



Robo-Cup
Team der HTWK
will den WM-Titel
holen **Seite 10**

KOMMENTAR



Von Regina Katzer

Kneipenkultur in Gefahr

Müssen sich die Leipzigerinnen und Leipziger auf eine massive Ausdünnung ihrer geliebten Kneipenkultur gefasst machen? Ist auch Ihre Lieblingskneipe, in der Sie sich am Feierabend mit Freunden treffen, um bei einem Getränk über Gott und die Welt zu philosophieren, bald nicht mehr da?

Die Gastronomen kämpfen noch immer mit den Auswirkungen der Corona-Pandemie. Die Wirrungen der Krisenjahre nerven. Fachkräfte sind in systemrelevante Branchen wie den Einzelhandel sowie zu Verkehrsunternehmen abgewandert. Die ehemalige Servicekraft sitzt an der Supermarktkasse, und der Koch, der früher am Herd brutzelte, steuert heute eine Straßenbahn durch die Stadt.

Zudem: Die Inflation treibt die Preise von Lebensmitteln nach oben. Mietsteigerungen brechen den Wirten (manchmal) geschäftlich das Genick. Ganz zu schweigen von den hohen Energiepreisen. Der Mittelstand muss auf Rücklagen zurückgreifen – oder gar den Laden dichtmachen.

Ob der ermäßigte Mehrwertsteuersatz für Gastronomiebetriebe für 2024 bestehen bleibt, ist gerade zweifelhaft. Die Politik ist aufgerufen, auch den Leipziger Wirten unter die Arme zu greifen. Doch es liegt auch an uns Gästen, die geliebte und traditionelle Kneipenkultur der Messstadt nicht untergehen zu lassen: Kauft das Bier nicht (nur) im Getränkemarkt, um es daheim auf dem Sofa zu konsumieren! Geht in eure Kultkneipe im Stadtteil. Sonst ist vielleicht auch diese Tür demnächst für immer geschlossen.

ANZEIGE

Tag der Zahnimplantate Leipzig



8. Juli 2023 | 10 - 14 Uhr

- Feste Dritte Zähne an einem Tag
- Kostenfreie Einzelberatung

Telefonische Anmeldung unter
0341 2382 1816 oder online unter
www.alldent.de/zahnimplantate



AllDent
IMPLANTATZENTRUM

306533001_001123

„Krisen-Cocktail“ in der Leipziger Gastro-Szene?

Restaurants schließen oder wechseln Betreiber: Gaststättenverband beklagt die Entwicklung.

Von Regina Katzer

In der Corona-Pandemie mussten die Gastronomen ihre Lokale zwangsschließen. Heute sperren die Restaurantbesitzer und Kneipiers ihre Läden aus wirtschaftlichen Gründen zu. Der „Buntspecht“ im Leipziger Westen wurde vom neuen Eigentümer mit einer drastischen Mieterhöhung konfrontiert, das „GreenSoul“ im Osten von exorbitanten Preissteigerungen ausgebremsst und Leipzigs erster Bubbletea-Laden in der Innenstadt ist pleite.

Geschlossene Restaurants im Leipziger Osten

Bereits im März musste Mustafa Türker die Türen seines vegan-vegetarischen Restaurants **GreenSoul** in der Johannisallee schließen. „Nach vielen Jahren mit Corona, Personalengpässen, Lieferschwierigkeiten und Preissteigerungen haben wir uns dazu entschlossen, uns auf neue Herausforderungen zu konzentrieren und das GreenSoul zu schließen“, heißt es in einer Nachricht auf seinen Social-Media-Kanälen. Wie viele andere Leipziger Gastronomen war auch Türker von der Pandemie und den immer wiederkehrenden Schließungen betroffen. Nach acht Jahren zog der Chef im Frühjahr die Reißleine im Leipziger Osten. Für Anfragen war er nicht zu erreichen.

Das Leipziger Lokal **Aries** in der Dresdner Straße wurde einst vom Restaurant & Gasthausguide Falstaff mit zwei von vier Gabeln ausgezeichnet. Aries ist lateinisch und bedeutet Widder, geradlinig und im Hier und Jetzt. Letzteres ist vorerst passé – auf einem kleinen Schild an der Tür steht, dass das Restaurant derzeit geschlossen ist. Was bleibt, sind die durchweg positiven Bewertungen auf dem US-Internetportal „TripAdvisor“, auf der ausschließlich Gäste Rezensionen über ihren Besuch schildern. Was der Eigentümer, der auch die benachbarte Weinbar Château 9 betreibt, mit dem Objekt plant, war nicht zu erfahren.

Aus für Creamy Peach und Coconut Mango Boom: Leipzigs erster **Bubbletea-Shop**, der 2020 in der Nikolaistraße seinen Türen geöffnet hatte, ist pleite. Bereits Anfang des Jahres musste der Laden „A Cup Of Diamond“ vorübergehend schließen. Jetzt wurde das Insolvenzverfahren eröffnet, teilte Rechtsanwalt Harald Heinze mit.

