



DIE STERNE

IM SAUERLAND

➤ STERNEGUCKVERBOT

Über das Leben von Gastgebern im Sauerland zur Coronazeit.

Tief verankert: Karl-Anton Schütte ist Gastgeber in der 19. Generation. Für ihn ist ein Hotel ohne Gäste nichts wert. Das Gastgeber-Sein liegt ihm und seinen Kollegen in der DNA.

Verantwortungsvoll: Für Klaus Knippschild sind seine Mitarbeitenden und die Verantwortung, die er für sie trägt, in der Krise noch weiter in den Fokus gerückt. Er hat zwar den Corona-Zuschuss gezahlt, dennoch bleibt eine Lücke.



➤ STERNEGUCKVERBOT

Das Licht von Sternen ist erst einmal ein physikalisches Phänomen. Das überwältigende Gefühl von Unendlichkeit und die sinnliche Romantik der Himmelskörper entsteht in uns Menschen. Allerdings ist es den heißen Riesen wahrscheinlich herzlich egal, dass sie ohne einen Betrachter lediglich Strahlengeber sind.

Ganz anders verhält es sich bei Gastgebern und Hoteliers: Oft haben sie die Aufgabe von den Eltern übernommen, sind in der dauerhaften Betriebsamkeit des Hotels aufgewachsen und haben so die Gastlichkeit in ihr Wesen, ihre DNA aufgenommen. In den meist familiengeführten Hotels des Sauerlandes ist Gastgeber sein mehr als bloß Arbeit. Das Sich-Kümmern um die Gäste ist Teil des Lebens. Wenn diese Menschen ihre wärmenden Strahlen nicht an einen Empfänger adressieren können, fehlt die gewohnte Lebensaufgabe. Der tägliche Austausch mit dem Team und die Reso-

nanz von Gästen sind ihre Nahrung. Ihnen geht es um Momente, wenn Mitarbeitende in positiver Dynamik auf Gäste in guter Stimmung treffen und ein Mikrokosmos von geglückter Gastlichkeit entsteht.

Dieses intensive Leben ist gerade stumm geschaltet, die „Sterne“ sind runtergedimmt. Für die Menschen in der Branche bedeutet es eine maximale Veränderung ihrer Lebensumstände. Wenn man von Fallhöhe in der Coronazeit erzählen will, ist dies der richtige Ort.

SAUERLÄNDISCHE GASTGEBERKULTUR

Betritt man die Häuser in normalen Zeiten, fühlt es sich an, als würde man in eine Art Wohlfühlgelatine hineinlaufen. Schon länger frage ich mich, wie dieser Kokon an Gemütlichkeit hergestellt wird und was die besonderen Eigenarten in unserer Region sind, die auf den ersten Blick doch nur durchschnittlich erscheint: Keine besonders hohen Berge, keine Landschaft, die sich für eine BBC-Dokumentation eignet, und auch die Mentalität der Menschen wird nicht überregional besungen.

