

Chefin, Schwester und Mutter

Alltag im Ausflugslokal: Gerlinde Mathieu liebt ihren Job – trotz des Ärgers über die Bürokratie

Mal kommt ein Gast – mal kommen Hunderte

„Wir Gastronomen halten zusammen“

Klartext hat Fritz Engelhardt, der Landesvorsitzende des Hotel- und Gaststättenverbands Dehoga, bei einer Kundgebung im April diesen Jahres geredet: „Wir erleben den schleichenden Rückzug der Gastronomie unter dem Druck widriger rechtlicher Rahmenbedingungen“, sagte er. Beispielsweise würden starre Vorgaben des Arbeitszeitgesetzes immer mehr kleine Gastronomiebetriebe zu Einschränkungen beim Angebot zwingen. „Wanderer stehen mittags vor geschlossenen Gastwirtschaften“, sagte er. In vielen Dörfern sei das bereits heute Realität. Wie bewältigen Ausflugslokale die schwierige Situation? Das hat Der SONNTAG am Beispiel eines Ausflugslokals in Bühlertal erkundet.

Gerlinde Mathieu ist in einer Gastronomenfamilie an einem wunderschönen Fleckchen Erde aufgewachsen. Ihre Großeltern gründeten das Waldgasthaus „Kohlbergwiese“ im Höhengebiet Bühlertals 1953, ihre Eltern übernahmen und erweiterten es. Seit 2006 ist sie die Chefin, unterstützt von ihrem Vater und, gelegentlich, dem Sohn – dem einzigem ihrer drei erwachsenen Kinder, das noch im „Dreigenerationenhaus“ hinter dem Lokal wohnt. Und sie kämpft, und sie liebt. Ja, so ließe sich ihre Arbeit wohl zusammenfassen: Die Zeiten sind nicht einfacher geworden für Gastronomen; die Auflagen schnüren ihnen zunehmend die Luft ab, vielfach herrscht Fachkräftemangel.

Doch Gerlinde Mathieu liebt ihren Job eben auch, oder eher: ihre „Familie“. Denn so bezeichnet

sie die bis zu zehn Frauen, die den Mathieus während der Saison von März bis Oktober zur Seite stehen – die Deutschen, Türkinnen oder Französinen, die kochen, spülen, putzen, übrigens genau wie die Chefin selbst. Mit Blick auf ihren „Weiberbetrieb“, wie sie es augenzwinkernd formuliert, habe sie unwahrscheinliches Glück, sagt Mathieu: „Wenn die Angestellten einmal hier waren, bleiben sie im Normalfall auch. Einige von ihnen sind schon jahrzehntelang dabei.“ Was ihr manche Kollegen vorwerfen – die enge Bindung zum Personal – hält sie für den einzig richtigen Weg, „jedenfalls für mich und meine Familie“. Schon bei ihren Großeltern habe der Betrieb auf die Weise funktioniert. Ihren Angestellten räumt sie viele Freiheiten ein: „Ich lege ihnen beispielsweise den leeren Dienstplan vor. Grundsätzlich kann jeder erst einmal eintragen, welche Zeiten passen.“ Werde es eng, greife sie ein. „Dann sind alle sofort dabei.“ Die „Mädels“, wie sie liebevoll sagt, organisierten ihre Arbeit etwa im Krankheitsfall untereinander so gut, dass das Team immer vollständig sei. „Alle tragen hier Verantwortung, dass der Laden läuft. Dass ich die Chefin bin, stellt trotzdem niemand infrage.“

Auf der Kohlbergwiese wird nicht nur gearbeitet. Mathieu: „Wir lachen miteinander – besonders laut ist das Gegacker, wenn nichts los ist –, wir trauern miteinander. Nach Feierabend sitzen wir oft noch zusammen und plaudern. Zwischen dem Kochen werden auch private Anliegen abgearbeitet, vom Liebeskummer bis zur verpatzten Matheklausur.“ Die Jüngeren, fügt sie erklärend hinzu, seien oft Schülerinnen, die während der Sommerferien etwa für ihren Führerschein sparten. „Allerdings hat sich die Bürokratie für Gastronomen in so eine absurde Richtung entwickelt, dass ich Minderjährige kaum mehr beschäftigen kann. Die dürfen sonntags nur noch drei Stunden arbeiten.“

