

CORONA-RESTAURANT

a+ Sebastian Finkbeiner: "Noch ein Frühjahr wie dieses brauchen wir nicht"

Erst Brandkatastrophe, dann Corona - das Hotel Traube Tonbach muss beides verkraften. Wie geht die Hoteliersfamilie mit diesem Ausnahmezustand um, die sogar noch in den Wellness-Bereich investiert?



Sebastian Finkbeiner: "Wichtig für uns ist vor allem, dass alle Mitarbeiter mit an einem Strang ziehen und involviert sind"

Montag, 11. Mai 2020 / von Alexandra Leibfried

BAIERSBRONN. Nun ist es absehbar - die Gäste kehren bald zurück ins Hotel [Traube Tonbach](#), pünktlich dafür fertiggestellt wird die Interimslösung der Gourmetgastronomie auf der Hotelgarage. Obwohl die Familie Finkbeiner nach der [Brandkatastrophe](#) zusätzlich die [Coronakrise](#) verkraften musste, blickt sie positiv nach vorne. Die ahgz hat Juniorchef [Sebastian Finkbeiner](#) einige Fragen gestellt:

Wie ist die Lage derzeit im Hotel Traube-Tonbach?

Sebastian Finkbeiner: Die Auszeit war natürlich auch im Schwarzwald eine echte Herausforderung, aber wir haben die Zeit intern besonders gut genutzt: Zum einen um unter Beratung mit einem Virologen der Uni Tübingen sowie einem Stuttgarter Hygieneinstitut als langjährigem Partner ein umfassendes Schutzkonzept für unsere Gäste und Mitarbeiter auszuarbeiten. Zum anderen,

um mit Hilfe von unseren fleißigen Handwerksbetrieben die Baumassnahmen für die zügige Wiedereröffnung unserer beiden schmerzlich vermissten Fine Dining Restaurants Schwarzwaldstube und Köhlerstube voranzutreiben. In der letzten Wochen wurden die neuen Küchen für beide Teams geliefert und die Vorbereitungen für den ersten Service starten nach und nach. Pünktlich zur Wiederinbetriebnahme des Hotels wird alles fertig und kann wie geplant eröffnet werden.

Sie haben die Übergangslösung nach der Brandkatastrophe noch vor der Coronakrise geplant. Ist das im Nachhinein ein Problem, z.B. bei der Bestuhlung? Ändern sich dadurch die Preise?

Sebastian Finkbeiner: Da das Temporaire – so der Name des neuen Restaurantgebäude auf dem Parkhausdach – ohnehin großzügig und luftig geplant wurde, kommen beide Restaurants auch mit Einhaltung des wichtigen Abstands zwischen den Tischen auf die gewünschte, volle Kapazität von 32 Sitzplätzen für die Schwarzwaldstube und 38 Sitzplätzen für die Köhlerstube. An den Preisen wird sich nichts ändern. Das Gasterlebnis steht im Mittelpunkt und die Kalkulation war auch ohne Corona auf eine langfristige Wirtschaftlichkeit ausgelegt. Schließlich tragen wir als Unternehmer Personalverantwortung für über 300 Mitarbeiter und die Wiedereröffnung der Restaurants ist für uns kein Zeitvertreib, sondern eine durchdachte Entscheidung. Die Nachfrage ist sehr gut und die Treue unserer Gäste stimmt alle im Hotel sehr positiv, was den Ausblick angeht!

Das heißt - Ihr Betrieb kann die beide Herausforderungen - Brandkatastrophe und Corona - verkraften?

Sebastian Finkbeiner: Der Betrieb kann das verkraften, weil sehr gut gewirtschaftet wurde. Auch in guten Jahren. 2020 fing für uns durch den Brand und den dadurch bedingten Ausnahmezustand schon herausfordernd an. Wir waren also schon im Krisenmodus und sozusagen bereits im Training als die Corona-Krise hereinbrach. Dadurch konnten wir uns vielleicht etwas schneller und leichter einfinden in der neuen Situation und haben gleich den Blick nach vorne gerichtet und uns intensiv überlegt, wie wir uns und das Hotel an die neuen Gegebenheiten anpassen können. Aber klar ist: Noch ein Frühjahr wie dieses brauchen wir nicht.

Was bedeutet das alles für Ihre Mitarbeiter?

Sebastian Finkbeiner: Wichtig für uns ist vor allem, dass alle Mitarbeiter mit an einem Strang ziehen und involviert sind. Wir haben zwar auch für fast alle Kurzarbeit anmelden müssen, aber konnten alle Arbeitsplätze erhalten und haben zudem den Lohn unserer Auszubildenden aufgestockt. Viele Mitarbeiter sind jetzt bereits zurück oder sie kommen ab Juni – gestaffelt nach einem fairen Stufenplan – wieder ins Haus. In Summe ist das vorrangigste Ziel, dass wir alle die Zeit langfristig sicher überstehen.

Kann die Traube ohne Wellness genug bieten?

Sebastian Finkbeiner: Dass Wellness und die Nutzung der Badelandschaft zunächst für Gäste noch nicht erlaubt ist, ist natürlich schade, vor allem weil wir im Juni zusätzlich einen komplett neuen Saunabereich fertigstellen werden, den wir unseren Gästen natürlich zu gern zeigen würden – doch das trifft alle in der Branche und ist so gesehen ja kein wirklicher Nachteil für uns. Außerdem eine Frage der Zeit, weil man gerade in so weitläufigen Wellnessanlagen wie unserer sehr gut ein sicheres Schutzkonzept umsetzen könnte. Der Spa mit seinen vielfältigen Gesichts- und Körperanwendungen darf zudem direkt wieder genutzt werden. Hinzu kommt, dass die Traube durch ihre naturnahe Lage am Wald, die vielen Sportmöglichkeiten, Wanderwege, Familienprogramm und Kulinarik schon immer ein sehr breites „Wellnesspaket“ abseits der Pools bietet. Einem unbeschwerten und fröhlichen, aber auch achtsamem Aufenthalt mit der nötigen Fürsorge steht somit nichts im Wege.