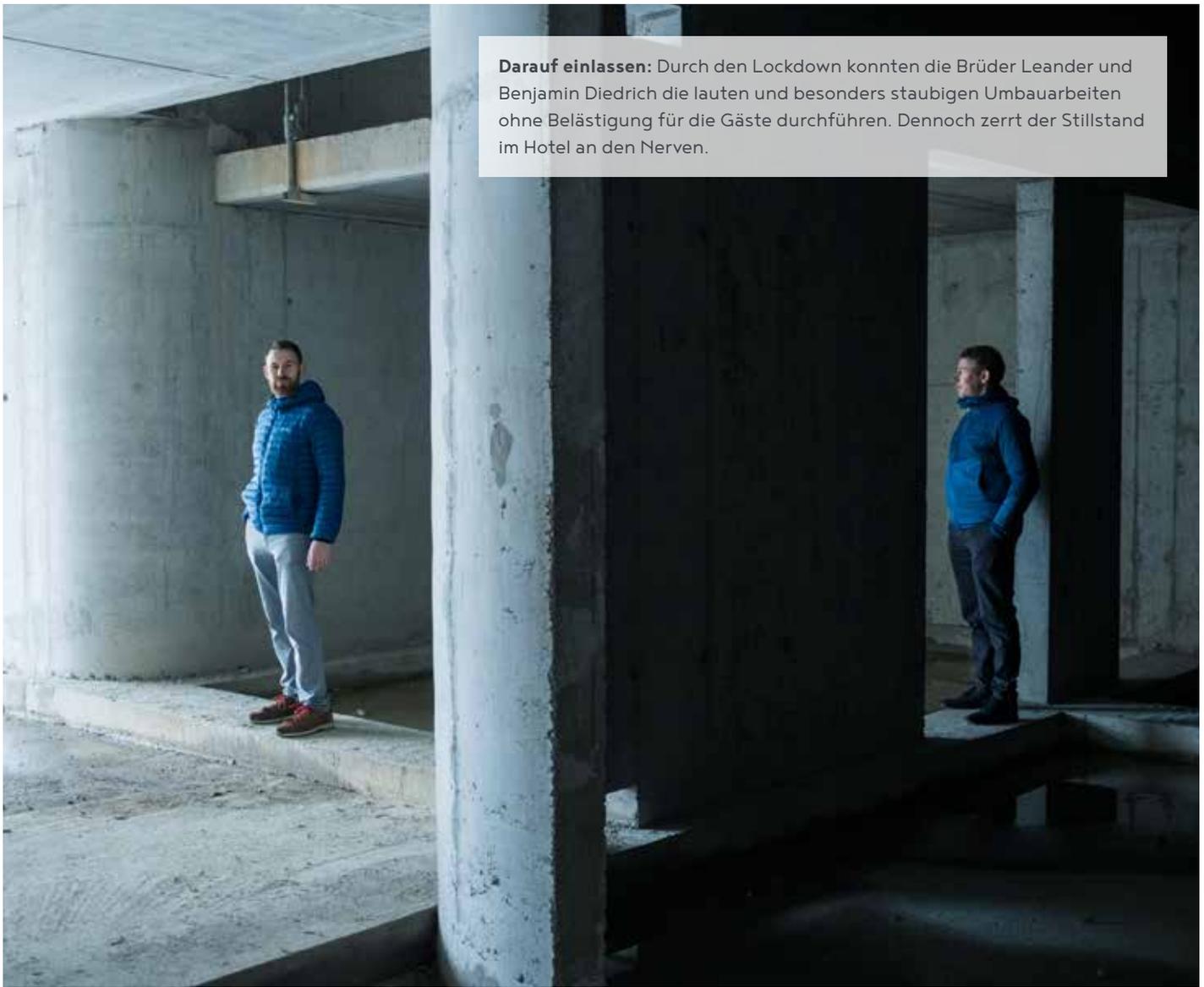
Dennoch hat sie ihren ganz eigenen Zauber: Die Gastwirtschaften werden hier teilweise seit Jahrhunderten geführt, sind häufig sozialer Ankerpunkt in den Dörfern und eng mit deren Entwicklung verbunden. Daraus resultiert eine gesellschaftliche Aufgabe – nicht nur als Arbeitgeber. Die Echtheit der Region und der Menschen, die ihre Fachwerkdörfchen für sich selbst schön machen, nicht als Kulisse für Touristen bauen, findet ihren Weg in die Hotels und ist somit für den Gast erfahrbar.

