

## „Es wird mehr Schließungen geben“: Wirt und Verbandschef Dietrich Enk warnt vor Gastro-Sterben und Kulturverlust



**Gegen die Erhöhung der Mehrwertsteuer in der Gastronomie hagelt es Proteste. Dietrich Enk, Leipziger Wirt und Präsident des Sächsischen Unternehmerverbands, hat die Ostminister-Konferenz mit Kanzler Scholz boykottiert. Im Interview erklärt er Hintergründe und, warum die Steuer zusätzlich Familien hart trifft.**



Mark Daniel

25.11.2023, 16:48 Uhr

---

**Leipzig.** Der Beschluss der Bundesregierung zur Erhöhung der Mehrwertsteuer in der Gastronomie wird über die Branche hinaus harsch kritisiert. Werden doch ab 2024 wieder 19 statt sieben Prozent auf Speisen aufgeschlagen. Für Aufsehen hat der Leipziger Dietrich Enk, Wirt und Präsident des Sächsischen Unternehmerverbands, gesorgt.

Aus Protest hat er trotz Einladung die Teilnahme [an der Ostminister-Konferenz abgesagt](#). Im Interview spricht er über Reaktionen, die Zukunft der Gastronomie und, warum auch Familien unter der Steuererhöhung zur Kasse gebeten werden.

*Haben Sie geglaubt, dass Ihre Absage an die Konferenz „Ostdeutschland 2030 – Heimat und Zukunft“ am 17. November etwas ändern würde?*

Dietrich Enk: Das war keine Entscheidung mit Kalkül, sondern die Folge meines Zustands. Ich war schlicht erschöpft, enttäuscht und voller Fragezeichen. In den vorangegangenen Wochen habe ich in meinem Ehrenamt und als Gastronom

gekämpft, mit Parlamentariern im Bundestag und Landtag das Gespräch gesucht, an konstruktiven Ansätzen gearbeitet. Wenn dann die Koalition in wenigen Stunden alle Bemühungen und ein derart essentielles Versprechen abfrühstückt, kann ich bei der „Ostkonzferenz“ nicht so tun, als hätte ich gute Laune und Häppchen-Hunger.

## **Viel Zuspruch von außerhalb**

*Sie haben Ihre Begründung an den Kanzler und den [Ostbeauftragten Schneider](#) geschrieben. Gab es eine Reaktion?*

Bislang nicht. Da wird vielleicht demnächst ein freundlicher Brief kommen. Der Zuspruch von außerhalb hat gutgetan, von Verbänden, Hochschulen, praktizierenden Wirtschaftsweisen, auch von Menschen jenseits der Branche.

*Würde Ihnen jetzt Olaf Scholz gegenüber sitzen, was würden Sie ihm sagen?*

Vergleichen wir mal: Zu Beginn dieses Jahres habe ich zusammen mit meinem Team überlegt, wie wir trotz der Preisexplosion bei Energie und Lebensmitteln Lösungen finden. Ich habe Zusagen gemacht in puncto sozialer und betrieblicher Sicherheit. Würde ich das von heute auf morgen vom Tisch fegen, wäre ich komplett unglaubwürdig.

Deshalb meine Antwort auf die Frage: Ich würde dem Kanzler nahelegen, den Weg freizumachen. Er hat sein Wort gebrochen und will etwas zusammenhalten, das progressive Politik verhindert.

*Manche verteidigen die höhere Mehrwertsteuer: Weil Restaurants wieder voll seien, entfallt die Begründung für die Reduzierung. Was sagen Sie dazu?*

Der niedrige Satz wurde eingeführt, um die Kostensteigerungen einigermaßen abzufedern. Damit war es möglich, Personal ebenso wie die Qualität der frischen, handgemachten Speisen zu halten. Eine riesige Herausforderung nicht zuletzt durch das wachsende Bedürfnis, neben dem Job mehr Zeit für die Familie zu haben. Die hohen Kosten sind aber geblieben.

Fällt mir wegen der Mehrwertsteuer-Erhöhung nichts ein, arbeiten wir nächstes Jahr defizitär. Diese Steuer heizt zudem die Inflation weiter an. In anderen europäischen Ländern gibt es dieses Problem nicht, da liegt die Steuer oft unter dem Normalsatz.

## Das Problem der Scheinreservierungen

*Als Gast fällt einem zumindest in Leipzig auf, dass immer öfter ohne Reservierung **selten** ein Tisch zu kriegen ist. Wie kommt das?*

Zum einen sorgen Kostendruck und Personalmangel für mehr Schließtage und reduzierte Öffnungszeiten. Das bewirkt einen gewissen Stau. Und man darf auch festhalten, dass es nicht in jedem Restaurant konjunkturell kriselt und einige Lokale unverändert gefragt sind. Ein weiteres neues Phänomen macht der Branche aber Probleme: die „No Shows“, die Scheinreservierungen.

