

## Gesprengter Schornstein: Bauschutt ist untersucht

Reste werden im Straßenbau verwendet

Nach der Sprengung des 170 Meter hohen Stadtwerk-Schornsteins im September war in der Arno-Nitzsche-Straße ein großer Haufen Schutt übrig geblieben. Das Abriss-Unternehmen Reinwald hatte eine Untersuchung des Materials angekündigt. So sollte festgestellt werden, ob die Reste der alten Kraftwerks-Esse noch verwendet werden können oder entsorgt werden müssen. Nun liegt das Ergebnis der Analyse vor.

„Der Betonschutt ist schadstofffrei“, teilte Stadtwerks-Sprecher Frank Viereckl auf Anfrage mit. Von dem Material gehe keinerlei Gefahr aus; es sei als „Zerfall“ deklariert. Das bedeutet: Die 5000 Tonnen umfassenden Schornsteinreste können ohne Einschränkungen an anderer Stelle wieder eingebaut werden. „Der Beton wird derzeit aufgearbeitet und als Auffüllmaterial wieder eingebaut“, erklärte Viereckl. Das zerkleinerte Material finde sukzessive vor allem im Straßenbau Verwendung, so der Sprecher.

Der Schornstein des alten Heizkraftwerks hatte seit 1987 die Silhouette der Stadt mitbestimmt. Am 10. September wurde der Betonriese nach einem ausgefeilten Konzept gesprengt: Weil sich die Esse mitten in der Stadt befand und von Gebäuden umgeben war, konnte sie nicht komplett umgelegt werden. Stattdessen hatte sich Diplom-Ingenieurin Ulrike Matthes für eine seltene dreifache Faltsprengung mit wechselseitigen Sprengmüllern entschieden. Mit dieser Technik fiel das Bauwerk in sich zusammen und landete exakt in einem dafür vorgesehenen Sandfeld. Rund um den Sperrkreis verfolgten Tausende Interessierte das Geschehen. *bm*



Mit 100 Kilo Sprengstoff wurde der 170 Meter hohe Schlot in der Arno-Nitzsche-Straße am 10. September 2023 zum Einsturz gebracht. FOTO: ANDRÉ KEMPNER

# Tische auf Zeit und Strafen für verfallene Reservierungen – neue Trends bei Wirten

Gastronomen haben mit geprellten Buchungen zu kämpfen / Gebühr schreckt Gäste leicht ab

Von Mark Daniel und Paul Hildebrand

Es war kurz vor Weihnachten. Im Café FeinOst hatte jemand für sieben Personen reserviert. Gekommen ist trotz mehrfacher Telefonate und 90 Minuten lang freigehaltenem Tisch niemand. „In dieser Zeit musste ich andere Gäste abweisen“, sagt Inhaber Mustafa Sahin-Brandt, „das sind empfindliche Einbußen.“ „No-Shows“ nennt die Gastronomie dieses Phänomen, die „nicht Auftauchenden“. Auch in Leipzig versuchen Wirtinnen und Wirte, das einzudämmen – mit unterschiedlichen Mitteln.

„Dieser leichtfertige Betrug schadet enorm“, sagt Dietrich Enk, Inhaber des „Pilot“ und Präsident des Sächsischen Unternehmerverbandes, im LVZ-Interview. Er weiß von noch krasserem Beispielen. „Manche reservieren in vier Restaurants, besuchen aber nur eins und sagen bei den anderen nicht ab.“

Das zunehmend laxere Reservierungsverhalten tritt immer häufiger auf, bestätigt Stefan Niklarz, Regionalleiter beim Deutschen Hotel- und Gaststätten-Verband (Dehoga). Fatal, denn nach der zu erwartenden Gästezahl richten Wirtinnen und Wirte ihren Bedarf an Personal ebenso aus wie den Umfang ihres Wareneinkaufs. „Gerade wegen erhöhter Preise und gestiegener Mehrwertsteuer tut der so entstehende Einnahme-Verlust besonders weh.“

### „Eisenkopf“ rückt von Gebühr ab

In einigen Restaurants, für die man online Plätze sichern kann, müssen bei einer Reservierung mittlerweile die Kreditkarteninformationen hinterlegt werden. Bei Nichterscheinen oder auch kurzfristigen Stornierungen fällt eine Gebühr an, die dann abgebucht werden kann. Das soll „Reservierungsschwänzen“ reduzieren.

