

REPORTAGE

FAMILIENHOTELS IN CORONA-ZEITEN

Erst Tränen, dann Wut, schließlich Resignation

Text und Fotos: Ekkehart Schmidt

Der Corona-Lockdown hatte für manche Branchen verheerende Konsequenzen - vor allem für familienbetriebene Gaststätten und Hotels, die Umsatzverluste kaum abfedern können und für die staatliche Hilfen nur ein Tropfen auf dem heißen Stein sind.

In Howald hat sich ein Drama abgespielt, von dem ich bei meinen Passagen per Expressbus Saarbrücken-Luxemburg auf dem Weg zur Arbeit zunächst nichts mitbekam. Oft habe ich mich gefragt, was für ein Hotel das wohl ist, das die Vornamen der Inhaber im Namen trägt. Aber erst nachdem meine preiswerten und vor allem authentischen Familienbetriebe „Auberge de Reims“ und „Bella Napoli“ im Sommer 2018 beziehungsweise März 2020 geschlossen hatten, wurde dieses etwas weniger zentrale Hotel zur Alternative, falls ich wegen der Arbeit einmal übernachten musste. So vor zwei Wochen.

60 Euro die Nacht mit Frühstück - das bieten sonst nur noch Häuser wie das „Bristol“, die Jugendherberge einmal außen vor gelassen. Jedenfalls in den die Preise zu Boden drückenden Covid-Zeiten. Meine erste war aber wohl auch die letzte Nacht. Denn Maria (*) wollte eigentlich nicht schließen, aber François (*) hat ein Machtwort gesprochen. Beim Check-in

sprudelte es auf meine Frage, wie es geht, gleich sehr offen und lange aus ihr heraus.

Ich hatte die Freude, in ein wirklich authentisches Haus zu kommen, in dem sogar der Vorgänger des aktuellen Grand Duc noch per Wandbild gewürdigt wurde. Und hatte ein langes Gespräch mit der Italienerin, die das Hotel seit 30 Jahren mit ihrem französischen Mann leitet. „Ich gehöre hier schon zum alten Gemäuer“, sagte sie. Der Gastraum war grad belegt mit einem Bügeltisch, an dem sie die gewaschene Bettwäsche arbeitete. Alles kurzzeitig etwas unaufräumt, weil jetzt eh wenig Gäste kommen. Aber ich fühlte mich gleich wohl aufgehoben.

Corona hat dem Hotel das Genick gebrochen.

Die Treppe hoch zu den drei Etagen mit zehn Zimmern zu steigen, war durch die wunderbar altbackene Holzvertäfelung und die fast schon antike Tapete etwas Besonderes: Wie alt das Hotel wohl war, bevor das Paar es 1990 übernahm? Mein recht einfaches, sauberes Zimmer wirkte wie ein 1970er-Jahre-Jugendzimmer, das so blieb, nachdem die Kinder flüggeworden waren. Die grellen Farben

von Bettbezug und Kissen passten nicht zur schwarz-braun wechselnden Holzvertäfelung.

Zur Situation, die Maria geschildert hatte, drängten sich zwei Sprichwörter auf. Zunächst: „Lieber ein Ende mit Schrecken, als ein Schrecken ohne Ende“. Corona hat dem Hotel das Genick gebrochen - erst war da noch Hoffnung, dann wurde klar, dass sie schließen müssen, um nicht sämtliche Ersparnisse zu verlieren. Diese seien hart erarbeitet: Sie sei täglich von 7 bis 23 Uhr im Haus, erzählt Maria. Als im März der erste Lockdown kam, seien ihr erst „die Tränen gekommen“, später dann - und sie fasst sich ans Herz - „kam die Wut“. Die Regierung habe zwei Monate 1.200 Euro bezahlt, aber die Fixkosten lägen bei 8.000 Euro. „Die ‚Hilfe‘ der Regierung war also zu viel zum Sterben, aber zu wenig zum Überleben“, dachte ich.

