

„Taverne am See“ – Imbissbude wird auch 2024 öffnen



Nach dem angekündigten Ende suchen die Eigentümer eine Lösung für das Gastro-Angebot am Wendebachstausee

Von Markus Scharf
vor 15 Stunden

 Artikel anhören

Niedernjesa.

„Es macht schon ein bisschen wehmütig“, sagt Oliver Günther, als er den umgebauten Imbisswagen am Wendebachstausee an diesem sonnigen Frühlingstag betritt. Im Sommer 2023 hat er zusammen mit seinem Mitstreiter Peter Schulz beschlossen, die „Taverne am See“ nach fünf gemeinsamen Jahren für immer zu schließen. Und jetzt?

Es soll irgendwie weitergehen, so viel steht fest. Nur das „Wie“ ist noch nicht so ganz klar. Eigentlich hatten sie einen Göttinger Gastronomen als Mieter für ihren Imbiss gefunden, erzählt Günther. Der habe aber aus gesundheitlichen Gründen leider absagen müssen. Jetzt suchen sie im Idealfall einen neuen Nachfolger, der den Ausflüglern an einem „der schönsten Plätze des Landkreises“ Speisen und Getränke offerieren will. Die Genehmigung des Zweckverbands für die kommende Saison ist zugesagt und wird in den kommenden Tagen unterschrieben.

Eher Herzensangelegenheit als Unternehmen

Man könne in den warmen Monaten hier durchaus Geld verdienen, behauptet das Duo. Dann müsste man es eben nur ganz anders angehen als sie selbst. Sie hätten es gemacht, um Spaß zu haben. „Es war eine so schöne Zeit, alle waren eine große Familie.“ Und der Familie gibt man eben auch mal einen aus, sagt Schulz grinsend. Oder man lässt die Taverne auch geöffnet, wenn der Tagesumsatz bei 4,50 Euro liegt. Nicht wirtschaftlich, aber für beide eine Herzensangelegenheit.

Irgendwann aber hätten schließlich mehrere Faktoren gegen eine Fortsetzung gesprochen. Zum einen waren da die Familien, die am Wochenende auch mal was anderes wollten als die Taverne. „Die Frauen sind uns beiden aufs Dach gestiegen“, fasst Schulz kurz zusammen. Hinzu kam, dass sie aus zeitlichen und gesundheitlichen Gründen nicht mehr selbst vor Ort sein konnten und somit Mitarbeiter bezahlen mussten. „Das war langfristig zu teuer.“

Und schließlich war man immer häufiger mit der Gemeinde und dem Verband aneinandergeraten. Mal waren Fahrzeuge, mit denen Musiker ihre Instrumente auf die kleine Bühne neben dem Imbisswagen gebracht hatten, nicht schnell genug umgeparkt. Mal wurde die Schlusszeit von 22 Uhr „vielleicht ein bisschen überzogen“ oder die Gesamtzahl von zehn Veranstaltungen nicht eingehalten. Als dann die geplante Party zum Jubiläum untersagt wurde, wäre das der letzte Tropfen gewesen, der das Fass zum Überlaufen gebracht habe.

Auch Schülerprojekte wären denkbar

Nun hat aber der Entschluss zum Schluss nicht allzu lange gehalten. Während die beiden Männer so auf einer der Holzbänke vor dem Imbiss in der Sonne sitzen und mit einem Glas Wein anstoßen, spielen sie die Optionen durch. Ein neuer Mieter wäre ihnen die liebste Lösung. Es gebe aber auch Alternativen. Wenn sich beispielsweise ein Pool von Ehrenamtlichen fände, der die Dienste unter sich aufteilen würde, wäre die Saison ebenfalls gesichert.

Aber sie können sich auch kreative Lösungen vorstellen. „Schulklassen könnten das hier als Projekt betreiben, eine Woche in die Welt der Wirtschaft und Gastronomie hineinschnuppern.“ Günther denkt an die benachbarte Carl-Friedrich-Gauss-Schule in Groß Schneen, zu der man ohnehin einen guten Kontakt habe. „Die Schüler könnten das hier auf eigene Rechnung machen, sammeln Erfahrungen und hätten am Ende sogar ein bisschen Geld über“, wirbt er. Auch könnte er sich vorstellen, die Taverne komplett ausgestattet für Veranstaltungen wie Firmenfeiern zu vermieten.

Sie selber wollten am Ende des Jahres nur ihre laufenden Kosten gedeckt wissen. Versicherung, Strom, Internetanschluss und andere Verpflichtungen summieren sich

auf rund 4000 Euro. Die wolle man nicht aus eigener Tasche bezahlen. Wenn sich jetzt aber keine der genannten Optionen realisieren lässt, gibt es dann doch keine Saison 2024? Günther und Schulz legen eine kurze Denkpause ein. Dann würden sie wohl selbst noch mal an ein paar Tagen hinter die Theke klettern, sagt Schulz. „Wenn die Sonne scheint und die Frauen bei der Arbeit sind.“

Die festen Öffnungszeiten der „Taverne am See“ sind aktuell jedenfalls von der eigenen Internetseite und bei Google gelöscht. Man wird künftig wieder auf die bewährte Online-Ampel setzen, die sie vom Imbiss aus auf Grün stellen, sobald jemand vor Ort ist. Wie oft 2024 das Signal auf Grün steht, hängt jetzt aber erst einmal davon ab, wie viele Interessenten sich melden, die „Taverne am See“ zu betreiben – als Mieter, ehrenamtlicher Helfer, neugieriger Schüler oder einfach als Teil der Familie.

Alle Bewerbungen nehmen Günther und Schulz direkt entgegen. Alle Kontaktmöglichkeiten finden sich auf der Website wendebachstausee.de.

Die Schüler könnten das hier auf eigene Rechnung machen, sammeln Erfahrungen und hätten am Ende sogar ein bisschen Geld über.

Oliver Günther,
Tavernenbetreiber
