

WILLEM Kaum zu glauben!

Die Niederlande nur ein Katzensprung entfernt.

Kurz hinter der holländischen Grenze befindet sich ein großes Gartencenter, das meine Frau und ich des Öfteren besuchen. Ein Paradies für jeden Gartenliebhaber. Von Deko über Möbel, Blumen,

Pflanzen für drinnen und draußen, Zoobedarf, Geschenkartikel und vieles mehr. Also für meine Frau ein wahres Paradies zum Shoppen. Als der Einkaufswagen voll mit Pflanzen und Blumenartikeln war, meine Geldbörse - gefüllt - leer war, schoben wir mit dem prall gefüllten Einkaufskurri in Richtung Pkw-Parkplatz. Wir trauten unseren Augen nicht, als wir unser Auto sahen. Von der Beifahrertür bis hin zum Kofferraum wurde mit einem spitzen Gegenstand ein tiefer Kratzer ins Auto geritzt. Das ist echt unverschämt. Ob absichtlich geschehen oder nicht, oder ob es am EL-Nummernschild lag, den Grund für so ein freches Vergehen werden wir wohl nie erfahren, und ob wir in nächster Zeit wieder nach Holland fahren, ist auch eher fraglich.

Tschüss, Euer
Zeitungsbote Willem

ZITAT DES TAGES

„Tauchgänge sind eher Therapie als anstrengend“

Jan Thomas Kalz, Tauchtrainer, der das Apnoetauchen im Emsland populär machen möchte
(Seite 16)

MEPPENER TAGESPOST

Abo-Service 05931 940-122

Ihre Redaktion
E-Mail: redaktion@meppe-ner-tagespost.de
05931 940-
H.-J. Mammes (ma) -112
C. Alge (cw) -113
M. Fickers (mf) -114
T. Böckermann (tb) -117
T. Gallandi (trg) -149
I. Wernhöner (iwe) -150
H. de Winter (hdw) -152
Lucie Wittenberg (luwi) -156
Sekretariat -111
Fax -118

Anzeigen 05931 940-133
Fax -225
E-Mail: anzeigen@noz.de

Todesstoß Corona: „Am Hasetal“ schließt

„Eine Herzensangelegenheit ist gescheitert“

Von Carola Alge

MEPPEN Die Corona-Krise hat den Todesstoß gegeben: Nach fünf Jahren schließt Familie Backhaus Hotel und Restaurant in Meppen-Boke- loh.

Der idyllisch im Schatten der Bokelohrer Kirche gelegene Komplex, bis dahin in mehreren Generationen im Besitz der Familie Albers, war im März 2015 nach umfassenden Umbau- und Renovierungsarbeiten wieder geöffnet worden. Eigentümer ist die Familie Backhaus. Mit seinem mediterranen Restaurant La Cucina wurde ein weiteres kulinarisches Angebot der Region geschaffen.

Die Backhaus Kinder- und Jugendhilfe erfüllte sich mit Hotel und Restaurant einen Herzenswunsch, wie Yvonne Krieger, Geschäftsführung, im Gespräch mit unserer Redaktion sagt. Inklusion wurde hier großgeschrieben. Junge Menschen auch mit Handicaps bekamen einen Arbeitsplatz in der Hotel- und Gastronomiebranche. Die Besitzer von „Am Hasetal“ verfolgten drei Schwerpunkte: Familienfreundlichkeit, leckere italienische Küche und Inklusion.

Perspektivisch auf Erfolg

Optisch und platzmäßig tat sich hier viel in den vergangenen Jahren. Gästen stehen ein Saal mit Platz für 120 Personen, Kaminzimmer für 22 Gäste, Restaurant für 40 Personen, Außenterrasse für 40 sowie Biergarten für 70 Gäste zur Verfügung. Dazu kommt die Kegelbahn, auf der einige Clubs seit mehr als 40 Jahren ihrem geselligen Hobby nachgehen. Platz für Übernachtungen bieten acht Hotelzimmer, darunter ein geräumiges Apartment. Ein barrierefreier Spielplatz im hinteren Gartenbereich des Gebäudekomplexes ist bei Kindern beliebt.

