

Saarland / Blick zum Nachbarn / Blick nach Frankreich

SZ+ Traditionslokale bedroht

Personalmangel in Frankreich: Restaurants in der Grenzregion müssen mittags schließen

5. September 2022 um 10:13 Uhr | Lesedauer: 3 Minuten



Im Restaurant Assiette du bœuf in Metz wird nach Personal gesucht, angesichts der Krise sogar ohne Lebenslauf. Foto: Paul Langer

Spicheren/Saargemünd/Metz. Die beliebte Auberge St. Jean in Spicheren ist zu. Eines von vielen traditionellen Restaurants im benachbarten Département Moselle, die mit akutem Personalmangel kämpfen – und mittags schließen und Gäste wegschicken müssen. Wie sicher ist der Tisch im gemütlichen französischen Restaurant noch?

Gutes Essen in einer gemütlichen Atmosphäre genießen – genau das schätzen viele Saarländer an den beliebten französischen Lokalen im benachbarten Département Moselle. Aber wie lange diese Genüsse in ihrer aktuellen Vielfalt noch erhalten bleiben, ist ungewiss. Schon seit einiger Zeit plagt auch die dortige Gastronomieszene ein gravierendes Problem: Personalmangel. Fast überall wird verzweifelt nach Service- und Küchenpersonal gesucht.

Die Auberge St. Jean in Spicheren hat der Personalmangel besonders schwer getroffen: Am Sonntag, 21. August, war das beliebte Traditionslokal zum letzten Mal geöffnet. „Viele Gäste haben das Lokal mit Tränen in den Augen verlassen“, beschreibt die Geschäftsführerin und Eigentümerin Marie-Louise Klein den letzten Tag. Grund für die Schließung ist fehlendes Personal. „Die Probleme haben schon vor der Corona-Pandemie angefangen“, sagt Miteigentümerin Lidwine Wilhelm. „Es fehlt vielen Leuten an der Motivation, in der Küche oder im Service am Wochenende zu arbeiten.“

LESEN SIE AUCH



SZ+ Wie die Gäste reagieren

In diesem Restaurant im Saarland bedient jetzt ein Roboter die Gäste



SZ+ Restaurantbetreiber klagen

Personalmangel in der Gastronomie im Saarland – Eintrittsgeld für Restaurants als Lösung?

Der ausschlaggebende Punkt sei aber der Tod ihres Mannes und Chefkochs im Dezember 2021 gewesen. „Zeitweise hatten wir nur zwei Leute in der Küche. Das ging bei der vielen Kundschaft gar nicht“, sagt Wilhelm. Ein Einzelfall sei das St. Jean aber nicht. „Es werden viele französische Traditionslokale in der Grenzregion verloren gehen. Bleiben werden wahrscheinlich nur noch die Sternelokale“, sagt Eigentümerin Klein.

Ein Sternelokal ist die mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Auberge Saint Walfrid in Saargemünd. Probleme mit Personalmangel gäbe es dort bisher nicht, teilt uns Sternekoch und Inhaber Stephan Schneider mit. „Unsere Mannschaft ist nach wie vor komplett und schon seit vielen Jahren bei uns. Wir versuchen auch immer, junge Leute bei uns auszubilden und sie danach zu übernehmen“. Der begeisterte Küchenchef sieht Gastronomen in der Verantwortung, ihre Leidenschaft am Beruf an junge Menschen zu übertragen. „Ich selbst gehe seit 15 Jahren in Grundschulen und koche gemeinsam mit den Kindern“, sagt Schneider. Auch bietet er immer wieder Praktika für Jugendliche im St. Walfrid an, um die Lust auf die Arbeit in der Küche zu wecken.

LESEN SIE AUCH



SZ+ Serie Frankreichs Genüsse, so nah

Dieses französische Restaurant kocht ästhetische Menüs jenseits des Gewohnten



SZ+ Gehobene Küche ohne Lebensmittelverschwendung

Restaurant Toya in Faulquemont: Hier kommt auf den Teller, was die Jahreszeit gerade zu bieten hat

Deutlich schlimmer ist es aktuell für Adrien Mougnot, den Eigentümer des Assiette au Bœuf in Metz. Das Restaurant liegt malerisch an der Gewölbebrücke Moyon Pont mit Terrasse und Blick auf Mosel, Temple Neuf und Dach der Kathedrale. Doch trotz der schönen Aussicht greift hier Personalnot um sich. „Im Service schauen wir bei Bewerbungen gar nicht mehr auf den Lebenslauf. Freundlich und hilfsbereit – nur das ist uns noch wichtig“, sagt er. Viele Kollegen von ihm müssten mittags ihre Lokale schließen, da sie zu wenig Personal haben. „Leider muss ich auch immer öfter Kunden ablehnen, weil mir Leute im Service fehlen“, erklärt Mougnot traurig. Die Suche nach mehr Personal für sein Restaurant hat auch für ihn vorerst kein Ende.