

„Mit guten Konzepten zur Öffnung“

Lockerungen für Gaststättengewerbe: Bundestagsabgeordneter Grundmann trifft sich mit DEHOGA-Vertretern zum Gespräch

GROSS MECKELSEN. Seit dem Shutdown sind alle Hotel- und Gaststätten für Gäste geschlossen. „Was die Branche nach langen Wochen der Schließung nun braucht, ist eine konkrete Perspektive, wie ein Wiederhochfahren der Betriebe aussehen kann“, fordert der CDU-Bundestagsabgeordnete Oliver Grundmann.

Zu diesem Thema hat sich der Stader Politiker in dieser Woche in Groß Meckelsen mit dem Präsident des DEHOGA Niedersachsen, Detlef Schröder, dem Vorsitzenden des DEHOGA-Kreisverbandes Bremervörde, Holger Gehrman, und Zevens CDU-Vorsitzendem Patrick Brinkmann getroffen, um über Öffnungskonzepte zu diskutieren.

Grundmann, der in diesen Tagen mit zahlreichen betroffenen Branchen Lösungswege auslotet, erklärt: „In den Landkreisen Rotenburg und Stade ergibt sich zur Zeit eine nachgewiesene Corona-Infektionsquote von unter 0,01 Prozent. Wir sind aber weiterhin mit zahlreichen Einschränkungen unseres Alltags konfrontiert. Dafür muss es gute Gründe geben, die verhältnismäßig sind. Unsere Gaststätten sind tief in der Region verankert und dürfen nicht wegbrechen. Unter dem Gebot sinnvoller Abstandsregeln brauchen wir jetzt Öffnungskonzepte!“

Detlef Schröder, Betreiber des Hotels Schröder in Groß Meckelsen, erklärt: „Die Betriebe stehen



Sprachen über die Situation der Gastronomie in Corona-Zeiten: der CDU-Bundestagsabgeordnete Oliver Grundmann (von rechts), Holger Gehrman, Detlef Schröder und Patrick Brinkmann.

Foto: bz

» Mit guten Konzepten sollen Gastwirte so schnell es geht wieder öffnen dürfen.«

CDU-Bundestagsabgeordneter Oliver Grundmann

mit dem Rücken zur Wand. Die Soforthilfen von Bund und Land sind zwar schnell und unbürokratisch angekommen. Das Geld ist jedoch schon so gut wie aufgebraucht. Wir brauchen einen klaren Termin, wir brauchen Planungssicherheit. Sonst wird es viele Betriebe nach der Corona-Krise nicht mehr geben.“

Gleichzeitig freue er sich über

den ermäßigten Mehrwertsteuersatz von sieben Prozent, den die Bundesregierung vergangene Woche erwirken konnte. Dies könne aber nur Wirkung entfalten, wenn eine schrittweise Öffnung jetzt möglich wäre.

Holger Gehrman, Inhaber des „Selsinger Hofes“ ergänzt: „Unsere Betriebe können Hygiene. Unsere Angestellten machen jedes Jahr eine Hygieneschulung mit.“ Wie beim Einzelhandel, sei das auch für Gastronomie durchaus möglich klare Hygienestandards, Mindestabstände und räumliche

Trennungen in der Bewirtung von Gästen umzusetzen.

Schwierig zu beurteilen, sei die Frage nach Familienfeiern und großen Veranstaltungen. Gehrman, der vor allem vom Saalbetrieb lebt, plädiert für strikte Anmeldungen mit Namenslisten. Gerade Familienfeste, mit überschaubarer Anzahl an Personen, hätten nach seiner Meinung eine Chance auf schrittweise Zulassung. „Wir sind bereit und würden alles dafür tun, dass wir wieder öffnen können“, so Gehrman.

„Mit guten Konzepten sollen Gastwirte so schnell es geht wieder öffnen dürfen. Ich plädiere für kontrollierte Öffnung unter dem Dreiklang von Disziplin, Distanz, Hygiene. Ich betone: sorgfältig überlegen, was geht und was geht nicht! Aber wir müssen unseren Betrieben Perspektive geben“, sagte Oliver Grundmann. Die Vorschläge der beiden DEHOGA-Vorsitzenden will der CDU-Bundestagsabgeordnete nach Berlin und Hannover tragen und in die dortige Debatte einbringen. (bz)