Im Hotel von Klaus Knippschild in Kallenhardt kam es zu Unmut, als die jetzige Generation übernahm und im Betrieb statt der Volksgaststätte die Kulinarik einzog. Kein Schnitzel-Pommes-Majo mehr für 5 Mark. Mittlerweile haben er und seine Frau Annette mit dem Wirtshaus ein „Haus im Haus“ gebaut, in dem die Einheimischen sich wieder gerne einfinden. Sie mischen sich mit den Gästen, die so unmittelbar das Sauerländische kennenlernen können. Der Ursprung der Betriebe ist im Postwesen, in der Landwirtschaft – lange wurde das, was dem Gast angeboten wurde, selbst hergestellt – oder in der Holzverarbeitung zu finden.

Bei Schütten in Oberkirchen ist der Bierverkauf seit 500 Jahren belegt. Karl Anton Schütte und seine Familie sind die 19. Generation. Auf die Frage eines Gastes, wem denn das alles gehöre, antwortete sein Vater Anton: „Im Moment gehört es mir.“ Neben ländlicher Zurückhaltung steckt in dem kleinen Satz viel sauerländische Gastgeberkultur. Sie ist gewachsen. Bedeutung und Verantwortung des eigenen Wirkens wird vor einem Hintergrund wie diesem klar eingeordnet. „Das Geschäft war allgegenwärtig und Thema bei je-



Gespenstisch: Die kleine Tochter von Stephan Schnieder, die normalerweise schon allein durchs Haus läuft, geht aktuell nur noch an der Hand vom Vater durch die leeren Gänge des Hotels.



Darauf einlassen: Durch den Lockdown konnten die Brüder Leander und Benjamin Diedrich die lauten und besonders staubigen Umbauarbeiten ohne Belästigung für die Gäste durchführen. Dennoch zerrt der Stillstand im Hotel an den Nerven.

der Mahlzeit, aber es wurde nie darüber geschimpft“, erzählt Karl Anton Schütte aus seiner Kindheit und macht es wie seine Vorfahren: Ist als Gastgeber und Vorbild für seine Kinder immer im Geschehen. So lernen sie, welche Nachteile, aber auch wie viele Vorteile dieses Leben haben kann. „Es gibt hier nicht dieses Schnelllebige: Heute machen wir das und übermorgen schon wieder etwas anderes. Man macht sich Gedanken zu den Dingen und wie man sie entwickelt“, beschreibt auch Andreas Deimann aus Winkhausen eine Nachhaltigkeit, die immer dazugehört hat und nicht erst entdeckt werden musste.

AUTHENTIZITÄT, ZEIT UND DIE MITARBEITENDEN MACHEN DEN UNTERSCHIED

Wenn man heute durch die langen Gänge der Häuser läuft, trifft man auch zwischen den Jahren vereinzelt auf Handwerker oder begegnet den wenigen Mitarbeitenden, die Aufrechterhaltungsaufgaben erledigen.

Bauen und Modernisieren ist Teil des Geschäfts. Stefan Schneider vom Waldhaus in Ohlenbach fühlt sich an die 70er Jahre erinnert, in denen sein Vater, der die meisten Bauarbeiten mit Freunden in den Betriebsferien im November durchführte, das Schwimmbad gebaut hatte. Es war eine Zeit wie diese ohne Gäste, in der sie von einem Kurztrip ins Allgäu zurückkehrten und eine der Mauern eingestürzt vorfanden. Heute nutzt er die Zeit im Lockdown um den Pool zu leeren und Lecks abzudichten.

Weitermachen - wie bei den Brüdern Benjamin und Leander Diedrich in Hallenberg. Was demnächst der neue Wellnessbereich wird, ist aktuell eine Großbaustelle. Tatsächlich sind die beiden im Nachhinein froh, die Schließung nutzen zu können, um den Bau voranzutreiben. „Wir haben das Ganze unterschätzt. Im laufenden Betrieb wäre die Aktion mit einem Heidenlärm und dem ganzen Staub wahrscheinlich nach hinten losgegangen“, gestehen sie.