Und die Aktion, 730.000 Hotelgutscheine zu verteilen, sei ein Witz gewesen. Tourismusminister Lex Delles habe das als Erfolg dargestellt. Als ein Journalist nachfragte, wie viele eingelöst worden seien, habe er eingestehen müssen: Nur 67.000. Die meisten seien in den grünen Norden oder Osten gefahren, nicht in die Stadt.

Sie habe - „von jetzt auf gleich“ - 50.000 Euro verloren und ergänzt, dass der Vermieter ihnen keinen Cent

entgegengekommen sei. Sie erlitt einen Zusammenbruch, woraufhin ihr Mann sagte, dass jetzt Schluss sei. Heute sei man ja ganz gut belegt, aber in den nächsten Tagen gebe es nur eine bis drei Reservierungen, an manchen Tagen keine einzige. Und das solle man nun mit der zweiten Welle bis Februar oder März durchhalten?

Zum Frühstück gab es (neben einem Gespräch mit Maria) ein Glas Orangensaft, ein sehr leckeres Croissant und zwei Brötchen, dazu Honig, Marmelade und Schmierkäse „La vache qui rit“ in den klassischen Hotelpartionen - und sehr guten Kaffee. Mit mir frühstückten zwei Arbeiter in gelben Overalls sowie zwei junge italienische und französische Pärchen. Letzterem gab Maria Tipps für eine kleine touristische Rundtour, dann führten wir unsere Unterhaltung fort und sie erwähnte, dass das Restaurant schon lange geschlossen sei: Kein „Cassoulet de Toulouse“ mehr ... Das ging wohl schrittweise, betrachtet man die Speisekarte draußen: Ein Gericht nach dem anderen wurde mit Klebestreifen verdeckt.

Maria war ganz pragmatisch: „Ich muss noch fünf Jahre arbeiten. Wenn wir zugemacht haben, werde ich von Tür zu Tür gehen, etwas suchen.“ Ob es ein Zurück gebe? Nein, nicht nach dieser Zeit. Letztes Wochenende rief ich sie noch einmal an. Sie sagte, sie



Holzvertäfelungen: Mal altbacken mit Grand-Duc Jean – mal schmucklos, modern und ökologisch.

habe sich jetzt – resigniert – damit abgefunden, sei nicht mehr wütend und arbeite jetzt halt noch drei Wochen.

Von 2011 bis 2018 habe ich gut 15 Mal in der „Auberge de Reims“ in der rue Joseph Junck übernachtet. Hier kam es durch andere Gründe zur stillen Aufgabe – aber ebenfalls unter Behördenbeteiligung. Der Preis für ein Einzelzimmer dieses Betriebs des italienischstämmigen Ehepaars Carpoccia lag anfangs bei 35 Euro (ohne Frühstück), 2017 bei 50. Die Zimmer und Hotelflure waren sehr bunt und kitschig gestaltet, ein wenig wie in einer touristischen Pariser Pension. Dusche und Toiletten auf dem Flur. Aber dafür fühlte man sich auch authentisch mitten im Viertel mit seiner spannenden Atmosphäre, die nur abends zu einem etwas rotlichtigen Milieu wird – außerhalb des Hauses.

Vor einigen Jahren erzählte mir der damals 78-jährige Pächter seine Geschichte: Er stammt aus der Region Lazio bei Rom. 1952, in Zeiten hoher Arbeitslosigkeit, ist er mit 17 Jahren nach Venezuela ausgewandert und blieb dort sieben Jahre. Nach seiner Rückkehr hörte er von einem Freund, dass es in Frankreich Arbeit gebe. Er folgte ihm nach Lothringen und arbeitete 20 Jahre in der Stahlindustrie. 1978 kam er dann hierher und übernahm das Hotel. Eigentlich wollte er es kaufen, aber der Besitzer wollte es nur vermieten.

So unterschrieb er einen auf 40 Jahre angelegten Pachtvertrag. Wenn er auslaufe, werde man ihn wohl nicht verlängern. Es müsse so viel gemacht werden, vor allem fehlen individuelle Duschen, aber ihm fehle dafür das Geld, bedauerte er.

Es müsse so viel gemacht werden, aber es fehlt dafür das Geld.

