

REUTLINGEN

MONTAG, 2. NOVEMBER 2020 – REUTLINGER GENERAL-ANZEIGER

RANDNOTIZ

Wo steckt Rosario Gentile?

VON KAYA EGENBERGER

Im März hat sich der Reutlinger Gastronom Rosario Gentile aus dem Staub gemacht. Angeblich wegen Problemen mit der Steuerbehörde. Mehr als sieben Monate ist das jetzt her, Gesprächsthema ist er aber noch immer. Wo steckt er, fragen sich viele? Eine Dame behauptet, er sei in Spanien geschnappt worden, ein italienischer Restaurantbesitzer will ihn kürzlich in Reutlingen gesehen haben. Doch das sind alles Gerüchte. Polizei und Steuerfahndung, die Einzigen, die gesicherte Informationen geben könnten, schweigen weiter mit Verweis auf das Steuergeheimnis.

Über eine anonymisierte Mailadresse erreicht den GEA ein weiterer Hinweis auf den Verbleib des gebürtigen Sizilianers. Er sei auf die Kanaren geflohen, heißt es im Betreff, ansonsten enthält die Nachricht nur einen Link zu einer Facebookseite mit dem Namen »Rosario Restaurant«. Und schau an, da ist der Verschollene.

Auf einem Foto, das am 9. August gepostet wurde, ist er in Arbeitskleidung beim Kochen zu sehen. Über dem Bild steht auf Italienisch: »Im Moment der Planung, Organisation und Schaffung eines neuen Restaurants vermisste ich es auf jeden Fall, für Sie zu kochen. Aber es braucht nur ein wenig Geduld! Bald werde ich meine fantastischen Gerichte für Sie zubereiten!«

Die Frage, die sich zuerst stellt: Ist es wirklich möglich, dass ein mutmaßlich von den Behörden gesuchter Flüchtiger freimütig Fotos im Netz postet? Und womöglich sogar ein eigenes Restaurant eröffnet, kurz nachdem er in seiner ehemaligen Heimat Mietschulden in fünfstelliger Höhe angehäuft hat? Es fällt schwer, das zu glauben. Kontaktanfragen via Mail und Facebook bleiben unbeantwortet. Die Vermutung liegt nahe, dass die Seite ein Fake ist.

Falls das so ist, dann scheint sich jemand für den Schwindel viel Mühe zu geben. Woche für Woche werden neue Fotos geteilt. Von italienischem Essen, der Küche, der Einrichtung, der Speisekarte und schließlich auch von Gentile. Die Bilder zeigen ihn im gleichnamigen Restaurant in der Reutlinger Feuerwache mit Promikoch Mike Süßer. Damals holte er sich in der Fernseh-Kochsendung »Mein Lokal, dein Lokal« im Wettstreit mit vier anderen Gaststätten der Region den ersten Platz. Schließlich taucht das Lokal sogar bei Google Maps auf, der Standort ist Los Cristianos auf Teneriffa.

Und dann ist laut Facebook Eröffnung, einen Tag bevor Deutschlands Gastronomen erfahren, dass sie wegen der Corona-Pandemie dicht machen müssen. Damit Gäste reservieren können, veröffentlicht der Seitenbetreiber eine Telefonnummer. Rosario Gentile sei jedoch nicht zu sprechen, sagt der Mann am anderen Ende der Leitung auf Spanisch. Gegenüber dem GEA sagt er, er sei Inhaber der Pizzeria, heiße auch Rosario, aber nicht Gentile. Rosario Gentile, also der Gesuchte, habe bei ihm als Koch gearbeitet, sei mittlerweile aber auf Sizilien. Das mag glauben, wer will. (GEA)

Mit verbotenen Messern erwischt

REUTLINGEN. Der Kontrolle entziehen wollte sich ein 19-jähriger Reutlinger am frühen Samstagmorgen gegen 5 Uhr beim Sportgelände in der Carl-Diem-Straße. Als eine Polizeistreife auf den Parkplatz fuhr, entfernte sich fluchtartig eine größere Gruppe. Die Beamten entdeckten zwei Personen, die sich in einem angrenzenden Gebüsch versteckt hatten. Bei der Kontrolle fanden sie bei einem 19-Jährigen ein Pfefferspray, ein Springmesser und ein sogenanntes Bowie-Messer. Der junge Mann muss sich jetzt auf eine Anzeige wegen Verstoßes gegen das Waffengesetz gefasst machen. (pol)



Die Leute wollen noch mal raus: In vielen Restaurants und Bars bildeten sich am Samstagabend wie im Alexandre Warteschlangen.

