

LIVING & style

KOSTENLOS.
NICHT UMSONST.
AUSGABE #70

zu gewinnen

Drei Tage im Allgäuer
Boutiquehotel
Alpenloge

WO IST DAS PROBLEM?

Wirte, Ärzte, Familien,
Händler etc. schildern,
wie sie die Krise erleben

DIE POST GEHT AB

DROHT DER POSTBANK-FILIALE
IN BALDHAM DIE ENDGÜLTIGE
SCHLISSUNG?

EINE FILM- UND TV-GESCHICHTE

OLIVER BERTRAM AUS
NEUKEFERLOH



NEU: DIE SCHÖNSTEN
RADLTOUREN IM LANDKREIS



ANNA UND CHRISTOPH LINK, QUIRIN REITSBERGER

Zur Landlust, Reitsberger Hof

Am Einlass der „Landlust“ von Anna und Christoph Link gibt es Kontrollen, zugewiesene Plätze und auf dem Weg zum WC die allgegenwärtige Maskenpflicht. Eben wie in jedem Gastronomiebetrieb seit den jüngsten Lockerungen der Kontaktbeschränkungen. Doch Anna Link hat keine Zeit für Selbstmitleid: „Schon als die Öffnungszeiten verkürzt werden sollten, wussten wir, das macht keinen Sinn – wir machten zu.“ Das war bereits zwei Tage vor der Ausgangsbeschränkung.

„Erst fielen wir in eine Schockstarre,“ erzählt Anna, „unsere Kühllhäuser waren voll, unsere Verbindungen mit langjährigen Lieferanten sollten nicht leiden müssen, und vor allem auch nicht unsere Mitarbeiter.“ Ein paar Tage brauchte das Team, bis es sich gefangen hatte – und gehörte trotz der frühzeitigen selbst auferlegten Schließung zu den ersten Betrieben, die im Ort ein „To Go“-Angebot ins Leben rief. Und was für eines: Der neue Regio-Drive-in war in Vaterstetten etwas komplett Neues. Vorgefahren wird mit dem Auto, die Waren gelangen dann über ein Tablett kontaktlos in die Fahrgastzelle zum Kunden.

Annas Bruder Quirin hatte schon lange von einem eigenen Hofladen geträumt – mit regionalen Produkten und eigens produzierten Spezialitäten vom Hof. „Und dann kam eines zum anderen, unser Parkplatz bot plötzlich ungenutzte Fläche, und eine alte Holzhütte hatten wir auch noch auf dem Hof. Also haben wir alle gemeinsam angepackt, und am 24. April stand er, der Drive-in.“

Die Resonanz auf das neue Regio-Standl war überwältigend: Viele Stammgäste kamen und kauften ein, es sprach sich schnell herum, dass da auf dem Hof etwas Besonderes in Gange war, die Leute kamen aus ganz München und deckten sich ein mit hausgebranntem Schnaps, frischen Eiern und Köstlichkeiten wie Gulaschsuppe, Kräuterlikör oder Weißwürsten. Das hat die Familie noch weiter angespornt: Nur wenige Tage später wurde ein zweites Hütterl aufgestellt, mit warmen Mittagsgesamten. Um am 1. Mai, weil alle Maibaumfestivitäten abgesagt waren, kredenzt sie mit dem „Hudson“ eine Eigenkreation auf Rumbasis, und feierten mit ihren Kunden kontaktlos den „Maibaum dahoam“.

Wenn Anna Link zurückdenkt, kann sie es selbst kaum glauben. „Als wir im Februar



Christoph und Anna Link mit Quirin Reitsberger (Mitte).

das Jahr durchgegangen sind, wussten wir nicht, wie wir die ganzen Veranstaltungen überhaupt schaffen sollten – Hallenveranstaltungen, Hochzeiten, Ausstellungen, Taufen, Jubiläen, Geburtstage und dazu das Tagesgeschäft ... wir waren restlos ausgebucht. Und froh, überhaupt Personal zu finden.“

Doch jetzt verstaubt der Eicher-Traktor von Altbürgermeister Schorsch Reitsberger in der Scheune, sonst rasendes Highlight eines jeden Kindergeburtstags auf dem Hof. Denn Familienfeiern, Reitstunden, Ausflugsgäste – all das gab es bis auf weiteres nicht mehr.

So mancher hat spätestens durch Corona festgestellt: Wer sich nicht selbst hilft, sondern sich auf andere verlässt, ist selbst verlassen. „Auf der einen Seite heißt es zum Gastwirt, Ihr dürft jetzt öffnen, auf der anderen Seite werden die Menschen mit „stay home“ von den Politikern zum Daheimbleiben aufgefordert. Das führt dazu, dass Gastronomen von Tag zu Tag, von Woche zu Woche entscheiden müssen. Planungen mit Weitsicht sind nicht möglich, viele Absagen waren natürlich die Folge. Oft sind wir für Veranstaltungen in Vorleistungen gegangen, die jetzt gar nicht stattfinden können.“ Wer sich nach Neuerungen und verbindlichen Vorgaben erkundigt, wird von Pontius zu Pilatus geschickt – und am Ende der telefonischen Endlosschleife schieben es alle auf Herrn Söder.

Und der reduzierte Mehrwertsteuersatz? „In der Gastronomie braucht man Geld für Investitionen und dafür, die Mitarbeiter fair zu bezahlen. Die sollten schließlich auch ohne Trinkgelder leben können. Doch wenn wir die paar Cent, die jetzt ein Weißbier weniger kostet, nicht an die Gäste weitergeben, sind wir diejenigen, die sich scheinbar bereichern“, so Anna Link.

Egal wie, eines ist sicher: Stillstand gibt es nicht auf dem Reitsberger Hof. „Unsere Jubiläumsfeier zum 25jährigen Bestehen am 2. August muss wohl ausfallen, auch wenn wir das Jubiläumsbier bereits etikettiert haben. Doch wir zählen auf unsere Stammgäste und darauf, dass uns immer wieder etwas Neues einfällt.“

Auch wenn die Landlust längst wieder angelaufen ist, der Regio-Drive-in bleibt und hat bereits direkt hinter dem Hühnerstall einen neuen Platz gefunden.

„So eine Herausforderung wie die der letzten Monate bewältigt man nicht allein. Wir sind als Familie auf dem Reitsberger Hof durch Corona noch ein Stück weiter zusammengewachsen. Bei uns weiß jeder, was er am anderen hat, und wir haben festgestellt, dass wir uns alle sehr gut ergänzen.“ Ganz ohne Reibereien ging es in dieser Zeit aber auch auf dem Reitsberger Hof nicht vonstatten – darüber kann Anna aber heute lachen: „Gottseidank haben wir genug Platz, um uns auch mal aus dem Weg zu gehen.“