

# Von wegen Bierchen zapfen

Die Gastronomie ist ein hartes Geschäft. Kathrin Gehring, die Wirtin vom *Koch*, ist seit fast 40 Jahren dabei – mit Freude. Silvia Bose über das Gastro-Gen und Herausforderungen der Branche



Foto: Halm/Prestel

Die Krone wächst. Noch ein Stoß aus dem Zapfhahn und fertig ist das letzte von sechs Traumpilsen. Nebenbei hat die Wirtin den Weißwein mit Mineralwasser zur Schorle aufgegossen, eine kleine Flasche Wasser mit Glas bereitgestellt und drei Helle über die Theke gereicht. Jeder Handgriff sitzt. Dabei hat Kathrin Gehring den vorderen Teil des Restaurants *Der Koch* im Blick, stimmt sich kurz mit Kolleg\*innen ab, grüßt Stammgäste, wechselt ein paar Worte, lacht. Diese Frau ist offensichtlich in ihrem Element.

Vor 39 Jahren hat sie mit ihrem Ehemann Fred die Gastro von ihren Schwiegereltern übernommen. Sie selbst kommt auch aus einer Gastronomien-Familie, dem *Hotel und Restaurant Bartsch* in der Viktoriastraße. Eine Traditionsgaststätte noch älter als der *Koch*. »Wir haben beide das Gastro-Gen«, lacht Kathrin Gehring. Fred Gehrings Opa Wilhelm eröffnete 1914 zunächst eine Konditorei in dem Eckhaus am Siegfriedplatz. Sein Sohn Werner sattelte Mitte der 50er Jahre auf Wirt um. Werner und seine Frau Barbara nannten ihre Kneipe anfangs Bierstube: *Nur für nette Leute* und später *Kajüte*. 1987 übernahmen Fred und Kathrin Gehring. In den ersten Jahren unterstützen die Schwiegereltern noch tatkräftig. Barbara erholte sich abends auf ihrem Stammplatz an der Theke bei einem Glas Rotwein – bis ein Jahr vor ihrem Tod mit 94 Jahren.

## Bei uns benimmt man sich

Wieder wechseln gekrönte Biere die Seite der Theke. »Keiner hat so viel Spaß wie Gastronomen«, versichert Kathrin Gehring, wie immer bei guter Laune. »Man bekommt sofort ein Feedback für seine Arbeit. Man hat viel mit Menschen zu tun. Und es wird nie langweilig, weil der Beruf so vielfältig ist«. Die Wirtin kommt aus dem Schwärmen gar nicht mehr raus. Und die ganzen Besoffenen? »So was haben wir nicht. Bei uns benimmt man sich«, versichert sie, stockt kurz und schränkt dann ein: Im Biergarten sei es bei Heimspielen der Arminia schwieriger. »Warum erwachsene Männer plötzlich brüllen und überall hinpinkeln«, fragt sie. »Ich verstehe es nicht!«

Ansonsten verstehen die Wirtsleute Gehring offensichtlich sehr viel von ihrer Branche, ihrem *Koch* und ihren Gästen. Im Gegensatz zu ihnen haben viele Kolleg\*innen das Geschirrtuch geworfen: Das *Jordan* in der Siechenmarschstraße ist längst weg. Im ehemaligen *Bewekenhorn* an der Stapenhorststraße gibt es keine Gaststube mehr. Hier werden Brötchenhälften, Patties und Gemüse mit Soßen zu Burgern gestapelt und außer Haus verkauft. Und das *Kochsiek* in der Arndtstraße ist inzwischen eine Listening Bar mit Küche, das *OWLs*. Früher wurde hier Skat gekloppt. Und hier kegelte die *Grüne Neune* und ließ sich alle zehn Minuten ein Tablett kleiner Biere bringen. Die zapfte der Wirt Heiko Brunken, ganz früher noch mit Zigarrenstummel zwischen den Lippen. Es gab Bratkartoffeln und Leberkäs mit Spiegeleiern oder Sahnehering. Und im Winter auch mal Grünkohl. Heute heißt der Laden *OWLs* und es gibt eine »sorgfältig kuratierte Musikauswahl« aus high-end Equipment auf die Ohren.

## Stundenlang Soßen kochen

Das Geschäft ist schwieriger geworden. »Gastronomie hat eine geringe Gewinnmarge. Bei steigenden Kosten wird es schnell eng«, erklärt die *Koch*-Wirtin. Die Kosten für Energie, Waren, Dienstleistungen und Löhne sind gestiegen. »Gute Leute verdienen 18 Euro die Stunde, die noch nicht so fitten Mindestlohn. Und da kommt noch der Arbeitgeberanteil von 24 Prozent drauf«. Außerdem sei gerade die gute deutsche Küche teuer. »Weil sie serviceorientiert ist und mit den Fleischgerichten einen hohen Wareneinsatz hat. Wir verwenden nur Neuland-Fleisch, das dreimal so teuer ist. Dann die Soßen! Es dauert Stunden sie zu kochen. Das alles kostet«. Daher ist die Wirtin sehr froh über die »Steuergerechtigkeit«. So nennt sie die politische Entscheidung, die Mehrwertsteuer für Restaurants von 19 auf 7 Prozent zu senken. »Es hat doch keiner verstanden, dass die Pizza zum Mitnehmen mit 7 Prozent besteuert ist, aber die Pizza im Restaurant mit 19 Prozent«. Günstiger wird deswegen kein Gericht werden. »Wir

brauchen die Preise wegen der gestiegenen Kosten«, versichert sie.