Bau und Ausstattung sind die Hardware. „Damit holen wir die Menschen hierher.“, sagt Stephan Schnieder vom Hotel Rimberg. Aber wie sieht es mit der Software aus? Wie erzeugt man Atmosphäre und Emotion? Die Menschen, mit denen ich sprach, haben sie wie Muttermilch in sich aufgenommen. Trotzdem kann es, wie bei Klaus Knippschild, passieren, dass die Mutter ob der Tragweite der Entscheidung denselben Weg einzuschlagen, mit verweinten Augen vor einem steht und sagt: „Tu dir das nicht an.“ Auch am Kneipensterben merkt man: Menschen mit einer Bereitschaft für diesen Beruf werden weniger. Alle Protagonisten hier wissen, welche Art von Gastgeber sie sein und welche Dienstleistung sie anbieten möchten. Für sie ist es ein erfüllender Weg. Schöne Dinge zu tun, die mit dem Leben vereinbar sind, wird auch in Zukunft eine Lösung für die Gastronomie sein.

Dazu kommt für sie die unbedingte Voraussetzung, aus sich heraus gerne Gäste zu bewirten. „Für meinen Vater war das Glas immer halb voll. Er hätte nie zugegeben, wenn es ihm nicht gut ging. Als Kind dachte ich immer, dass das Maskerade sei, habe aber nie verstanden, wie wichtig und richtig das für diese Generation war. Jetzt mit 82 Jahren ist er fit und immer noch im Hotel unterwegs. Er leidet gerade sehr an der fehlenden Resonanz durch die Gäste. Heute glaube ich, erwarten die Gäste, dass man sich nicht verstellt. Das kommt mir sehr entgegen, denn für mich ist Authentizität ganz wichtig“ beschreibt Christof Platte aus Attendorn seinen Zugang zu den Gästen. Und Karl Anton Schütte meint: „Der Gast merkt sofort, ob es echte Gastkultur ist. Es gibt viele Leute, die sind sehr gut geschult. Das ist einstudiert wie bei Zirkusartisten.“ Ein besonders entscheidender Faktor ist Zeit. „50 Prozent

Befreit: Katia Herrlitz und ihr Mann Stefan Wiese-Gerlach können heute besser und offener über notwendige Veränderungen sprechen. Die Krise zwang sie dazu, eingefahrene Denkmuster zu durchbrechen.



