

## STEELE INSIDE

# Ein lästiger Gast



Von Jürgen Schaaf

Ein Stimmungsbild aus der Steeler Gastronomie nach (fast) zwei Jahren Corona Pandemie.

**W**ir erinnern uns, der erste Lockdown wurde am 16. März 2020 beschlossen und trat am 22. März 2020 in Kraft. Er war mit zahlreichen Einschränkungen im öffentlichen Leben verbunden, die Gastronomie musste schließen. Der erste Corona-Lockdown

in Deutschland endete mit den ersten Lockerungen nach sieben Wochen am 4. Mai 2020. Am 13. Dezember 2020 gab die Bundesregierung neue Maßnahmen gegen das Coronavirus bekannt, so musste die Gastronomie wiederum schließen. Die neuen Beschlüsse soll-

ten zunächst bis zum 10. Januar gelten, wurden aber mehrere Male bis zum 18. April 2021 verlängert. Wir fragten einige Steeler Gastronomen, wie sie den Lockdown erlebt haben, wie ihre jetzige Situation ist und wie sie bei einem möglichen neuen Lockdown reagieren können.



## Angelo Cappobianco / Cappobianco al Fiume

„Der Lockdown war schon eine schlimme Zeit, du sitzt zuhause und bekommst fast eine Paranoia. Zuhause wurde es mir einfach zu eng und ich bin ins Restaurant und habe dort den ganzen Tag (ohne Gäste) verbracht. Um die Zeit sinnvoll zu nutzen, haben wir dann das Restaurant gestrichen und weiter aufgehübscht.“

„Nach dem Lockdown hatten wir auf unserer Terrasse gut zu tun, die Innenräume wurden weniger nachgefragt. Jetzt ist die Auslastung der Räume in Ordnung. Sorgen machen mir nur die Weihnachts- und Betriebsfeiern, da haben wir bisher kaum Buchungen. Die Firmen haben in der Pandemie auch gelitten und es fehlen die nötigen Mittel.“

„Eine Auswirkung der Pandemie ist auch die Personalsituation. Wir suchen dringend neues Personal, aber gute Leute sind zurzeit nicht zu finden“

„Die Leute können überall Geschäfte, Märkte ... ohne Einschränkung besuchen. Im Restaurant gilt 1G, 2G, 2G+, 3G? Die Politiker haben Ahnung, die haben genau so viel Ahnung wie ich mit mauern zu tun habe. Nämlich gar nichts“

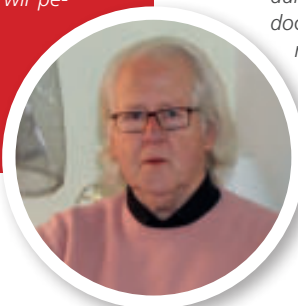
„Ein neuer Lockdown wäre für uns weitaus schwerer aufzufangen als 2020 und ich weiß nicht, ob das Cappobianco al Fiume dann weiter bestehen könnte“

## Rolf Stüdemann / Kiek ma Rin

„Ich habe schon gezittert im Lockdown, besonders diese Ungewissheit, wie lange wir schließen müssen, zerrte an den Nerven“

„Jetzt bin ich ganz zufrieden, denn mein Umsatz bewegt sich auf dem gleichen Niveau wie vor der Corona Zeit und meine Gäste fühlen sich bei uns sicher, da wir penibel die 2G Regel anwenden.“

„Um einen eventuellen neuen Lockdown zu überstehen, bin ich zu alt. Dann würde das Kiek ma Rin schließen.“



## Genoveva Meier / Isinger Tor

„In den ersten sieben Wochen im Lockdown ging es eigentlich noch. Es war schönes Wetter und wir haben viel mit den Kindern unternommen. Die Pandemie werden wir wohl bald im Griff haben, dachten wir“

„Danach wurde es bitter. Diese Ungewissheit, dürfen wir nächsten Monat aufmachen, oder doch erst in zwei Monaten. Man wusste einfach nicht, was passieren würde. Diese Zeit war echt hart.“

„Zurzeit läuft es wieder, mit strengen 3G Kontrollen, sehr gut. Da können wir uns auf unsere Gäste verlassen. Ein neuer Lockdown? Da habe ich natürlich Bammel vor, aber zum Aufgeben sind wir noch zu jung“



