

# Betriebe sagen Nein zu Gebühr vorm Schnitzel

**ENERGIEKRISE** Einige Restaurants im Oldenburger Raum verlangen ein Eintrittsgeld – Emdner sehen das kritisch

VON AXEL MILKERT

**EMDEN** – Not macht erfindend. Und diese Not, entstanden aus massiv steigenden Energiekosten, höherem Mindestlohn und mittlerweile teils horrenden Lebensmittelpreisen, hat vereinzelt Gastronomen dazu bewogen, eine Art Eintrittsgeld von ihren Gästen zu verlangen. Unter anderem in Hude und in Hoykenkamp (Ganderkesee) haben Betriebe zu diesem Mittel gegriffen, um, wie sie sagen, die extrem hohen Energiekosten auffangen zu können. Ein geeignetes Instrument? In Emden stößt dieses Vorgehen auf Unverständnis, wie eine Umfrage dieser Redaktion ergab.

## ■ KATER & CO.

„Ich finde das krass und absurd“, sagte Geschäftsführerin **Barbara Sälzer** (Grand Café, Kater, Mozo). Sie räumt zwar ein, dass die Kosten insgesamt „dramatisch steigen“. Auch der gestiegene Mindestlohn treffe ihre Betriebe sehr. Doch das ist über ein Eintrittsgeld oder eine Energiepauschale aus ihrer Sicht nicht zu regeln. „Ich muss doch meine Betriebskosten über die Preisgestaltung steuern.“ Außerdem sei ihr ein voller Laden lieber, auch wenn der eine oder andere



Vor dem Genuss des Wiener Schnitzels ein „Eintrittsgeld“ zahlen? Emdner Gastronomen sind da ausgesprochen skeptisch.

BILD: DPA

re vielleicht nur einen Kaffee trinke, als nur eine Handvoll Leute, während viele andere durch eine Eintrittsgebühr abgeschreckt würden. Darüber hinaus gebe es Möglichkeiten, „die Wirtschaftlichkeit anhand des Angebots und der Öffnungszeiten zu regeln“. Die Kostenspirale erwischte die gastronomischen Betriebe mit Blick auf Herbst und Winter ohnehin zu einem schwierigen Zeitpunkt. Barbara Sälzer: „Jetzt kommen die Monate, in denen man versucht, die Verluste einzugrenzen.“

## ■ HENRI'S

**Jörn Malanowski**, Geschäftsführer der Ostfriesischen Be- schäftigungs- und Wohnstätt-

ten GmbH (obw), verweist darauf, dass sein Betrieb aktuell noch auf einen Energievertrag mit Preisbindung setzen kann. „Deshalb haben wir über dieses Thema noch nicht nachdenken müssen.“ Die obw betreibt an der Kunsthalle das Café & Restaurant Henri's. Zum einen werde die obw schauen, „wo wir noch Sparmöglichkeiten haben“. Zum anderen werde man steigende Betriebskosten über die Preise regeln. Und die sollen marktgerecht sein, unterstrich Malanowski: „Und wir tun alles dafür, dass wir das hinbekommen.“

Eine Energiepauschale hält er für kein probates Mittel: „Wir erheben ja auch keine Servicepauschale wegen des gestiege-

nen Mindestlohns.“

## ■ DER OSTFRIESE

Not mache ja offenbar erfindend, sagt **Halil Kalmaz**, Geschäftsführer von „Der Ostfrie- se“ (vormals „Störte“) am Neuen Markt. „Ein Eintrittsgeld können wir unseren Gästen nicht zumuten. Das geht gar nicht.“ Wachsen die Kosten, müsse man eben die Preise anheben.

## ■ ANONYMUS

Ein Gastronom, der seinen Namen lieber nicht in der Zeitung lesen will, möchte erst einmal abwarten, wie er in seinem Haus weiter verfährt. Er habe davon gehört, dass ver-

einzel Restaurantbetreiber eine Eintrittsgebühr oder Energiepauschale von ihren Gästen verlangen. Er kann die Kollegen „irgendwo verstehen“. Der Kostendruck sei groß und die Lage „sehr ernst“.

## ■ DEHOGA

Von einer „ganz schwierigen Situation“ spricht auch **Karl-Heinz Wittwer**, selbst Hotelier und 1. Vorsitzender des DEHOGA-Kreisverbands Emden.

Nach einem „guten Sommer“ für die Gastronomie in der Region sieht Wittwer inzwischen einen Haufen Probleme, die ihn und seine Kolleginnen und Kollegen in die Bredouille bringen: Personalmangel, höherer Mindestlohn, Mehrkosten für Energie und Lebensmittel, Inflation. „Es fällt schwer, Ratschläge zu geben“, stellt der Emdner DEHOGA-Vorsitzende fest. Von einem Eintrittsgeld fürs Restaurant halte er persönlich nichts. Die Frage sei ja auch, ob der Gast überhaupt bereit wäre, das zu zahlen. Und wenn ein Verbraucher in wirtschaftlich angespannten Zeiten vor der Wahl stehe, die kaputte Waschmaschine reparieren zu lassen oder Essen zu gehen, dann sei klar, wie die Entscheidung ausfalle. Wittwer: „Man weiß im Moment überhaupt nicht, was die Zukunft bringt.“



Jörn Malanowski, Geschäftsführer obw. BILD: ARCHIV



Barbara Sälzer, Geschäftsführerin der Sälzer GmbH (u.a. Kater, Mozo). BILD: ARCHIV



Halil Kalmaz, Geschäftsführer Der Ostfrie- se. BILD: MILKERT