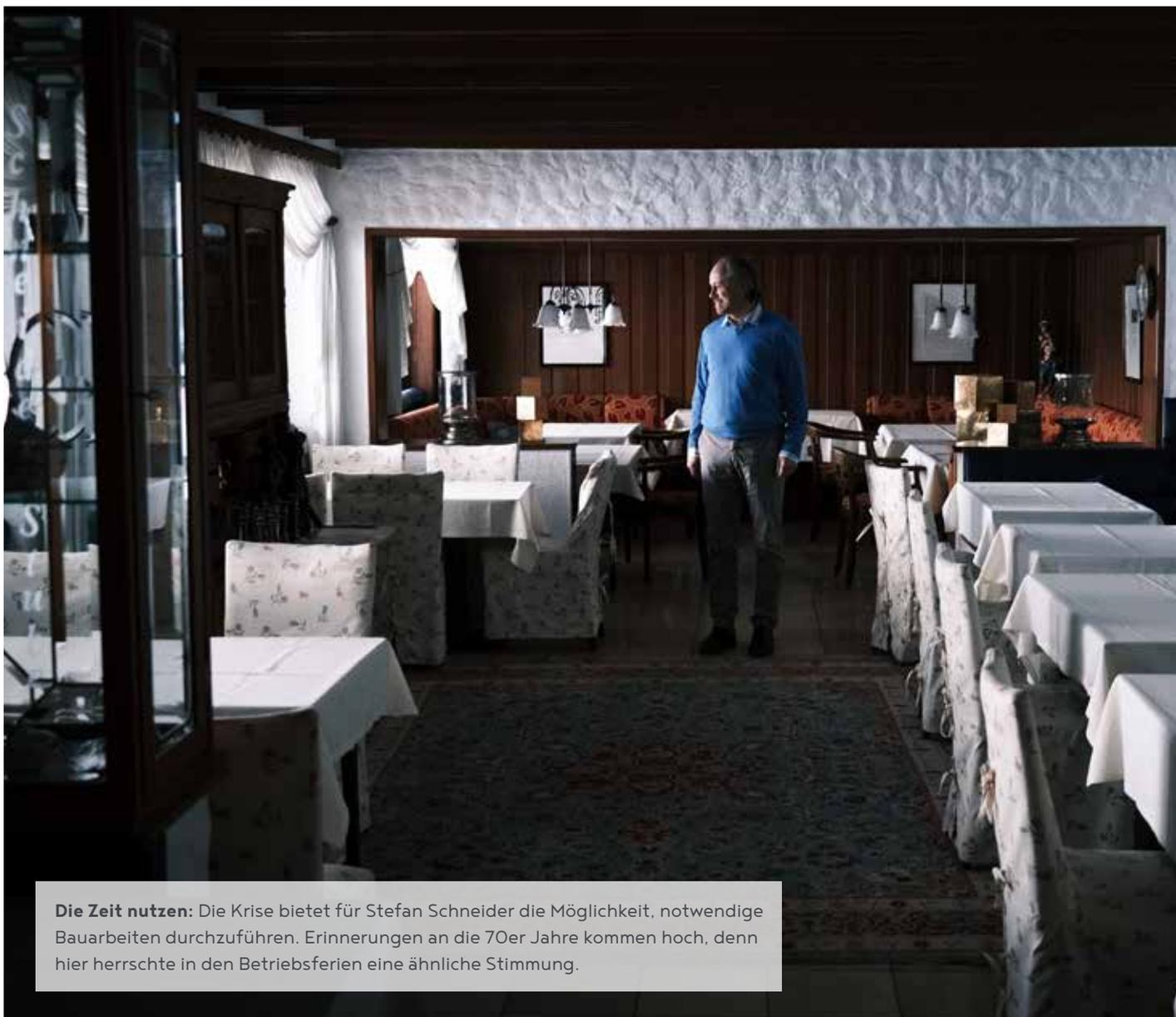
der Gäste kommen, weil sich Zeit für sie genommen wird. Es gibt Hotels mit größeren Pools und tolleren Buffets. Hier steht die Zuwendung im Vordergrund“, erklärt Stefan Wiese-Gerlach.

Ein weiterer wichtiger Bestandteil sind die Mitarbeitenden. Sie haben bei ihren Chefs den höchsten Stellenwert, sind für sie ein entscheidender Faktor für die Qualität. „Ich sehe Gast und Gastgeber nicht als zwei Parteien, sondern als ein Team. Der eine konsumiert und sollte das mit Freude tun und der andere bietet einen Service an und hat im Idealfall ebenfalls Spaß an der Sache.“, sagt Stefan Schneider. Es ist der bereits angesprochene Mikrokosmos aus Mitarbeitenden und Gästen, der funktionieren muss, damit geglückte Gastlichkeit entsteht. Der Kontakt ist eng – auch in diesen Zeiten. Es wurden Weihnachtspäckchen für die Angestellten zusammengestellt und über interne Apps wird kommuniziert. „Wird einer angerufen, stehen gleich vier zum Helfen parat“, so Schneider.

