschreitenden Verfall der Villa nicht zum Nachteil auslegen. „Außerdem befinden wir uns immer an der Grenze zum Eingriff ins Eigentumsrecht“, sagte sie. Das sei bereits mehrfach vor Gericht verhandelt worden. Der Traum der Denkmalschützer ist, dass ein einzelner privater Investor das Gebäude kauft und saniert, wie etwa in Heiligendamm geschehen. „Wir müssen uns aber eingestehen, dass solche Lösungen immer unrealistischer werden und man gezwungen ist, sich etwas anderes auszudenken“, sagte die Landeskonservatorin. Es sollte jedoch vertraglich sichergestellt werden, dass die Sanierung tatsächlich stattfindet.

Die Bürger bewegte unter anderem, ob und wann es einen Shuttlebus geben wird, ob in Kühlungsborn kostenloses WLAN geplant ist und ob es ein Parkhaus im Stadtteil West geben wird. Der Bürgermeister informierte über aktuelle Projekte und das Baugeschehen. In diesem Zusammenhang warb er um Verständnis für die Verwaltung. „Viele machen sich kein Bild von Verfahrensdauern. Das ist der Grund, warum manches länger dauert als man es sich vorstellt.“

## Zünftige Gesellentaufe in der Töpferei Jung

**Glashagen Ausbau.** Wieder hat es ein Geselle in der Töpferei Jung in Glashagen Ausbau geschafft. Ober sich auch im hart umkämpften Arbeitsmarkt behaupten kann, steht noch in den Sternen. Einen Ausbildungsplatz in einer guten Töpferei zu erhalten, war schon wie ein Sechser im Lotto. Dafür erhält er am Sonntag ab 14 Uhr seine Gesellentaufe. Drei Gefäße müssen gedreht werden, und jeder Ballen wird um 500 Gramm schwerer sein

als der vorherige. Gearbeitet wird an einer typischen Töpferscheibe. Die Tüflinge werden traditionell in Ton getaucht und erhalten am Schluss einen Henkel, denn der Geselle verwandelt sich zu einem Gefäß. Getrocknet werden sie am Feuer im neu gestalteten Skulpturenpark der Töpferei und kommen zuletzt in den Verkaufsraum, wo die Ton-Gesellen auf einen Käufer warten. Das Töpferei-Café hat auch an diesem Tag geöffnet. *sh*



Töpfermeister Joachim Jung mit einer Gesellin, die mit reichlich Ton und Matsch eine zünftige Taufe erhält. FOTO: SABINE HÜGELLAND