

# Neues Konzept für „Alten Keiler“

Der „Alte Keiler“ streicht seine Segel, bietet ab Sommer kein À-la-carte-Essen mehr an. Inhaber Oliver Allmang verrät, was er stattdessen vorhat.

VON BENJAMIN GINKEL

**HORSCHBACH.** „Seit 34 Jahren bieten wir À-la-carte-Essen an“, sagt Oliver Allmang, Koch und Inhaber des Restaurants „Zum Alten Keiler“ in Horschbach. Nach seiner Ausbildung sei er Anfang der 1990er zurückgekehrt und habe die Gastronomie nach und nach aufgebaut. Das Restaurant ist mittlerweile weit über den Kreis Kusel hinaus bekannt.

„Wir haben einen Punkt erreicht, an dem wir das nicht mehr hinbekommen. Zumindest nicht ohne eine weitere Preiserhöhung. Aber das geht auch nicht, dann kommt niemand mehr zu uns“, sagt Allmang. Der „Alte Keiler“ ist momentan Donnerstag, Freitag, Samstag abends geöffnet, Sonntag mittags und abends. Während der Öffnungszeiten müsse stets ein Team für Küche und Service vorgehalten werden, an Wochenenden bei Catering-Aufträgen auch noch einige Fahrer.

## An manchen Tagen draufgelegt

Allmang: „Wenn an einem Abend nur drei, vier Tische besetzt sind, dann rechnet sich das für uns nicht mehr.“ In den vergangenen Monaten habe er an manchen Tagen draufgelegt, statt Geld zu verdienen. „Wir machen das hier mit Herzblut und Leidenschaft, aber am Ende des Tages muss etwas hängenbleiben“, sagt der Koch.

Genau das sei mittlerweile für viele Gastronomen ein Problem. Umsatzsteuererhöhung zurück auf 19 Prozent, gestiegene Rohstoffkosten, CO<sub>2</sub>-Steuer bei Lieferungen, Lohnkosten – „das lässt sich nicht mehr vernünftig kalkulieren“. Dazu komme mehr und mehr Bürokratie, die oft ebenfalls mit Kosten verbunden sei. Alles Punkte, die es vor Corona noch nicht gegeben habe, zumindest nicht in dem heutigen Ausmaß. Damit ist der „Alte Keiler“ freilich nicht alleine. Allmang fürchtet, dass in der Gastrobranche noch so mancher Betrieb gezwungen sein werde aufzuhören.

## Themenabende erleichtern die Planung

So weit soll es in Horschbach nicht kommen: Statt À-la-carte-Geschäft will Allmang sein Themenabend-Konzept weiter ausbauen. Also am Wochenende immer wieder ein Menü unter einem besonderen Motto an-



**Gute Miene zum bösen Spiel: Oliver Allmang ist Koch aus Leidenschaft. Ab Sommer gibt's im „Alten Keiler“ kein À-la-carte-Essen mehr.**

FOTO: GINKEL

bieten – vom bekannten Bauernbuffet über das Italienische-Zehn-Gang-Menü bis zum Sylter Abend oder vorweihnachtlichen Dinnerabende. „Der große Vorteil für uns ist, dass sich die Gäste vorab anmelden. Wir wissen dann genau, was auf uns zukommt und wie wir personell aufgestellt sein müssen“, erläutert Allmang. Das erleichtere die Planung und die Kalkulation. Seine weiteren Standbeine, das Schul- und Kitaessen sowie das Catering, will er wie gewohnt fortführen. Kleinere Sonderaktionen wie ein Bier-

gartenfest oder einen Flammkuchenabend könne er sich gut vorstellen.

## Entscheidung ist nicht leicht gefallen

Gäste, denen er von seinen Plänen erzähle, zeigten überwiegend Verständnis: „Viele finden es schade, dass in der Region ein weiteres Restaurant zumacht. Für sie gibt es eine Option weniger, spontan essen zu gehen.“ Ihm selbst sei die Entscheidung alles andere als leicht gefallen: „Wir haben

es lange aufgeschoben, aber es muss sein.“

Welche Themenabende wann anstehen, das will Allmang vierteljährlich auf der Internetseite des Restaurants, [www.alterkeiler.de](http://www.alterkeiler.de) ankündigen. Die Gutscheine für den „Alten Keiler“ behielten weiter ihre Gültigkeit, lediglich bei den „Revilo“-Gutscheinen will Allmang allmählich „den Deckel draufmachen.“ Bis Ende Januar 2020 hatte der Koch in der Kuseler Fußgängerzone das „Revilo“ gepachtet.