

Raus aus der Krise

**Interview mit dem Inhaber des Café & Restaurant
„Dresdner-Aussicht“**



Für die letzte **Südhang**-Ausgabe (Mai/Juni 2020) hatten wir bereits drei Gastwirte aus dem Dresdner Süden zu ihrer Situation mit der Corona-Krise befragt. Mittlerweile gab es zahlreiche Lockerungen und die Gaststätten dürfen wieder für ihre Gäste da sein. Wir möchten in dieser Ausgabe von einem weiteren Restaurantbesitzer wissen, wie der Betrieb wieder angelaufen ist. Wir weisen allerdings darauf hin, dass dieses Interview bereits Mitte Juni stattgefunden hat. Möglicherweise werden sich die Regelungen und Auflagen bei Erscheinen dieser Ausgabe bereits wieder verändert haben.

Herr Menz, wie haben Sie die Wochen während der Schließung überstanden?

In den ersten Wochen des Lockdowns war ich – wie vermutlich jeder – damit beschäftigt, die Situation halbwegs zu erfassen und die täglich neuen Informationen aus den Medien aufzunehmen, mir daraus ein Gesamtbild zu machen und entsprechend sofortige und langfristige unternehmerische Entscheidungen abzuleiten. Für mich als Inhaber gab es zunächst unglaublich viel zu erledigen: Telefonate mit Vertragspartnern, dem Vermieter, Lieferanten, Handwerkern, Stromanbieter, Krankenversicherer, Bank, Steuerberater etc. – aber auch offene Gespräche mit Mitarbeitern, vor denen ich manche Ratlosigkeit nicht verbergen konnte. Und natürlich habe ich mit vielen Gästen gesprochen, die Feierlichkeiten geplant hatten. Als sich die Hilfsleistungen der Regierung abzeichneten, gab es dann unglaublich viele bürokratische Hürden zu nehmen und selten gab es jemanden, der einem beim Ausfüllen der komplexen Anträge wirklich weiterhelfen konnte. Bei der allgemeinen Verunsicherung einen klaren Kopf zu behalten und den Blick nach vorne zu richten war schon eine Herausforderung ...

Obwohl ich seit 24 Jahren in der Gastronomie tätig und seit 15 Jahren

Inhaber des Café und Restaurant „Dresdner Aussicht“ bin und es immer schon einmal Phasen gegeben hat, in denen wir uns neu ausrichten mussten, war dies trotzdem eine unvergleichliche Situation. Das Unternehmen ist mit den Jahren stetig gewachsen und steigende Gästezahlen auf der einen Seite sowie steigende Personalkosten auf der anderen Seite haben mich gezwungen, das Wachstum immer weiter voran zu treiben. Die plötzliche Vollbremsung hat nun dazu geführt, dass wir uns grundlegend fragen mussten, wie wir unsere Zukunft gestalten wollen. Ich habe also begonnen, unsere Prozesse und Arbeitsweisen bis ins Kleinste zu analysieren und neu aufzuarbeiten. Es zeigte sich, dass unsere Ausrichtung „Qualität und Nachhaltigkeit“ nun umso mehr eine Chance sein kann, um die Krise zu bewältigen – oder andersherum gesagt: Ich fing an, die Krise als Chance für die Verwirklichung eines nachhaltig stabilen Unternehmens zu verstehen. Wenn wir von einem nachhaltigen Unternehmen sprechen, dann beziehe ich das auf alle Ebenen: auf die Zufriedenheit und den Teamgeist des Personals, auf eine Optimierung von Strukturen und Abläufen genauso wie auf ökologische Gesichtspunkte zum Beispiel in Bezug auf regionalere Produkte und Klasse statt Masse. Ich sehe die Zeit des Lockdowns also als Investi-

tion an, weil ich sie zeitlich für Analysen und Zieldefinitionen intensiv genutzt habe.

Haben Sie neue Angebote entwickelt? Zum Beispiel Liefer- oder Abholservice?

Während des Lockdowns haben wir alles heruntergefahren und keine zusätzlichen Angebote entwickelt. Natürlich habe ich mit dem Gedanken gespielt, einen Lieferservice aufzubauen – vereinzelt kamen auch Anfragen dazu. Ich habe das Szenario also für unser Team und unsere äußeren Begebenheiten, wie zum Beispiel unsere Lage und unsere Gästeschaft durchkalkuliert. Ich kam dabei aber zu dem sicheren Schluss, dass sich der durch die Corona-Krise entstandene Schaden unverhältnismäßig vergrößern würde. Um unsere laufenden Kosten zu decken ist einfach ein Mindestaufkommen an Bestellungen notwendig, mit dem wir nicht hätten rechnen können und ein Herabsenken unserer Qualität, um mit Dumpingpreisen mithalten zu können, kam für uns absolut nicht in Frage. Hinzu kommt, dass unsere Gäste zwar aufgrund unserer Küche und unseres Speisenangebotes zu uns kommen, aber für den perfekten Genuss gehört eben genauso die sorgfältige Anrichteweise der Gerichte, unser besonderer Service, die einmalige Aussicht über Dresden und

