

# Im Hotel summt es wie im Bienenstock

Ab heute dürfen bei strengen Hygieneregeln wieder Restaurants und Hotels öffnen. Die Gastronomen, die enorme Einbußen nach acht Wochen Zwangspause haben, bereiten sich auf den Neustart vor.

VON STEFANIE SALZMANN

**Schwebda** – Trotz am Donnerstag noch fest verschlossenem Eingangsportal geht es im Inneren des Schlosshotels Wolfsbrunnen bei Schwebda zu wie in einem Bienenstock. Bei der Betriebsversammlung mit alle Mitarbeitern hat Hoteldirektor Gerold Schwarz die Crew noch einmal auf die jetzt geltenden Vorgaben und Regeln eingeschworen, die ab heute mit der Öffnung des Hauses gelten. Alle tragen Masken, die Leute im Service und an der Rezeption transparente Visiere. „Die Mimik zu sehen, ist wichtig“, sagt Schwarz.

Die Tische sind gerückt, um Mindestabstände zwischen den Stühlen einzuhalten. „In das Restaurant passen jetzt noch sechs Gäste, mit den Sälen ohne die Terrasse sind es 51“, hat der Direktor ausgerechnet. Das Haus, das ab heute auch wieder den Hotelbetrieb aufnimmt, ist ausgestattet mit Hinweisschildern und Hygienestationen, die Speisekarte kann jeder Gast über einen Aufsteller mittels eines QR-Codes scannen und dann uninfektiös auf seinem Smartphone studieren. Salzstreuer stehen auch nicht mehr auf dem Tisch. „Da kommt jetzt wieder ganz traditionell der Kellner mit der Mühle an den Tisch.“

Und genau da zeige sich, so Schwarz, dass im Restaurant-



**Die Küchencrew des Schlosshotels Wolfsbrunnen ist am Start:** (von links) Firas Karim, Aron Ludolf, Küchenchef Stefan Bühler, Leo Salzmann und Mohammad Allvabani. Janosch Hegedüs (Bild rechts) vom Service checkt noch mal das Restaurant, bevor es heute wieder öffnet. FOTOS: STEFANIE SALZMANN



betrieb das Einhalten aller Abstandsregeln gar nicht möglich sei. Denn allein, um das Essen zu servieren, muss das Servicepersonal ja an den Tisch treten. „Aber wir versuchen jetzt das Beste aus der Krise zu machen“, sagt Schwarz voll Zuversicht.

## Schlossküche beim Neustart

Denn nicht nur das Personal auf dem Schloss ist aufgeregt, auch die Telefonleitungen brummen heiß mit Reservierungswünschen für das Restaurant. Und während im Erdgeschoss des Schlosses geplant, koordiniert, gerückt und geräumt wird, hat sich

auch die Schlosshotelküche im Untergeschoss belebt. „Wir fahren die Küche jetzt zunächst mit einer kleinen Karte nach oben“, sagt Küchenchef Stefan Bühler. Bei der Karte dreht sich fast alles um den Spargel, der zweimal wöchentlich aus Jestädt geliefert wird – dazu Fisch, Schwein und Suppen.

Am Donnerstag schälen die beiden Azubis Firas Karim und Mohammed Allvabani die Kartoffeln, Leo Salzmann bereitet das Erdbeerparfait vor, das einen Tag stehen muss, ehe es ein Dessert ist. Dazwischen wuselt der Küchenchef, gibt Anweisungen und sorgt für das „Hochfahren“ der Küche. Von den sechs Kühlhäusern werden

ANZEIGE

zunächst nur zwei in Betrieb genommen, die Küche soll nur einseitig genutzt werden, die Küchencrew in wechselnden Schichten möglichst nur zu zweit arbeiten. „Es ist schwer einzuschätzen, wie sich die Nachfrage entwickelt“, sagt Bühler.

Nachdem das Schlosshotel wie alle Gastronomie- und Hotelbetriebe am 12. März wegen der Corona-Pandemie schließen musste, liegen die Verluste des Hauses mit seinen etwa 35 Mitarbeitern, das neben dem Restaurant über 55 Zimmer verfügt, nach Schätzungen von Schwarz bei etwa 200 000 Euro. Als zügige Soforthilfe hat der Betrieb den Höchstsatz von 30 000 Euro bekommen.

**Müller**  
mehr für mich

**20%**  
AUF NATURKOSMETIK\*  
VOM 14.5. BIS 16.5.

\*20% des Verkaufspreises werden direkt an der Kasse abgezogen. Der Rabatt wird im Onlineshop bereits im Verkaufspreis berücksichtigt. Nicht kombinierbar mit anderen Aktionen (z.B. Coupons, %-Aktionen, Naturalrabatt). Ausgenommen sind folgende Artikel: Bücher, Hörbücher, Zeitschriften, Gutscheinkauf, Network / Online Karten, Prepaid-Karten und andere preisgebundene Artikel. Nur solange der Vorrat reicht.