FOTOS: NIETHAMMER

Gastronomie – Vor dem Lockdown zog es viele Reutlinger am Samstagabend noch einmal in die Restaurants und Kneipen

Ein letztes Mal genießen

VON MAXIMILIAN OTT

REUTLINGEN. Das war's dann erst mal! Mit Beginn der Sperrstunde um 23 Uhr am Samstagabend pilgerten Massen an Menschen aus den Reutlinger Restaurants und Bars kommend zurück nach Hause in die eigenen vier Wände. Dort werden sie sich in nächster Zeit die Abende kreativ vertreiben müssen. Denn: Von Sonntag auf Montag trat der bundesweite »Lockdown Light« in Kraft, der unter anderem die kontrovers und heiß diskutierte Schließung des Gastro-Gewerbes mit sich bringt. Für wie lange? Offiziell einen Monat – garantiert ist diese Marke jedoch noch längst nicht. Der GEA war am Samstagabend in Reutlingen unterwegs, um die Stimmung der Menschen und die Atmosphäre in den Lokalitäten kurz vor dem zweiten Lockdown in diesem Jahr einzufangen.

»Es trifft nun wieder diejenigen, die saubere Konzepte haben«

Samstag, 19.30 Uhr. Auf dem Marktplatz ist es längst dunkel geworden, die Laternenlichter verleihen dem Reutlinger Innenstadt-Zentrum zumindest ein wenig Glanz und Farbe in dieser sonst doch eher tristen Zeit. In den Gesichtern der vorbeieilenden Menschen ist eine gewisse Nervosität und Unruhe zu erkennen. Bereits an diesem Samstagabend ist der Lockdown Light allgegenwärtig. Vor den Eingängen des Alexandre und dem vietnamesischen Restaurant Herr Dang am Echazufer stehen die Menschen Schlange. Auch sonst sind die Reutlinger Gaststätten und Bars überdurchschnittlich gut



Ein letztes Mal anstoßen vor dem Lockdown Light wie hier im Vis-à-Vis.

besucht. Ein letztes Mal unbekümmert genießen – wer weiß schon, wie lange man darauf verzichten muss. So lautete die Devise vieler.

»Normalerweise heißt es: Noch einen schönen Abend. Heute haben uns die Service-Kräfte aber eine gute Zeit gewünscht, wohl wissend, dass es vermutlich länger als geplant dauert, bis der Gastro-Betrieb wieder öffnen darf«, erzählt das Ehepaar Tschunkert. Sie waren im Rebstockle. Ziemlich voll sei es dort gewesen, einen Tisch hätten sie nur schwer bekommen.

»Wir haben heute noch mal das volle Programm mitgenommen. Erst essen, dann in eine Bar etwas trinken und anschließend noch ins Kino«, berichtet das Ehepaar weiter. Auch sie finden es schade, dass der Gastro-Bereich den Corona-Maßnahmen erneut zum Opfer fällt: »Es trifft nun wieder diejenigen, die saubere Konzepte haben. Das tut einem in der Seele weh.« Deshalb sind sie noch mal bewusst essen gegangen, vor allem um die Gastronomen zu unterstützen.

Stefan Löwl trifft der erneute Lock-

down besonders hart. Er ist Inhaber des Vis-à-Vis in der oberen Wilhelmstraße. Von den verschärften Maßnahmen zeigt er sich nicht überrascht, vielmehr habe er mit diesen gerechnet. Trotz allem Übel will er nicht allzu sehr klagen. »Im Vergleich zu manch anderen Bereichen, wie beispielsweise der Club-Gastronomie, geht es uns noch relativ gut. Der Lockdown ist zwar hart, dennoch klagen wir auf hohem Niveau«, betont Löwl.

»Es herrscht eine Art Endzeitstimmung. Alle wollen noch mal raus«

Mit den staatlich zugesicherten Hilfen könne das Vis-à-Vis überleben. 75 Prozent des letztjährigen November-Umsatzes sollen die Gastro-Betriebe vom Staat als Unterstützung erhalten. »Ein wirklich faires Angebot. Wenn die Hilfen genauso wie im März unproblematisch und schnell ausgezahlt werden, dann kann ich beruhigt schlafen«, meint Löwl.

Kurz vor 20 Uhr kommt eine Dame zum Außenbereich gelaufen und begrüßt ihre Bekannten: »Auch alle noch mal unterwegs?« Alle noch mal unterwegs, das ist die Devise derer, die an diesem Abend in Reutlingen sind. »Wir sind traurig, aber genießen es heute noch mal besonders«, sagen Kathrin und Hilde. Sie haben zugleich eine Befürchtung: »Wir glauben nicht, dass der Lockdown nach einem Monat wieder aufgehoben wird. Für uns ist das Augenwischerei, damit die Leute nicht gleich durchdrehen.« Eines ist für die beiden jedoch klar: »Uns werden die sozialen Kontakte fehlen.«

Auch die jüngere Generation war vorgestern zahlreich vertreten. So zum Bei-

spiel durch den 20-jährigen Colin, der mit seiner Freundin im Come Sempre zum Essen war. »Es herrscht schon so eine Art Endzeitstimmung. Alle wollen noch mal raus«, sagt Colin. Das sei jedoch eher kontraproduktiv.

