

„Familienbande im Hahnenkrug: Wie eine Wirtin trotz Sorgen glänzt“

Die Vollblut-Wirtin Conny Appelbaum kämpft im Hahnenkrug in Hövelhof mit Personalengpässen, während „Omi“ Ilse mit 75 Jahren die Küche stemmt.

In der Gastronomie wird die Bedeutung von engagierten und zuverlässigen Mitarbeitern oft unterschätzt. Ein leuchtendes Beispiel ist die 58-jährige Conny Appelbaum, die das Restaurant Hahnenkrug in Hövelriege führt. Mit bemerkenswerter Energie und Leidenschaft ist sie nicht nur Wirtin, sondern auch das Herz des Lokals. Ihre Herausforderungen sind jedoch groß. „Wir finden einfach kein Personal“, erklärt sie, und das hat weitreichende Auswirkungen auf den gesamten Betrieb. Ihre 75-jährige Mutter, Ilse Gellermann, auch liebevoll „Omi“ genannt, steht an vielen Tagen als hauptsächliche Kraft in der Küche und kann dabei kaum Raum für persönliche Gespräche mit den Gästen schaffen.

Die Milliarden von Geschichten, die die bestens bekannten Stammgäste über ihre „Omi“ erzählen könnten, verdeutlichen das enge Band, das sich hier über die Jahre entwickelt hat. Der Hahnenkrug ist nicht nur ein Getränkelokal, sondern auch ein Ort, wo sich Freundschaften bilden und die Gemeinschaft lebendig gehalten wird. Doch hinter der Fassade der Freude und des Schaffens gibt es Sorgen, die sich nicht ignorieren lassen. Immer weniger Personal steht zur Verfügung, und Conny Appelbaum kämpft jeden Tag, um ihren Betrieb am Laufen zu halten.

Ein Leben für den Hahnenkrug

Die Geschichte von Conny und ihrer Familie ist so alt wie das Lokal selbst. Vor über 27 Jahren übernahm sie den Hahnenkrug vom Ehepaar Gellermann. Es war ein Neuanfang, der mit viel Unterstützung von „Omi“ und ihrem verstorbenen Mann „Opi Erich“ realisiert werden konnte. Sie halfen nicht nur beim Kinderbetreuung, sondern wurden auch zu einem unverzichtbaren Teil ihres Lebens. Diese starke familiäre Bindung, die sich über die Jahre entwickelt hat, ist ein wertvoller Schatz.

Wenn im Sommer der Biergarten am Hahnenkrug zum Leben erwacht und Radfahrer an die Tische strömen, sind Conny und Ilse in ihrem Element. Es werden über 150 Schnitzel an einem Wochenende zubereitet, und die Stimmung ist lebendig. Doch wie überall in der Gastronomie gibt es die Schattenseiten des Geschäfts. Immer mehr Gastronomen aus der Region müssen ihre Öffnungszeiten einschränken oder das Angebot reduzieren. Conny hat bereits Maßnahmen ergriffen, wie das Einführen von zwei Ruhetagen, um einem Burnout entgegenzuwirken. Dennoch bleibt die Situation angespannt.

Die Suche nach Personal

Die Suche nach neuem Personal gestaltet sich als äußerst schwierig. Conny hat nahezu alle üblichen Kanäle ausgeschöpft, von Jobanzeigen bis hin zu Gesprächen mit dem Arbeitsamt. „Es gibt immer wieder Anfragen, die damit enden, dass man jemand schwarz anstellen könnte“, sagt sie. Eine Lösung, die für sie nicht in Frage kommt, da sie sich an die Gesetze halten möchte. Was Conny noch weitaus mehr belastet, ist der Papierkram, der mit dem Betrieb verbunden ist: zahlreiche Protokolle für das Gesundheitsamt, Steuererklärungen, und die Rückzahlung der Coronahilfen fordern viel Kraft.

Diese administrativen Hürden sind nicht nur ein Hindernis, sie können auch entmutigend wirken. An manchen Tagen hat Conny das Gefühl, alles hinschmeißen zu wollen. „Es sind die Rahmenbedingungen, die mich erschöpfen“, erklärt sie. Trotz

der Herausforderungen bleibt sie optimistisch, denn sie findet Freude beim Zusammensein mit den Gästen: „Wenn ich unter den Leuten bin, weiß ich, dass ich nichts anderes machen möchte.“ Doch die Ängste bleiben: Was passiert, wenn sie oder „Omi“ ausfallen?

Trotz der schwierigen Lage ist die Familie Gellermann-Appelbaum stark verbunden. Julien, Connys Sohn, hilft mittlerweile regelmäßig im Hahnenkrug aus. „Er konnte sich das Elend nicht mehr ansehen“, sagt Conny stolz. Diese familiäre Unterstützung und die enge Gemeinschaft mit den Stammgästen sind es, die die Wirtin trotz aller Widrigkeiten am Laufen halten. „Es tut so gut, dass wir als Familie zusammenhalten“, fügt sie hinzu und betont den unschätzbaren Wert des familiären Zusammenhalts und der Verbundenheit zu ihren Gästen.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de