



Der Patron

Michael Käfer, 63, erwarb 1995 das Familienunternehmen Feinkost Käfer von seinem Vater Gerd Käfer († 2015) und seinem Onkel Helmut Käfer († 2017), die es an einen Investor verkaufen wollten. Er ist mit der Rechtsanwältin Clarissa Käfer verheiratet. Das Paar hat Zwillinge



Das Büro des guten Geschmacks

Den Schreibtisch hat Michael Käfer von seinem Onkel Helmut übernommen. Das James-Dean-Gemälde ist ein Geschenk des Künstlers Theo Crash, einer der bekanntesten DJs aus den 1970er/80er Jahren, der das Bild selbst gemalt hat. Bild und Tisch, sagt Käfer, hätten ihm Glück gebracht

„Wir müssen kämpfen. Wir wollen überleben. Aber die Politik muss uns lassen“

Es ist ein Interview zwischen Sorge und Zuversicht. In FOCUS spricht Großgastronom und Wiesn-Wirt **Michael Käfer** über Umsatzeinbrüche, Fehler der Politik und dass es 2021 wohl eher kein Oktoberfest geben wird

INTERVIEW VON **DONA KUJACINSKI**
FOTOS VON **RODERICK AICHINGER**

Michael Käfer ist so wie immer: gut gelaunt, positiv gestimmt, umtriebiger. Sieht man jedoch etwas genauer hin, entdeckt man in seinen Augenwinkeln eine Spur von Müdigkeit. Kein Wunder. Den 63-jährigen Münchner Feinkosthändler, Großgastronomen und Wiesn-Wirt hat die Pandemie kalt erwischt. Seine 20 Restaurants sind zum zweiten Mal seit Monaten geschlossen. „Das bedeutet einen Umsatzrückgang von bis jetzt rund 90 Millionen Euro“, erklärt der Familienunternehmer. „Damit liegt der Einbruch weit über der Hälfte unseres Umsatzes von 2019, der damals über 173 Millionen Euro betrug.“ Anderen Unternehmern würde bei derartigen Umsatzrückgängen das Lachen vergehen. Nicht Käfer. Und damit auch seine Mitarbeiter glücklich bleiben, nennt sich der Feinkost-CEO jetzt Chief Emotional Officer anstatt Chief Executive Officer.

Das Interview mit FOCUS findet in seinem Münchner Büro über dem Feinkostladen statt. Oben ist es ruhig. Unten geben sich die Kunden die frisch desinfizierten Klinken in die Hand.

Herr Käfer, wie groß ist Ihr Zorn auf die Bundesregierung?

Da ein Gespräch immer mit positiven Dingen beginnen soll, würde ich sagen: Die Bundesregierung hat bisher einen guten Job gemacht. Fakt ist aber auch: Bei den Impfungen hat sie versagt. Die Dosen kamen nicht nur viel zu spät an: Es sind nach wie vor auch viel zu wenig Menschen geimpft. Bis jetzt sind es um die vier Millionen Menschen; die vollständig geimpft wurden. Dass das so ist, liegt an der deutschen Bürokratie, die durch ihre Umständlichkeit und Übervorsicht- ▶



Knackfrisch

In der Obst- und Gemüseabteilung steht Fatmir Alili inmitten von süßen Ananas, weißem Spargel, Papayas, Orangen, Tomaten, Radieschen und in weißes Papier gewickeltem Mönchsbarb „Barba di frate“, der auch Salzblättriges Blattkraut oder Russische Distel genannt wird

tigkeit so vieles blockiert. Dazu gehört auch, dass die Hausärzte erst nach Ostern impfen dürfen. Das finde ich unmöglich. Hätten wir eine gute Strategie, so wie beispielsweise in Israel, Großbritannien, Serbien oder den USA, wären jetzt sicher viel, viel mehr Menschen geimpft. Das wiederum hätte bedeutet, dass die Gastronomie früher hätte aufmachen können.

Bei den neuen Lockdown-Regeln von Anfang März steht die Gastronomie an vierter Stelle. Das heißt: Die Außengastronomie darf erst öffnen, wenn die Sieben-Tage-Inzidenz in der Region 14 Tage konstant unter 100 liegt. Mit mehreren Haushalten Platz nehmen dürfen bei einer Inzidenz über 50 jedoch nur die, die einen negativen Corona-Test vorlegen. Was bedeutet das für die Gastronomie?

