



Marion Steinberg hat ihr Restaurant und Hotel „Steinbergs Wildewiese“ wieder für Gäste geöffnet. Noch ist aber Flexibilität gefragt.

## „Gastronomie lebt von einem vollen Haus“

„Im Juni lag unser Umsatz schon bei 80 Prozent, im Juli werden es 100 Prozent sein“, blickt Marion Steinberg nach dem Lockdown an einem Morgen Mitte Juli zufrieden auf die Öffnung ihres Restaurants und Hotels „Steinbergs Wildewiese“ in Sundern. Dennoch: Bedenken, was das Jahr noch bringen könnte, bleiben.



**Wir möchten  
für unsere  
Gäste ein  
Zuhause-Gefühl  
schaffen.**

Marion Steinberg

Marion Steinberg leitet das Familienunternehmen gemeinsam mit ihrem Mann Franz-Josef in zweiter Generation und die dritte ist mit den Kindern Leonie und Robin auch bereits an Bord. Insgesamt 64 Mitarbeiter, davon 8 Azubis, gehören zum Team. „Für uns stehen Regionalität, Qualität und Herzlichkeit an oberster Stelle“, sagt die Inhaberin. „Wir möchten für unsere Gäste ein ‚Zuhause-Gefühl‘ schaffen.“ Umso beklemmender, erinnert sie sich, sei die Zeit des ersten Lockdowns gewesen, als zum ersten Mal in der Geschichte des Unternehmens nicht ein einziger Gast im

Hotel gewesen ist. „Gastronomie lebt nun einmal von einem vollen Haus. Dass es plötzlich so leer und still war, ist sehr seltsam gewesen.“ Als sie wieder öffnen durfte, sei das Haus aber sofort „wieder voll“ gewesen. Sorgen, durch die Corona-Pandemie Gäste dauerhaft zu verlieren, hat Familie Steinberg nicht.

„Wir haben immer versucht, auch im zweiten Lockdown, was erlaubt war, möglich zu machen. Übernachtungen für Geschäftsreisende, zum Beispiel. Außerdem haben wir für Wanderer einen „Imbiss to go“ angeboten – ich habe zwei Wochen-

enden lang nur Würstchen gegrillt“, berichtet die gelernte Restaurantfachfrau. Außerdem hat die Familie den Biergarten vergrößert, um mehr Sitzmöglichkeiten für Gäste im Außenbereich zu schaffen. „Dadurch haben wir an Flexibilität gewonnen und die Gäste ziehen bei allem, was wir nach wie vor noch beachten müssen, ganz gut mit.“

Und Flexibilität ist auch nach dem Start in die Sommersaison weiterhin gefragt: So verfügen das Naturhotel und das Stammhaus über 32 Zimmer. Durch das Abstandskonzept stehen im Restaurant aber derzeit nur 26 Plätze zur Verfügung. „Wir haben daher für das Frühstück und das Abendessen jeweils zwei Essenszeiten eingeführt, um mehr Gäste bewirten zu können“, sagt Marion Steinberg. „Aber das gilt derzeit nur für unsere Hotelgäste. Für auswärtige Gäste, die zum Essen zu uns kommen wollen, kann ich im Moment kaum Tische reservieren, da sonst Engpässe für die Hotelgäste entstehen könnten. Wenn das Wetter mitspielt, können jetzt mehr Gäste draußen sitzen. Spielt das Wetter nicht mit, stoßen wir im Restaurant aktuell schnell an unsere Kapazitätsgrenzen. Wir haben deshalb extra einen zusätzlichen Lobbybereich mit Sitzmöglichkeiten ausgebaut.“ Ganz beheben könne man das Problem damit aber nicht. „Das Restaurant ist das, was uns in unserer Unternehmensgeschichte groß gemacht hat. Und es tut mir in der Seele weh, dass wir das nach wie vor nicht so nutzen können, wie es vor der Corona-Krise der Fall war.“

Ebenfalls in kleinerem Rahmen als gewohnt finden derzeit Feste in „Steinbergs Alm“ statt, die eigentlich Platz für 120 Gäste bietet. „Immerhin“, sagt Marion Steinberg, „im Moment können wir wieder Hochzeiten und Geburtstagsfeiern ausrichten – fast alle haben aber ihre Gästeanzahl reduziert.“ Die Hotel-Chefin hofft, dass sich im Laufe des Jahres noch mehr Normalität im Gastronomie-Alltag einstellt. „Aber, wer weiß das schon“, sagt sie. „Vielleicht droht uns auch noch einmal ein Lockdown.“ Bei all diesen He-

erausforderungen bleibt die Planung des Personaleinsatzes weiterhin eine große Herausforderung. „Uns hilft das Instrument der Kurzarbeit sehr und ich hoffe, dass uns das noch eine Weile erhalten bleibt.“

Trotzdem blickt die Familie Steinberg positiv in die Zukunft: „Man muss immer das Beste aus einer Situation machen“, sagt die Hotel-Chefin. Und so hat die Familie die Zeit des zweiten Lockdowns genutzt, um Neues auf den Weg zu bringen. „Wir haben die stylische CO<sub>2</sub>-Ampel, CO<sub>2</sub>libre‘ in Form eines Kolibris entwickelt – und zwar mit der Unterstützung unserer Tochter Danja, die Biologie studiert hat und gerade einen Master in IT macht. Mit dem ‚CO<sub>2</sub>libre‘ lässt sich die Luftqualität in geschlossenen Räumen messen. Dabei ist uns Optik und regionale Wertschöpfung besonders wichtig: Herstellung in Wildewiese, heimisches Kiefernholz, biologisch abbaubarer 3-D-Druck, kurze Lieferwege“, wie Marion Steinberg sagt. Durch einen Farbwechsel der LED am Kopf des Vogels zeigt der CO<sub>2</sub>libre, dass der CO<sub>2</sub>-Gehalt in der Luft steigt und gelüftet werden muss. „Wir haben den CO<sub>2</sub>libre bereits in unserer Gastronomie im Einsatz, haben eine eigene Website erstellt und verkaufen ihn auch online.“

Ein wesentlich größeres Zukunftsprojekt liegt einige Meter vor Stammhaus, Naturhotel und Alm: das Hotel Panoramablick, das Steinbergs im November 2019 gekauft haben. „Nach sehr guten Gesprächen mit der Stadt Sundern können wir nun in die konkreten Planungen für einen Neubau gehen“, berichtet Marion Steinberg. Dieser soll deutlich größer werden als das bisherige Gebäude und – auch mit Blick auf die Abstandsregeln der vergangenen Monate – Hotelgästen und Wildewiese-Besuchern viel Platz bieten, sich aber ansonsten in das Konzept des bestehenden Betriebes einfügen: „Unkompliziert, locker, modern und inmitten der Natur“, wie Marion Steinberg sagt. Sie sieht für den Standort Wildewiese großes Potenzial für die Zukunft.

sil



**Man muss immer  
das Beste aus einer  
Situation machen.**

Marion Steinberg