Die Zeichen des von Simone Zinn seit 2016 geleiteten



Der Schlüssel wird für das Restaurant (Bild oben) zum 31. Juli umgedreht. Ein Schritt, der Simone Zinn traurig macht. Mit Zetteln werden die Gäste auf die Schließung hingewiesen. Fotos: Carola Alge

Alles zum Thema Corona auf www.noz.de

Anderen wurden in der Kinder- und Jugendhilfe mit ihren mehr als 700 Mitarbeitern Stellen angeboten.

Die Zeit vor Corona war für Restaurant und Hotel eine nicht einfache. „Wir mussten uns erst wieder einen Namen machen, vieles war ja nicht mehr modern. Aber es wurde von Jahr zu Jahr besser“, sagt Krieger. Eng wurde und wird unter anderem mit dem Zweckverband Hasetal, der Touristinformation Meppen

(TIM) und der Emsland Touristik zusammengearbeitet.

Das trug Früchte. „Am Hasetal“ ist bei Touristen beliebt. Aber auch bei denen, die eine Feier wie Geburtstag oder Hochzeit planen. Vor allem am Wochenende sorgten Familien für ein volles Haus. „An einem Sonntag hatten wir den Tag über 220 Gäste“, erinnert sich Zinn. Besucher des Frühstücks-, Mittags- und Kuchenbuffets gaben sich die Klinke in die Hand. Dazu kam eine Gesellschaft.

Viele Buchungen

„Wirtschaftlich lief es. Wir hatten viele Buchungen“, so die Leiterin. Dann kam Corona. Und mit der Pandemie und der dadurch ausgelösten Krise hagelte es Absagen für die Zeit nach den acht Wochen Zwangspause in der Branche. Gerade erst sei noch eine weitere Absage für Dezember eingegangen. Als „Null-Fahrnummer“ bezeichnet Zinn, seit 28 Jahren in der Gastronomie tätig, die Phase der Zwangsschließung. Tourismus und Feiern jeglicher Art gab es nicht. Kein Osterfest, kein Geschäft zum 1. Mai, abgesagte Kommunionen, verschobene Hochzeiten, all das habe tiefe finanzielle Einbußen bedeutet. Die 45-Jährige nennt in dem Zusammenhang ein Zahlenbeispiel: Lag der Spargelverkauf im Jahr 2019 bei 500 Kilo, so



kamen in 2020 nur 100 Kilo zusammen.

Kurzarbeit, die für Sommer geplante Einstellung zweier Auszubildender über Bord geworfen, eine Erweiterung des Komplexes, für die die Bauanträge bereits eingereicht waren, sind die Folgen der Corona-Krise für „Am Hasetal“. Dass nun das Restaurant zum 31. Juli und das Hotel zum 30. September ihre Türen schließen, schmerzt Zinn unendlich. „Ich war immer gerne hier. Das ist mein Leben. Es hat viele Tränen gegeben, weil ich hier ein Haus mit einem ganz tollen Team führe“, sagt die Leiterin.

Auf ihrem roten Shirt steht in weißen Buchstaben „Chefin“. Als solche hat sie sich im negativen Sinne nie gefühlt. Der Begriff Team fällt oft, wenn sie über das Unternehmen spricht. Lobend spricht. Sie ist traurig über die in einer Weise durch Corona gescheiterte Herzensangelegenheit der Kinder- und Jugendhilfe Backhaus. „Inte-

gration wurde großgeschrieben und gelebt. Wir wollten immer Menschen mit Handicaps einbinden.“

Und nun zwingt die durch Corona ausgelöste Perspektivlosigkeit zur Aufgabe. „Es ist einfach nicht absehbar, ob es weitere Shutdowns geben wird, ob damit dann zum Beispiel das Weihnachtsgeschäft zum Erliegen kommt, ob wir im nächsten Frühjahr und Frühsommer eine ähnliche Zeit wie in diesem Jahr haben werden“, sagen Zinn und Krieger.