Hier wird eine Branche kaputtgemacht. Kleinere Betriebe, die, anders als wir, keine Rücklagen bilden konnten, werden das nicht überleben. Im Winter hatte ich für die Maßnahmen noch etwas Verständnis. Jetzt habe ich keines mehr. Auch weil die Gastronomie zu großen Teilen bereits vor dem zweiten Lockdown viel, viel Geld in großartige und perfekt funktionierende Hygienekonzepte für die Innen- und Außengastronomie investiert hat. In Bezug auf unsere 20 Betriebe spreche ich von Trennscheiben zwischen den Tischen, Fiebermessgeräten oder medizinischen Luftreinigungsgeräten für die kleineren Gasträume bis zu 50 Quadratmetern. Mittlerweile ist es uns sicher auch bald möglich, Schnelltests anzubieten. Hinzu kommt, dass die neuen Maßnahmen derart kompliziert sind, dass kaum noch einer durchblickt.

Haben Sie staatliche Hilfe in Anspruch genommen?

Wir bekamen gerade eine Zahlung aus der Novemberhilfe, die wir in Zukunftsprojekte wie Digitalisierung oder Nachhaltigkeit investieren. Und wir haben Kurzarbeit, die wir teilweise aufstockten, weil wir niemand entlassen wollen. Das ist zwar alles hilfreich, schützt aber nicht vor Langeweile oder einer beginnenden Depression bei den Mitarbeitern. Die Menschen wollen einfach wieder arbeiten. Einer meiner Mitarbeiter sprach mich neulich an und sagte, dass ihm die Decke auf den Kopf falle. Hinzu kommt oft noch ein wirtschaftliches Problem. Die Mitarbeiter im Servicebereich bekommen nicht nur das leicht reduzier-

„Meine Großmutter brachte mir bei: sparen, sparen, sparen, sparen“

te Kurzarbeitergeld, sie verlieren auch noch das Trinkgeld. Einige haben deshalb gekündigt und sich einen anderen Job gesucht, weil ihnen die Zukunft der Gastronomie zu unsicher ist.

Wollen Sie damit sagen, dass es Personalprobleme gibt, wenn Sie Ihre Restaurants wieder öffnen?

Exakt. Vor der Pandemie hatten wir ungefähr 1300 Mitarbeiter. Jetzt haben wir noch 950. Eine unserer Hauptaufgaben ist es gerade, qualifizierte Mitarbeiter zu suchen, um fit zu sein, wenn wir wieder öffnen dürfen. Darauf haben unsere Kunden, die ohnehin genervt sind, weil sie ihren Espresso im Freien trinken müssen und dabei nicht mal stehen bleiben dürfen, einen Anspruch. Dass dagegen in den U- und S-Bahnen, Bussen und Trambahnen die Leute dicht an dicht stehen dürfen, ist völlig absurd. In diesem Punkt wäre es empfehlenswert, dass die Regierung den

Menschen Taxigutscheine gibt. Das ist nicht nur sicherer, sondern auch wirtschaftlicher, weil auch die Taxibranche am Boden liegt. Auf der anderen Seite versprechen die Politiker immer wieder finanzielle Hilfen, die aber oft nicht ankommen.

Gerade in Ihrer Branche.

Genau. Aber auch die Hotellerie und den Einzelhandel trifft es hart. Sie haben ebenfalls sehr gute Hygienekonzepte.

Ihre Empfehlung an die Politik?

Die Politiker sollten einfach keine Versprechen mehr machen, dem Bürger dafür besser zuhören, dann mehr nachdenken und erst dann realistische Vorschläge machen. Die Menschen wollen klare Perspektiven. Doch die gibt es nicht. Und genau damit haben sie jetzt ein massives Problem. Die Politiker sagen den Bürgern nicht klipp und klar, was los ist. Sie weichen aus, sagen morgen das eine und übermorgen wieder etwas anderes. Das macht müde und müde. Ein Unternehmer dürfte sich ein

solches Management nicht leisten. Ich sage immer: Wir müssen kämpfen. Wir wollen überleben. Wir werden überleben. Wir suchen Wege und wir finden sie. Aber die Politik muss uns lassen. Weil die Wirtschaft die Menschen ernährt. Nicht die Politik.

Hätte die Wirtschaft die Pandemie besser in den Griff bekommen?