das Gesamtambiente hinzu. Das lässt sich beim besten Willen nicht einfach in eine Assiette packen und ausliefern ... Ich kann deshalb jeden verstehen, der sich lieber abwartend verhalten hat, um bald wieder das Gesamtpaket in der „Dresdner Aussicht“ genießen zu können. Seitdem wir wieder geöffnet haben, bieten wir aber alle Speisen auch zum Mitnehmen an. Damit versuchen wir denjenigen gerecht zu werden, die noch zurückhaltend sind, sich unter Leute zu begeben.

Haben Sie staatliche Hilfen in Anspruch genommen und wenn ja, waren diese ausreichend?

Ja, ich habe staatliche Hilfe in Anspruch genommen in Form eines Zuschusses und eines SAB-Darlehns sowie die Möglichkeit der Kurzarbeit für meine Mitarbeiter genutzt. Es war mir sehr wichtig, dass meine Mitarbeiter bei der ohnehin prekären Situation mit finanziellen Einbußen durch Kurzarbeit und Trinkgeldausfall wenigstens ihre Löhne zuverlässig und pünktlich erhalten konnten.

Vorausgesetzt das Geschäft läuft über die nächsten Wochen weiterhin gut an, so gehe ich davon aus, dass wir mit dem bisherigen Darlehn und den angekündigten Mehrwertsteuersenkungen wirtschaftlich über die Runden kommen können.

können, wie das Gästeverhalten sein würde. Klar war natürlich, dass große Feiern, von denen wir hauptsächlich leben, nicht stattfinden können und dass wir durch die Abstandsregeln einige Tische im Gastraum reduzieren müssen. Besonders in Telefonaten mit Gästen zeigte sich eine starke Verunsicherung darüber, wie riskant ein Restaurantbesuch einzuschätzen sei. Die Kontaktbeschränkungen haben also alles in allem dazu geführt, dass sich die meisten Leute mit Zusammenkünften zurückgehalten und Reservierungen lieber storniert haben.

Insbesondere aber ein Teil unserer Stammgäste war geradezu „ausgehungert“ danach, sich nach so langer Zeit wieder einmal kulinarisch verwöhnen zu lassen. Es gab auch schon vereinzelt ein paar Tage, an denen wir relativ gut ausgelastet waren. Vor allen Dingen seitdem weitere Lockerungen in Bezug auf die Gästezahl (nun bis zu 50 Personen) gelten, nimmt das Geschäft wieder zu.

Für uns war es so oder so ein besonderer Moment, wieder unsere Türen öffnen zu können – nicht zuletzt, da wir im Februar unsere Restaurantküche komplett saniert und dadurch bereits 14 Tage geschlossen hatten. Wir hatten gerade wieder eine Woche geöffnet, als dann der Shutdown kam. Das war schon eine skurrile Situation. Hätte mir jemand einige Monate zuvor gesagt, dass wir mal so lange Zeit unseren Geschäfts-

den Punkt, wieder kostendeckend arbeiten zu können, was angesichts des Gesamtausmaßes der Krise eine positive Bilanz ist ... und es ist so schön, endlich wieder Leben im Restaurant zu haben!

Unter welchen Auflagen dürfen Sie öffnen? Sind diese für Sie gut realisierbar?

Die Auflagen für die Gastronomie in Sachsen sind aus meiner Sicht insgesamt verhältnismäßig. Wir haben in unserem Restaurant genug Platz, die Abstandsregel zwischen den Tischen von anderthalb Metern einhalten und trotzdem noch genug Tische anbieten zu können. Unsere Mitarbeiter tragen eine Mund-Nasen-Maske und wurden hinsichtlich der Hygiene in Bezug auf Hände- und Oberflächendesinfektion, aber auch im Umgang mit den Speisen und Getränken sowie mit dem Geschirr besonders sensibilisiert. Natürlich haben wir auch für unsere Gäste die Möglichkeiten der Händedesinfektion aufgestockt. Vorübergehend haben wir unseren sehr beliebten Sonntagsbrunch aufgrund der Hygienebestimmungen nicht anbieten können. Mit den neuen Auflagen vom 6. bis 29. Juni steigt bei uns die Hoffnung: Sowohl Familienfeiern bis 50 Personen als auch Buffets unter besonderen Hygieneauflagen sind nun wieder möglich. Ab dem 1. Juli werden wir also auch unseren Sonn-



Seit dem 15. Mai dürfen Gaststätten endlich wieder geöffnet sein. Entsprechen die Gästezahlen Ihren Erwartungen?

