

Andreas, wie sieht's aus die letzten Monate?

Ja, es ist auf der einen Seite entspannter, weil weniger Arbeit, auf der anderen Seite ein erhöhter Druck über die Situation, wie geht man damit um, wie behält man seine Motivation.

Wie klappt das finanziell, wie schafft man es, die Mitarbeiter weiter zu beschäftigen.

Das sind schon so die Themen, die einen bewegt haben die letzten Wochen und Monate.

Ist das anders als im ersten Lockdown für euch jetzt?

Im ersten Lockdown hatte ich noch so das Gefühl, dass es halt so was kurzes Vorübergehendes ist. Dieses Mal fühlt sich das alles viel zäher an für mich, weil es immer schwerer wird, die Motivation aufrechtzuerhalten, für das, was man tut. Man hat natürlich auch Zeit, über andere Dinge nachzudenken und vielleicht was zu entwickeln, aber mir persönlich fällt das schwerer jetzt, als in Zeiten, wo das Restaurant normal auf ist.

Wie ist das emotional, dass du hier vorbeigehst und die Rollläden sind dauernd runter?

Das ist ganz schrecklich. Ich gehe aber auch fast jeden Tag in den Laden, auch so. Aber das zehrt schon und vor allen Dingen auch, keinen Kontakt mit Gästen zu haben, nicht das direkte Feedback zu haben, weil das ist eigentlich das, was meinen Beruf oder unseren Beruf ausmacht, dass man auf eine Dienstleistung oder eine Leistung, die man erbringt, ein direktes Feedback bekommt. Und wenn das, wie das bei uns zum Glück meistens ist, gut ist, dann schafft das natürlich eine starke Befriedigung bei deiner Arbeit und die hast du im Moment nicht. Außerhaus ist es schon mal ganz nett, wenn Leute was zurück schreiben über die sozialen Medien und sagen, oh, das war lecker und es hat alles gut geklappt und es war noch heiß. Das ist schön, das ersetzt aber nicht das Gespräch hier am Tisch, die Weinempfehlung, das Leuchten in den Augen, wenn die Leute sagen, oh, du hast mir meinen Abend gerettet, solche Sachen halt. Das fehlt. Das fehlt am meisten für mich.

Super, vielen Dank.