

BLICK IN DIE SOZIALEN MEDIEN

#Wir halten zusammen!



Engagiert: Schuhbecks Teatro-Mitarbeiter helfen beim Einkauf.



Dankbar: Tim-Mälzer-Mitarbeiter kochen für stille Helden.



Gesund: Das Inseloft Norderney verschenkt Care-Pakete.



Flexibel: Statt Gin produziert Julica Renn Desinfektionsmittel.



Spende: Der Schwanen Köngen hatte Latexhandschuhe übrig.



Unterwegs: Das Rodizio beliefert Rettungskräfte & Co.

Füreinander da sein und zusammenrücken – das zählt derzeit besonders, auch im Gastgewerbe. Fast überall wirtschaftlich ausgebremst, wollen Gastronomen und Hoteliers ihren Beitrag in der Krise leisten. Anstatt zu resignieren, kochen sie für Hilfskräfte oder schicken ihre Mitarbeiter dorthin, wo sie gerade dringend benötigt werden. Lieferanten stellen Lebensmittel zur Verfügung, Hoteliers und Caterer unterstützen mit Equipment.

Das Berliner Tulus-Lotrec-Team um Max Strohe verkocht derzeit alles, was das Kühlhaus hergibt. Gulasch, Tomatensuppe und Curry in Riesentöpfen stellen sie Ärzten, Pflegern und Helfern – kostenlos! – zur Verfügung, „weil die den Laden in Zeiten der Krise zusammenhalten“. Erste Kooperationen mit Krankenhäusern, Arztpraxen und Altenheimen laufen. Außerdem können Lieferanten Waren, die sie nicht mehr verkaufen, im Lokal vorbeibringen. Strohe betont zugleich, dass er nichts haben will, „was eigentlich an die Tafel gehen würde“. Das Engagement, das unter dem Hashtag #kochenfürhelden läuft, hat längst Nachahmer gefunden. Auch in Hamburg machen Gastronomen mit, unter anderem Bullerei, Kitchen Guerilla, Salt and Silver und Klippkroog.

Care-Pakete, Nachbarschaftshilfe und ein Dankeschön-Dinner

Auf dem Land laufen ähnliche Aktionen: Das Restaurant Rodizio am Flugplatz in Egelsbach dankt den Helfern seiner Region mit Essenslieferungen. „Wir ctern kostenlos Rettungsdienste, Feuerwehr und Krankenhäuser.“ Nicole und Patrick Domon vom Schwanen in Köngen berichten, dass sie alle ihre Vorräte an medizinische Einrichtungen gespendet haben. „Wir sind erschrocken über die große Nachfrage, die wir erfahren mussten und hoffen, dass der Engpass bald behoben werden kann“, schreiben sie auf Facebook.

Aufgrund der Schließung haben sie Latexhandschuhe und Desinfektionsmittel an Arztpraxen und Krankenhäuser weitergegeben.

Am Bodensee hat Gin-Destillateurin Julica Renn vom Burgunderhof Hagnau ihre Produktion in Zusammenarbeit mit örtlichen Apotheken teilweise auf Desinfektionsmittel umgestellt. „Die Situation ist eine große Herausforderung. Umso schöner, wenn alle zusammenhalten und ihren Teil dazu beitragen.“

Die Arcona-Hotels haben all ihre verderblichen Lebensmittel den örtlichen Tafeln gespendet. Und das Inseloft Norderney postet unter dem Hashtag #wecareforeachother ein Bild seiner liebevoll zusammengestellte Care-Pakete – ein kleines Dankeschön fürs Team. Und um Mitarbeitern und Insulanern ein wenig Trost und Hoffnung in dieser schweren Zeit zu geben, steht an den großen Hotelfenstern geschrieben: „Das ist nicht das Ende aller Tage. Wir kommen wieder, keine Frage!“

Schwäbische „Care Päckle“ mit haltbaren oder konservierten hausgemachten Spezialitäten wie Maultaschen oder Rostbraten für Selbstabholer hat Gastronom Andi Widmann vom Löwen im schwäbischen Königsbronn-Zang gepackt. Aus den Verkaufserlösen will er ein „Dankeschön Dinner“ für die Mitarbeiter des Klinikum Heidenheim veranstalten.

#teatrohilft heißt es im Raum München. Mit der Aktion unterstützen die Dinnershow-Mitarbeiter von Schuhbecks Teatro Risikogruppen mit Einkäufen und Besorgungen jeglicher Art. Wer Hilfe braucht, kann anrufen. Eine Hilfshotline freigeschaltet hat auch das Hotel Hohenhaus im hessischen Herleshausen. „Damit bieten wir unkomplizierte Nachbarschaftshilfe“, sagt Hoteldirektor Peter Niemann. „Unsere Verankerung in der Region ist ein unschätzbare Vorteil in Krisenzeiten. Wir kennen immer jemanden, der Hilfe geben kann.“ Besetzt ist die Hotline die nächsten vier Wochen täglich zwischen 8 und 16 Uhr.

Unkomplizierte Hilfe für „all seine Lieblingsnachbarn“ will auch das Creativhotel Luise in Erlangen leisten und hilft beim Einkauf und bei Besorgungen. „Gerade jetzt ist es das Wichtigste, füreinander Ver-

antwortung zu übernehmen und sich zu unterstützen“, so das Team. „Wir stellen gerade unser gesamtes Catering-Equipment – Tische, Stühle, Pavillons, Heizpilze – dem Katastrophenschutz zur Verfügung“, postet Martin Rubner von Baden-BBQ auf Instagram und appelliert: „Nutz die Zeit, wo Ihr das Gerödel nicht braucht, und helft anderen Leuten damit!“

„Unser Einsatz wird im Moment nicht am Herd, sondern anderswo gebraucht“, bringt es Eva Eppard von der 100 Guldenmühle in Appenheim auf den Punkt. Mit ihrem Team hat sie beschlossen, überall dort einzuspringen, wo Hilfe benötigt wird: sei es in noch arbeitenden Unternehmen, in Kliniken, einem landwirtschaftlichen Betrieb oder im Einkaufsmarkt. Interesse hat bereits die Uniklinik Mainz angemeldet. „Ich sehe es als Chance, dass nach der Krise Werte neu überdacht und Familienbetriebe mehr unterstützt werden“, sagt Eppard. „Und vielleicht werden dann nicht mehr nur Profit und Geld das oberste Entscheidungskriterium sein.“

Personalhilfe und Zimmer für Einsatzkräfte

Auch die Großen wollen helfen, etwa der Imbissriese McDonald's, der seine Mitarbeiter via Personalpartnerschaft schnell und unbürokratisch an Aldi vermittelt. Sie werden zu den bei Aldi üblichen Konditionen befristet eingestellt und können nach dem Einsatz wieder zu McDonald's zurückkehren. „Besondere Zeiten erfordern besondere Lösungen“, sagt Nicolás de Lope, Sprecher von Aldi Nord und ergänzt: „Wir können diese Krise mit unkonventionellen Lösungen und einem starken Zusammenhalt bewältigen.“

Solidarisch zeigen sich auch die B&B Hotels, die ihre Häuser vorübergehend umfunktionieren wollen, sollten Polizei, Technisches Hilfswerk und Krankenhäuser Bedarf an Räumlichkeiten haben – sei es für Übernachtungen, als Einsatzzentrale oder als Ersatzkrankenstationen. Fazit: Die Krise ist eine echte Belastungsprobe. Und doch bringt sie uns Menschen wieder näher zusammen. *brg/nz/bg*