

BRANCHENREPORT

Noch floriert das Stuckateurgeschäft

Innungsoberrmeister Klaus Steidle sieht aber angesichts der Entwicklungen Probleme auf die Branche zukommen

VON THOMAS FAULHABER

LUDWIGSBURG. „Dämmstoffe sind das Klopapier der Baubranche. In Krisenzeiten wird beides gehortet“, sagt der Obermeister der Stuckateure, Klaus Steidle. Wirtschaftlich gesehen stehe in der Innung die Sonne noch hoch am Himmel, aber am Horizont können bald dunkle Wolken aufziehen, befürchtet er.

Im Baugewerbe und damit auch bei den Stuckateuren lauern nämlich einige Risiken: steigende Zinsen, höhere Energie- und Rohstoffpreise, Fachkräftemangel. Dazu wegbrechende Fördermittel von Bund und Land, dafür aber weiter steigende Anforderungen durch Vorschriften und die CO₂-Abgabe. „Bauen kann sich bald niemand mehr leisten“, befürchtet Steidle. Er betont, wie wichtig der Markt der energetischen Sanierung im Bestand für die Branche sei. In Baden-Württemberg seien die Häuser durchschnittlich 40 Jahre und älter. Hier liege ein riesiges Potenzial.

Aktuell halten sich die Aufträge zwischen Neubau und Altbau-



Der neue Vorstand der Stuckateur-Innung Ludwigsburg: Carsten Koffler, Daniel Geiger, Steffen Haag und Tobias Fischer (hintere Reihe von links); Steffen Wasserbäch, Manuel Brosi (schwarze Mütze), Geschäftsführerin Nicole Ackermann und Dominic Haller (rote Mütze; mittlere Reihe von links) sowie Obermeister Klaus Steidle und Dietmar Brosi (vorne von links).

Foto: Andreas Becker

nung in etwa die Waage. Dazu kommt noch ein kleiner Anteil im Denkmalbereich. Das Verhältnis könnte sich aber verschieben. Wegen der Kostenexplosion wür-

den einige Projekte auf Eis gelegt und auch im privaten Bereich ziehen die Preise an. Die Kunden verhalten sich vorsichtig abwartend. Auf der einen Seite wollen

und müssen sie Energie sparen, auf der anderen Seite wissen sie nicht, was die Zukunft bringt. Die Unsicherheit ist groß.

Um die Terminpläne auf der Baustelle einzuhalten, muss Material bereitgehalten werden. „Hinkt auch nur ein Gewerk hinterher, stockt der komplette Bauablauf.“ Das sorgt gerade bei den Dämmstoffen für große logistische Probleme. Denn die schluckend richtig viel Platz. Trotzdem wird der gehamstert, das macht die Ware knapp und teuer.

Während des Lockdowns stoterte das Geschäft innen, während es draußen brummt. Niemand ließ fremde Handwerker ins Haus, um einen Dachboden ausbauen oder eine Zwischenwand einziehen zu lassen. Außer es wurde eine Kernsanierung durchgeführt, bei welcher der Auftraggeber nicht zu Hause war. Draußen dagegen hätten viele ihre Fassaden herrichten, dämmen, neu verputzen lassen. Dort ist man wieder beim klassischen Kalk gelandet und hat sich vom Gips verabschiedet. Der Begriff des „Gipsers“ ist also überholt. Aber auch diese Branche klagt