Auf jeden Fall. In dem Moment, in dem die Politik in die Wirtschaft eingreift, wird es schwierig, weil ihr schlicht das Know-how fehlt. Aber wir werden so gut wie nicht gefragt. Warum eigentlich nicht? Wir Unternehmer sind sehr kreativ. Ebenso bei den Freizeithemen ist für mich vieles nicht nachvollziehbar. Warum darf man nicht mit mehreren Menschen kontaktlosen Sport in Hallen betreiben? Tennis zum Beispiel. Da schlägt man meilenweit voneinander entfernt auf. Gerade für Kinder wäre das wichtig. Die leiden sowieso mit am meisten. Meine Zwillinge sind zehn. Sie vermissen ihre Freunde, das Radfahren. Jetzt joggen ich und meine Frau mit ihnen, soweit es meine Zeit erlaubt.

In der Gastronomie gibt es nicht nur verantwortungsbewusste Wirte. Bis heute öffnen einige immer wieder heimlich ihre Betriebe unter Missachtung sämtlicher Hygienemaßnahmen.

Dass denen der Laden ohne Wenn und Aber dichtgemacht wird, finde ich richtig. Dass Diskotheken oder Clubs nicht aufmachen dürfen – diese Entscheidung halte ich ebenfalls für in Ordnung, obwohl mir 33 Jahre lang die Disco „P1“ gehörte. **Durch Covid-19 brach weit über die Hälfte Ihres Umsatzes weg. Wie viele schlaflose Nächte hatten Sie?**

Keine einzige. Die Familie Käfer ist schwäbischen Ursprungs. Meine Großmutter brachte mir bei: sparen, sparen, sparen. Für mich ist Liquidität das Wichtigste. Das heißt: Noch haben wir kein wirtschaftliches Problem.

Wie lange können Sie durchhalten?

Wir kommen durch. Da bin ich mir ganz, ganz sicher. Wenn der Lockdown jedoch über den Sommer hinausgehen würde, wäre das für die Gastronomie insgesamt eine Vollkatastrophe. Nicht nur, dass dann noch weitere staatliche Hilfen vonnöten sind, die Hälfte der Gastronomie hört dann auf zu existieren. Und nicht nur die. An der Gastronomie hängen eine Menge Zulieferer. Die Brauereien zum Beispiel. Oder der Eventbereich, die Technikfirmen, die Verleihfirmen, die Messen und so weiter. Das hört gar nicht auf. Mittelfristig wird es hier in Zukunft weiterhin sehr schwierig.

Sie sind auch Wiesen-Wirt.

Käfer

Gründung: 1930

Sitz: München und Parsdorf

Umsatz 2019: 173 Millionen Euro

Umsatz 2020: 80 Millionen Euro

Feinkostläden: 1, in München

Delikatessenmärkte: 4, alle in und um München

Restaurants: 20, etwa in München und Berlin

Messe-Gastronomie: München und Hamburg

Weitere Geschäftszweige:

Partyservice plus circa 15 Lizenzvergaben



In Bezug auf das Oktoberfest bin ich ein großer Optimist. 2022 werden wir wieder feiern.

2021 nicht?

Wir sind zwar noch positiv gestimmt. Aber ich gehe eher davon aus, dass es nicht stattfinden wird. Genauso wenig wie es heuer Konzerte oder voll besetzte Fußballstadien geben wird. Auf der anderen Seite gibt es Länder, die das machen. In Riad bewirteten wir bei der Formel E 800 Leute. Saudi Arabien hatte dafür ein ganz klares Konzept, zu dem auch eine perfekt funktionierende Corona-App gehörte, die es hierzulande noch nicht gibt. Das hat super geklappt. Aber das ist in einer absoluten Monarchie kein Wunder.

In Deutschland wird im September eine neue Regierung gewählt.

Politisch bin ich neutral.
Weil Sie im Berliner Bundestag ein Restaurant betreiben?

Sicherlich ist das ein Grund.
Trotzdem dürfen Sie eine Meinung haben.

Na ja. Es könnte ja sein, dass es nach dem 26. September Rot-Rot-Grün gibt. Das ist nicht ausgeschlossen. Einen grünen Bundeskanzler halte ich ebenfalls für möglich.

Sagen Sie das mal Herrn Söder.