Viele Jahre lang war der Dönerladen **El Amir** am Südplatz Kult. Man traf sich mit Freunden zum Kebabessen im Laden oder auf dem Freisitz an der Karl-Liebknecht-Straße. In den vergangenen Monaten wur-



Gastronomische Läden, die in Leipzig schließen mussten: Erster Bubbletea-Laden in der Innenstadt (o.l.), das Restaurant Aries (o.r.), das GreenSoul (u.r.) und das Benkwitz in Kleinzschocher.

FOTOS: ARMIN KÜHNE (1), REGINA KATZER (3)

de es immer ruhiger im Imbiss. Lange Schlangen dagegen schräg gegenüber im Olive Tree, einer von Deutschlands 25 besten Kebabrestaurants. Der Kult-Döner El Amir ist Vergangenheit in der Messstadt.

Fast vier Jahre lang hat der **Buntspecht** im Leipziger Westen für ein farbenfrohes Programm gesorgt. Ende Mai musste sich die Kneipe und Galerie Buntspecht schweren Herzens von ihren Gästen verabschieden. Man habe alles versucht, um die Schließung abzuwenden, heißt es in den sozialen Netzwerken. Gründe seien ein Eigentümerwechsel mit einer Mieterhöhung von circa 60 Prozent.

Das Restaurant **Benkwitz**, das Gastronom Steffen Franke 2018 übernommen hatte, ist seit ein paar Monaten dicht. Der Mietvertrag sei zum 31. Dezember ausgelaufen. Zudem habe der Vermieter eine Mieterhöhung angekündigt, was den Inhaber zum Gehen veranlasst hat. Schon seit vielen Jahren führt Franke das spanische Restaurant „La Cantina“ auf der Karl-Heine-Straße, wo er seine Gäste mit leckeren Tapas versorgt.

Nach fast zehnjährigem Bestehen hatte sich der **Chinabrenner** schon Ende des vergangenen Jahres aus Leipzig-Plagwitz verab-

„Eine Schließungswelle würde in den Städten, aber noch viel rasanter im ländlichen Raum, Fahrt aufnehmen.“

Stefan Niklarz,
Dehoga-Regionalleiter

schiedet – mit einem großen Abschiedessen. Der wahre Grund für die Insolvenz soll, neben dem Preisdruck, ein Prinzip der chinesischen Philosophie sein, wie Thomas Wrobel der LVZ erzählte.

Hotel- und Gaststättenverband: Dramatik zeichnet sich ab

Von einer zugespitzten wirtschaftlichen Situation der Gastronomen in Leipzig und im Umland spricht auch der Hotel- und Gaststättenverband Dehoga Sachsen. „Wir sehen mit dem Start in die Sommersaison eine Zunahme der Dramatik, die wir als Branchenverband sehr stark hinterfragen. Die Anfrage der Opposition bezüglich der Entfristung der aktuell noch bestehend gesenkten Mehrwertsteuer wurde vorerst abgelehnt. Jetzt heißt es, gemeinsam für einen Verbleib bei 7 Prozent für den Vorortverzehr als Branche zu überzeugen“, erklärte Stefan Niklarz, Regionalleiter des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes Dehoga.

Mit einem Rückschritt der Mehrwertsteuer auf 19 Prozent und gleichzeitig steigenden Lohnkosten sehe der Verband zwei weitere Faktoren im momentanen „Krisencocktail“. „Eine Schließungswelle würde in den Städten, aber noch

viel rasanter im ländlichen Raum, Fahrt aufnehmen“, prophezeite Niklarz.

Betreiberwechsel: Gehen und kommen in Gastronomie

Das ehemalige Café Oink, das direkt am Karl-Heine-Kanal liegt, war vor zwei Jahren wegen einer Baustelle in eine Schiefelage geraten. „Corona und die Sperrung haben sehr an meinen Nerven gezehrt. Zudem war die ständige Abrufbarkeit für mich als Mutter mit einem kleinen Kind nicht vereinbar“, sagte die ehemalige Betreiberin Alexandra Gussek. Jetzt wurde eine Nachfolgerin gefunden, die neben der Einrichtung auch das Personal vollständig übernimmt. **Aus Oink wird Alma**: Anfang Juli will die neue Chefin Sophie Sülzle die Gäste an der idyllischen Ausflugsstrecke zum Lindenauer Hafen wieder mit Kaffee und Gebäck versorgen.

Das Restaurant **Zunftkeller** in der Dresdner Straße hat seit 1. Juni einen neuen Betreiber. Amardeep Singh, Chef der Lutherburg in Leipzig-Eutritzsch, hat die Gastwirtschaft von Jörg Hellriegel übernommen. Der ehemalige Wirt sei in den Ruhestand gegangen, stünde aber bei Rückfragen dem „Neuen“ jederzeit mit Rat und Tat zur Seite.