über fehlende Mitarbeiter. Die 41 aktiven Mitglieder der Innung beschäftigen rund 450 Leute. „Es könnten locker 100 mehr sein“, schätzt Obermeister Steidle, der den ehrenamtlichen Nebenjob seit über 20 Jahren innehat und auf der jüngsten Jahresversammlung wiedergewählt wurde. Einige Firmen würden Praktika anbieten, in der Hoffnung, damit Lehrlinge zu rekrutieren. Denn Bewerber machen sich rar. „Die Auszubildenden stehen vor unseren Türen nicht Schlange, wir müssen sie abholen.“ Als Hauptgrund sieht er die körperlich anstrengende Arbeit. Gerade im Hochsommer, wenn die Sonne brennt. „Wir müssen uns unseren Nachwuchs selbst heranziehen“, sagt der 60-Jährige. Denn ausgebildete Stuckateurgesellen oder gar Vorarbeiter scheint es auf dem Arbeitsmarkt nicht mehr zu geben. „Unsere Innungsbetriebe sind aktuell mit Aufträgen gut versorgt“, sagt Steidle. Was aber die Zukunft bringen wird, stehe bei der aktuellen Lage völlig in den Sternen. Viele Faktoren, die eine Rolle spielen, seien gerade unkalkulierbar.

SPARKASSEN

Weniger Kunden können sparen

STUTTGART. Kunden der Sparkassen im Südwesten fällt das Sparen wegen der hohen Inflation zunehmend schwer. Die Banken spürten, wie die Sparfähigkeit der Kunden zurückgeht, sagte Peter Schneider, Präsident des Sparkassenverbands Baden-Württemberg, gestern in Stuttgart. „Mittlerweile können rund 40 Prozent unserer Privatkundinnen und -kunden kein Geld zur Seite legen“, so Schneider. Die steigenden Energiepreise kämen erst noch auf sie zu. Schneider ging deshalb davon aus, dass in Kürze die Hälfte der Kunden ihr Einkommen braucht, um ihre Ausgaben zu decken. Zum Ende Juni stiegen die Kundeneinlagen binnen zwölf Monaten um 2,3 Prozent auf 165,6 Milliarden Euro und damit weniger stark als in den Jahren zuvor. Die Zusagen für neue Kredite erreichten im ersten Halbjahr laut Sparkassenverband mit 19,4 Milliarden Euro einen neuen Höchststand. Der Bestand an Immobilienkrediten wuchs im Vergleich zum Ende Juni 2021 um 9,2 Prozent auf 85,6 Milliarden Euro. Viele Kunden hätten sich in den vergangenen Monaten angesichts steigender Zinsen mögliche günstigste Finanzierungsmöglichkeiten gesichert. (lsw)

Restaurantfachkraft - mehr als nur Teller tragen

Im Parkcafé im Blühenden Barock in Ludwigsburg haben 23 junge Leute ihre praktische Gesellenprüfung abgelegt

LUDWIGSBURG. Mit Erfolg haben 23 Prüflinge aus Baden-Württemberg am vergangenen Donnerstag und Freitag sowie am Montag im Restaurant Parkcafé im Blühenden Barock in Ludwigsburg die praktische Prüfung zum Restaurantfachmann oder zur Restaurantfachfrau abgelegt. „Das ist sehr erfreulich“, so Torsten Lacher, Patron des Restaurant Parkcafé, „nicht nur, weil die Auszubildenden ihre Prüfungen bestanden haben, sondern auch, weil es zeigt, dass es immer noch interessierte junge Leute gibt, die eine Ausbildung in der Gastronomie machen.“ Natürlich gebe es den Fachkräftemangel „auch in unserem Berufsstand und die Zahlen der Lehrlinge sind nicht mehr so hoch wie vor 15 Jahren, aber dafür ist den frischgebackenen Restaurantfachkräften und -männern ein fester Job im Anschluss an die Aus-

bildung sicher und immerhin ist die Zahl der Prüflinge in den letzten Jahren auf gleichbleibendem Niveau“, so Lacher.

Gerade in den Betrieben, in denen Gastronomie noch von Grund auf gelernt wurde und auch weiter gelehrt wird, sind die Prüflinge heiß begehrt und werden auch entsprechend gut entlohnt und nicht nur als Tellerträger gesehen. Ein Problem in der Branche an sich sei, „dass Gastronomie fast jeder machen darf, auch wenn er nicht einmal einen gastronomischen Beruf erlernt hat oder zumindest einen gastronomienahen Beruf“, so Lacher. „Für uns als Gastronomen mit Leib und Seele ist es eine regelrechte Verpflichtung, dass wir Lehrlinge ausbilden und unser Wissen weitergeben, um auch weiterhin gute Fachkräfte zu haben. Daher bilden wir bei uns im Restau-

rant Parkcafé sowohl im Service als auch in der Küche aus“, sagt Torsten Lacher mit Stolz.