Das Gästeaufkommen lief erwartungsgemäß sehr verhalten an. Es war schwer, überhaupt einschätzen zu

betrieb auf Eis legen würden, ich hätte es schlichtweg nicht für möglich gehalten.

Was die Entwicklung der Gästezahl betrifft, so kommen wir also nach gut vier Wochen langsam an

tagsbrunch von 10:00 bis 14:00 Uhr wieder aufnehmen. Die Reservierungen dafür laufen bereits wieder an. Ich denke häufig an Kollegen, andere Gastronomen, die nur wenig Platz in ihrem Lokal haben oder hauptsäch-

lich von Touristen und Geschäftsreisenden leben. Sie haben es vermutlich noch um einiges schwerer, die Situation aktuell und langfristig zu stemmen und die Auflagen einzuhalten. Für die „Dresdner Aussicht“ schätze ich es so ein, dass wir das Geschäft wieder in einem rentablen Bereich haben, sobald die Gäste wieder bereit sind zu kommen und auch ihre größeren Feiern bei uns auszurichten.

Haben Sie das Gefühl, dass die Hygieneregeln die Kundschaft fernhalten?

Wie gesagt, manche Gäste sind noch von der allgemeinen Situation verunsichert – egal ob aufgrund der Hygieneregeln, der Kontaktbeschränkungen oder der persönlichen Angst, sich zu infizieren. Aber mit den vergleichsweise lockeren Bestimmungen in Sachsen scheinen die Leute insgesamt gut klar zu kommen.

Welche Hilfsmaßnahmen würden Sie sich von der Politik wünschen? Oder sind Sie zufrieden?

Vorausgesetzt, die Gästezahlen entwickeln sich weiterhin so positiv wie jetzt, wären die Hilfen für mein Unternehmen ausreichend und ich wäre damit in meiner Situation zufrieden. Damit stehe ich aber nicht repräsentativ für die Mehrzahl der Gastronomen, welche zum Beispiel stark vom Tourismus abhängig sind oder – wie bereits erwähnt – nur über sehr kleine Gasträume verfügen. Die Bandbreite der Gastronomiebetriebe ist äußerst groß. Auch Kneipen trifft es besonders hart. Daher sind die staatlichen Hilfen für viele Gastronomen noch nicht ausreichend.

Ist die Öffnung unter den derzeitigen Bedingungen für Sie rentabel?

Kurzfristig gedacht ist die Geschäftslage aktuell natürlich nicht rentabel. Wir liegen derzeit bei etwa 30 bis 40 Prozent unseres normalen Umsatzes, haben aber trotzdem durch das Bereithalten der Ware, des Personals und durch viele laufende Kosten wie Strom, Miete, Wäschereinigung, erhöhtem Bedarf an Desinfektionsmitteln und so weiter wieder hohe Kosten. Dieses Niveau würde also

langfristig nicht für ein Überleben ausreichen. Optimistisch gedacht stellt sich die Situation allerdings, wie ich bereits erklärt habe, als Chance und Investition dar.

Würde eine zweite Corona-Welle Ihre Existenz bedrohen?

Auch das ist schwer zu beantworten. In diesem Falle wäre ich auf zusätzliche staatliche Hilfen angewiesen. So viel steht fest.

Welche Wünsche haben Sie an Ihre Gäste?

Meine Mitarbeiter und ich freuen uns natürlich umso mehr über jeden Gast, der uns besucht und uns damit unterstützt. Ich wünsche mir, dass unsere Gäste wieder in eine Normalität zurückfinden können, insbesondere hinsichtlich der Treffen mit Familie und Freunden.

*Interview vom 14. Juni 2020
mit Sophie Hesse*

Kultur im Dresdner Süden

Auf dem Weg durch die Coronakrise

In der Kulturkulisse Dresden-Plauen hat inzwischen der Veranstaltungsbetrieb wieder begonnen. Zuvor durften drei lange Monate keine Zuschauer begrüßt werden. Der Vorstellungsausfall traf natürlich die Künstlerinnen und Künstler besonders hart. Denn gerade für freiberuflich Tätige bieten die diversen Rettungspakete kaum eine lohnende Hilfe an. Nur das Prinzip Hoffnung ist im Moment garantiert.

Als Veranstalter hat die Kulturkulisse unterdessen für die meisten der im Frühjahr geplanten Veranstaltungen neue Termine gefunden. Ein

organisatorischer Kraftakt, zumal die personelle Decke für diese Aufgaben dünner geworden ist. Der fehlende Publikumsverkehr führte zu Einnahmeverlusten. Nötige Sparmaßnahmen blieben nicht aus und wirken wohl noch eine Weile fort.

