

Ochsen-Inhaber Christian Kölbl sieht die Krise auch als Chance

Wie allen gastronomischen Betrieben setzt die Coronapandemie auch dem Mundelsheimer Ochsen zu. Inhaber Christian Kölbl sieht die Krise aber nicht nur als Belastung, sondern als Chance. Mit seinem Mitnahmeservice konnte er im vergangenen Jahr sogar neue Stammkunden gewinnen.



Der Sprung ins kalte Wasser hat sich gelohnt: Ochsen-Wirt Christian Kölbl und seine Frau Ricarda blicken optimistisch in die Zukunft. Foto: Holm Wolschendorf

Mundelsheim. Der Ochsen hatte schon bessere Zeiten gesehen, als die Familie Kölbl die Traditionsgaststätte im Mundelsheimer Ortszentrum vor 25 Jahren erwarb. Das 1516 erstmals urkundlich erwähnte Gebäude hatte Sanierungsbedarf. „Insbesondere die neben der Gaststätte stehende Scheuer war kein Schmuckstück“, sagt Christian Kölbl. Die Scheuer wurde damals abgerissen, die Bausubstanz des Ochsen umfassend erneuert, der Charme des uralten Gemäuers erhalten. Nach getaner Arbeit verpachteten die Köbls die Gaststätte, zwei verschiedene Wirte servierten jeweils fünf Jahre lang Speis und Trank. „Aber Pächter kommen und gehen“, meint Kölbl. 2009, als sich der letzte Pächter verabschiedet hatte, fasste er gemeinsam mit seinen Eltern den Entschluss, den Ochsen selbst zu betreiben. Nicht zuletzt, um Leerstand im Ortszentrum zu vermeiden. Damals war er frischgebackener Küchenmeister, seinen Abschluss hatte er bei der renommierten Steigenberger Akademie erworben, einer Hotelfachschule in Bad Reichenhall.

„Ich wollte schon immer Koch werden“, sagt Kölbl. Doch als junger Mann stand er vor einer gewaltigen Aufgabe, die er nur gemeinsam mit seiner Familie angehen konnte. Sein Vater, ein Bauunternehmer, war zwei Jahre zuvor in den Ruhestand eingetreten. Mit vereinten Kräften wollten die Köbls die lange Tradition des Ochsen weiterführen. „Mein Vater machte die Büroarbeit, meine Mama unterstützt mich bis heute im Service“, erzählt

der Ochsen-Wirt. Als junger Küchenmeister hatte er klare Vorstellungen, wie er den Betrieb auf die Erfolgsspur führen wollte. „Das fängt schon bei der Sauberkeit an“, betont der heute 35-Jährige. „Wir sind mitten im Ortskern. Da ist es selbstverständlich, dass alles gut in Schuss ist, auch der Garten. Wir wollen dazu beitragen, dass alles ordentlich aussieht.“ Auch der Service wurde von Anfang an großgeschrieben. Dabei lag der Teufel im Detail. Welche Weine passen zu welcher Speise? Von welcher Seite wird bedient? Welche Tischwäsche muss aufgelegt werden? Wie geht man auf die persönlichen Bedürfnisse der Gäste ein? In den Anfangsjahren halfen zwei befreundete Kollegen von Kölbl, ein Restaurantmeister und ein Koch, dem Service professionellen Schiffs zu verleihen.

Heute beschäftigt der Ochsen vier Teilzeitkräfte und vier Minijobber. Einige sind seit dem ersten Tag dabei; zwei Mitarbeiterinnen etwa, die als Spülkräfte anfangen. „Eine von ihnen steht jetzt mit mir in der Küche, die andere bereitet Vorspeisen und Desserts zu“, erzählt Kölbl. „Wir sind stolz darauf, dass sie sich bei uns weitergebildet haben.“ Seine Frau Ricarda, die hauptberuflich bei einem Automobilhersteller arbeitet, unterstützt das Team nach Feierabend tatkräftig.

Der Sprung ins kalte Wasser hat sich gelohnt, der Ochsen ist längst etabliert. Andere gastronomische Betriebe in der Neckargemeinde dagegen wurden in den vergangenen Jahren geschlossen. Kölbl bedauert diese Entwicklung. „Ich finde es schade, dass es nicht mehr Gaststätten in Mundelsheim gibt“, sagt der Ochsen-Wirt.

Immerhin habe er das Gefühl, dass man sich im Rathaus nach langem Stillstand nun um die Gastronomie bemühe und den Tourismus ankurbeln wolle. Ansätze wie der neue Rundwanderweg im Käsberg oder die Mitgliedschaft der Gemeinde im 3B-Tourismusverband seien Schritte in die richtige Richtung. „Man hat das Gefühl, dass jetzt etwas angestoßen wird“, meint Kölbl. „Früher habe ich das ein wenig vermisst.“

Um Gäste anzulocken, setzt er im eigenen Haus auf traditionelle Küche, aber auch auf moderne Akzente. „Wir haben viele Gäste von außerhalb. Das sind Gäste aus der Stadt, die einen Zwiebelrostbraten wollen und dann eine Runde im Käsberg laufen“, so Kölbl. In seiner Küche ist Handarbeit angesagt. „Wir machen alles selbst, von der Soße bis zu den Spätzle.“ Bewusst erweitert er die Speisekarte um internationale Speisen. Insbesondere um gut gewürzte asiatische Gerichte. „Man muss den gewissen Pfiff reinbringen“, meint Christian Kölbl, der von sich selbst sagt: „Ich bin Koch aus Leidenschaft.“

Wie für die gesamte Gastronomiebranche bedeutete die Coronapandemie auch für den Ochsen einen harten Schlag. Kölbl beschloss gleich zu Beginn, sein Schicksal in die eigenen Hände zu nehmen. „Am Abend vor dem ersten Lockdown im vergangenen Frühjahr stand ich am Stammtisch und habe gesagt: Ich schmeiße meine Lebensmittel nicht weg“, erinnert er sich. „Damals herrschte eine sehr nervöse Stimmung. Aber wir wollten nicht auf Hilfe warten, sondern einfach durchstarten.“ Ab sofort bot der Ochsen einen Mitnahmeservice an. Ricarda Kölbl warb in den sozialen Medien für das neue Angebot, Flyer wurden gedruckt, Plakate aufgestellt – mit Erfolg. „Früher hatten wir sehr viele Gäste von außerhalb. Aber durch unsere Mitnehmangebote haben wir auch viele Mundelsheimer erreicht“, freut sich Kölbl. „Wir sind in den Ort reingewachsen.“

Trotz aller Probleme blickt der Gastronom optimistisch in die Zukunft. Eine oder zwei Wochen früher aufzumachen, nur um dann wieder zu schließen, sei der falsche Weg. Natürlich wünsche er sich, seine Gäste wieder ohne Maske begrüßen zu können. „Aber es bringt doch nichts, negativ zu denken“, sagt Christian Kölbl. „Wenn jeder einen kleinen Beitrag leistet, können wir diese Krise gemeinsam überstehen.“

Autor: Frank Klein