Und so kam es, wie es kommen musste: Die Auberge machte 2018 zu. 2019 erzählte eine Nachbarin, dass Herr und Frau Carpoccia noch in einem Nebentrakt des Hotels wohnen und das Thema Investitionsbedarf nicht nur wegen gestiegener Ansprüche der Kundschaft, sondern vor allem wegen der zuständigen Aufsichtsbehörde relevant geworden war: Deren Forderung nach einer Anpassung des Standards war zu streng. Ein Betreiberpaar von über 80 investiert keine Umsätze mehr. Ich musste mich also nach einer anderen Übernachtungsmöglichkeit umsehen.

In Luxemburg kennen viele die Pizzeria „Bella Napoli“ am oberen Ende der rue de Strasbourg im Bahnhofsviertel. Die Familie Balestri eröffnete sie 1976 – 44 Jahre später ist sie nicht nur eine der ältesten noch bestehen-

den Pizzerien der Stadt, sondern zählt mit ihrem Steinofen auch zu den besten. Aber das ist natürlich etwas Subjektives. Den wenigsten Kunden ist jedoch bekannt, dass man hier auch übernachten kann – und zwar gut und preiswert. Ganz objektiv. Schon 2015 hatte ich das entdeckt und so ein paar Jahre später einen guten Ersatz gefunden.

Das Haus ist genauso sauber und bietet für den Preis (anfangs 35 Euro, zuletzt 52 Euro mit Frühstück im Einzelzimmer) einen ordentlichen Standard. Das Frühstücksfeeling in der Pizzeria ist zwar nicht mit demjenigen im Nebenraum der Bar in der Auberge vergleichbar, wenn einem Herr Carpoccia mit viel Liebe am Tisch Croissant, sehr gute Flûtes sowie einen halben Liter derben starken Kaffee mit einem Kännchen heißer Milch und einem Orangensaft servierte und man sich (hoffentlich) Zeit nehmen konnte. In der Anonymität des Bella Napoli habe ich mich selten länger beim Frühstück aufgehalten.

Das galt auch für Check-in und Check-out: Das Bella Napoli hat keinen eigenen Empfang (mehr), stattdessen meldet man sich an der Restaurantkasse bei der Dame des Hauses an, steigt ein kaltes, fast unwirtliches Treppenhäus hoch und gelangt zu Etagenfluren, die an sehr pragmatisch eingerichtete Mietshäuser erinnern. Als „Touring

Hotel“ war es schon einige Jahre vor der Pizzeria Anfang der 1970er-Jahre von der Familie gegründet worden. Es hatte bereits ein Café-Restaurant, erst 1976 wurde daraus die Pizzeria, welche wohl so erfolgreich war, dass der Hotelpfänger aus Platzgründen weg-rationalisiert wurde.

Die Hoteltür wurde verblendet und die beiden ehemaligen roten Hotelmarkisen – ebenso wie die des Restaurants – abmontiert. Der Hotelgast geht durch eine Nebentür hoch – dabei, ganz anders als in der Auberge, die Wärme der Gaststube hinter sich lassend. Die vorherrschenden Farben der 14 schlicht eingerichteten Zimmer sind entweder Grau und Gelb oder Blau und Rot. Die in allen Räumen wiederkehrenden Einrichtungselemente sind eine überlange Gardine vor Fenster und unverkleideter Heizung sowie ein merkwürdiger roter Stoffhocker mit Loch. Das Haus hat einen eigenen, authentischen 1970er-Jahre-Stil mit meist gelb lackierten Betten, passend zu Spiegel, Tisch, Stühlen, Nachttisch und Kleiderschrank auf grau gestrichenen Dielen. Alles für meinen Geschmack angenehm vom Zahn der Zeit schon etwas angenagt. Nur in manchen Zimmern steht ein 1990er-Jahre Metallbett. Anders als in der Auberge – wo dieser neue Standard nicht erfüllbar war – haben hier alle Zimmer ein eigenes Badezimmer mit Dusche.

