RP ONLINE

NRW / Städte / Wegberg

Gastronomie in Wegberg

Tüschenbroicher Mühle stellt Betrieb ein

10. November 2022 um 05:10 Uhr | Lesedauer: 3 Minuten

Die Tüschenbroicher Mühle liegt idyllisch an einem Weiher mit Blick auf das Schloss und den nahe gelegenen Wald. Foto: Ruth Klapproth

Wegberg. Das Traditionslokal mit einer 160-jährigen Geschichte lässt sich nicht mehr rentabel bewirtschaften. Fachkräftemangel sowie steigende Energie- und Warenpreise zwingen Mühlenwirt Jörg Krapoll zu diesem Schritt. Wie es weitergehen soll.

Von Stephan Vallata

Wenn Jörg Krapoll seine Tüschenbroicher Mühle zum Jahresende für immer schließt, geht damit eine gastronomische Tradition zu Ende, die bis in das Jahr 1862 zurückreicht. Seit diesem Zeitpunkt war die damalige Schankwirtschaft mit Bootsverleih ein beliebtes Ziel von Ausflugsgästen, was sicher auch an der reizvollen Umgebung und dem Ensemble aus Schloss, Mühlenweiher und Wanderungen durch den angrenzenden Wald liegt. Heute bietet das Restaurant, das über eine große Garten-Terrasse direkt am Weiher verfügt, gehobene Küche mit mediterranem Einfluss und regionalen Produkten. Dies alles wird bald Geschichte sein – unwiederbringlich.

„Ich könnte heulen“, sagt der Mühlenwirt, der das Restaurant im Jahr 2000 von seinen Eltern übernommen und dort bereits als Jugendlicher gekellnert hat. Aber er möchte auch klarmachen, dass er die Entscheidung über den Zeitpunkt für das Aus der Gastronomie ganz bewusst getroffen hat, bevor sich mit Beginn der Corona-Pandemie aufgetretene Probleme auf die Servicequalität und die Kulinarik auswirken. „Wir schließen nicht, weil wir keine Lust mehr haben, sondern weil die äußeren Bedingungen so sind, dass es sich nicht mehr lohnt, diesen Betrieb zu führen“, sagt Jörg Krapoll.

Von 16 festangestellten und 42 Teilzeitkräften vor Corona sind aktuell noch insgesamt zwölf Mitarbeiter übrig geblieben. Und von dieser verbliebenen Mannschaft werden vier Mitarbeiter ab dem kommenden Jahr nicht mehr zur Verfügung stehen. „Wir finden einfach nicht mehr genug Fachkräfte, um einen geregelten Betrieb sicherzustellen,“ sagt Jörg Krapoll. Viele hätten sich im Lockdown notgedrungen einen neuen Arbeitsplatz außerhalb der Gastronomie gesucht, hinzu kämen die gerade für junge Leute wenig attraktiven Arbeitszeiten abends und an den Wochenenden. „Wir haben es als Branche nicht geschafft, Nachwuchs zu akquirieren.“

Eine weitere Baustelle: Der Mühlenwirt geht davon aus, dass die Energiekosten für das Restaurant im kommenden Jahr um 60.000 bis 70.000 Euro steigen werden – obwohl nicht mit Gas, sondern mit Holzpellets geheizt wird. Maßnahmen zur Energieeinsparung durch Photovoltaik oder Wasserkraft würden ihm bei den Strompreisen jetzt auf die Füße fallen, sagt Jörg Krapoll. Denn: „Wir sind als Betrieb unter einen Jahresverbrauch von 100.000 Kilowattstunden gerutscht.“ Damit sei die Tüschenbroicher Mühle kein Großkunde mehr und müsse schlechtere Konditionen hinnehmen. Bereits vor 14 Jahren hatte der Diplom-Landschaftsökologe sein Eigentum energetisch saniert. Etwa ein Drittel des Strombedarfs wird über die Eigenproduktion gedeckt.

Der letzte Hemmschuh, der das Schicksal des Betriebes mit besiegelte: steigende Einkaufspreise. Jörg Krapoll kalkuliert mit einem pauschal um 20 bis 30 Prozent steigenden Wareneinsatz. Diese Mehrkosten auf Gäste umzulegen, sei ein Ding der Unmöglichkeit. Ein Beispiel: Lieferanten hätten bereits angekündigt, das der Einkaufspreis für Weihnachtsgänse sogar um volle 100 Prozent steigen werde. „Mir fehlt da die Fantasie, wie wir unsere Produkte einpreisen sollen.“ Bereits jetzt befinde man sich an der Grenze dessen, was Menschen in der Region bereit seien zu bezahlen.

Wie soll es nun weitergehen? Die Minigolf-Anlage und der Anglerpark werden weiterhin Bestand haben. Naherholungssuchende seien nach wie vor willkommen. Und auch das Mühlengebäude soll mittelfristig nicht leerstehen, so Jörg Krapoll. „Die Motivation, das alles zu erhalten, ist sehr groß.“ Ebenso die Hoffnung, dass aus der getroffenen Entscheidung zukünftig etwas Positives erwachse. In den kommenden Jahren wollen er und seine Familie ein Konzept entwickeln, das die Wirtschaftlichkeit des Betriebes wiederherstellt. Welche Nutzung infrage kommt, kann er derzeit noch nicht genau sagen. Nur soviel: Eine Gastronomie wird es nicht mehr werden.