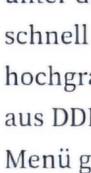


⊕ Sorge nach Schließung: Wie geht's mit Hoffis Menü in Wurzen weiter?

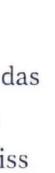
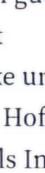


▶ Artikel anhören • 6 Minuten

Mit Ragout Fin à la DDR galt Hoffis Menü in Wurzen als beliebte Adresse fürs schnelle und preiswerte Mittagessen. Inzwischen ist der Imbiss seit Monaten zu. Jetzt spricht der Inhaber über die Hintergründe und Pläne.



Haig Latchinian
16.04.2024, 04:02 Uhr

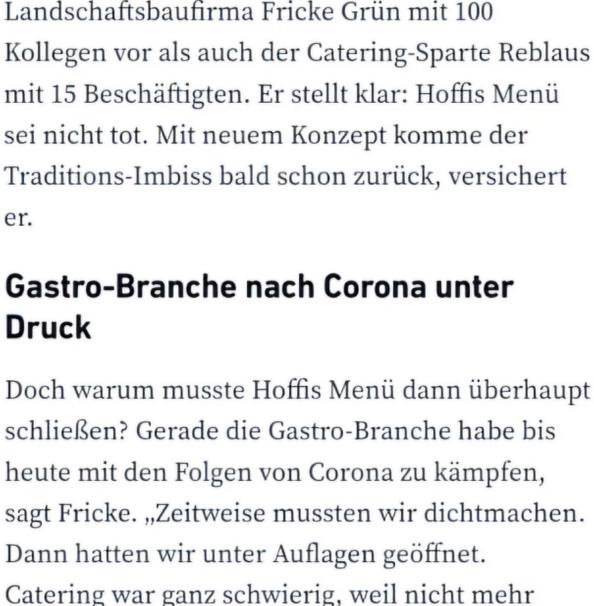


Wurzen. Als wären in Wurzen nicht schon genügend Läden verwaist: Jetzt hat ein weiteres prominentes Lokal geschlossen. Und das in bester Marktlage. In den Schaufenstern an der Liegenbank informieren seit einiger Zeit großformatige Anschläge über das zwischenzeitliche Aus von Hoffis Menü.

Was ist da los?, fragen sich die Feinschmecker unter den Wurzenern. Wer mittags gern gut, schnell und preiswert essen möchte, ist hochgradig beunruhigt: Eintöpfe, Flecke und das aus DDR-Zeiten berühmte Ragout Fin – Hoffis Menü galt mit seiner Hausmannskost als Imbiss Nummer 1.

Unternehmer sucht dringend Personal

Viele drücken sich seit Monaten die Nasen an der Scheibe platt. Sie lesen von „fehlendem Personal“ und „hohem Krankenstand“. Das Bistro müsse bis auf Weiteres schließen. Der Inhaber wendet sich direkt an den Passanten: „Wir suchen dringend: Dich!“ Wer Lust auf Gastronomie habe, solle sich bitte melden.



Hoffis Imbiss in bester Marktlage ist seit Monaten zu. Mit großformatigen Anschlägen wird auf einen hohen Krankenstand und Personalmangel hingewiesen.
Quelle: Haig Latchinian

Der 57-jährige Andreas Fricke ist Inhaber von gleich zwei Unternehmungen. Er steht sowohl der Landschaftsbaufirma Fricke Grün mit 100 Kollegen vor als auch der Catering-Sparte Reblaus mit 15 Beschäftigten. Er stellt klar: Hoffis Menü sei nicht tot. Mit neuem Konzept komme der Traditions-Imbiss bald schon zurück, versichert er.

Gastro-Branche nach Corona unter Druck

Doch warum musste Hoffis Menü dann überhaupt schließen? Gerade die Gastro-Branche habe bis heute mit den Folgen von Corona zu kämpfen, sagt Fricke. „Zeitweise mussten wir dichtmachen. Dann hatten wir unter Auflagen geöffnet.

Catering war ganz schwierig, weil nicht mehr gefeiert wurde. Mancher Mitarbeiter orientierte sich neu. Deutschlandweit schieden 100.000 Beschäftigte aus“, sagt der Ur-Wurzener und verweist auf eine Studie der gewerkschaftsnahen Hans-Böckler-Stiftung.

Wirtsleute stünden „wie nie zuvor“ unter Druck, attraktiver für Beschäftigte zu werden. Er selbst bezeichnet sich als fairen Arbeitgeber. Dennoch: Hoher Krankenstand und daraus resultierende Personalnot hätten ihn zur vorläufigen Schließung des Bistros am Markt gezwungen. Außerdem gab es auf Stellenausschreibungen keine Bewerbungen.