LVZ-Sommerkino startet mit 007-Abenteuer „Keine Zeit zu sterben“

Sieben Filmabende unter freiem Himmel und bei freiem Eintritt* gibt es ab Montag mitten in Leipzig.

Von Norbert Wehrstedt

Der Start für das LVZ-Sommerkino in Leipzig steht bevor: Ab Montag, 3. Juli, gibt es an sieben Abenden eine bunte Mischung aus Action und Drama, Komödie und Horror. Mitten in der Stadt direkt vor dem LVZ-Verlagshaus im Peterssteinweg 19 können jeweils etwa 300 Gäste kostenfrei Filme unter freiem Himmel genießen. Liegestühle stehen dann bereit. LVZ+-Leserinnen und -Leser erhalten bei Vorlage der LVZ-App zusätzlich ein kostenloses Getränk.

Am Montag geht es ins 007-Abenteuer **„Keine Zeit zu sterben“**, dem Abschied von Daniel Craig als MI6-Agent, der Terroristen mit einer tödlichen Nano-Sonde jagt. An seiner Seite: die hinreißende Léa Seydoux als Geliebte Madeleine

Swann. Die Stunts sind spektakulär, die Story holt Erzbösewicht Blofeld aus der Bond-Vergangenheit (Christoph Waltz).

In den Intrigen-Dschungel eines Modejournals schickt **„Der Teufel trägt Prada“** am Dienstag, 4. Juli, (2006) eine hoffnungsvolle Uni-Ab solventin. Meryl Streep (Chefredakteurin) und Anne Hathaway (zweite Assistentin) liefern sich ein Duell um Positionen und Protégés, Ernüchterung steht im Drehbuch.

Vor ein paar Wochen hat der Däne Nicolas Winding Refn bei Netflix seine zweite Neo-Noir-Serie **„Copenhagen Cowboy“** herausgebracht, am Mittwoch, 5. Juli, ist noch einmal sein Meisterstück **„Drive“** (2011) zu sehen. Die Geschichte eines Fluchtfahrers (inspiriert von Walter Hills **„Driver“**, 1978), die

schleichend die Spannung in hypnotischer Nacht-Stimmung und langen Fahrten allmählich hochschaukelt. Das ist so stilbewusst und eigenartig, dass jede Einstellung unter die Haut geht.



„Verstehen Sie die Béliers?“ (2014) hingegen ist ein heiterer Blick auf eine französische Bauernfamilie, die taubstumm ist – außer der 16-jährigen Tochter, die Alltag und Arbeit dolmetschen muss. Der Film läuft am Donnerstag, 6. Juli. Witzig und wehmütig, aufgedreht und gefühlvoll. Das US-Remake **„Coda“** (Apple TV) gewann den Oscar 2022 als bester Film.

Komisch geht es auch am Freitag, 7. Juli, in **„Monsieur Claude und sein großes Fest“** (2021) zu. Der katholische Konservative begeht in Folge drei seine Rubin-Hochzeit – natür-

lich wieder als Zusammenprall der Kulturen und ethnischen Klischees, die er über seine vier Schwiegertöchter pflegt.

Schnelle Action fährt am Samstag, 8. Juli, **„Bullet Train“** (2022) dann nach Fahrplan in engen Waggonen und einem langen Zug zwischen Tokio und Kyoto. Ein Profikiller soll einen Koffer klauen und trifft auf Gangster, Killer und Psychopathen mit eigenen Geschäften.

„Die Fliege“ (1986) schließlich ist ein Mutanten-Klassiker von David Cronenberg, in dem sich ein Mann in einem Teleporter mit einer Fliege verbindet und zum Mischwesen wird. Ein Remake, das das Original von 1958 zur Eintagsfliege macht. Der Streifen läuft zum Abschluss des diesjährigen LVZ-Sommerkinos am Sonntag, 9. Juli.

Die Filme starten jeweils zwischen 21.30 Uhr und 22 Uhr. Der Eintritt für alle Vorstellungen ist frei – nach vorheriger Anmeldung (siehe unten). Kopfhörer gegen den Straßenlärm gibt es gegen Pfand (20 Euro, bitte nur bar). Neu ist in diesem Jahr die Möglichkeit, den Filmen mit den eigenen Kopfhörern zu lauschen. Das funktioniert über das eigene Smartphone, für das man die Mobile Connect App von Sennheiser herunterlädt. Sobald man sein Gerät mit dem WLAN des LVZ-Verlagshauses verbunden hat, kann man den „Sommerkino“-Audiokanal auswählen. Getränke und kleine Snacks gibt es vom Café Satz im LVZ-Verlagshaus.

***Bitte melden Sie sich kostenlos** an unter: www.lvz.de/sommerkino

FOTO: ANDRÉ KEMPNER