Fatih Dermibas hat das probiert. Für sein kleines Restaurant „Eisenkopf“ im Peterssteinweg hat er zwei Monate lang bei Nichterscheinen oder kurzfristiger Absage eine Gebühr von 50 Euro berechnet – und wieder fallen gelassen. „Viele Leute schrecken das ab“, sagt Fatih Dermibas. „Als Gast möchte man nicht dafür bestraft werden, wenn man kurz zuvor wegen Erkrankung oder eines Zwischenfalls nicht kommen kann. Dieses Gefühl soll man bei mir nicht haben.“

Das Sterne-Restaurant „Frieda“ in Gohlis verlangt erst bei einer Reservierung ab sechs Personen die Angaben zur Kreditkarte. „Bei maximal 24 Gästen Kapazität ist das nötig, um den wirtschaftlichen Schaden zu begrenzen“, sagt Mitinhaber Lisa Angermann. Beim Reservierungs-„Prellen“ wird das Konto pro Person mit 150 Euro belastet, „vorgekommen ist es aber noch nie“, so Angermann.

Das Risiko bei „No-Show-Gebühren“: So lange sie in Restaurants



Jana und Nico Breitkopf im Lokal „Jani's Diner“: Bei laxem Reservierungsverhalten verlangen sie eine Entschädigung. Nicht jeder traut sich das. FOTO: RAIK SCHACHE



Mustafa Sahin-Brandt im Café FeinOst: „Es entspricht nicht meiner Vorstellung von Bewirtung, wenn meine Gäste sich gedrängt fühlen.“ FOTO: RAIK SCHACHE

eher die Ausnahme sind, könnten potenzielle Gäste zu Mitbewerbern abwandern. Auch deshalb scheut Mustafa Sahin-Brandt für sein kurdisch-arabisches Café diesen Schritt. „Für einen so kleinen Laden wie meinen ist solch eine Sanktion zu riskant.“

### Forderung birgt Konfliktpotenzial

Hinzu kommt: Das Verlangen eines Ausfall-Obolus birgt Konfliktpotenzial. Jana Breitkopf erlebt das öfter. Via Online-Kartenbelastung pocht sie nicht auf eine Entschädigung, sondern Auge in Auge. „Kommen weniger Personen als angekündigt, verlange ich pro fehlender Nase 15 Euro“, sagt die Betreiberin von „Jani's Diner“. Häufig führt das zu Streit. „Manche werden ausfallend und beleidigend.“ Auch trotz der

Gefahr negativer Einträge auf Bewertungsportalen – Breitkopf bleibt hart. „Es geht hier um fehlenden Respekt vor unserer Branche“, sagt sie, „wir dürfen uns so etwas nicht gefallen lassen.“

Finanz-Not kontra Image-Schaden – die Gastronomie steckt in der Falle. Und rein rechtlich stehen Entschädigungs-Zahlungen auf wackeligen Beinen, wie der Dehoga in seinem Merkblatt „No-Shows in der Gastronomie“ erklärt. Nur bei einem Bewirtungsvertrag sind Zeitpunkt, Anzahl der Gäste, Menüabfolge und Gesamtpreis verbindlich vereinbart. Kommen weniger, wurde der Vertrag seitens der Reservierer nicht ordnungsgemäß erfüllt und der Schadensersatz kann konkret benannt werden.

