



GUTEN MORGEN

KATRIN WURM

und das Kochen.



Echt kein Profi

ss Restaurants wieder öffnen dürfen, finde ich gut. Wenn so langsam habe ich eine Lieblingsgerichte aus einem Lieblingsgaststätten ermisst. Und zwar so sehr, dass ich sie zu Hause nachgekocht habe, was bei manchen Gerichten ja auch relativ unproblematisch ist. Nur bei mir habe ich gemerkt, dass meine Küche nicht so gut ausgestattet ist wie eine Restaurantküche. So ist jede meiner Pfannen zu klein fürs mittgekloppte Kalbsschnitzel. Eine Fritteuse für den knusprigen Pommesgenuss habe ich auch nicht, ganz zu schweigen vom Pizzaofen. Aber all das ist ja nun nicht mehr nötig, denn Kalbsschnitzel, Pommes und Co. erlasse ich gern wieder an Experten.

Mopedfahrer überlebt

ASCHERSLEBEN/MZ - Bei einem Verkehrsunfall ist am Montagabend auf der Staßfurter Höhe an der Ecke Brunnenstraße in Aschersleben ein 18-Jähriger leicht verletzt worden. Nach Angaben der Polizei fuhr der Mopedfahrer hinter einem unbeleuchteten roten S51. Auf Höhe der Brunnenstraße wollte das Moped plötzlich eine Fahrtrichtungsanzeige nach links abbiegen. Da sich der 18-Jährige bereits seitlich versetzt hinter dem Moped befand, konnte er nicht mehr ausweichen, es kam zum Zusammenstoß und beide stürzten. Als er die Polizei informieren wollte, schnappte sich der Simsonfahrer sein Moped und verfuhr über die Brunnenstraße. Von dem Unfallbedingten ist nur bekannt, dass er männlich und maximal 20 Jahre alt war. Er war etwa 180 Zentimeter groß und trug einen weißen Helm. Der Unfall wurde aufgenommen und ein Ermittlungsverfahren wegen unerlaubten Entfernens vom Unfallort eingeleitet.

Ihr Kontakt zur MZ

- MZ.de/aschersleben
- MZ Aschersleben
- mz_aschersleben
- Breite Straße 31, 06449 Aschersleben
- redaktion.aschersleben@MZ.de
- Redaktion 03473/7 99 02 50

Ihr MZ-ServicePunkt vor Ort für Abo, Anzeigen, Briefe, Tickets

Wochenspiegel und Super Sonntag
Breite Straße 31
06449 Aschersleben
Ist wegen der aktuellen Corona-Krise geschlossen



„Eine Cola und den QR-Code, bitte.“ Sieht so das neue Bestellen im Restaurant aus?

FOTO: FRANK GEHRMANN

Menü per QR-Code

CORONAVIRUS Kein Büfett, keine Stoffservietten, digitale Speisekarten: So läuft der Neustart in den Gaststätten in Aschersleben und Seeland.

VON KATRIN WURM

NACHTERSTEDT/ASCHERSLEBEN/MZ - Seit Montag sind Restaurantbesuche wieder möglich. Wer beim Salzlandkreis einen Antrag auf Öffnung gestellt hat und bestätigt, die umfangreichen Auflagen zu erfüllen, darf öffnen und so zum Beispiel das oft lohnende Himmelfahrtsgeschäft mitnehmen.

Wer sich dieses Prozedere sparen will, kann wenige Tage später, ab 22. Mai, öffnen. Dann muss der Gastwirt nur noch mitteilen, dass er wieder öffnet.

Trotz der hohen Anforderungen haben sich einige Gaststätten in Aschersleben und dem Seeland für eine Öffnung vor dem 22. Mai entschieden. So wie zum Beispiel das Hotel und Restaurant Zum Schwan in Nachterstedt.

Salzstreuer vorerst verboten

Gastwirt Klaus Respondek hat mit dem Antrag dem Salzlandkreis bestätigt, ein Hygienekonzept zu erfüllen, um damit das Infektionsrisiko zu senken und die Mitarbeiter und Gäste zu schützen. Wie das genau aussieht und was es beinhaltet, haben unter anderem der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) und die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) erarbeitet.

„Es sind jedenfalls ziemlich viele Auflagen“, weiß der Gastwirt aus Nachterstedt, der auch ein Hotel an gleicher Stelle betreibt. Er zeigt auf die Tische in seinem großen Gastraum. „Wir können froh sein, dass wir hier so viel Platz haben. Für uns war es kein Problem, die Tische weit auseinanderzustellen“, erklärt er. Denn auch beim Restaurantbesuch soll das oberste Gebot des Mindestabstandes eingehalten werden.

Auf hübsche Details auf den Tischen - wie Blumen oder Tisch-



Damit der Mindestabstand eingehalten wird, klebt Gastwirt Klaus Respondek Streifen auf den Boden.

FOTO: FRANK GEHRMANN

wirte in Zukunft laut Hygienekonzept der Dehoga verzichten. Auch Salz- und Pfefferstreuer sollen nicht auf den Tischen herumstehen. „Und wenn die Gäste wieder weg sind, müssen die Tische gründlich desinfiziert werden“, fügt Respondek an.

