

Abo ▾ Digital Lesen ▾ Marktplatz ▾ Jobs ▾ Newsletter ▾ Anzeigen ▾ Leserservice ▾
Men Account ▾ Abmelden ▾
DF-JUNKE
Medien
Thüringen
Thüringische Landeszeitung
HOME • LOKALE • BLAULICHT • POLITIK • WIRTSCHAFT • SPORT • KULTUR • VERMISCHTES • THEMEN
STARTSEITE ▾ REGIONEN ▾ GOTHA ▾ Einfache und regionale Küche stirbt im Kreis Gotha aus

Einfache und regionale Küche stirbt im Kreis Gotha aus [\[link\]](#)

Ralf Ehrlich
Aktualisiert: 14.02.2023, 14:30 | Lesezeit: 3 Minuten

Einfache und regionale Kä%che stirbt im Kreis Gotha aus

Description

GOTHA. Es gibt immer weniger gutbÄgerliche GasthÄuser im Landkreis und der Stadt Gotha. Die Bereitschaft sinkt, fÄr den Wert des Essens zu bezahlen.

Ralf Ehrlich

Die Gastronomie kommt bei den Teilnehmern unserer Umfrage nicht gut weg. FÄr das gastronomische Angebot gibt es im Kreis im Schnitt eine 3,8. Besser schneidet die Region Waltershausen, Bad Tabarz und Friedrichroda ab. Knapp unter dem Durchschnitt liegt Gotha, der Äbrige Landkreis wird schlechter bewertet.

â??Das Angebot an GaststÄtten ist sehr einseitig, Äberwiegend Italiener, kaum deutsche KÄcheâ??, schreibt ein Umfrageteilnehmer. Andere bemerken, dass es generell zu wenig GaststÄtten gebe. Schaut man ins Gothaer Zentrum, finden sich zwei gutbÄgerliche LokalitÄten. Dem gegenÄber stehen fÄnf Italiener. Rechnet man DÄtscher-Imbiss-LÄden hinzu, ist die einheimische KÄche stark unterreprÄsentiert.

â??Der Bedarf ist da, das Angebot kÄnnte kommenâ??, schÄtzt Andreas DÄtsch die Lage ein. Der Vorsitzende des Gothaer Gewerbevereins sagt, dass man sich an die eigene Nase fassen mÄsse, wenn man sieben Euro fÄr Pasta ausgibt, aber 19,90 Euro fÄr ein deutsches Gericht nicht bezahlen will. â??So ist gutbÄgerliche KÄche wirtschaftlich nicht zu betreibenâ??, so DÄtsch. Das Problem sei die Bereitschaft, fÄr den Wert des Essens zu bezahlen. In den Kurorten stelle sich die gastronomische Situation besser dar.

Personalmangel und hohe Mieten machen Probleme

In einigen DÄfern sorge das gesellschaftliche Leben durch Vereine fÄr eine andere Frequenz in GaststÄtten. Diese seien oft Familienbetriebe mit niedrigeren Fixkosten, als sie in der Stadt fÄllig wÄrden. DÄtsch spielt auf die Mieten an und die Tatsache, dass einige GaststÄtten auf dem Land auch Eigentum der Betreiber sind.

„Die Herausforderungen für Gaststätten werden immer größer“, so Dätsch weiter. Es gebe Probleme bei der Unternehmensnachfolge und dabei, Fachkräfte zu finden. „Wer arbeitet schon gern an Wochenenden und Feiertagen?“

Zuletzt schloss vor knapp einem Jahr ein bekanntes gutbürgerliches Gasthaus in Gotha. Der Grund der Gaststätte Lindenhof war Personalmangel. Wie zu hoffen ist, soll demnächst im Gothaer Zentrum eine weitere Gaststätte schließen, die gutbürgerliche Küche anbietet.

Olaf Seibicke, Direktor vom Hotel Lindenhof in Gotha und Vizepräsident der Thüringer Industrie- und Handelskammer (IHK) sieht es so: „In der Tat erleben wir gerade das Aussterben der einfachen und regionalen Küche in Thüringen. Durch altersbedingte Betreiberwechsel in kleineren Gasthäusern gehen neben den Objekten auch die Rezepte, die Zubereitungsarten und die Traditionen verloren.“

Junge Küchen verschrieben sich heute immer öfter der internationalen und mediterranen Küche. Dabei seien gerade die Gerichte aus der Kindheit erinnerungstiftend und bewahrenswert. Regionales Essen sei auch ein touristischer Reisegrund, der unterschätzt werde.

„Die Bratwurst ist ein Food to go. Ich versuche mich seit zwei Jahren für den Erhalt eines Thüringer Nationalgerichtes, wie die Roulade mit Käse, einzusetzen. Eine lohnenswerte Aufgabe, für die ich sehr hoffe, noch weitere Mitstreiter zu finden“, so Seibicke weiter. Es gebe kaum etwas Besseres und Nachhaltigeres, als regionale Produkte anzubieten und auch saisonal zu verarbeiten.

Category

1. Allgemein
2. Gewerbeverein

Date

19.12.2025

Date Created

14.02.2023

Author

adoetsch