

Die Reportage



Text: Peter Rötters
Fotos: Andreas Hartmann



„Hat's denn geschmeckt, meine Damen?“ Frank Rosenau freundet sich schon mal mit den neuen Gästen in Himmelsthür an.

Angst vorm Scheitern? Nicht die Bohne!

Wer in Hildesheim ein neues Café etablieren möchte, braucht einen langen Atem. Margareta Kumer und Frank Rosenau zum Beispiel. Die Stehaufmännchen der Gastro-Szene wagen in Himmelsthür den dritten Anlauf. Vom holperigen Weg in die Selbständigkeit.

Manchmal läuft ihm schon beim Schreiben das Wasser im Mund zusammen. Frank Rosenau schnappt sich ein Stück Kreide, um die beiden Mittagsgesichte auf der schwarzen Tafel vor dem Café am Dom anzukündigen. Heute können die Gäste zwischen Hackbraten mit Rotkohl und Kartoffeln für 5,80 Euro oder einer Karotten-Ingwer-Suppe für 3,50 Euro wählen. Leckere Hausmannskost zu einem fairen Preis. Vielleicht wird ja auch für den Chef des Hauses eine Portion übrig bleiben, wenn die Gäste vom Dornhof, dem Landesamt für Soziales oder dem Josephinum sich erst einmal satt gegessen haben. Noch gibt es dieses täglich wechselnde Angebot zur Mittagszeit. Aber Mitte Mai ist es damit vorbei. Nach fünf Jahren geben Frank Rosenau und seine Geschäftspartnerin Margareta Kumer das Bistro auf: „Dann werden wir weinend vor der verschlossenen Tür stehen“, meint Stammkunde Peter Franke. Doch in Himmelsthür wird es für die Gastronomen weitergehen. Wieder einmal. Im dritten Anlauf soll er endlich wahr werden, der Traum von einer gesicherten Existenz im eigenen Laden.

Anfangs wurden die beiden ja noch ein wenig belächelt, als sie im Jahr 2005 mit ihrer Vespa „Ape“ beim Gartenfestival in Herrenhausen aufkruzten. In Italien gehören diese motorisierten Dreiräder zum Alltagsbild, wenn sie knatternd durch die engsten Gassen rauschen, um Obst, Gemüse, Speiseeis und manchmal auch Zementsäcke ans Ziel zu bringen. Was aber macht so ein motorisiertes Dreirad auf einem deutschen Gartenfestival? fragte sich so mancher Besucher und schaute sich das Vehikel von Margareta Kumer und Frank Rosenau etwas genauer an. Schnell wurde klar, dass die Vespa mit frisch gebrühtem Espresso und Cappuccino für die italienischen Momente sorgte. Nicht nur in Herrenhausen, sondern auch auf etlichen Familienfeiern und Partys rund um Hildesheim.

Vielleicht wären die zwei an den Wochenenden noch heute mit ihrem Kaffeemobil unterwegs, wenn Frank Rosenau nicht ein Jahr

später arbeitslos geworden wäre. Nach der Insolvenz stand der damals 43-jährige Projektleiter einer Fenster- und Fassadenbaufirma plötzlich auf der Straße. Frustriert, doch voller Ideen. Gemeinsam mit der Erzieherin Margareta Kumer („Wir sind verheiratet, aber nicht miteinander“), tüftelte er an einem neuen Geschäftsmodell. Den beiden schwebte so etwas wie eine französisch-italienische Bar vor, mit Espresso, Latte Macchiato, Prosecco und einer Kleinigkeit zu essen. In der ehemaligen Kreissparkassen-Hauptstelle in der Fußgängerzone eröffnete das „Barista-Team“ noch im selben Jahr seine kleine Bar.

Die Hildesheimer Wirtschaftsförderungsgesellschaft Hi-Reg war von dem Konzept so angebet, dass sie die beiden Jung-Unternehmer bei der Auszeichnung als gründerfreundlichste Region Deutschlands in Berlin der Bundespressekonferenz vorstellte. „Das war natürlich schon eine tolle Sache, obwohl ich lieber im Café als im Rampenlicht stehe“, erinnert sich die 49-jährige Geschäftsfrau an diesen Tag.