Während die Mitarbeiter in den Gaststätten einen Mund-Nasen-Schutz tragen müssen, ist das für die Gäste natürlich nicht nötig. „Aber wir haben überall ausreichend Möglichkeiten zum

Desinfizieren der Hände - zum Beispiel im Eingangsbereich und natürlich auf den Toiletten“, sagt der Gastronom Respondek, der gemeinsam mit seinem Team ein neues Leitsystem für den Restaurantbesuch bei ihm entwickeln musste. „Über die eine Tür geht es rein und durch die andere auf der anderen Seite wieder heraus. So schaffen wir nur Wege in eine Richtung und man kann sich weniger begegnen.“ Denn in Zeiten von Corona sollen Begegnungen und Kontakte beschränkt werden, um einer weiteren Verbreitung des Coronavirus entgegen zu wirken. „Deshalb gibt es bei uns jetzt auch eine digitale Speisekarte. Wer ein Smartphone hat, kann den Aufsteller mit dem QR-Code scannen und sieht die Speisekarte dann auf seinem Handy“, erklärt Klaus Respondek. Seine Tochter habe die Idee eingebracht und umgesetzt. „Und es klappt super“, freut er sich über die innovative Idee.

Eine Reservierungspflicht besteht nicht, aber die Gäste müssen platziert werden.

Zudem müssen die Gastronomen in einer Anwesenheitsliste vermerken, wer wann an wel-

Kneipen und Bars

Wann Schankbetriebe öffnen dürfen, bleibt weiter unklar.

Die Lockerungen für die Gastronomie schließen Kneipen, Bars und ähnliche Lokale, bei denen es mehr Getränkebetrieb als Speisewirtschaft gibt, ausdrücklich aus. Diese Lokalitäten sind zu Beginn der Corona-Pandemie wegen des Infektionsrisikos als erste geschlossen worden, weil zum Beispiel die Einhaltung des Mindestabstandes dort schwer umsetzbar sei.

Optimistisch in die Zukunft

Klaus Respondek und sein Team sind froh, dass es nun weitergeht. 17 Mitarbeiter beschäftigt er im Hotel und im Restaurant. „Ich musste alle in Kurzarbeit schicken und nun können wir die Mitarbeiter nach und nach zurückholen.“ Während der coronabedingten Schließung hat er mit seinem Restaurant einen Liefer- und Abholdienst für Speisen angeboten. „Aber das war natürlich nur ein Tropfen auf dem heißen Stein.“

Den großen Andrang erwartet er jetzt trotzdem nicht. Aber er freut sich über einige Stammkunden, die bereits angerufen und reserviert haben oder am Tag des Neustarts spontan vorbeigucken. „Das macht uns glücklich, und wir wollen optimistisch in die Zukunft blicken und Angst, wenn sie denn da ist, in Energie umwandeln. Denn unser Motto ist: Attacke in die Zu-

STIFTUNG

Trotz Corona 20 neue Mitarbeiter

Schloss sieht sich als sicherer Arbeitgeber.

VON REGINE LOTZMANN

HOYM/MZ - Kurzarbeit, Schließungen, Entlassungen - all das spielt auch in der Corona-Krise in der Schloß Hoym Stiftung keine Rolle. Im Gegenteil: „Bei uns gibt es in diesem Jahr sogar über 20 Neueinstellungen“, informiert Carlo Scholz, der Leiter der Verwaltung und Wirtschaftsabteilung. Dabei würden auch viele Quereinsteiger die Chance nutzen, um die Einrichtung, die sich um Menschen mit Behinderung kümmert, als Arbeitgeber für sich zu entdecken.

Scholz spricht von sicheren Arbeitsplätzen - in guten und in schlechten Zeiten. „Seit fünf Jahren haben wir fast konstant 350 Mitarbeiter“, rechnet er vor. Auch in dieser Phase. „Denn die Bewohner brauchen uns gerade jetzt.“ Trotz Corona hätte die Leitung deshalb weitere Fachkräfte eingestellt.

Die Einrichtung gibt es inzwischen seit 142 Jahren. „Und gerade in dieser besonderen Notsituation im Rahmen der Corona-Pandemie ist deutlich geworden, wie wich-

„Denn die Bewohner brauchen uns gerade jetzt.“

Carlo Scholz
Leiter der Verwaltung

tig es ist, dass wir autark sind“, ist sich Carlo Scholz sicher. „Wir haben unsere eigene Küche und sind deshalb nicht von Caterern abhängig“, meint der Leiter mit Blick auf Essensanbieter, die in den vergangenen Wochen ihren Betrieb einstellen mussten, da Schulen und Kindertagesstätten ganz oder teilweise geschlossen waren.

„Wir haben auch unsere eigene Wäscherei, was bei den besonderen Hygieneanforderungen im Moment sehr wichtig ist“, zählt er weiter auf. Und nennt außerdem die eigene Instandhaltungs-Truppe, die die Einrichtung auch in Krisenfällen unabhängig und funktionsfähig macht.



Die Schloß Hoym Stiftung bezeichnet sich als sicheren Arbeitgeber.