

„Der Restauranttester“

● **Moderatoren** Der „Restauranttester“ ist eine Doku-Soap des privaten Fernsehsenders RTL. Von 2005 bis 2013 lief die Sendung mit Moderator Christian Rach unter dem Titel „Rach, der Restauranttester“. Im Jahr 2014 übernahm Steffen Henssler das Format, das in „Der Restauranttester“ umbenannt wurde.

● **Konzept** Das Konzept folgt weitgehend dem des britischen Vorbilds (Ramsay's Kitchen Nightmares): Der Protagonist, ein erfolgreicher Sternekoch, besucht pro Folge ein Restaurant, das Probleme hat, um es zu retten. Dazu prüft er dessen Küche, Service und Geschäftsführung und konfrontiert die Betreiber mit seiner meist drastisch formulierten Analyse.

● **Zeitlicher Ablauf** Je nach Einzelfall werden dann Strategien vorgeschlagen oder gemeinsam erarbeitet, um das bisherige Konzept zu verbessern oder durch ein neues zu ersetzen. Der übliche Zeitrahmen ist eine Woche, die manchmal sieben Tage dauert, manchmal bereits am fünften Tag endet, vereinzelt aber auch wegen grundlegender Umbauarbeiten auf teils mehrere Monate gestreckt wird. Nach einigen Wochen wird das Lokal abermals besucht, um die Nachhaltigkeit und den Erfolg der Maßnahmen zu überprüfen. (mz)



Diana Mader, die Pächterin der Memminger Mau Stuben, kämpft um das wirtschaftliche Überleben. Ende Juni wurde in der RTL-Sendung „Der Restauranttester“ über die Probleme im früheren „Rabekeller“ berichtet. Seitdem geht es zwar aufwärts, doch erst seit der Unterstützung durch den vorläufigen Insolvenzverwalter ist die 34-Jährige zuversichtlich, es schaffen zu können.

Foto: Claudia Goetting

Aufgeben kommt nicht in Frage

Gastronomie Vor einem Jahr hat Fernsehkoch Steffen Henssler die Memminger Mau Stuben besucht und Vieles umgekrempelt. Warum Pächterin Diana Mader dennoch ums wirtschaftliche Überleben kämpft

VON CLAUDIA GOETTING

Memmingen Diana Mader kämpft. „Den Kopf in den Sand stecken? Das kommt nicht in Frage“, sagt die 34-Jährige. 2013 hat sie den damaligen „Rabekeller“ am Schweizerberg übernommen. Vor fast genau einem Jahr war Fernsehkoch Steffen Henssler – gemeinsam mit einem Kamerateam – in der Wirtschaft, krepelte Vieles um. Seitdem läuft das Geschäft in den Memminger Mau Stuben, wie das Lokal inzwischen heißt, zwar besser, aber dennoch wird Anfang November das Insolvenzverfahren eröffnet.

Hat die Teilnahme bei der Fernsehsendung „Der Restauranttester“ (siehe Infokasten) also nichts gebracht? „Doch. Ich würde sofort wieder mitmachen. Aber die Folge wurde einfach viel zu spät ausgestrahlt“, sagt Diana Mader, alleinerziehende Mutter von zwei Töchtern

(drei und sechs Jahre). Eigentlich war der Sendetermin für März geplant, dann hat er sich aber auf Ende Juni, also fast ein dreiviertel Jahr nach den Dreharbeiten, verschoben. „Die Geschäfte laufen eigentlich gut. Wir haben viele Stammkunden, die sich wohlfühlen, und bekommen viele positive Rückmeldungen“, freut sich die Wirtin. Mittlerweile würde sich das Lokal auch selbst tragen, wären da nicht die Altlasten, sprich Schulden, der Anfangsjahre.

„Hohe laufende Kosten“

Als Diana Maders Oma Ende 2012 krank wurde, musste sich die gelernte Krankenpflegehelferin schnell entscheiden. Zwei Monate später übernahm die junge Mutter das Lokal. „Ich wusste gar nicht, was auf mich zukommt. Ich hatte keinen Einblick in die wirtschaftlichen Verhältnisse und die hohen laufenden Kosten“, erinnert sie

sich. Mittlerweile wohnt sie auch über dem Lokal. „Das ist praktisch, weil ich am Abend schnell mal nach den Mädchen schauen kann.“

Mithilfe von Steffen Henssler, einer Buchhalterin und ihrem vorläufigen Insolvenzverwalter, dem Rechtsanwalt Henrik Brandenburg aus München, hat sich Diana Mader inzwischen ein betriebswirtschaftliches Grundwissen angeeignet. Die 34-Jährige will nicht aufgeben. Seit sie denken kann, wird das Lokal von ihrer Familie betrieben. Ihr Vater Erwin steht in der Küche. Außerdem hat sie fünf weitere Angestellte, meist Servicekräfte mit Mini-Jobs.

Die Prognosen stehen laut Insolvenzverwalter nicht schlecht: „Derzeit bemühe ich mich darum, durch konzeptionelle Verbesserungen den Umsatz zu stabilisieren und sogar zu steigern. Dadurch sollen für den Gastronomiebetrieb, das Personal sowie für die Inhaberin selbst

eine positive Zukunftsprognose ermöglicht und gleichzeitig die beteiligten Insolvenzgläubiger bestmöglich befriedigt werden.“

Erfahrener Insolvenzverwalter

Die Kanzlei Müller-Heydenreich Bierbach & Kollegen, für die Brandenburg arbeitet, hat unter anderem das Münchner Traditionsrestaurant „Bratwurst Glöckl“ erfolgreich saniert. „Ich habe großes Glück mit dem mir zugeteilten Insolvenzverwalter“, sagt Diana Mader. Er sei aufrichtig daran interessiert, dass das Geschäft weitergeführt werden kann. Dank seines Einsatzes soll jetzt auch mit Unterstützung der Schiffsbrauerei Memmingen, der das Gebäude gehört, die Lüftungsanlage in der Küche erneuert werden. „Das war ein großes Problem. Wir haben bisher nur eine kleine Dunstabzugshaube“, erzählt Diana Mader. So seien Küchengerüche,

beispielsweise von Fett und Zwiebeln, in den Gastraum gezogen. Das hat einige Mittagsgäste abgeschreckt, die nach der Pause wieder Kunden bedienen müssen.

Die Kooperationsbereitschaft der Schiffsbrauerei lobt auch Brandenburg: „Ohne deren Unterstützung hätten die Mau Stuben schon geschlossen werden müssen. Ich hoffe, dass wieder mehr Memminger diese Gaststätte für sich entdecken, damit dieser bereits in zweiter Generation geführte Betrieb erhalten bleibt.“

Das hofft auch Diana Mader. Auch wenn die junge Frau viele Sorgen und Probleme plagten, hat sie die Entscheidung, das Lokal zu übernehmen, den Schritt in die Selbstständigkeit zu wagen, bisher nicht bereut. Die Wirtin gibt nicht auf. Sie kämpft für sich, ihre Töchter und ihre Angestellten um das wirtschaftliche Überleben der Memminger Mau Stuben.