## Ayob Agner / Grend Kneipe

„Die Grend Kneipe hatte im Lockdown ja komplett zu, ein Lieferservice hätte sich für uns einfach nicht gerechnet. Um uns über Wasser zu halten, mussten wir uns von Freunden Geld leihen, da die staatlichen Hilfen uns erst spät (fast zu spät) erreichten.“

„Nach dem Lockdown kam das Geschäft eher zäh in Gang. Es dauerte lange bis wieder ein normaler Umsatz erreicht werden konnte, da ja die Vorstellungen im Theater Freudenhaus und die Konzerte vom Grend nicht, oder nur mit begrenzter Besucherzahl, stattfinden konnten.“



„Den November und Dezember sehe ich mit einiger Sorge, da uns Einnahmen aus Weihnachtsfeiern oder Firmenfesten fehlen werden. Da geht wenig. Wie in jedem Jahr stehen wir in dieser Zeit auch in Konkurrenz zum Weihnachtsmarkt, der uns einige Gäste wegschnappt.“

„Ein neuer Lockdown ist ein echtes Schreckgespenst, ich glaube den überleben wir finanziell nicht.“

## Taulant Lamnica / da Vinci

„Beim ersten Lockdown haben wir richtig Angst gehabt, nicht nur als Gastronom, sondern auch als Mensch. Wir konnten das Virus ja nur aus den Berichten im Fernsehen, wussten damit nicht wirklich was anzufangen. Aber wir haben den ersten Lockdown ganz gut überstanden.“

„Der zweite Lockdown war dramatisch für das da Vinci. Geholfen hat uns dann unser Lieferservice, der sehr gut angenommen wurde. So haben wir die Zeit einigermaßen überstanden. Dennoch, es war ein Kampf.“

„Jetzt sind unsere Gäste wieder da, allerdings kommen einige (ältere) Stammgäste immer noch nicht, da sie einfach noch Angst haben“

„Einen neuerlichen Lockdown zu überstehen, dürfte sehr schwer werden, aber Aufgeben ist keine Option.“



## Irfan Basha / Acquario

„Ich war erst mal geschockt. Das Virus auch in Deutschland, man konnte es kaum glauben. Mit Hilfe von unserem Lieferservice, den unsere vielen Stammkunden (wir sind ja schon 40 Jahre hier in Steele) reichhaltig in Anspruch genommen haben, konnten wir den Lockdown dann ganz gut überstehen.“

„Im Sommer war das Geschäft auf unserer Terrasse sehr gut, aber jetzt in der kälteren Jahreszeit sehen wir doch einige ältere Kunden, die lieber unseren Mitnehmerservice nutzen, als ins Restaurant zu kommen.“

„Ein neuerlicher Lockdown würde auch uns heftig treffen, besonders nach der kürzlich durchgeführten aufwendigen Renovierung. Allerdings sehe ich auch ohne neuen Lockdown skeptisch in die Zukunft, denn bei den hohen Inzidenz Zahlen werden viele Gäste aus Angst vor dem Virus wohl doch lieber zuhause bleiben.“



## Davide Galimberti / Osteria Kronenburg

„Lockdown: Langweilig, Stressig, Ungewissheit, keine Antworten, keine Informationen. Um zu überleben, mussten wir privates Geld in die Hand nehmen, da auch nach 8 Monaten keine staatliche Unterstützung eingetroffen war“

„Wir sind froh, dass jetzt wieder viel zu tun ist, unsere Gäste sind wieder da. Private Firmenfeiern sind zwar gerade nicht nachgefragt, aber zu uns komme viele geimpfte Gäste (Ärzte, Polizisten ...) auch in größeren Gruppen.“

„Neuerlicher Lockdown! Neue Beschränkungen für die Gastronomie! Wir müssen schließen! Dann würde ich die Verantwortlichen der Stadt Essen und die Organisatoren des Steeler Weihnachtsmarktes fragen, wie es möglich ist, dass Hunderte von Menschen ohne Maske, ohne Achtung der 3G Regeln und ohne Abstand kräftig an der Bühne feiern dürfen und die Osteria Kronenburg trotz aller aufwendigen Corona Schutzmaßnahmen schließen muss.“



Bilder: Jürgen Schaaf / essen-steele.app

Text: Jürgen Schaaf nach den originalen Aussagen der Steeler Gastronomen