Bei einer normalen Reservierung jedoch gehe es meist nur um Ersatz in

Höhe des sogenannten „Vertrauensschadens“, doch das Beziffern der für Wirte nutzlosen Aufwendungen „dürfte in der Praxis oft schwer zu beweisen und zu kalkulieren sein“. Empfohlen wird, auf der eigenen Website Stornierungsbedingungen zu veröffentlichen und Gäste ein bis zwei Tage vor dem vereinbarten Termin per Mail oder Telefon an die Reservierung zu erinnern – auch um die Verbindlichkeit zu bekräftigen.

Bea Wolf, die mit Jan Berger die Barcelona führt, macht das so. „Am Telefon erkläre ich freundlich, warum Verlässlichkeit für uns überlebenswichtig ist.“ Am Tag vor einer Reservierung spricht sie mit den Gästen erneut ab, ob die Personenzahl gleich bleibt oder sich verändert. „Damit fahren wir ziemlich gut“, so Wolf. Stefan Niklarz befürwortet das. „Es geht darum, die Kundschaft für die Lage zu sensibilisieren“, rät der Dehoga-Mann.

### Reservierung mit Zeitfenster

Weitaus öfter üblich als eine „No-Show-Gebühr“ ist mittlerweile die zeitliche Begrenzung eines Lokal-Besuchs. In vielen Restaurants können Zeitfenster telefonisch oder online gebucht werden. Für das Monchi, Restaurant mit veganer asiatischer Küche in der Beethovenstraße, beispielsweise mittwochs. „Zum Büffet ist immer viel los“, sagt Mitarbeiter Ngan Bao. „Damit viele etwas davon haben, gibt es die Begrenzung auf 90 Minuten.“

Auch im R10, einem mediterranen und asiatischen Restaurant im

Zentrum, werden Tische auf Zeit vergeben. Wählen Gäste bei der Online-Reservierung kein Zeitfenster selbst, wird es pauschal auf zwei Stunden angesetzt. Und im Quan Xua in Reudnitz gilt: Nur bei vollem Haus sind Reservierungen auf zwei Stunden begrenzt. Beide Lokale rangieren unter den Top10 der auf Google am besten bewerteten Restaurants in Leipzig.

Gerade solche Spitzenadressen würden zunehmend Tische auf Zeit vergeben, sagt Axel Klein, Sächsischer Dehoga-Geschäftsführer. „Jeder vergebene Tisch zählt und muss Umsatz machen.“ Viele versuchen, wegen gestiegener Preise und Kosten, auf den Punkt zu kalkulieren, um effizienter zu werden. Zeitfenster seien eine transparente Methode, Umsatz zu steigern und Wareneinkauf zu optimieren.

Klein beschreibt zwei Trends in der Gastronomie: „In Touristenhotspots wie an der Ostsee nehmen die meisten Restaurants keine Reservierungen mehr an, da geht's nur um Laufkundschaft.“ Fix muss es gehen, mit relativ simplen Gerichten oder Take-away-Angeboten. Bei Restaurants, die à la carte oder Büffet anbieten, setze sich das genaue Gegenteil durch.

Das Spiel auf Zeit mag Mustafa Sahin-Brandt nicht besonders. „Über Begrenzungen denke ich zwar nach, aber ich scheue mich noch davor“, sagt er. „Es entspricht nicht meiner Vorstellung von Bewirtung, wenn meine Gäste sich gedrängt fühlen.“

## Grünauer „Leuchtturmprojekt“ hängt in der Warteschleife

46 Millionen Euro will die Kommune im Herzen des Stadtteils investieren. Doch schon ein Jahr nach dem Grundsatzbeschluss gerät das Vorhaben ins Stocken.

Von Klaus Staeubert

Eigentlich sollten in zwei Jahren die Bagger anrollen. Doch nun verzögern sich bereits die Planungen für das künftige Bildungs- und Bürgerzentrum Grünau. Mit einem Investitionsvolumen von 46 Millionen Euro sollte es ein „Leuchtturmprojekt“ für die Plattenbausiedlung werden. Jetzt hängt das ganze Vorhaben erstmal in der Warteschleife – wieder einmal.