REPORTAGE

Das von Benito und Delfina Balestri begründete und bis Ende der 1980er-Jahre mit einem Teilhaber geführte Restaurant wird seit 1991 von Sohn Giancarlo geleitet. Heute ist das Restaurant die Haupteinnahmequelle, das Hotel läuft nur nebenher. So war es nicht weiter tragisch, dass man mit der ersten Corona-Welle das Hotel auf unbestimmte Zeit schloss. Jedenfalls machten weder Frau Balestri damals, noch der Restaurantchef diesen Dienstag mir gegenüber weiter Aufhebens darum. Überspielen sie mit anderem Temperament die stille Resignation? Eher liegt es daran, dass sie Hauseigentümer sind.

Mit der ersten Corona-Welle auf unbestimmte Zeit geschlossen.

Tragisch ist dagegen, was sich parallel in Bonneweg abspielt. Im Stadtteil gab es bislang - abgesehen vom „Hotel Pax“ in der Route de Thionville - kein Hotel, dafür waren die Gleisanlagen des Bahnhofs wohl zu sehr eine Barriere im Vergleich zum Bahnhofsviertel. Nachfrage für eine kleine Pension hätte es sicherlich gegeben - und auch für mehr, wäre denn zum Beispiel die alte Idee einer Fortführung der unterirdischen Bahnhofspassage auf die rückwärtige Seite umgesetzt worden, die auch im Kontext des aktuellen Umbaus erneut vorgeschlagen wurde, sich aber immer noch nicht zu konkretisieren scheint. Den Mut zu einem größeren Hotel hatte bislang jedenfalls niemand. Es bedurfte da offenbar schon eines besonderen Ansatzes, der ins Viertel passt und zugleich zahlungskräftige Kundschaft anzieht. Den Mut hatte Steve Krack, ein 1974 in Luxemburg geborener Architektur-Autodidakt, Gründer der Firma „Unité d’Habitation“, die er nicht nur als Immobilien-, sondern vor allem als konzeptionelle Agentur sieht.

Aus einer alten Schlosserei im Hinterhofcarré zwischen der Rue Sigismund, der Rue des Puits sowie der Rue des Ardennes hat er ein ökologisch und architektonisch bemerkenswertes Hotel errichtet, das auch für die Entwicklung von Bonneweg wichtige Impulse gibt. Oder sagen wir: Geben könnte, wenn denn nicht die Pandemie dazwischengekommen wäre. Die von den Gebrüdern Graas erbaute, seit längerer Zeit leerstehende Schlosserei wurde von Kracks Firma 2012 erstanden und aufwendig umgebaut. Im März sollte das Hotel eröffnet werden - was wegen Corona dann erst im Juni erfolgte. Ende August habe ich mir das „Graace Hotel“ einmal angeschaut: ein faszinierendes Projekt mit einem schönen Wortspiel als Namen.

Aber ihm fehlen die zahlenden Gäste. Corona führte - über das Ausweichen auf Videokonferenzen und die Reduktion von Reisen auf die wirklich zwingend nötigen - dazu, dass es deutlich weniger Geschäftsreisende gibt, denen das Hotel ein besonderes Ambiente und eine ihren spezifischen Wünschen entsprechende Ausstattung bietet. Die Auslastung liegt bei 10 - 15 %, maximal. Es sieht nicht gut aus, der Preis pro Übernachtung ist im August schon von den anvisierten und durchaus vertretbaren 200 Euro auf 120 gesenkt worden, im Oktober gar auf 57 Euro. Aber ob das hilft?

Damals führte mich die Geschäftsführerin Isabella Coltan durch das Gelände, dessen Zugang zwischen zwei Häuserzeilen sehr unauffällig, aber nicht unscheinbar ist: es wirkt edel. Ein Detail ist hier wichtig: Eine massive Metallabtrennung verhindert den Zugang etwaiger unerwünschter externer Personen und gibt den Gästen*innen ein Gefühl der Sicherheit. Hinter der Metallwand öffnet sich ein weiter Hof mit Blick auf die in einem Container untergebrachte Rezeption, den Frühstücksraum und schöne Sitzecken unter Apfelbäumen, hinter denen es in die ehemalige Schlosserei geht, deren Metalldächer entfernt wurden, sodass der Zimmertrakt sehr licht wirkt. Architektonisch ist es eine Mischung zwischen skandinavischen und japanischen Gestaltungsvorstellungen, erklärt Isabella Coltan. Und dennoch bleibt der Charme der alten Industrieanlage erhalten.