Viele bestellen via Internet gleich zwei Tische, damit sie sich den schöneren aussuchen können. Manche reservieren sogar in vier Restaurants, besuchen aber nur eins und sagen bei den anderen nicht ab. Das Lokal ist deshalb nur nach den Reservierungen belegt, faktisch aber nicht. Dieser leichtfertige Betrug schadet enorm.

*Haben Sie als Inhaber des „Pilot“ ein Beispiel, wie sehr sich ein Gericht mit den 19 Prozent in Ihrem Lokal verteuern wird?*

So weit bin ich in der Kalkulation noch nicht. Ich fühle mich nicht wohl bei dem Gedanken, das an meine Gäste weiterzureichen, und denke über Alternativen nach: Wo können wir noch effizienter werden? Ist ein Abendservice im Restaurant auch mit vier statt bisher fünf Köchen zu bewältigen?

## **„Das letzte Bier wird zu Hause getrunken“**

*Wie ist die Publikumsentwicklung seit Corona?*

Über die Zahl der Gäste kann ich mich nicht beklagen, wir sind gut besucht. Und die Arbeit des Teams wird wertgeschätzt. Alle in der Branche können aber bestätigen, dass um der Ersparnis willen öfter eine Vorspeise wegfällt und die Abende eine Stunde früher enden als vor wenigen Jahren. Das letzte Bier wird zu Hause getrunken.



„Es wird mehr Schließungen geben“: Gastronom Dietrich Enk im Gespräch mit LVZ-Reporter Mark Daniel im Restaurant „Pilot“.

© Quelle: Christian Modla

*Gehen auch Sie von einem vielfach prognostizierten Gastro-Sterben aus?*

Es wird mehr Schließungen geben, aber zahlenmäßig kann man das schwer vorhersagen. Klar ist, dass sich die Lage auf dem Land deutlich verschlimmert, weil die Gasthöfe außerhalb der Großstadt weniger frequentiert sind und ältere Inhaber keine Nachfolger finden.

*Massenhafte Schließungen wurden auch wegen der Corona-Lockdowns vorhergesagt, es gab sie aber in dem Ausmaß nicht. Besteht die Gefahr, dass das SOS-Funken nicht mehr ernst genug genommen wird?*

25 000 geschlossene Betriebe in Deutschland im vergangenen Jahr sind ja nicht wenig. Und es gibt nicht nur offizielle Pleiten, sondern auch das langsame Ausschleichen wie in besagten Landgasthöfen. Mir kommt übrigens ein wichtiger Punkt in der Mehrwertsteuer-Diskussion viel zu kurz.

*Welcher?*

Die Rückkehr zu den 19 Prozent ist eine inflationsanheizende Verbrauchersteuer. Sie betrifft Familien, weil sich das Essen in Schulen und Kitas ebenso verteuert. Da schlagen pro Kind und Woche drei Euro mehr zu Buche. Und wenn wieder mehr auf

den Preis geguckt werden muss, fallen wichtige Themen wie Nachhaltigkeit und gesündere Ernährung hinten runter.

## **Klassische Gastronomie ist Kulturverlust**

*Kommen wir zu den Lieferungen von Speisen, auf die weiter nur die Mehrwertsteuer von sieben Prozent erhoben wird. Kann klassische Gastronomie daran kaputtgehen?*

Ich vermag mich nicht reinzudenken in die Köpfe von Bestellern. Meine Familie und ich machen das höchstens einmal im Vierteljahr zum Filme-Gucken. Die industriell gefertigte Suppendose im Supermarkt für die Mikrowelle liegt ebenfalls bei sieben Prozent. Das ist nicht nachvollziehbar.

Es geht aber auch und insbesondere um Kulturverlust: Fast-Food-Ketten und Systemgastronomie haben steigenden Zulauf, weil es weniger kostet und Zeit spart. Da bestellst du per Touchscreen – gruselig. Mit Qualität, Anspruch, Gemütlichkeit hat das wenig zu tun, obwohl das essentielle Bestandteile von Gastronomie sind.

*Fehlt Ihrer Branche die Lobby?*

Wenn bei VW mal fünf Autos weniger übers Band rollen, wird sofort Alarm geschlagen, und der Staat steht parat. Das ist traditionelle bundesdeutsche Wirtschaftspolitik! Bei uns nicht. Der Politik ist generell nicht klar, wie wertvoll kleine und mittelständische Unternehmen sind. In Sachsen stehen die für 90 Prozent der Wertschöpfung.

*Beeinträchtigt das Ihre Leidenschaft für Ihren Beruf?*

Die ist schwer kaputtzukriegen. Wenn ich sehe, wie Gäste hier genussvoll ihre Pausen und Abende genießen, zur Ruhe kommen, sich wohlfühlen, dann macht mir das immer noch große Freude. Solche Räume zu schaffen und zu pflegen, dafür fühle ich mich verantwortlich.

LVZ