Nein. Auf jeden Fall muss es wirtschaftlich bis dahin wieder aufwärtsgehen. Wenn die Wirtschaft schnell Geld verdient, kommt es auch nicht unbedingt zu Steuererhöhungen. Dann ist das Geld für die Bundeshilfen, die aus der Staatskasse finanziert wurden, ganz schnell wieder drin. Deutschland hat auch den Aufbau Ost gut hinbekommen. Warum also nicht auch die wirtschaftlichen Folgen der Pandemie?

Woher nehmen Sie diesen Optimismus?

Als Unternehmer muss man positiv denken. Der Feind, die Pandemie, ist irgendwann weg. Ich gehe ganz realistisch davon aus, dass das in einem Jahr ist. Dann geht ein Ruck durch das Land. Dann werden die typisch deutschen Werte wie Fleiß oder Innovation wieder greifen. Vor allem die deutsche Privatwirtschaft wird Gas geben, weil sie die Zeichen der Zeit versteht.

Sie verkaufen hochpreisige Lebensmittel. Sparen die Menschen momentan mehr?

Im Gegenteil. Weil die Gastronomie zu ist, geben sie mehr Geld für hochwertige Lebensmittel aus. Auch der Onlinehandel läuft gut. Dort haben wir teilweise bis zu 40 Prozent mehr Umsatz 2020. Und einen neuen Geschäftszweig haben wir



Pâtisserie

Lena Gözl beim Verzieren einer Nusstorte mit Nussbuttercreme und Walnusslikör



Kalte Küche

Michael Käfer mit den Köchen André Wöhner (l.) und Mike Emmerz. Wann sie den Herd wieder anmachen dürfen, ist ungewiss



Käsetheke

Joey Rohland schneidet Fontal-Käse auf. Um ihn herum: Quittensenf, Leerdammer, Roquefort und Trüffelbrie

auch erschlossen: Essen auf Rädern. Von unserer Produktion in Parsdorf östlich von München beliefern wir in Kooperation mit der Nachbarschaftshilfe mittlerweile 500 Haushalte, in denen ältere Menschen leben, die nicht mehr so gerne aus dem Haus gehen, mit einem frisch zubereiteten Tagesgericht. Ohne Kreativität in Krisenzeiten geht es nicht.

Wird es nach der Pandemie eine neue Normalität geben?

Nein. Die Leute werden schnell vergessen und einen hohen Nachholbedarf haben, werden zum Beispiel wieder viel reisen. Was sich sicher etwas verändern wird, sind die Geschäftsreisen. Hier haben die Unternehmen gemerkt, dass man durch Videokonferenzen eine Menge Geld sparen kann. Deshalb glaube ich, dass auch die Bundesregierung begriffen hat, dass eine perfekte Digitalisierung in Zukunft zwingend notwendig ist. Wir bei Käfer haben gerade einen Raum für digitale Meetings eingerichtet.

Inwieweit wird sich die Gastro-Szene verändern?

Die Menschen werden anfangs sicherlich mehr Abstand halten.

Auch beim Oktoberfest?

Hier werden wir ganz massiv auf Hygiene und Sicherheit achten.
Trotzdem ist es ziemlich unwahrscheinlich, dass die Menschen auf der Wiesn Abstand halten. Immerhin werden dort Unmengen Maß Bier weggeschluckt.

Klar. In dem Punkt gebe ich der Politik recht: Wenn Alkohol im Spiel ist, muss man extrem aufpassen.

Wie bitte soll das gehen? Durch permanente Polizeieinsätze?

Natürlich nicht. Vielleicht durch private Security-Firmen. Das würde dann auch wieder Arbeitsplätze schaffen: Auf der anderen Seite gehe ich, wie gesagt, davon aus, dass die Pandemie im Herbst 2022 vorbei ist. Auch weil die Bevölkerung bis dahin durchgeimpft ist und somit eine Herdenimmunität erreicht wurde.

Gibt es etwas, das Sie in diesen Zeiten so richtig zufrieden macht?

Meine Familie. Durch die Pandemie verbringe ich viel mehr Zeit mit ihr. Das ist super. Und ich bin glücklich, dass ein Bereich meines Unternehmens nach wie vor gut funktioniert. Das alles baut mich auf. Vor allem dann, wenn ich aus den Unternehmensbereichen nach Hause komme, die nicht so gut laufen, in denen ich nur Leere sehe. Wenn ich nach solchen Besuchen zur Haustür reinkomme und meine Kinder kommen strahlend angelaufen, weiß ich, dass ich es für sie schaffen will und werde. ■