SICH NICHT DEM SCHICKSAL ERGEBEN

Denn natürlich hat auch das Leben der Mitarbeitenden eine deutliche Wendung genommen. Klaus Knippschild stellt fest: „Das Bewusstsein und die Verantwortung gegenüber unseren Leuten ist gewachsen. Ihnen fehlt mehr als uns. Wir haben zwar den Corona-Zuschuss gezahlt, aber da ist trotzdem eine große Lücke.“

Die Leidenschaft für die Aufgabe ist es, die es überall braucht, um eine Sache richtig gut zu machen. „Ich vermisse den Stress. Ich brauche die Thermik in der Küche. Das macht mich glücklich. Es gibt keinen erfüllteren Tag als einen, an dem ich ab morgens um 8 Uhr in der Küche stehe und den ganzen Tag Bambule ist. Ich vermisse die Begegnungen und Unterhaltungen, die ich an solchen Tagen habe. Ich vermisse es, in meinem Kabuff zu sitzen und zu planen und mich in den Abend hineinzubegeben, alles zu steuern und am Ende des



Die Zeit nutzen: Die Krise bietet für Stefan Schneider die Möglichkeit, notwendige Bauarbeiten durchzuführen. Erinnerungen an die 70er Jahre kommen hoch, denn hier herrschte in den Betriebsferien eine ähnliche Stimmung.



Authentisch: Christof Platte hat Verständnis dafür, dass es für seinen Vater wichtig war, das eigene Befinden gegenüber den Gästen zu überspielen. Er selbst hingegen zeigt sich heute natürlich und unverstellt.

Tages ein Erfolgserlebnis zu haben“, erklärt Stephan Schnieder und weißt damit auf die Auswirkungen durch die Pandemie hin, die diese tatkräftigen Menschen mit großer Wucht getroffen hat: „Zwar gewöhnt man sich erstaunlich schnell an die jeweilige Situation, trotzdem hat uns der zweite Lockdown in voller Fahrt erwischt. Das Geschäft lief so gut wie noch nie und plötzlich: Vollbremsung. Ende. In der Woche davor haben wir noch jeden Abend geschwitzt, jetzt ist hier Totentanz“, erinnert sich Benjamin Diedrich.

Es geht den Hoteliers nicht um Schuldzuweisungen. Dennoch sind sie Unternehmer im Wortsinn und ohne eigenes Zutun in diese Situation zu geraten, ist frustrierend. Seit es November- und Dezemberhilfen gibt, gibt es für die Hotelbranche Aussicht auf einen finanziellen Beitrag, um zumindest laufende Kosten abzudecken. Aber es ist eigentlich doch gar nicht das, was die Hoteliers wollen. Sie wollen arbeiten, selbst Geld verdienen: „Gerade über den Jahreswechsel, als Hunderte Menschen glücklich durch den Schnee gelaufen sind, dachte ich: Du könntest jetzt 100 zufriedene Gäste hier im Haus haben, die ein traumhaftes Winterwetter erleben. Aber sie laufen alle vorbei“, schildert Stefan Wiese-Gerlach vom Jagdhaus die Situa-

tion. Der Hauptpart seiner Frau Katia Herrlitz ist das Rechnungswesen. Im Moment bedeutet das: Kurzarbeit abrechnen, Liquidität im Blick haben und Förderprogramme nach Fußangeln durchforsten. „Wenn ich mich mit Förderhöchstgrenzen auseinandersetze und grübele, wie lange es reichen muss, dann denke ich an unsere Existenz und die unserer Mitarbeitenden. In Kombination mit der Ungewissheit ist das schon belastend.“

WANDLUNG DURCH DIE KRISE

Der Blick auf das Geschäft hat sich bei den Protagonisten geändert. Bei allen ist zu spüren, dass sie zukünftig noch genauer überlegen werden, welche Investitionen getätigt werden können, ohne in Liquiditätsprobleme zu geraten, sollte erneut eine solche Situation eintreten. Nach den vielen Monaten ohne Gäste sind die Phasen der Initiative und des Aufbäumens abgeflaut. An den Feiertagen sind weder Handwerker und noch weniger Mitarbeitende da. „Gespenstisch“, beschreibt Stephan Schnieder die Atmosphäre. Seine dreijährige Tochter läuft auf der Suche nach Oma und Opa normalerweise allein durch das Haus. Mittlerweile geht sie nur noch an der Hand vom Vater.