Hinter dem Berufsbild des Restaurantfachmannes oder der Restaurantfachfrau verbirgt sich viel mehr, als sich so mancher bei seinem Besuch im Restaurant vorstellen mag. Denn der Restaurantfachmann ist nicht nur der Kellner, der Bestellungen aufnimmt und die Getränke und das Essen bringt. Und gerade weil es viel mehr ist, ist das ja ein Ausbildungsberuf. Der direkte Service am Tisch ist nur ein Teil. Der Restaurantfachmann bereitet im Hintergrund vieles vor, plant – je nach Betrieb – auch Veranstaltungen von Gästen und ist ein Allrounder. In der Gastronomie sei kein Tag wie der andere, da müsse man flexibel agieren und vor allem reagieren können, so Lacher. Daher wurde bei den Prüfungen im Parkca-

fé auch nicht nur getestet, ob der Prüfling mehrere Teller fehlerfrei und souverän tragen kann und ob der Tisch korrekt eingedeckt wurde, nein, man muss auch Fisch grätenfrei filetieren oder Fleisch vom Knochen auslösen und vorlegen können. Bei der praktischen Prüfung erhielten die angehenden Restaurantfachleute zudem eine „komplexe Prüfungsaufgabe“. Hier galt es, den kompletten Service für eine Veranstaltung zu planen. Dazu war ein Ablaufplan mit Menüvorschlägen und korrespondierenden Getränken sowie eine Liste organisatorischer Vorbereitungen zu erstellen. Dies ist dann Ausgangspunkt für ein gastorientiertes Gespräch. Dabei muss der Prüfling zeigen, dass er die Leistungen anbieten und auch verkaufen kann, denn auch das gehört zu den Aufgaben der Restaurantfachleute. (red)



Antonina Marinova vom Hotel Colombi in Freiburg beim fachgerechten Tranchieren. Foto: privat

ANZEIGEN

Restaurant „Post-Cantz“
Wir empfehlen zum Mittagstisch:
Kalbsragout
an Kräuterrahm mit Butternudeln und Salat
15,80 €
Eberhardstr. 6 - 71634 Ludwigsburg
Telefon 923563
www.post-cantz.de

Haus der Fußböden und Innenausstattung
35 JAHRE
Parkett - Bodenbeläge
Gardinen - Sonnenschutz
Allparkett schleifen
Altbauseanierung
07141/94430
info@otkarl.de/www.otkarl.de

VERKÄUFE
Märklin An- & Verkauf
H0, Z, 0,1 Loks, Wagen, Gleise,
Samstags von 11-14 Uhr in Markt,
Zögelerweg 26, Tel. 07144-24388

MIETGESUCHE
WOHNUNGEN / HÄUSER
Wohnung gesucht
Duale Studentin der HWF,
Nichtraucherin, keine Haustiere
sucht vom **01.09.2022** bis
28.02.2023 eine 1-2 Zimmer
Wohnung in Ludwigsburg.
0170 858 6007

LUDWIGSBURGER KREISZEITUNG
Gedruckt und Digital
Jetzt abonnieren und viele Vorteile nutzen
lkz.de/abo
(07141) 330-333
leserservice@lkz.de

terre des hommes
Hilfe für Kinder in Not
Für ökologische Kinderrechte!
www.tdh.de

ACHTERBAHN

LKZ shop
Felsengarten Krimis
Weinselige und kriminelle Geschichten von Dieter Schedy
Jeweils **9,90 €**
Auch erhältlich im Kundencenter der LKZ und im Buchhandel.
Jetzt online einkaufen www.lkz.de/shop