Wie es mit dem Komplex weitergeht, ist offen. Verkauft werden soll er auf keinen Fall. Er wird auf jeden Fall der Kinder- und Jugendhilfe Backhaus zugeführt. Krieger hält es für denkbar, ihn in eine Art Schulungs- und Gästehaus umzufunktionieren. Außerdem überlege man, den Bokelohern in dem Gebäude Trauerzusammenkünfte in Eigenregie zu ermöglichen. Gespräche dazu stünden mit dem Ortsvorsteher jetzt an.

KOMMENTAR

Nicht das letzte Opfer der Corona-Krise

Gastronomie und Hotels hatten bereits weit vor der Corona-Krise zu kämpfen. Ein deutliches Mehr an Bürokratie, schwer zu bekommende Kräfte im Küchen- und Servicebereich, Mindestlohn legten manchem Betrieb bereits da Berge von Steinen in den Weg.

Und nun eben Corona mit seinen Lock- und Shutdowns. Die mehr als acht Wochen Nullnummer, eine danach zunächst erlaubte Auslastung von 50 Prozent im Hotelbereich, trotz Lockerung verunsicherte und zögerliche Konsumenten.



Von Carola Alge

ten. All das mündet für Betreiber wie die des „Am Hasetal“ in Bokeloh in eine Perspektivlosigkeit, die zur Aufgabe zwingt.

Für Bokeloh bedeutet dies aus touristischer Sicht einen herben Verlust. Restaurant und Hotel waren, und sind noch, Anziehungspunkt für viele. Ob Tagesgäste oder Familienurlauber - sie ließen

die Kassen klingeln. Aber auch all die, die eine Feier planen, werden den modern-familiären Betrieb schmerzlich vermissen.

Traurig stimmt, dass, wie Krieger und Zinn es nennen, ein Herzenswunsch der Kinder- und Jugendhilfe Backhaus gescheitert ist. Sie schaffte es in den fünf Jahren seit der Übernahme des Hotel Albers, immer wieder junge Leute in den Arbeitsmarkt zu integrieren, die es sonst sehr schwer gehabt hätten, dort Fuß zu fassen.

c.alge@noz.de



FORD KUGA TREND

Selektiver Fahrmodus-Schalter, LEDRückleuchten, Ford Power-Startfunktion (schlüsselloses Starten), Pre-CollisionAssist, Fahrspur-Assistent inkl. Fahrspurhalte-Assistent

Bei uns für
€ 21.490,-¹

Kraftstoffverbrauch (in l/100 km nach § 2 Nr. 5, 6, 6a Pkw-ERVVK in der jeweils geltenden Fassung): Ford Kuga Trend: 7,0 (innerorts), 5,2 (außerorts), 5,9 (kombiniert); CO₂-Emissionen: 134 g/km (kombiniert). Ford Puma Titanium: 5,3 (innerorts), 4,1 (außerorts), 4,5 (kombiniert); CO₂-Emissionen: 102 g/km (kombiniert)

FORD PUMA TITANIUM

Fahrer- und Beifahrersitz mit Lendenwirbelstütze und Massagefunktion, Ford MegaBox, Ford Navigationssystem inkl. Ford SYNC 3 und 8"-Touch, 4 Leichtmetallräder 7 J x 17 mit 215/55 R 17 Reifen

Bei uns für
€ 19.890,-¹



Autohaus Deymann GmbH & Co. KG



Belmfurt 1-3
49733 Haren (Ems)
Tel.: 05932/7230-0
Fax: 05932/7230-30
E-Mail: info@auto-deymann.de
www.auto-deymann.de

Beispielfoto von Fahrzeugen der Baureihe. Die Ausstattungsmerkmale der abgebildeten Fahrzeuge sind nicht Bestandteil des Angebotes. 1Gilt für Privatkunden. Gilt für einen Ford Kuga Trend 1.5-l-EcoBoost-Benzinmotor 88 kW (120 PS), 6-Gang-Schaltgetriebe, Start-Stopp-System, Euro 6d-TEMP EVAP ISC. 2Gilt für Privatkunden. Gilt für einen Ford Puma Titanium 1.0-l-EcoBoost-Hybrid-Benzinmotor 92 kW (125 PS), 6-Gang-Schaltgetriebe, Start-Stopp-System, Euro 6d-TEMP EVAP ISC