Neue Erfahrung: Andreas Deimann hat zum ersten Mal in seinem Leben privat Silvester gefeiert. Schön war es – noch schöner wäre es nächstes Mal wieder mit seinen Gästen.

Allerdings liegt es in der Natur dieser Menschen, Schwierigkeiten anzunehmen. Sie entdecken Möglichkeiten für das persönliche Leben, die sie teilweise noch nie wahrnehmen konnten. Christof Platte und Andreas Deimann erzählen, dass sie zum ersten Mal in ihrem Leben privat Silvester gefeiert haben. „Das war schön, aber nächstes Jahr bitte wieder mit Gästen“, sagen beide. „Dieser Stillstand ist nervenaufreibend, aber da muss man sich jetzt wirklich drauf einlassen und die faulste Version von sich selbst werden“, meint Benjamin Diedrich und Klaus Knippschild stellt fest: „Wir sind viel ruhiger geworden.“

Wann auch immer es weitergehen kann: Die Vorfreude bei den Gastgebern ist da. Neue Konzepte sind entstanden, die zu Verbesserungen der Arbeitsbedingungen führen werden. Die Zeit zur Reflexion hat zu neuen Ansätzen geführt. „Nachhaltig denken, nachhaltig arbeiten, nachhaltig bauen hat für mich in der Krise noch einmal einen ganz anderen Stellenwert bekommen.

Jeder einzelne ist verantwortlich dafür, unsere Landschaft und die Natur zu bewahren. Ich habe noch einmal mehr verstanden, dass wir hier in Schmallenberg im Paradies leben. Jede Wanderung, die wir in dieser Zeit machen, ist wie ein kleiner Urlaub vor der Haustür“, erklärt Stefan Wiese-Gerlach. „Wir können besser und offener über notwendige Veränderungen sprechen. Corona hat das Denken befreit. Wo früher einer von uns gesagt hätte, das können wir nicht machen, weil es schon immer so war und die Dinge dann eben so geblieben wären, bewegt sich jetzt viel mehr“, fügt seine Frau einen entscheidenden Punkt an.

Sollte es diese Erkenntnis sein, die sich durchsetzt und ausweitet, wird die Zeit, die durch Folgen der Ausbreitung von SARS-CoV-2 geprägt wurde, als eine Periode der Schwierigkeiten in Erinnerung bleiben, aber die daraus hervorgegangene Geisteshaltung von übergeordneter Bedeutung nicht nur für die Menschen in der Hotellerie sein.

EINE (FOTO-) REPORTAGE VON ROMAN SCHAUERTE



ROMAN SCHAUERTE, KAMERAMANN UND FOTOGRAF

Roman Schauerte wurde 1982 in Schmallenberg im Sauerland geboren. Seine Filmlaufbahn begann nach dem Abitur in Köln. Seit 2002 arbeitete er als Kameraassistent an Filmen wie Die wilden Hühner, Antichrist, Pina und diversen Fernsehproduktionen. Von 2006 - 2011 folgte ein Filmstudium an der Filmakademie Baden-Württemberg in Ludwigsburg. Während des Studiums startete die Arbeit als Kameramann für Spiel- und Dokumentarfilmproduktionen. Schauerte ist seit 2011 zurück in Schmallenberg und setzt von hier aus die Arbeit an Kino- und TV-Produktionen mit dem Schwerpunkt Dokumentarfilm fort. Seine bekanntesten Filme sind „Wildes Herz“ von Charly Hübner über die Punkband Feine Sahne Fischfilet, „Conny Plank - Potential of noise“ von Reto Caduff & Stefan Plank und „Über Leben in Demmin“ von Martin Farkas.

Kontakt:

Roman Schauerte
hello@romanschauerte.net
0171 2798933



WWW.DIE-STERNE-IM-SAUERLAND.DE

