



Stefan Hermann will mit Unterstützung von Bruno Kübler (li.) den Konzertplatz zum Publikumsmagneten ausbauen, damit das Geschäft wieder besser läuft. Foto: Sven Ellger

„Voller Zuversicht“

Sterne-Koch Stefan Hermann will die Insolvenz von Bean & Beluga zum Positiven wenden. Im SZ-Interview erklärt er, wie.

Stefan Hermann hat sich mit Bruno Kübler einen wahren Insolvenz-Experten (unter anderem Infinitus, MZ und der Postdienst Pin) als Berater geholt. Wie es zum finanziellen Engpass kam und wie sie das Unternehmen „Bean&Beluga“, zu dem das gleichnamige Edelrestaurant, das „William“ im Staatsschauspiel und der Konzertplatz Weißer Hirsch gehören, aus der Schieflage befördern wollen, erzählen sie im SZ-Doppelinterview.

Herr Hermann, wie ging es Ihnen in den vergangenen Tagen?

Die Zeit verging wie im Flug, es musste viel geregelt werden. Es ist nicht so, dass ich stundenlang da saß, in die Luft starrte und gegrübelt habe. Am Mittwoch gab es das erste Treffen mit Herrn Kübler, Donnerstag den Antrag auf Eigenverwaltung beim Amtsgericht und am Freitag die Mitarbeiterversammlung – es ging Schlag auf Schlag. Es tut weh, aber es ist der einzige Weg, um das Unternehmen zu retten.

Hatten Sie Angst vor der Reaktion Ihrer Mitarbeiter?

Davor hatte ich echten Respekt. Aber die Reaktionen waren offen und hoffnungsvoll. Ein Mitarbeiter schrieb mir sogar eine SMS mit Vorschlägen, was wir noch alles planen können. Über diesen Rückhalt habe ich mich sehr gefreut. Gekündigt hat niemand und auch ich werde keine Mitarbeiter entlassen.

Herr Kübler, wie hoch sind die Verbindlichkeiten?

Insgesamt geht es um etwas mehr als eine Million Euro. Der Antrag auf das Insolvenzverfahren in Eigenverwaltung musste aber aufgrund der fälligen Verbindlichkeiten eingereicht werden. Diese belaufen sich auf rund 450 000 Euro.

Bei wie vielen Gläubigern gibt es derzeit Außenstände?

Es sind etwa 80 Gläubiger, darunter aber auch viele, bei denen es um 50 oder 100 Euro geht. Größere Gläubiger, also ab 10 000 Euro, sind es etwa zehn.

Betrifft das auch die Mitarbeiter?

Ja. Die Löhne für die 97 Mitarbeiter der Bean&Beluga-Gesellschaft wurden zum 15. April fällig. Durch den Antrag können diese aus dem sogenannten Insolvenzgeld bezahlt werden. Das ist eine Art staatliche Unterstützung. Die Mitarbeiter erhalten ihre Löhne – wenn auch mit einer zeitlichen Verzögerung von etwa zwei Wochen.

Wie kam es zum Zahlungsverzug?

Herr Hermann hat seit zwei Jahren einen Finanzier, der einen Kredit in sechsstelliger Höhe zur Verfügung gestellt hat. Diese Summe wurde benötigt, um die saisonalen Schwankungen auszugleichen. Dieser Geldgeber konnte jederzeit sein Geld zurückfordern. Das hat er jetzt getan.

Herr Hermann, seit wann wissen Sie, dass Ihr Geldgeber nicht weiter zur Verfügung steht?

Das habe ich erst Dienstag vergangener Woche erfahren. Dass es so eng wird, war mir aber nicht sofort klar.

Herr Kübler, trägt sich das Unternehmen überhaupt?

Ja, es schreibt über das Jahr gesehen schwarze Zahlen. Das Kerngeschäft funktioniert. Allerdings wird der Hauptsatz bisher im Winter gemacht. Im Sommer gibt es eine Delle. Um die laufenden Kosten zu tragen, wurde der Kredit benötigt. Das Unternehmen lebt nicht über seine Verhältnisse. Es ist nicht kerngesund, aber im Kern gesund.

Ist es nicht im Kern ungesund, den Sommer nur mit Kredit zu schaffen?

So ein Unternehmen sollte sich selber tragen. Deshalb gibt es auch Pläne, das Liquiditätsloch im Sommer zu schließen.

