

Schon wieder müssen Gastronomen für mehrere Wochen schließen, viele wollen mit Abhol- und Lieferservice über die Runden kommen. Auch pfiffige Kreationen gehören zum Angebot. Einen dritten Lockdown aber dürfe es nicht geben.

">

GREVENBROICH

Die Rückkehr der Sperrstunden-Klappe



([https://rp.s4p-iapps.com/pdf/published/company/173/pdfplace/1899/richtmedia/999621/23/image/thumb/2235287383_e45716fdb.a.IRPRODGERA_I2HZHX.jpg?description=Das Restaurant „Struppe’s“ in Allrath verkauft in Coronazeiten durch die Sperrstunden-Klappe. Irina Struppe hat russische Pelmeni vorbereitet.](https://rp.s4p-iapps.com/pdf/published/company/173/pdfplace/1899/richtmedia/999621/23/image/thumb/2235287383_e45716fdb.a.IRPRODGERA_I2HZHX.jpg?description=Das+Restaurant+„Struppe’s“+in+Allrath+verkauft+in+Coronazeiten+durch+die+Sperrstunden-Klappe.+Irina+Struppe+hat+russische+Pelmeni+vorbereitet.))

Foto: M. Zanin

Das Restaurant „Struppe’s“ in Allrath verkauft in Coronazeiten durch die Sperrstunden-Klappe. Irina Struppe hat russische Pelmeni vorbereitet.

Schon wieder müssen Gastronomen für mehrere Wochen schließen, viele wollen mit Abhol- und Lieferservice über die Runden kommen. Auch pfiffige Kreationen gehören zum Angebot. Einen dritten Lockdown aber dürfe es nicht geben.

VON CARSTEN SOMMERFELD

GREVENBROICH || Ursprünglich diente es einem anderen Zweck, doch nun leistet das kleine Fenster an der Gaststätte „Struppe’s“ am Allrather Platz wieder gute Dienste: Die alte Sperrstunden-Klappe zwischen Gaststube und Eingangstür. „Durch die wurden früher Getränke nach draußen gegeben, wenn nach der Sperrstunde die Menschen sich weiter im Freien trafen“, erzählt Irina Struppe. Durch das Fenster werden nun Essensbestellungen hinaus an Kunden gereicht.

Irina Struppe muss wie andere Gastronomen im Rahmen des zweiten Lockdown wegen Corona ihr Restaurant schließen, sie will mit Abhol- und Lieferservice den November überbrücken. „Beim ersten Lockdown im Frühjahr ist das super angekommen, auf die Allrather ist Verlass“, sagt die 47-Jährige, die auch viele Kunden im weiteren Umkreis hat. „Wir werden den November meistern.“ Doch die vergangenen Monate „zerren an unserem Durchhaltevermögen“. Und sie erklärt: Wie viele andere Gastronomen werde das ‚Struppe’s“ „nicht noch einen dritten Lockdown überleben“.

Doch so weit ist es nicht, schließlich ist aus der ehemaligen Dorfkneipe ein erfolgreiches Restaurant entstanden. Und Irina Struppe lässt sich vieles einfallen, das nun zu Hause genossen werden kann. „Wir bieten alles von unserer Speisekarte.“ Da ist Ungewöhnliches und Pfiffiges dabei. Russische Speisen wie Pelmeni etwa – „handgemachte Nudelteigtaschen mit Hackfleisch, eine sibirische Spezialität“, sagt die Allratherin, die in Moskau geboren wurde und in Sibirien aufwuchs. Als Alternative zum beliebten Jägerschnitzel erweitert sie den kulinarischen Horizont mit dem „Moskauer“ und „Düsseldorfer Schnitzel“, Auch „Rheinische Tapas“, etwa Frikadelle im Reibekuchenmantel mit Apfelmus, oder eine „Kinobox“ mit Chicken Nuggets und anderem können geordert werden. Allerdings beschränkt sie den Abhol- und Lieferservice auf Samstag und Sonntag von 16 bis 20 Uhr.

Auch Thomas Stenbrock vom Hotel-Restaurant Stenbrock in Neukirchen bietet, statt im Restaurant zu servieren, Abhol- und Lieferservice an – „an sieben Tagen in der Woche, wir verzichten auf unseren Ruhetag“. Die Bandbreite reicht von Gänsekeule und -brust über Hirschrücken und Steak bis zu „Stenbrocks Hausburger“. „Bei Jubiläen und anderen Anlässen liefern wir auch auf Tellern“, sagt der Chef, der das Unternehmen in dritter Generation führt. Der 49-Jährige betont: „Wir werden überleben.“ In Kurzarbeit seien noch keine Mitarbeiter geschickt worden, „unsere Angestellten sind für uns wie ein Teil der Familie.“ Frust komme aber angesichts der 25.000 Euro auf, die jetzt mit Blick auf Corona investiert wurden. „Wir haben ein schickes Zelt mit Teppichboden und großer Heizanlage aufgestellt, das wie eine Restauranterweiterung aussieht.“ Doch die Plätze darin müssen nun leer bleiben.

„Der zweite Lockdown ist eine Katastrophe“ sagt Osmann Music vom Restaurant „Alt Orken“. Nach dem ersten hätten viele bewusst ihr Stammlokal unterstützt, „mittlerweile spart mancher sein Geld“. Zudem „leben wir vom Geschäft im November und Dezember mit Weihnachtsfeiern“. Nun verlegt auch er sich auf Abhol- und Lieferservice – für Gänsebraten, Muscheln, jugoslawische und internationale Küche. Der Service könne, „wenn es gut läuft“, 30 Prozent des sonst üblichen Umsatzes bringen. Music hofft auf die angekündigten finanziellen Hilfen.

Erst im September sind Anastasia und Alex Andres mit ihrem Restaurant „Anastasia“ im früheren „Erftblick“ in Wevelinghoven gestartet. Nach sechs Wochen kam der Lockdown. Auch sie haben auf Liefer- und Abholservice umgestellt, Abholer erhalten am Tisch vor der Tür etwa Gyros, Bifteki und Fisch. „Wir halten durch“, sagt Alex Andres.

INFO

Was Corona für Gastronomen bedeutet

Geschlossen Laut dem Land NRW ist der Betrieb von Restaurants, Gaststätten, Imbissen, Cafés und anderen Gastronomie-Einrichtungen bis 30. November 2020 untersagt.

Geöffnet Betriebskantinen und Mensen in Bildungseinrichtungen wie Schulen und Hochschulen dürfen zur Versorgung der Beschäftigten beziehungsweise Nutzer öffnen.

Zulässig Gastronomen dürfen Kunden mit Speisen beliefern, auch ein Außer-Haus-Verkauf ist zulässig.

AGB

Datenschutz

Impressum

Datenerhebung (<https://leserservice.rp-online.de/Datenerhebung>)

Datenschutzeinstellungen (</datenschutzeinstellungen>)

© Rheinische Post Verlagsgesellschaft mbH

ALLE RECHTE VORBEHALTEN