



## MIT PÖTT UN PANN DURCH DIE KRISE

**„Söhnke, sind Pött und Pann angewärmt? Und was bietest du heut an? „**

Dies waren während der Corona-Zeiten häufige Fragen an den WRGC-Club-Wirt Söhnke Brehmer. Wie viele andere Gastronomiebetriebe hat er es ermöglicht, seine Suppen und andere



Söhnke Brehmer mit seinem Koch Petrus Johannes Schueler

schmackhafte Tagesgerichte außer Haus zu verkaufen und damit für sich eine dringend erforderliche Einnahmequelle zu erschließen. Im Internet wurden die Speisen vorgestellt, über die telefonische Leitung erfolgte dann die Bestellung und um die Mittagszeit erschienen die Mitglieder an der Ausgabe mit Maske und genügend Sicherheitsabstand, um ihre Bestellung entgegenzunehmen.

Neben vielen anderen Geschäftsbereichen hat es die Gastronomie während und nach der Corona-Zeit besonders hart getroffen. Aber die Solidarität unter den Mitgliedern, mit der Bereitschaft die Club-Gastronomie zu unterstützen, hat dazu beigetragen, dass unser „1901“ Restaurant noch existiert.

Fast 2 Jahre ohne nennenswerte Einnahmen haben den Geschäftszweig komplett verändert. Fahren wir heute mit unserem Auto durch Stadt und Land, so stellen wir fest, dass viele Gasthöfe, Restaurants, Hotelbetriebe und Bistros aufgeben mussten, was zu Leerständen und damit verbundenen Insolvenzen geführt hat. Nur wenige haben die Krise Teil 1 überstanden und konnten nach Corona weitermachen oder haben einen Neustart gewagt. Kaum hatte man durchgeatmet, begann die Krise Teil 2 mit dem Kriegsbeginn in der Ukraine, nur ca. 2400 km östlich von Wentorf/Reinbek entfernt. Damit begann die Zeit von Energieknappheit sowie Lieferengpässen im Lebensmittelbereich und damit verbunden drastischen Preiserhöhungen sowohl im Logistik - als auch im Konsum - und natürlich im Personalbereich. Keine Branche blieb verschont. Man darf aber feststellen, dass in diesen zurückliegenden Zeiten sowohl der Pflege- als auch der Gastronomiebereich am härtesten betroffen waren. Uns Golfern ist wieder einmal klargeworden, dass es weitaus Schlimmeres gibt, als einen Doppel-Bogey oder eine 100er-Runde auf einem Par 72 Kurs zu spielen. Entsprechend war man immer wieder mal gedanklich nicht bei der Sache und hat sich ins Gedächtnis gerufen, was in gar nicht weiter Ferne vor sich geht.

Umso positiver ist, dass sich unser Club-Wirt Söhnke Brehmer mit seinem Team immer wieder Neues ausgedacht hat und dies in die Speisekarte einbringen konnte. Mit Glück und Können hat er sein junges Team zusammenhalten können. Dazu gab es dank verschiedener Mitglieder eine Aktion „Rettet den Koch“. Dieser wurde mit



Terrassenblick auf die Bahn 7

seiner Familie finanziell unterstützt und konnte so als Küchenchef gehalten werden, was ja in heutigen Zeiten und Personalknappheit gerade an der Herdplatte nicht selbstverständlich ist. Eine gute Speisekarte war die Garantie dafür, dass das Restaurant „1901“ nach Corona immer gut besucht war. Ermöglicht haben dieses aber auch zahlreiche Mitglieder, die auf Verzehrkonten Guthaben in nicht unbedeutender Höhe deponiert haben und damit Herrn Brehmer die Möglichkeit gaben, seine festangestellten Mitarbeiter weiterhin zu entlohnen.

Sonderveranstaltungen in Form von bis zu 8-Gänge-Menüs mit Getränkeverkostungen, von den Club-Mitgliedern gerne wahrgenommen, haben ihren Teil dazu beigetragen, die Krisenzeit zu überstehen. Eine großartige und erfolgreich umgesetzte Idee war die Einrichtung eines Söhnke-Brehmer-Kochstudios zur Weihnachtszeit, das über das Internet von den Mitgliedern aktiviert werden konnte. Herr Brehmer hatte in Abholboxen Speisen vorbereitet, welche man unter Kochanleitung zu Hause fertig zubereiten konnte. Sage und schreibe 250 Boxen wurden verkauft und manche Mitglieder waren stolz und glücklich, auch in Corona-Zeiten nicht auf den üblichen Gänsebraten mit Beilagen verzichten zu müssen.

Aktuell laden sowohl die Terrasse als auch der komplett neugestaltete Restaurantbereich mit neuem Schanktresen zum Verzehren und Wohlfühlen ein. Die Aussicht von der Terrasse auf das Anspiel der Bahnen 9 und 18 und nicht zu vergessen, der Blick auf die Bahn 7, bei der das Grün mit über 60 Rhododendronbüschen umrandet ist, ist einzigartig. Vergangenheit und Gegenwart sind einigermaßen bewältigt. Was die Zukunft bringen wird, hängt nicht zuletzt davon ab, inwieweit sich steigende Preise in der Speisekarte auf Umsatz und Verzehr auswirken.

Das Preisniveau hat sich aus den oben angeführten Maßnahmen erhöhen müssen, und es ist für Gastronomiebetriebe überlebenswichtig. Interessant bleibt die Frage, wie auf Dauer der Gast reagiert. Er muss schließlich die Zeche bezahlen, und es wird sich zeigen, wie seine Antwort in puncto Preisakzeptanz sein wird. Spannende Zeiten, die wir hoffentlich meistern, mit Freude und Spaß an unserem Golfsport und einem genussvollen bezahlbaren Essen und Trinken nach einer Golfrunde.

Joachim Watterodt