

CORONA – UND NUN?

→ Gastronomie: kreativ durch die Krise



AUTORIN:

Angelika Franz, Bioland

DARUM GEHT'S:

Während sich viele Betriebe in der Corona-Krise über eine gestiegene Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln freuen, fielen die Gastronomen in ein tiefes Loch. Doch Not macht erfinderisch, wie diese vier Bioland-Restaurants eindrucksvoll zeigen.

U^{ps}“ war der erste Gedanke von Tino Horack, Geschäftsführer der Schloss Blumenthal GmbH & Co. KG im bayrischen Aichach-Klingen, als es vom einen auf den anderen Tag still wurde in dem ehemaligen Fuggerschloss. Normalerweise ist Blumenthal ein quirliger Ort, eine sozial-ökologische Gemeinschaft mit 62 Menschen. Zudem sorgen ein Naturhotel, ein Gasthaus mit frischer und regionaler Küche, ein Biergarten, eine Solidarische Landwirtschaft, Feiern, Hochzeiten in der eigenen Kirche, Tagungen, Seminare und viele spannende Kunst- und Kulturveranstaltungen für ständigen Trubel. Mit Corona blieben die Gäste aus – und damit das Geld, das notwendig ist, um eine denkmalgeschützte Schlossanlage aus dem Jahr 1296 sowie die 40 Mitarbeitenden über die Runden zu bringen. Doch schon bald nutzten die Schlossbewohner ihre geballte kreative Energie und erfanden etwas, das ihnen über die schweren Zeiten hinweghelfen sollte: den BlumenTaler. Die liebevoll gestalteten Gutscheine im Wert von 50, 100, 200 und 500 Euro konnten Gäste über die Webseite des Schlos-

ses erwerben. Seit Gastronomie und Hotel wieder ge-

öffnet haben, können die „Taler“ nun überall im Gasthaus, im Biergarten oder im Hotel eingelöst werden. 50.000 Euro nahmen die Blumenthaler mit den BlumenTälern ein – genug, um die schlimmste Zeit des Lockdowns zu überbrücken. „Ich denke, es hat funktioniert, weil wir mit dieser Idee ganz wir selbst waren“, glaubt Tino Horack. „Wir haben unsere ganze Menschlichkeit und die positive Ausstrahlung unserer Gemeinschaft in das Projekt gesteckt.“ Um die treuen Gäste wissen zu lassen, dass die BlumenTaler nun eingetauscht werden können, drehten die Schlossbewohner ein „Wir sind wieder da“-Video und teilten es über Social-Media-Kanäle. „Alle haben mitgemacht: die Kinder, die Massesurin, der Fotograf, der Koch und unsere Lamas“, berichtet Horack. Sogar der Chef selbst ist darin zu sehen – er jongliert fröhlich mit roten Bällen. Von den Umsätzen der Vor-Corona-Zeit ist Schloss Blumenthal immer noch weit entfernt. Hochzeiten und Seminare laufen nur schleppend an, der Fokus liegt nun eher auf Individualgästen. „Aber die Aktion hat uns allen Mut und Zuversicht gegeben“, zieht Horack sein Fazit.

Wir sind wieder da!
Um ihre Gäste das wissen zu lassen, drehten die Mitarbeiter von Schloss Blumenthal ein Video, das sie anschließend über Soziale Medien verbreiteten. Mitjongliert hat Geschäftsführer Tino Horack (rechts).

Lösung für die Eierschwemme

Für das Biohotel Lindengut im hessischen Dipperz, nahe Fulda, kam die Corona-Krise eindeutig zum schlechtesten Zeitpunkt. „Wir haben gerade eine Baustelle für eine Hotelerweiterung in Planung und einen landwirtschaftlichen Neubau in Fertigstellung, jetzt sollte es eigentlich so richtig losgehen“, erzählt Geschäftsführerin Anja Lindner. Doch im Hotel, Catering- und Veranstaltungshaus rollten die Absagen nur