Dennoch ist die Kulturkulisse entschlossen, auch weiterhin den unterschiedlichsten Künsten ein Podium zu bieten. So fanden jüngst die 1 : 1 Konzerte mit SolistInnen der Staatskapelle Dresden auch bei uns statt. Musiker und Publikum begegneten einander in ganz speziellen, berührenden und freudigen Augenblicken.

Gegenwärtig laufen konstruktive Überlegungen dazu, was wir uns im Herbst an Kunst leisten können und worauf wir auf keinen Fall verzichten wollen. Dabei bleibt das Besondere unser Anspruch. Für alle Beteiligten vor, auf und hinter der Bühne soll es weiterhin eine Freude sein, die Kulturkulisse zu erleben. Denn Ideen zu thematischen Veranstaltungen und neuen Formaten gibt es genug.

Hauptsache, die Coronakrise entzieht uns nicht wieder Sinn und Ziel unserer Arbeit: das Publikum. (a.p.)

Andreas Pannach



KULTUR KULISSE

Der Geschichtsverein Kaitz e. V. informiert:

Ein Rundgang durch Kaitz – von Infotafel zu Infotafel

(Teil 2)



Auf der gegenüberliegenden Straßenseite des Hauses Sängereiche war von 1952 bis 1972 der Karosserie- und Wohnwagenbau Richard Nagetusch (Possendorfer Straße 26), eine der bekanntesten Karosseriebaufirmen Dresdens, ansässig. (Tafel 17):

Der Stellmachermeister Richard Nagetusch (1904 bis 1989) gründete 1932 seinen Handwerksbetrieb und fertigte bis zur Zerstörung am 13. Februar 1945 in der Dresdner Neustadt zahlreiche Aufbauten für Nutzfahrzeuge und Anhänger in Form von Möbel-, Isolier- und Thermoswagen.

Enteignung und Verstaatlichung des Betriebes 1972 verließen über 500 Nagetusch-Wohnwagen in verschiedenen Ausführungen den Betrieb. Auch die allseits bekannten Verkaufswagen wurden hier entwickelt. Zum ersten Nagetusch-Treffen am 26. Mai 2018 versammelten sich über 30 historische Wohnwagengespanne an ihrer alten Fertigungsstelle. Manfred Nagetusch, der Sohn des Firmengründers und Konstrukteur der Nagetusch-Wohnanhänger, enthüllte an diesem Tag die Informationstafel (siehe auch *Südhang* IV/2018).

„Gerichtsbuch von Keitz“ gehörte die Schmiede bereits 1665 zum „Herrschaftlichen Gut Keitz“ und dies bis 1846, als Gutsherr Christian Gotthelf Winckler sie an einen Schmiedemeister verkaufte. Danach wechselten mehrfach die Besitzer. So unterhielt 1894 bis 1897 Otto Günther mit 13 Gesellen seine Schmiedewerkstatt in diesem Gebäude. Er entwickelte hier 1895 eine „Elastische Zugwaage“ für Pferdegeschirre, die patentiert wurde. Seit 1926 ist die Kaitzer Schmiede im Besitz der Familie Däberitz. Paul Däberitz betrieb neben Hufbeschlag,



ehemaliger Karosserie- und Wohnwagenbau Richard Nagetusch



ehemalige Kaitzer Schmiede

Nach dem beschwerlichen Neubeginn produzierte die Firma in Kaitz unter anderem Karosserieaufbauten für die Dresdner Fahrbücherei, Bestattungswagen und zahlreiche Wohn- und Tiertransportwagen für den Zirkus, für Artisten und Dompteure aus aller Welt. Zur Leipziger Messe 1958 wurden die ersten der später bekannten und begehrten Nagetusch-Wohnanhänger vorgestellt. Bis zur

Das Nachbargrundstück (Possendorfer Straße 24) beherbergte über Jahrhunderte die Kaitzer Schmiede (Tafel 5):

Diese wurde an der Furt des Kaitzbaches, zwischen Niedergarten und Schmiedeberg, zirka im 16. Jahrhundert errichtet und war wohl der älteste Handwerksbetrieb in Kaitz. Laut

zeitweise auch für die Pferde der Plauener Bienertmühle, Wagenbau, Elektro- und Autogenschweißen. Von 1936 bis 1945 unterhielt er zusätzlich ein Geschäft für Fahrräder und Motorfahrräder der Marken „Wanderer“ und „Phänomen“ nebst Zubehörteilen und Instandsetzung. In Nebengelassen beherbergte die Schmiede