Manch einer kann sich das nicht mehr leisten. Denn die Menschen haben weniger Geld. Nach der Corona-Krise, dem russischen Angriffskrieg auf die Ukraine, der Energiekrise und Lieferkettenproblemen kam es in den Jahren 2022 und 2023 zu einer hohen Inflation. Die Preise sind laut *Statistischem Bundesamt* seit 2020 um 22 Prozent gestiegen. Natürlich gab es seitdem auch Lohnerhöhungen, die aber die Teuerungen nicht auffangen. Unter dem Strich steht für viele Haushalte ein realer Kaufkraftverlust von gut zehn Prozent.

»Die Leute sparen als erstes am Essen gehen und wenn sie wieder Geld haben, geben sie es als letztes im Restaurant aus«, meint Kathrin Gehring. Das ist eine Erkenntnis aus der Corona-Zeit. Die ist zwar längst vorbei. Viele Menschen haben aber in der Pandemie die Lieferdienste entdeckt und nutzen sie weiter. »Homedrinking is killing Gastwirt« brachte es einmal eine dieser Umsonst-Karten in Kneipen auf den Punkt. Homeeating auch.

Eine schwierige Gemengelage, in der die Wirtsleute Gehring Vorteile haben: Sie müssen keine Pacht aufbringen, ihnen gehört das Haus. Und sie haben sich breit aufgestellt: Neben dem Restaurant *Der Koch* betreiben die beiden auch den Biergarten *Supertram* auf dem Siegfriedplatz, sie verkaufen selbstgemachtes Eis und vermieten oben im Haus Ferienwohnungen. Von solchen Möglichkeiten dürften viele Kolleg\*innen träumen.

Allerdings ist das alles auch viel Arbeit. Ohne Personal geht es nicht und das ist in der Branche schwer zu finden. Vom *Gasthaus Vahle* in der Wertherstraße, mit dem *Koch* das letzte gutbürgerliche Restaurant im Bielefelder Westen, war vor zwei Jahren noch in der *Neuen Westfälischen* zu lesen, dass die Senioren weiterarbeiten mussten. Die Tochter stand zwar schon parat, aber in Küche und Service fehlte Personal.

Personal einzuarbeiten geht Kathrin Gehring, die ihren Beruf ja nun wirklich liebt, richtig auf die Nerven. »Immer wieder das Gleiche erklären und manchmal sind sie nach vier Wochen wieder weg. Da habe ich keine Lust mehr drauf«, erzählt die Wirtin diesmal ohne zu Lachen. »Nen bisschen Bierchen zapfen. So stellen die sich das vor. Aber so einfach ist es nicht!« Kisten mit Gläsern und Getränken stem-

men, Bestellungen aufnehmen, gerade im Biergarten sich auch von ungeduldigen Arminen-Fans nicht nervös machen lassen, kassieren, zapfen und zwar zackig, spülen, Theke wischen, Kühlschränke bestücken – und das alles auf kleinem Raum. Ein gekonntes Ballett. »Moment! Ein Bier sollte aber alkoholfrei sein!« Vielleicht braucht man für diese Arbeit einfach ein Gastro-Gen.

## Kürzertreten und rausschleichen

Früher war *Der Koch* immer offen. Und im Sommer auch der Biergarten. »Manchmal haben wir auf dem Platz Regentänze aufgeführt, damit das Wetter endlich mal schlecht wird und wir nicht öffnen müssen«, erzählt Kathrin Gehring und lacht bei der Erinnerung. Inzwischen treten die Wirtsleute kürzer. Schließlich ist sie bald 65 Jahre alt, Fred geht auf die 70 zu. Klar ist, ihre Kinder werden den Betrieb nicht übernehmen. Gastro-Gen hin oder her, die Tochter und der Sohn arbeiten als Sozialpädagogin und als IT-ler und sind da auch sehr zufrieden. Aber *Der Koch* wird in der Familie bleiben. Im April steigt der Nefew Sebastian Höptner ein. Er hat bis Ende März in Schildesche den *Erbenskrug* und das *Abendmahl* betrieben, die Gourmets sehr schätzten.

Ob *Der Koch* dann *Der Koch* mit gutbürgerlicher Küche bleiben oder eher ein *Erbenskrug* für Feinschmecker werden wird? »Erstmal bleibt es so und wir schleichen uns raus. Aber Sebastian wird sicher etwas ändern«, sagt Kathrin Gehring. Das Telefon klingelt. Sie hievt sich vom hohen Bistro-Stuhl, der Gang etwas unrund, als schmerze das Knie. »Für wie viel Personen?« Kathrin Gehring wuchtet das Reservierungsbuch vom Format einer mittelalterlichen Bibel auf den Tisch, blättert. »Ja, das passt. Machen wir! Dann bis später«. Sie legt auf und kehrt zum Bistrostuhl zurück.

So recht ist nicht vorstellbar, dass sie sich rausschleichen wird. »Das ist schwierig, wenn man immer gearbeitet hat«, räumt sie ein. Ein bisschen liebäugelt sie mit einem längeren Urlaub, in die Wärme, weiter weg als die See. Die Wirtin zuckt mit den Schultern. Lacht. »Vielleicht arbeite ich dann ehrenamtlich. Mal gucken«.

Die ehrenamtlich produzierte *Viertel* hätte da durchaus etwas anzubieten.

  
Hauspflegeverein  
seit 1959

Wir sind für Sie da:  
05 21-96 74 80

Carl-Schmidt-Straße 1  
33602 Bielefeld  
Tel. (0521) 96748-0  
Fax (0521) 96748-79  
info@hpbvi.de

www.hauspflegeverein-bielefeld.de

Mitglied im:  DER PARITÄTISCHE  
UNSER SPITZENVERBAND