Firmeninhaber Andreas Fricke (57) und Geschäftsführerin Simone Sauer (57) können auf turbulente, aber erfolgreiche Jahrzehnte zurückschauen. Sie haben noch viel vor.
Quelle: Haig Latchinian

Als Kurzarbeit in der Gastronomie herrschte, hielten seine Mitarbeiter zwar weiter zur Stange, manche wechselten aber innerhalb des Firmenverbundes in die Grün-Sparte, zu der auch Gebäudereinigung gehört, so Fricke. „In Leipzig säubern wir wöchentlich 1250 Treppenhäuser.“ Im Team hat er eine alleinerziehende Mutter, die aufs Auto umsteigt: „Die Kosten für die Fahrschule haben wir für sie übernommen.“

Aber was hat all das konkret mit Hoffis Menü zu tun? Das sei eine lange Geschichte, holt Geschäftsführerin Simone Sauer (57) aus. Mit ihrem Co-Chef drückte sie in Kindertagen gemeinsam die Schulbank. Beide vertrauen sich: „1996 starteten wir als Fricke Grün mit 30 Leuten. In der Albert-Kuntz-Straße kauften wir ein Geschäftshaus, sanierten es und richteten dort den Firmensitz ein.“

Tagsüber Grünpflege, abends Kneipe

Weil sich in dem Haus ein einstiges Restaurant befand, entschied sich Landschaftsbaumeister Fricke, noch zusätzlich „seinen Gastronom“ zu machen und das Wirtshaus selbst zu betreiben. Da er auf deutsche Küche und Wein setzte, taufte er es Reblaus. Von 8 bis 16 Uhr Grünpflege, von 18 bis 24 Uhr Kneipe – eine harte Zeit.

Lesen Sie auch

- [Schulspeisung: Stadt Wurzen kündigt Caterer](#)

- [Üble Nachrede: Restaurant „Stadtgeflüster“ gibt auf – was ist los in Geithain?](#)

Als sich im Jahr 2000 die Gelegenheit bot, übernahm Fricke Hoffis Menü am Markt. Schon damals eine Legende. Roland Hoffmann, der Namensgeber und langjährige Inhaber, gab das Bistro altershalber ab. Mit Ehefrau Anita hatte er dort schon zu DDR-Zeiten gekocht. Sein Würzfleisch war ungeschlagen. Andreas Fricke hatte Glück: „Als 14. Bewerber bekamen wir den Zuschlag, führten das Lokal in seinem Sinne und unter seinem Namen fort“, erinnert er sich.

Die oberen Zimmer von Hoffis Menü wurden als Pension ertüchtigt. Die Geschäfte liefen gut. Vor allem, weil man auch Schulen in Wurzen und Eilenburg mit Essen belieferte: „Zeitweise kochten wir in der Reblaus 800 Portionen täglich.“ Hinzu kam das Catering. Irgendwann wurde die Reblaus zu klein.

Ehemaliges Wurzener Kreisgericht ersteigert

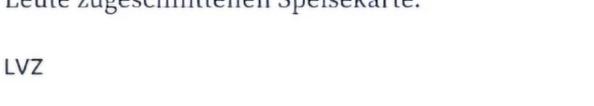
2014 ersteigerte Andreas Fricke das ehemalige Kreisgericht Wurzen. Das imposante, großzügige Gebäude an der Friedrich-Ebert-Straße hat eine wechselvolle Geschichte: Nacheinander war es Bahnhof, Offizierscasino, Polizei – und eben Gericht. „Weil wir dort seitdem Mittagessen anbieten, lag der Name auf der Hand: Mittags-Gericht.“



Das Mittags-Gericht in der Friedrich-Ebert-Straße befindet sich in einem geschichtsträchtigen Gebäude.
Quelle: Kal-Uwe Brandt

Heute wird dort keine Ehe mehr geschieden, sondern manche Hochzeit gefeiert, lacht Geschäftsführerin Sauer. Schulspeisung, Mittagsversorgung, Essen auf Rädern – Sebastian Theis, der gastronomische Leiter, hat gut zu tun: „Bei uns heißt es noch futtern wie bei Müttern. Einmal die Woche gibt's georgische Küche.“

Shota Nadirashvili kam mit seiner Familie aus Georgien ins Wurzener Land. Seine Kochkünste sind genauso gefragt wie die handwerklichen Fähigkeiten seines Cousins Irakli, der bei Fricke Grün in der Gebäudereinigung angestellt ist: „Wir suchen dringend weitere Kollegen – ob für Grünanlagen oder als Küchenkraft. Auch für Hoffis Imbiss“, sagt Andreas Fricke.



Shota Nadirashvili aus Georgien, hier mit Nicole Kunze, verstärkt das Team von Andreas Fricke in Wurzen.
Quelle: Thomas Kube

Im Juli geht es in Hoffis Menü weiter

Denn es soll und wird weitergehen am Wurzener Markt. Immerhin: Der langjährige Koch aus Hoffis Menü, Denis Puschmann, ist noch da. Auch Servicemitarbeiterin Stefanie Deckert und Küchenhilfe Ramona Pape halten ihrem Chef die Treue. Nach überstandenen

Langzeiterkrankungen ist das Trio von Hoffis Menü wieder komplett. Derzeit arbeiten die drei noch im Mittags-Gericht, sollen ab Juli aber wieder im angestammten Bistro stehen.

Ab Juli deshalb, weil der Fußboden der Küche im Mittags-Gericht erneuert wird, erklärt die Geschäftsleitung. In dieser Zeit werde alles in Hoffis Menü verlegt. Nach den Bauarbeiten gehe es in der Friedrich-Ebert-Straße weiter wie bisher. Und Hoffis Menü? Soll eine Zukunft haben – nach neuem Konzept und mit einer stärker auf jüngere Leute zugeschnittenen Speisekarte.