

Die eigene Kneipe

Harte Tour hinter die Theke

Von Maria Rossbauer

Wer nichts wird, wird Wirt? Von wegen. Verlangt wird eine Mischung aus Manager und Ingenieur. Nur wer die Zapfmaschine beherrscht und schummelnde Kellner unter Kontrolle bekommt, hält durch - das schaffen nicht viele.

Ja klar, eine Kneipe zu eröffnen ist simpel: Da stelle ich ein paar Tische und Stühle auf, schmiere Schnittchen und verkaufe Bier. Jeder, der das glaubt, sollte sich mal mit einer Getränkeschankanlage beschäftigen. Da geht's nämlich schon los.

In einer Art begehbarem Kühlschrank befinden sich - außer vielen Fässern - etliche drehbare Ventile mit uhrförmigen Apparaten, silberne hahnartige Gebilde und Schläuche, die irgendwo in der Wand verschwinden. Davor festgekettet stehen schwere Metallflaschen mit potentiell tödlichem Kohlendioxid. Das alles gilt es in den Griff zu bekommen, damit der Gast ein wohltemperiertes, appetitlich blubberndes Bier auf dem Tisch hat. Angesichts dieser Maschinerie erscheint das ähnlich einfach wie das Bedienen eines iranischen Atomkraftwerks.

Dreht man in der Kühlzelle das Temperaturschraubchen einen Millimeter zu weit nach rechts, findet der Gast das Getränk zu warm: Er mosert. Dreht man zu weit nach links, könnte die Temperatur an die Gefriergrenze rutschen, es platzen die Wasserflaschen in der Kühlung: Riesensauerei. Für ideale Kohlensäure - die Reglereinstellungen variieren nach Biersorte, Temperatur und Leitungslänge - studiert man Handbücher.

Was in der Kühlzelle los ist, erkennen erfahrene Kellner am Zapfhahn, etwa: dauernde Schäumchenbildung, jäher Bierflussstopp, mit Popp-Geräusch rhythmisch spritzendes Bier. Dann rennt der Kellner in den Keller und zapft ein neues Fass an, tauscht die CO₂-Flasche oder ruft, weil nichts hilft, die Chefin an. Also beispielsweise Sonja Obermeier. Sie ist Inhaberin der Münchner Kneipe Klinglwirt.

Jenseits von Schankanlagen kennt die Kneipengründung noch ganz andere Tücken. Banker etwa geben Kneipenbesitzern in spe ungern Geld. Darum feilte Obermeier monatelang an ihrem gut 30-seitigen Businessplan und bekam nur mit viel Gnade den Kredit.

Aber in einer Stadt wie München reicht das nicht für einen Laden ohne Bierliefervertrag. Auf den meisten Immobilien sitzen Brauereien wie Zecken im Hundefell und vermieten allein zu ihren Bedingungen. Heißt: Zur Pacht kommen deftige Mindestabnahmemengen bei hohen Einkaufspreisen. Wer das Soll nicht schafft, zahlt Strafe.

Das Personal ist auch nicht mehr wie früher

Sonja Obermeier ließ sich auch darauf ein. Nun ist sie Wirtin eines Restaurants für rund hundert Gäste und Chefin von 25 Angestellten.

Apropos: Versuchen Sie mal, für eine Kneipe geeignetes Personal zu finden. Gute Köche? Extrem rar. Kellner dagegen gibt es in Uni-Städten reichlich, nur bleiben Studenten oft wenige Monate, bis sie lieber mit dem Rucksack durch Australien trampeln oder einen vermeintlich richtigen Job anfangen. Schon erklärt man dem nächsten Studenten, dass der Weißwein nicht in diese riesigen, bauchigen Weingläser gehört.

Glaubt man den Geschichten der Gastronomen, dürfte man sowieso keine Kellner beschäftigen. Die betrügen. Alle. Immer, immer. Die tippen Getränke heimlich nicht in die Registrierkasse und stecken sich das Geld selbst ein. Oder basteln zu Hause Küchenbons oder verkaufen unter dem Tresen ihre eigenen Getränke.

Neugastronomen hören das von allen Seiten. Scheinbare Auswege: Jederzeit selbst im Lokal stehen und wie ein bissiger Wachhund alles kontrollieren - oder Kameras installieren. Fürs Betriebsklima... suboptimal.

Naives Reinstolpern ist auch suboptimal

Am Ende helfen doch nur vertrauenswürdige Leute. Man braucht sie ohnehin; der Wirt selbst verbringt viel Zeit am Schreibtisch: Dienstpläne und Angebote schreiben, Preise kalkulieren, Kosten kontrollieren, Waren bestellen, Werbung planen, Lohnbuchhaltung, Rechnungen begleichen. Und nebenbei fast täglich Handwerker dirigieren. Herd, Schankanlage oder Kasse: Irgendwas ist immer kaputt. Sonst wär's ja zu einfach.

"Der Trugschluss besteht oft darin, dass die Leute gern zu Hause kochen, Gäste bewirten oder im Studium ein bisschen gekellnert haben", sagt Ingrid Hartges vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband. "Das sind eher die, die bald wieder zu machen." Allein 2012 gab es im Gastgewerbe über 3000 Insolvenzverfahren, weit mehr als in den meisten anderen Branchen.

"Die hohe Fluktuation fördert nicht gerade das Image der Branche", so Hartges. Eine bindende Zugangsqualifikation für alle, die Kneipen oder Restaurants eröffnen wollen, konnte der Verband nie durchsetzen. Angehende Gastronomen müssen überlegen, ob sie auch mal 80 Wochenstunden arbeiten wollen und das Geld über schlechte Anfangsjahre hinaus reicht. Gründliche Information und Vorbereitung hilft, etwa durch Kurse in Betriebswirtschaft. "Wer in der Branche überleben will, muss sich einfach fit machen", sagt Hartges.

Sonja Obermeier war präpariert. Tourismus hatte sie studiert, arbeitete in einer Unternehmensberatung, wuchs zudem in einem Wirtshaus auf. Ihre Münchner Kneipe gibt es seit über zwei Jahren. Inzwischen weiß die Klinglwirtin auch, dass ihre Kühlzelle drei Grad braucht und das Weißbier einen Druck von 2,2 Bar.

URL:

<http://www.spiegel.de/karriere/berufsleben/existenzgruendung-der-schwierige-weg-zur-eigenen-kneipe-a-942526.html>

© SPIEGEL ONLINE 2014

Alle Rechte vorbehalten

Vervielfältigung nur mit Genehmigung der SPIEGELnet GmbH