Zurück aus Berlin holte der Alltag das Barista-Team aber sehr schnell wieder ein. Weil der Pachtvertrag nach einem Jahr auslief, begann die Suche nach einem neuen Lokal vor vorn. Zwar konnten die beiden auf die Unterstützung der Wirtschaftsförderer setzen, die mit den Adressen von potentiellen Vermietern zur Stelle waren. Doch etliche Grundstücksbesitzer winkten ab, als sie von den gastronomischen Plänen der Geschäftsleute erfuhren. Hinzu kamen Auflagen über Auflagen. Die Frage nach Parkplätzen zum Beispiel und das Angebot, diese für 6000 Euro das Stück zu kaufen. Geld, das die Jungunternehmer natürlich noch nicht erwirtschaftet hatten.

Es hätte nicht viel gefehlt und das hochgelobte Geschäftsmodell wäre gescheitert. Doch das Barista-Team wollte nicht aufgeben, suchte weiter und wurde schließlich im ehemaligen Café Timphus fündig. Die lange Zeit leerstehende Immobilie mit ihren 300 Quadratmetern auf drei Etagen war zwar größer als eigentlich geplant, aber davon wollte sich Margareta Kumer nicht schrecken lassen:

„Das füllen wir schon mit Leben und Gästen“, sagte sie zu ihrem Geschäftspartner. Unter dem Namen „Chocolat“ begann am 1. Juni 2007 der zweite, hoffnungsvolle Anlauf.

Mit ganzem Einsatz. Noch bevor die ersten Gäste morgens um 8 Uhr das Café betreten, ist alles für den neuen Tag vorbereitet. Margareta Kumer und Frank Rosenau haben den Fußboden gewischt, die Brötchen aufgebakken und die Kaffeemaschinen hochgefahren. Auch Karina Hampel ist schon da. Die 47-Jährige ist die einzige Angestellte des Cafés und das Mädchen für alles. Im Service, aber ganz besonders in der Küche. Dort sitzt die gelernte Restaurantkauffrau vor einem Berg von Kartoffeln. 120 Knollen müssen für die 50 Portionen Hackbraten geschält werden. Anschließend knetet die Köchin neun Kilogramm Mehl durch, vermischt das Ganze mit Zwiebeln, Knoblauch, Senf, Eiern und Paniermehl. Die gebürtige Thüringerin schiebt zwei Bleche in den Backofen, und schon wenig später zieht ein herzhafter Duft durch die Küche: „Die Hildesheimer lieben Hausmannskost“, sagt die Frau mit dem feuchten braunen Baseball-Cap auf dem Kopf. Das Kochen hat sie in der Gaststätte ihre Eltern in Mühlhausen gelernt, die ihr besonders eines mit auf den Weg gegeben hatten: „Mach immer alles frisch, Mädchen“. Deshalb kommen bei ihr keine maschinell geschälten Kartoffeln auf den Tisch, und Tütsenosen schon gar nicht.

Vorn im Café haben sich zur großen Pause vier Lehrer des Josephinums an den großen Tisch gegenüber der Kasse gesetzt. Wie so oft lassen sich Peter Franke, Sören Berg sowie die Eheleute Monika und Jörg Reiner das Frühstück schmecken. Es gibt Röhrei mit Speck, Schinken und Salami mit Fenchel. Dass dieses schöne Ritual bald vorbei sein soll, mag sich niemand aus dem Quartett vorstellen. Auch Margareta Kumer nicht: „Ich würde meine Gäste ja am liebsten in einen großen Koffer stecken und sie mit nach Himmelsthür nehmen“, sagt die Bistro-Chefin. Denn wieder einmal muss das Team weichen, obwohl es doch so gern bleiben würde.