Seit 15 Jahren schon beschäftigt das Projekt den Stadtrat. Im Jahr 2022 machte dieser schließlich Nägel mit Köpfen und fasste einen Grundsatzbeschluss. Der sieht vor, die in die Jahre gekommene „Völe“, wie die Grünauer ihr Kulturhaus „Völkerfreundschaft“ liebevoll nennen, abzureißen, ebenso zwei Gebäude in der Nachbar-

schaft, die Stuttgarter Allee 13 und 15. Entstehen sollen auf dem Areal eine wettbewerbsfähige Sporthalle sowie ein Bildungs- und Bürgerzentrum, das Räume für Volkshochschule, Bibliothek, Bürgerserviceamt, Stadtteilbüro, Quartiersmanagement und Offenen Jugendtreff beherbergt.

Den Planungsauftrag dazu wollte der Stadtrat bereits im vergangenen Jahr beschließen, zwei Jahre später den Bau- und Finanzierungsbeschluss, der notwendig ist, damit ein Jahr darauf schließlich die Bagger anrücken können.

Doch auf die Unterlagen für den Planungsbeschluss warteten die Stadträte im vergangenen Jahr vergeblich. Sie seien zwar vorbereitet, so die zuständige Schulbürgermeisterin Vicki Felthaus (Grüne). Aber im Januar stehe erst noch eine Prio-

risierung aller städtischen Hochbaumaßnahmen an. Der Grund dafür, alles auf den Prüfstand zu stellen: „Wir haben von der Landesdirektion den Auftrag bekommen, wie

wir mittelfristig mit unseren Investitionen umgehen und ob wir die auch finanzieren können“, so Felthaus.

Nur unter der Prämisse, die städtischen Investitionen nach Dring-

lichkeit zu ordnen, hatte die Rechtsaufsichtsbehörde im vergangenen Jahr den kommunalen Haushalt überhaupt genehmigt. Denn die Kommune schleppt seit Langem mehr als 400 Millionen Euro nicht umgesetzter Investitionen von einem Jahr zum nächsten mit. Erst wenn diese Priorisierungsliste fertig ist, könnten die Planungsunterlagen für das Bildungs- und Bürgerzentrum vom Rat beschlossen werden. Dass das Projekt auf der Strecke bleiben könnte, scheint allerdings ausgeschlossen. „Wir lassen bewusst keine Investition fallen“, versicherte Finanzbürgermeister Torsten Bonew (CDU) jüngst gegenüber der LVZ.

Felthaus' Behörde geht daher nunmehr davon aus, dass der Bauentschluss erst im Dezember 2026, für die Sporthalle im Oktober 2026

gefasst werden kann. Allerdings auch nur dann, wenn sich bei der Priorisierung der Bauvorhaben keine zeitlichen Änderungen mehr ergeben.

Für Linken-Fraktionsvorsitzenden Sören Pellmann ist das Bildungs- und Bürgerzentrum seit Jahren ein Herzenthema. Er kritisiert das Rathaus für den Umgang mit Ratsbeschlüssen und stellt mittlerweile grundsätzlich die „Verlässlichkeit der Zusammenarbeit zwischen Stadtrat und Verwaltung in Frage“. Pellmann: „Wie ernst nimmt die Verwaltung den Stadtrat, wenn wir hier eine Terminliste beschließen und dann nichts kommt?“ Die Begründung von Felthaus akzeptiert er nicht. Es gehe zunächst doch nur um die Planung des Projektes, nicht aber um die Finanzierung und den Bau an sich.



Auf dem Areal an der Stuttgarter Allee soll ein neues Bildungs- und Bürgerzentrum entstehen. FOTO: ANDRÉ KEMPNER