Herr Hermann, wie soll das genau gelingen?

Wir wollen vor allem im Sommer mehr Menschen auf den Konzertplatz locken. Die Eisbahn im Winter zog bislang mehr Gäste an als der Biergarten. Das soll sich ändern. Wir haben zehn Konzerte geplant für

diesen Sommer, unter anderem von Yvonne Catterfeld, The Voice-Teilnehmer Max Giesinger und Jan Josef Liefers.

Gab es bereits Absagen von gebuchten Familienfeiern und Hochzeiten?

Nein, überhaupt nicht. Einige haben natürlich nachgefragt, als sie die Nachricht in der Zeitung gelesen haben. Aber abgesagt hat niemand. Im Gegenteil, es gab viele Reservierungen nach dem Motto: Jetzt gehen wir erst recht wieder öfter zu Hermann essen.

Herr Kübler, das genügt aber nicht, um aktuell die Probleme zu lösen. Welche Schritte sind als Nächstes geplant?

Wichtig ist, dass es weitergeht. Die Betriebe sind an die Person Stefan Hermann gebunden, er ist das Aushängeschild, die Seele des Geschäfts. Deshalb wäre niemandem geholfen, wenn alles zusammenbräche. Wir setzen auf das Wohlwollen der Gläubiger und werden versuchen, neue Finanziers zu finden – möglichst besser verteilt, auf mehreren Schultern. Es gibt eine Fangemeinde, vielleicht finden sich darunter welche.

Wie haben die Lieferanten auf die Insolvenz reagiert?

Kübler: Es gab natürlich Nachfragen, obwohl es ja noch ganz frisch ist. Aber die Reaktionen sind eher positiv. Außerdem verwalte ich als Berater ein Treuhandkonto, von dem die Rechnungen bezahlt werden. Hermann: Mit vielen Lieferanten arbeite ich bereits lange zusammen. Sie verstehen, dass ich derzeit nicht zahlen kann und niemand hat die Lieferungen eingestellt.

Herr Kübler, denken Sie auch über eine Zerschlagung des Unternehmens nach?

Die einzelnen Betriebsteile bilden ein Gesamtensemble. Es wäre schwierig, das auseinanderzudividieren. Es ist auch kein Geschäftsbereich erkennbar, der besonders schlecht laufen würde. Das Unternehmen sollte so zusammenbleiben wie es ist.

Wie lange haben die Mitarbeiter die Sicherheit, dass ihr Lohn gezahlt wird?

Zunächst auf jeden Fall für drei Monate. So lange wird das Insolvenzgeld gezahlt. Das vorläufige Verfahren läuft bis Ende Mai. Danach beginnt das richtige Verfahren. Dann werden wir eine Gläubigerversammlung einberufen, die über den Insolvenzplan entscheidet. Aber auch danach ist es das Ziel, dass weiter gearbeitet wird und die Mitarbeiter selbstverständlich ihre Löhne erhalten.

Herr Hermann, was bedeutet die Insolvenz für ihr Restaurant „Atelier Sanssouci“ in Radebeul?

Das ist eine andere GmbH von mir, die Villa Sorgenfrei GmbH. Die hat damit nichts zu tun. Es wird keine Veränderung am Konzept oder an den Öffnungszeiten geben.

Behalten Sie alle 20 Mitarbeiter am dortigen Standort?

Entlassungen sind nicht geplant.

Angeblich lief es in den vergangenen Monaten dort nicht so gut, warum?

In der Bauzeit waren die Besucher natürlich zurückhaltender. Aber die gute Phase beginnt jetzt erst wieder. Radebeul ist eine Sommer-Location.

Was bedeutet Ihre jetzige Situation für die Zusammenarbeit mit dem Semperopernball-Verein?

Wir haben einen Vertrag bis 2024, ich gehe davon aus, dass der fortbesteht. Es wird keine Veränderungen von unserer Seite geben, alles hat funktioniert.

Sie feiern in diesem Jahr Ihr Zehnjähriges, gibt es trotzdem eine Party?

Nein, die Party wie bisher geplant, findet so nicht statt. Es gibt aber ein gutes Essen und guten Wein mit Freunden und Gästen.

Wie blicken Sie in die Zukunft?

Voller Zuversicht. Es wäre traurig, wenn ich das anders sehen würde. Ich werde alles daran setzen, dass es positiv weitergeht.

■ Das Gespräch führten Julia Vollmer und Andreas Weller.