

Corona: Werte neu überdenken

Gastkommentar

von Eva Eppard

Inhaberin & Gastgeberin

in der 100 Guldenmühle

Nein, es ist nicht die Zeit für kulinarisch-genussvolle Zusammenkünfte mit Freunden – weder zuhause, noch im Restaurant. Nicht nur aus diesem Grund macht es Sinn, unser Restaurant vorerst bis auf weiteres zu schließen. Wir sind ein hervorragend eingespieltes Team, nicht nur in der Küche und im Gastraum, sondern auch menschlich und privat. Unsere Energie und unser Einsatz werden aber im Moment nicht am Herd gebraucht, sondern an anderen Stellen. Daher haben wir uns als Team dazu entschlossen, uns gemeinsam als solches einzubringen: in einem noch arbeitenden Unternehmen, in einer Klinik, einem landwirtschaftlichen Betrieb oder auch Einkaufsmarkt. Noch ist keine akute Unterstützung erforderlich, aber ich bin sicher: das wird kommen. Wie es aussieht, wird die Universitätsklinik Mainz auf unser Angebot zurückgreifen (Küche, Essensausgabe, Anm. d. Red.).

Diese Krise ist eine schwere Belastungsprobe, für die Wirtschaft und uns als Gesellschaft. So gravierend und mittelbar die Konsequenzen für unser kleines Unternehmen auch sein mögen – wir haben gerade erst eine große Investition in Renovierungsarbeiten gesteckt –, jetzt aber gilt es, andere

Prioritäten zu setzen. Gemeinsam werden wir als Guldenmühlen-Team diese schwierige Situation meistern, irgendwie, und hoffentlich bald in unser eigentliches Business zurückkehren.

Mut macht mir die Hoffnung, dass sich die Menschen nun vielleicht Gedanken über Grundsätzliches machen. Über die Globalisierung, internationale Lieferketten, Gewinnoptimierungen und wirtschaftlichen Größenwahn, über die Natur und die Landwirtschaft, die uns ernährt, über Regionalität und vieles andere mehr. Als lokal-regional orientiertes Restaurant sind wir nur ein ‚kleines Rädchen‘ im Getriebe, aber wir tragen auf nachhaltige Weise zum Großen bei und sorgen zugleich für Lebensqualität. Ich sehe es als Chance, dass in der Zeit ‚danach‘ Werte neu überdacht, gesunde Natur und Nahrungsmittel neu zu schätzen gelernt, kleine, familiäre Unternehmen mehr unterstützt und vielleicht nicht mehr nur Profit und Geld das oberste Entscheidungskriterium sein werden.“



*Das **Eppard in der 100 Guldenmühle** ist ein privat geführtes Restaurant, etwas außerhalb des Winzer-Dörfchens Appenheim zwischen Mainz und Bingen gelegen. Untergebracht in einer historischen und liebevoll restaurierten Mühle ist es umgeben von Feldern, Wiesen und*

viel Grün. Es versprüht nicht nur von außen einen ländlich-ursprünglichen geprägten Charakter: Auch die Innenräume beeindrucken mit Antiquitäten, offenen Holzbalken, einem alten Kachelofen, urigen Gegenständen aus Ur-Großmutter's Zeiten und knarrenden Dielen – der Hauptgastrraum jedoch weist auch modernes Design und Ambiente auf. Serviert wird eine gehobene Landküche.

In eigener Sache: Wir helfen gerne, freuen uns aber auch selbst über jeglichen Support, denn auch wir haben zu kämpfen.