Ihr Hotel bietet 28 Zimmer, 16 unten und 12 oben, die alle gleich gestaltet wurden: wie nebeneinander gebaute Tiny Houses, die alles bieten, was man braucht, und wo Unnötiges - wie ein TV-Bildschirm an der Wand - konsequent weggelassen wurde. Zum Beispiel gibt es statt eines Kleiderschranks nur einige wenige Kleiderbügel an der Wand, erklärt sie mir. Das Gebäude und die Zimmer wurden mit viel Holz gestaltet. Viele Details zeigen den konsequenten Willen, unnötigen Energieverbrauch zu reduzieren: Jedes Zimmer ist mit einem mechanischen Nummernschloss gesichert, wie man es von alten Fahrradschlössern kennt. Und es gibt eine derart klare Ausrichtung auf Kund*innen im digitalen Zeitalter, wie ich sie noch nie gesehen habe: Zum Beispiel einen gesonderten WLAN-Zugang für jedes Zimmer und eine Aussparung in der Wand am Bett, um sein Tablet oder Smartphone griffbereit einzustecken.

In jedem Tiny House folgen vier „Räume“ aufeinander: Arbeitszimmer, Bad mit Dusche (genial erweiterbar nach Aufklappen der innen verspiegelten Türen in den Flur, der nach Zuklappen wieder ein eigener Raum wird), Schlafraum und kleine Terrasse be-



Ein Verlust:
Die authentischste
Hotelecke der
Stadt ist nur noch
Fassade.

ziehungsweise Balkon. Vor der „Haustür“ fühlt man sich im Hof mit seinen Bäumen wie in einer Ferienwohnanlage. Die Krönung bilden dann die zwei Dachterrassen: Viele Pflanzen, weite Blicke rundum und mittendrin Hochbeete mit Gemüse - von Lauch bis Salat. Daneben eine Art hölzernes Gewächshaus mit prächtig gedeihenden Tomaten, in dem man sich auch in Ruhe hinsetzen kann. Nicht nur, um zu arbeiten.

Gerade die Probleme der kleinen Häuser werden übersehen.

Und nun? Nach einem derartigen jahrelangen Investment steht eine endgültige Schließung wegen einer Pandemie, die 2021 wenn auch nicht vorbei, so doch - vielleicht - kalkulatorisch beherrschbar ist, nicht zur Debatte, sagte mir die Rezeptionistin am Montag. Da ist also - ähnlich wie beim Bella Napoli, die sich eine vo-

rübergehende Schließung offenbar leisten konnten - noch etwas Puffer. Wie es wohl um die Leidensfähigkeit, Adaptations- und Resilienzstärke anderer, ebenfalls zu keinen internationalen Ketten gehörenden, sondern meist familienbetriebenen Häusern bestellt ist? Wie „Christoph Colombe“, „Le Châtelet“, „Bristol“, „J 22“, „Yasha“, „Zurich“, „Empire“, „Perrin“ oder „Grey“ im Bahnhofsviertel, „Le Français“ und „Vauban“ in der Oberstadt oder auch dem einen oder anderen älteren Betrieb an den Ausfallstraßen? Gerade die Probleme der kleiner Häuser werden übersehen - vielleicht, weil kein*e Entscheidungsträger*in je in der Stadt übernachtet? Preiswerten Hotels fehlen die touristischen Kund*innen, aber auch den Businesshotels sind die Gäst*innen dramatisch weggebrochen. Wenn ein zweiter Lockdown folgen sollte, wird es für viele das Ende sein: Nicht nur durch Insolvenz, sondern auch durch stille Betriebsaufgaben älterer Inhaber.

(*) Namen von der Redaktion geändert.