Dann muss Mathieu, wie auch an besucherintensiven Arbeitstagen, „das Personal quasi hinausprügeln“, weil die maximale Arbeitsstundenzahl sonst überschritten wird. „Die wollen aber gar nicht gehen, wenn sie sehen, dass es brennt.“ Nach ihrem Befinden, wenn sie an einem Wochenende über 40 Stunden arbeite, frage hingegen niemand. „Das ist verrückt. Die Leute, die über diese Dinge entscheiden, sitzen an ihren Schreibtischen und haben keine Ahnung von der Praxis.“

Jüngst wurde Mathieu verpflichtet, in eine neue Wasseranlage zu investieren – die Wasserwerte wichen leicht von der Norm ab. Ein Beamter, glaubt Mathieu, ahne bei solchen Auflagen wohl kaum, welche existenziellen Ängste die Autonomie begleiteten. „Bis heute hadere ich mit der

Selbstständigkeit“, gesteht sie. Genau aus diesen Gründen bat sie ihre Kinder, nicht in die Gastronomie zu gehen. „Sie haben sich an meinen Rat gehalten.“

Ein typisches Ausflugslokal wie die Kohlbergwiese ist natürlich, neben planbaren Festivitäten wie Hochzeiten oder Geburtstagen, auch eine Kiste der Pandora. Je nach Witterung kann an einem Tag nur ein Gast auftauchen – oder sie kommen zu Hunderten. Vor einigen Jahren, erzählt Mathieu, sei sie nervlich am Ende gewesen: Die Dauerbelastung und ihre Arbeitshaltung („Ich bin Workaholic“) führten zum Zusammenbruch. „Damals stellte ich mir die Frage, ob ich weitermache.“ Sie machte weiter – allerdings unter veränderten Bedingungen: „Fortan galt im Außenbereich Selbstbedienung. Nur im Lokal, also wenn es draußen zu kalt oder zu nass ist, wird noch bedient.“ Einige Einheimische seien der Kohlbergwiese daraufhin fern geblieben, hätten beinahe Rufmord betrieben. „Das hat mir sehr wehgetan. Es ist schließlich so: Wenn es mit der Bürokratie so weitergeht und wir alles, aber auch alles, dokumentieren müssen, weshalb für unsere eigentliche Arbeit kaum Zeit bleibt – dann werden die Leute irgendwann froh sein, wenn es wenigstens noch Selbstbedienungslokale gibt.“

Bis Dezember öffnet die Kohlbergwiese, im Winter „schafft“ Mathieu aber nur mit einer Vollzeitkraft. „Manchmal helfe ich Kollegen aus, wenn sie Personal benötigen. Wir Gastronomen hier halten zusammen, die Solidarität ist groß.“ Den dunklen Januar wie auch generell die Tage, an denen das Lokal schließt, verbringt Mathieu am liebsten mit ihrer Familie, mit Kindern und Enkeln. Und im Februar fliegt sie, Jahr für Jahr, zu einer Freundin nach Namibia. Ohne diese Auszeit, sagt sie, „wäre ich schon längst nicht mehr hier oben“. Katrin König



In der Gastronomie arbeiten viele Migranten: Die Türkin Nuran Iczi ist schon seit Jahren eine wichtige Stütze für Gerlinde Mathieu. Foto: König



Die „Kohlbergwiese“ ist ein beliebtes Ausflugsziel mitten im Wald. Je nach Witterung schwanken die Gästezahlen allerdings extrem. Foto: Frank



In der Gastronomie arbeiten mehr Frauen als Männer: Gerlinde Mathieu (in der Mitte mit der roten Schürze), die im Höhengebiet Bühlertal ein Ausflugslokal betreibt, fühlt sich wohl im Kreise ihrer gut gelaunten „Weiberwirtschaft“. Bis zu zehn Frauen stehen ihr während der bis Oktober dauernden Saison zur Seite. Foto: König