Erneut sind es äußere Einflüsse, die das Duo zum Weiterziehen zwingen. Die ersten Anzeichen dafür gab es ausgerechnet zu jenem Zeitpunkt, als sich die Besucherzahlen stabilisiert hatten und Margareta Kumer den Eindruck hatte, endlich Fuß gefasst zu haben. Doch durch die Fernwärme-Großbaustelle der EVI gingen die Umsätze zwischen Mai und Oktober 2010 spürbar zurück. „Da sind wir in ein riesiges Sommerloch gefallen“, erinnert sich Kumer.

Ein Jahr später folgte mit dem Dom-Umbau der zweite Tiefschlag. Weil die Eintritts-

karten für den Kreuzgang mit einem Gut-schein für das Café bedruckt waren, ließ sich der Besucherschwund sehr genau beziffern: Statt 120 Gäste kamen pro Tag nur noch 80 ins Bistro. „Das hätten wir bis zum Ende der Bauarbeiten im Jahr 2015 nicht mehr durchgehalten“, sagt Kumer.

Und es gibt noch einen zweiten Grund, warum der Pachtvertrag nicht noch einmal verlängert werden soll: Die Angst vor der Arneken-Galerie. Die Chocolat-Betreiber befürchten, dass durch das neue Einkaufszentrum die Kundenströme wie in einer Einbahnstraße nur noch in Richtung Galerie geleitet werden.

Deshalb wird das Café am Dom am 16. Mai geschlossen.

Der Name Chocolat lebt aber weiter, denn an der Pauluskirche in Himmelsthür gibt es bereits seit dem 18. Dezember 2011 den Nachfolgebetrieb. Lange haben die beiden überlegt, ob sie das Wagnis eingehen sollen, doch am Ende setzte sich die Leidenschaft für das Geschäft durch. Die wird übrigens auch von den Ehepartnern der beiden geteilt. Während Petra Rosenau den französischen Schokoladenkuchen für das „Chocolat“ backt, kümmert sich Andreas Kumer um den Internetauftritt. Mit dem Rückhalt der Familie wollen sie es also packen, die beiden Stehaufmännchen der Hildesheimer Gastro-Szene: „Wir haben die Zahlen in unserem Businessplan bewusst niedrig angesetzt, denn einen Erfolg kann uns natürlich auch dieses Mal keiner garantieren“, sagt Rosenau.

Um die Kunden auf das neue Angebot einzustimmen, wagen die Betreiber seit Monaten den Spagat: Mal steht Margareta Kumer in Himmelsthür hinter dem Tresen, am nächsten Tag ist es Frank Rosenau. Leichter ist es dadurch nicht geworden, weil die Doppelbelastung von den beiden allein geschultert werden muss. Zumindest bis zum 19. Mai. An diesem Tag wird das Chocolat-Team wieder unter einem Dach vereint sein, um von 9 bis 18 Uhr für die Kunden da zu sein. An sieben Tagen in der Woche: „Man muss den Job schon lieben“, sagt Frank Rosenau. Als der letzte Kunde im neuen „Chocolat“ gegangen ist, stellt er den Geschirrspüler an, zählt die Tageseinnahmen und wischt den Fußboden. Draußen ist es längst dunkel. Zeit, um Feierabend zu machen.

Es ist schon irgendwie merkwürdig. Damals, nach der Schule, wollte er eigentlich Koch werden, ließ den Berufswunsch aber wegen der langen Arbeitszeit wieder fallen. Heute kann er sich gar keinen anderen Job mehr vorstellen. Nur die Definition von Selbstständigkeit ist für ihn eine andere geworden: „Ich arbeite selbst und ständig.“



Margareta Kumer steht allein hinter dem Tresen im Bistro am Dom. Das Chocolat-Team arbeitet derzeit an zwei Standorten.



Die Liebe zum Job wird auch an Kleinigkeiten wie diesem Cappuccino deutlich.



Hmm, Hackbraten! Hausmannskost kommt an – und beim Kochen hält sich Karina Hampel noch heute an die Ratschläge ihrer Eltern.