

Hamburger

China-Notizen

- Von einem nächtlichen Schreibtisch -

NF 696

1. Juli 2012



Von den Freuden des Müßiggangs IV

Die Wilhelmstraße ist die Prunkstraße von Sellin auf Rügen: zu beiden Seiten gesäumt von eindrucksvollen Gebäuden im Stil der wilhelminischen Bäderarchitektur. Zwar läßt dieses „wilhelminisch“ an jenen unglückseligen Kaiser denken, doch in Sellin erinnert solches „Wilhelm“ an einen weitsichtig-geschäftstüchtigen Fürsten zu Putbus, einen dieser zahllosen Duodezfürsten des Deutschen Kaiserreiches. Er machte Sellin zu einem Badeort, die Einsatzfreude und Profitsucht von Bauern und Handwerkern nutzend.

In den gut hundert Jahren seither hat sich die Wilhelmstraße öfter verändert, vor allem zu DDR-Zeiten, doch meistens innerlich. In den letzten zwanzig Jahren wurden diese Prachtvillen überwiegend in Ferienwohnungen umgewandelt, nur hier und da in ein Hotel. Das ist naheliegend, denn Ferienwohnungen in herausragender Lage erbringen dem Anbieter bei vergleichsweise geringem Eigenaufwand mehr Profit als ein ordentlich geführtes Hotel.

Von einigen touristisch ausgerichteten Geschäften abgesehen, läßt sich auf der Wilhelmstraße heutzutage kein Laden für allgemeinen Bedarf

finden – für Zigaretten beispielsweise, Saft und Bier, ein Stückchen Kuchengebäck oder – jetzt im Juni – eine Schale Erdbeeren. Auch das ist sinnvoll, denn Rauchen schadet der Gesundheit, und die Erdbeeren soll der Gast ja nicht einfach so genießen, sondern auf weiteren Stufen der Wertschöpfungskette, im Eisbecher oder als Teigauflage, Kuchen genannt. – Im weiteren Umkreis der Wilhelmstraße und den Mietern der Ferienwohnungen in ihr läßt sich lediglich ein EDEKA-Laden für den Allgemeinbedarf bemerken, einen knappen Kilometer entfernt.

Speisen – mittags oder am Abend – läßt sich an der Wilhelmstraße jedoch überall, in Restaurant oder Gasthaus genannten Stätten. Ihre Namen künden von großer, weiter Welt. Sogar ein russisches befindet sich darunter, aber kein chinesisches, denn für ein solches erschiene diese Straße als gar zu fein.

In einem Restaurant mit böhmischer Küche lernte der Berichterstatter in dieser Wilhelmstraße, daß ein „mährischer Schweinebraten“ nebst ebensolchen Knödelscheiben absolut geschmacklos ist. Zu Geschmack verhalfen beiden eine deftige Pfannensoße und ein „kleiner Salat“. Der bestand aus einer Scheibe Tomate, einer weiteren von der Gurke, einigen Blättern Grünzeug und einem Klacks Rotkohl. Dessen Säfte vereinten sich anmutig mit der Pfannensoße – und diese Salatkonstellation auf dem Teller des Hauptgerichts war auch in anderen Gaststätten hier zu beobachten.

Am zweiten Abend lockte ein Restaurant an der Wilhelmstraße, das sich seiner Pfannkuchen rühmte. Unbedacht bestellte der Berichterstatter jedoch gebratenen Lachs. Nach Begleichen der Rechnung grummelte es in seinem Magen/Darmtrakt, und er erreichte noch mit knapper Not die Damentoilette seines Hotels. – Sonst ist sein Magen nie störanfällig, aber auf schlechtes Fett reagiert er zuverlässig.

Hinter diesen Wahrnehmungen verbergen sich einige Probleme, die das touristische Angebot Rügen beeinträchtigen. Die Nach-Wende-Investoren sind extrem profit-, nicht nachhaltig kundenorientiert. In allen Bereichen dieses Gewerbes zahlen sie ihren Mitarbeitern nur Minimalgehälter. Deswegen sind in den letzten Jahren entsprechende Fachkräfte, zum Beispiel Köche, längst in andere Urlaubsgegenden abgewandert, nach Österreich und in die Schweiz. Ferner zeigen sich einigen Bereichen Mentalitäten, die weit in DDR-Zeiten zurückreichen. In anderen jedoch leben Dinge wieder auf und fort, die erfreulicher sind, siehe NF 698, neben weiteren Unerfreulichkeiten.