Er kann den Lockdown nachvollziehen, hätte statt einer kompletten Gastro-Schließung aber lieber ein Alkohol-Ausschank-Verbot eingeführt. »Das wäre sinnvoller gewesen. So stehen wieder viele Existenzen auf dem Spiel«, findet der 20-Jährige. Im Gegensatz zu vielen anderen sind Colin und seine Freundin angeichts des Lockdowns nicht bewusst in die Stadt zum Essen gegangen.

»Wir sind traurig, genießen es aber heute noch mal besonders«

»Jeder Zweite sagt, dass er es noch mal ausnutzen möchte«, berichtet Tamara Rammeiser, Betriebsleiterin des Alexandre. Es habe deutlich mehr Reservierungen als an einem normalen Samstag gegeben. Bereits morgens sei alles für die Abendstunden ausgebucht gewesen. Während des fünfminütigen Gesprächs mit ihr klingelt gleich dreimal das Telefon. »Das geht schon den ganzen Tag so«, erzählt sie. Die Gäste hätten eine sehr gute Stimmung mitgebracht. Beim Personal sei diese allerdings eher gedämpft. »Es ist einfach bedrückend, weil nicht klar ist, wie es weitergeht.«

Eines ist aber sicher: Essen gibt es in nächster Zeit nur noch zum Mitnehmen. Wann die Leute sich das nächste Mal wieder unbekümmert zum Essen gehen und gemeinsam anstoßen können, steht derzeit noch in den Sternen. (GEA)

Wettbewerb – »Start-up BW Local« zeichnet Reutlingen als gründungsfreundliche Kommune aus

Zum zweiten Mal im Landesfinale

REUTLINGEN. Reutlingen hat es wieder ins Finale des Landeswettbewerbs »Start-up BW Local« geschafft. Insgesamt wurden 26 Städte und Gemeinden als »Gründungsfreundliche Kommune« ausgezeichnet.

»Wir brauchen Kommunen, die Gründungswillige aktiv unterstützen und die in den regionalen Start-up-Ökosystemen eine aktive Rolle spielen«, betonte Nicole Hoffmeister-Kraut, Wirtschaftsministerin für Baden-Württemberg, die 26 Kommunen das Prädikat »Gründungsfreundliche Kommune 2020/2021« verliehen hat. Bei den »Pitches der Kommunen« wurde Reutlingen vom Leiter des Amtes für Wirt-

schaft und Immobilien, Peter Wilke, und vom Leiter der Abteilung Wirtschaft, Markus Flammer, vertreten, die die Jury mit ihrem Konzept zur Gründungsförderung überzeugen konnten.

Pop-Up-Store für Gründungsideen

Dieses beinhaltet einen Pop-Up-Store für Gründungsideen und Innovationen mit der Hochschule Reutlingen, der Bruderhaus-Diakonie, weiteren Partnern sowie dem Gründungsnetzwerk »Pioniergarten« mit Hochschulen und Gründungsunterstützern aus der Region. Ebenso beinhaltet das Konzept die Wei-

terentwicklung der Aktivitäten des neuen Innovationszentrums Innoport sowie die Vernetzung von etablierten Unternehmen und Start-ups.

»Die ausgezeichneten Kommunen bieten Services an, die die Gründerinnen und Gründer wirklich brauchen. Ihr Engagement ist wichtig, um Baden-Württemberg zu einer der gründerdynamischsten Regionen Europas zu machen«, freute sich die Ministerin.

Ihr Konzept präsentiert die Stadt dann erneut im virtuellen Landesfinale am 2. Dezember in der Kategorie »Städte«. Bereits beim Wettbewerb 2018/2019 hatte Reutlingen das Finale erreicht, damals mit

der Idee des Innovationszentrums Innoport, das inzwischen realisiert wurde.

Auf die Erstplatzierten warten 10 000 Euro Preisgeld, für Platz zwei gibt es 7 500 Euro, für Platz drei 5 000 Euro. Finanz- und Wirtschaftsdezernent Alexander Kreher freut sich über die erneute Auszeichnung und die Finalteilnahme: »Das beweist, dass wir mit unseren Aktivitäten zur Unterstützung von Gründern und Start-ups auf dem richtigen Weg sind. Und mit der Realisierung des Innoport haben wir gezeigt, dass wir nicht nur tolle Konzepte schreiben können, sondern diese auch umsetzen.« (sv)

www.startupbw.de/local