

„Dies ist eine Vollbremsung auf regennasser Fahrbahn und kein Shutdown-Light, wie es von einigen gerne verniedlicht wird“, sagt Onne Hennecke, Geschäftsführer der Empore. „Wir werden im November komplett schließen und nur noch mit einem Notdienst arbeiten. In den kommenden Tagen werden wir prüfen, welche Veranstaltungen ersatzlos abgesagt werden müssen und für welche wir neue Termine ab Dezember finden können.“ Hennecke befürchtet weitere Verunsicherung für die folgenden Monate. „So habe ich heute mit der Theaterbühne De Steenbeeker entschieden, wegen der nicht möglichen Proben die Anfang Dezember geplanten Mini-Weihnachtsmärchen abzusagen“, sagt er.

Manuela Giercke, „House of Beauty“, Buchholz

Manuela Giercke wird ihre sechs Mitarbeiterinnen für die kommenden vier Wochen nach Hause schicken müssen. „Die Maßnahmen sind hart, aber wir versuchen die Zeit überbrücken“, sagt die Inhaberin des Kosmetikstudios. „Wir haben gut gewirtschaftet. Eine zeitweise Schließung bricht uns nicht das Genick.“ Es sei richtig, angesichts der steigenden Ansteckungszahlen jetzt einmal mit dem Fuß auf die Bremse zu treten. Giercke, die das Unternehmen für Make-up und Styling seit 2006 führt, ist optimistisch, dass es auch nach dem zweiten Lockdown für ihr Geschäft wieder voll weiter geht. „Wir haben den ersten gut überstanden. Auch nach dem zweiten wird das Geschäft wieder laufen.“

Malena Lim, Lim's Buchholz

Für die Gastronomen Malena, Nicholas und Allan Lim vom Restaurant Lim's in Buchholz ist der zweite Lockdown ein harter Schlag. „Es ist für uns extrem schwer“, sagt Malena Lim. „Nachdem alles im April und Mai runtergefahren war, hatten wir uns gerade wieder erholt und alles lief wieder normal. Und jetzt soll plötzlich wieder Schluss sein.“ Schwierig sei das, auch, weil wieder viel Ware wegwerfen werden müsse, man nicht wisse, wie lange das ganze dauern werde. Bereits während der Schließung im Frühjahr musste das Restaurant seine Mannschaft von 80 auf 30 Festangestellte reduzieren. Etliche Aushilfen wurden damals gekündigt. „Wenn der Lockdown jetzt erneut länger als vier Wochen dauert, werden wir uns auch von den neuen Aushilfen trennen müssen“, so Malena Lim. Sie ist froh, dass ausreichend Rück-

Nicholas, Allan und Malena Lim (v.l.) vor ihrem Restaurant

FOTO: HK

Nathalie Rübsteck, Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) im Kreis Stade

Nathalie Rübsteck empfindet vor allem die Bezeichnung „Lockdown light“ als zynisch, wie sie sagt. „Für unsere Branche ist das nicht light, da steht vielen das Wasser bis zum Hals, das trifft uns mit voller Härte.“ Während im Frühjahr viele Unternehmen noch Rücklagen hatten, seien diese jetzt aufgebraucht. „Wir hatten in den letzten Monaten ja in Wahrheit keinen Vollbetrieb.“ Hochzeiten, Familienfeiern und damit auch Übernachtungen seien wegen der Beschränkungen schon ausgefallen, die Gästezahlen hätten längst nicht das Vorjahresniveau erreicht. Jetzt hänge alles davon ab, dass die angekündigten staatlichen Hilfen schnell und unbürokratisch kommen – und nicht mit langer Verzögerung wie nach dem Frühjahr.

Kim Lindenau, Ratskeller Buxtehude

„Horror, Schockstarre“, das sei seine erste Reaktion gewesen, sagt Kim Lindenau, der das traditionsreiche Ratskeller-Restaurant in der Buxtehuder Altstadt betreibt. „Wir fühlen uns als Bauernopfer der Politik“, sagt er. „Gerade wir haben doch ausgefeilte Hygiene-Konzepte aufgestellt.“ Sein Plan nun: Mitarbeiter müssen in Kurzarbeit geschickt werden und das Restaurant werde wieder auf Lieferbetrieb umstellen. „Damit erreicht man aber gerade mal 20 Prozent des normalen Umsatzes“, sagt er. Und: „Ich hoffe, es bleibt beim November-Lockdown, wenn uns auch noch das Weihnachtsgeschäft verhindert wird, dann wird es richtig dunkel.“

Matthias Schönfeld, Wein Bistro Priamus, Buxtehude

Das ständige Auf und Ab, das Nichtstun-Können: das alles sei völlig zermürbend für Gastwirte, sagt Matthias Schönfeld. Und er halte den Lockdown auch für „völlig überzogen und nicht nachvollziehbar“. Das werde auch in der Buxtehuder Altstadt Opfer fordern in der Branche. „Wir werden zwar überleben, aber ob wir unter diesen Bedingungen weiter Lust dazu haben – das wird nun fraglich“, sagt er.

Friederike Gubernatis, BSV Buxtehude

Erst vor zwei Tagen hat der Verein eine dicke Broschüre verteilt, die etliche

ist weniger der finanzielle Verlust, der durch entgangene Spiele und Veranstaltungen und durch Kündigungen einzelner Mitglieder entstehtgt Barbara Buhrmann vom TSV Eintracht Hittfeld. „Vielmehr ist es die große Enttäuschung unserer Teilnehmer, die sich gefreut haben endlich wieder ihren Sport, wenn auch mit Einschränkungen, ausführen zu können.“ Trainer und Übungsleiter hätten sich viel Mühe gegeben, ihre Trainingseinheiten und Übungsstunden den momentanen Gegebenheiten anzupassen.



Lieblingsplatz-Chefin Christina Behrens mit ihrem Mann.

FOTO: BODIG

Christina Behrens, Lieblingsplatz Helmstorf

„Wirtschaftlich gesehen ist die Schließung erstmal eine Katastrophe und macht uns allen Sorgen, aber seien wir mal ehrlich - grundsätzlich trifft es uns nicht überraschend. Es muss eigentlich jedem klar gewesen sein, dass uns erst im Herbst und Winter die volle Breitseite der Corona-Krise erwischen wird“, sagt Christina Behrens vom Lieblingsplatz. „Für meinen Mann und mich gilt es von jeher flexibel zu denken, unser Konzept ständig zu überarbeiten und anzupassen, an die jeweilige Zeit, manchmal auch an besondere Trends. Während des letzten Lockdowns haben wir unsere Knödelerie ins Leben gerufen - feine Knödel mit köstlichen Saucen. Diese haben wir in den letzten Monaten erfolgreich in unser Angebot integriert und sind jetzt soweit, diese auch außer Haus zu verkaufen. Wir werden zusätzlich ausgewählte Gerichte (ab 11.11. auch „Das Beste der Gans“) und andere hausgemachte Produkte für den Außer-Haus-Verkauf anbieten.

Vorerst können unsere Gäste telefonisch innerhalb der Öffnungszeiten bestellen und bei uns „kontaktlos“ am Restaurant abholen. Schnellstmöglich werden wir zusätzlich einen Online-Shop ins Leben rufen.“