

NOZ 09.04.2020

Zusammenhalt in Corona-Zeiten Familien- Callcenter in Osnabrück für Bunnener Dorfkneipe

Von [Michael Schwager](#)



Einsam hinterm Tresen: Clemens Lübken hat aus der Not eine Tugend gemacht und seine Gaststätte in Bunnem mit einem Suppen- und Eintopf-Abholservice in den Corona-Modus gebracht. Foto: Jan Lübken

Osnabrück. Die Lübkens brauchen keine Corona-Krise, um zusammenzurücken. Die Familie, die in fünfter Generation die Dorfkneipe in Bunnem im Landkreis Cloppenburg führt, hat schon immer zusammengehalten. Um dem Familienbetrieb über den Corona-Umsatzeinbruch zu helfen, packt jetzt auch Schwester Christiane an – mit dem Telefon von Osnabrück aus.

Die Gaststätte Lübken ist seit dem Jahr 1898 im Besitz der Familie Lübken. Sie liegt im Ortskern von Bunnem im Oldenburger Münsterland. Neben fünf Bundeskegelbahnen und anderen Räumen mit einer Kapazität von bis zu 250 Personen bietet die Gaststätte Lübken eine hauseigene, gutbürgerliche Küche, saisonale Spezialitäten, sowie einen Außer-Haus-Service an – so steht es auf der Homepage. Und das Catering ist während der Corona-Krise das einzige Standbein, wie Christiane Lübken-Grünloh berichtet. Als Lehrerin und Sonderpädagogin lebt sie inzwischen mit Ehemann Stephan und drei Töchtern in Osnabrück.

Als ihr Bruder Clemens vor ein paar Wochen niemanden mehr auf die Kegelbahnen lassen durfte, geplante Familienfeiern, Boßeltouren oder Kohlessen absagen musste, und auch kein Beerdigungskaffee mehr stattfinden darf, war die drängende Frage: Wie kommt nun Geld in die Kasse?

"Whisky Brothers"

An sich ist Clemens Lübken selten um Ideen verlegen, wenn es darum geht, Betrieb in seinen Laden zu bekommen. Ein Beispiel: Er selbst ist Mitglied der A-cappella-Gruppe "Whisky Brothers". Also rief er die "A Capella Night" ins Leben, die seit einigen Jahren nicht von Instrumenten begleitete Gesangsensembles aus der Region in das 1500-Seelen-Dorf zieht. Kohl- und Spargelessen locken Gäste sogar aus dem 70 Kilometer entfernten Osnabrück an. Lange Jahre reisten beispielsweise Eisenbahner aus der Hasestadt zu ihren jährlichen Traditionssessen an, obwohl Bunnens schon lange nicht mehr direkt mit dem Personenzug erreichbar ist.



Kundschaft auf Abstand. Foto: Jan Lübken

Und auch für die Corona-Zeit fiel Clemens Lübken etwas ein. Die Beliebtheit der Eintöpfe und Suppen, darunter die über die Ortsgrenze hinaus bekannte Hühnersuppe nach dem Rezept von Seniorchefin Lissy Lübken (89), wollte er sich zunutze machen. Die Frage war allerdings, wie man den Eintopf an die Kundschaft bringen kann, ohne dabei die strengen Infektionsschutz-Vorschriften zu verletzen. Für einen Lieferservice reichten die personellen Kapazitäten des Familienbetriebs nicht aus.

Eimer von der Großkonkurrenz

Aber auch hier hatte Clemens Lübken eine Lösung. Bei dem Lebensmittelhersteller Feinkost Wernsing in Essen/Oldenburg kaufte er Plastikeimer, in die die vorbestellten Suppen abgefüllt werden. Der Verkauf findet vor der Küche unter dem Terrassendach statt. Hier können die

Kunden ihre Portionen in den mit Namensschildern gekennzeichneten Behältern abholen und das Geld deponieren. Sechs Euro pro Liter. Wer seinen Eimer beim nächsten Mal wieder zurückbringt, spart sich das Pfandgeld für die neue Abfüllung. Der Eimer wird im Betrieb für die nächste Portion sorgfältig gespült.



Buchstabensuppe? Die Portionen werden für die Abholer alphabetisch nach Namen sortiert aufgestellt, damit der Abstand gewahrt bleibt. Foto: Jan Lübken

Am Anfang der Woche wird auch bekannt gegeben, was in den kommenden Tagen in den Topf kommt. Normalerweise sind montags, mittwochs und freitags verschiedene Eintöpfe oder Suppen im Angebot. Bedingt durch den Feiertag in der Karwoche, gibt es das Abholangebot ausnahmsweise am Karsamstag. Auf der Speisekarte steht dann Hühnersuppe mit reichlich Einlage nach Omas Rezept. Die Klassiker zu den Ostertagen: Fertig gegarte gefüllte Rindsroulade mit eigener Sauce, Stück vier Euro, nur auf Vorbestellung. Mundpropaganda ist erwünscht, nicht jeder potenzielle Kunde kann das Angebot im Internet und in den sozialen Netzwerken abrufen.



Koch Jan Lübken mit der großen Suppenkelle. Foto: Clemens Lübken

Das Geschäft läuft, berichtet Christiane Lübken-Grünloh. So gut, dass selbst wenn Clemens Frau Ulla, Sohn Jan, gelernter Koch, und seine Frau Kathrina anfassen, kaum eine Hand frei ist, sich auch noch um die Bestellungen zu kümmern. Und hier kommt die Osnabrücker Schwester ins Spiel. Sie kennt den Betrieb von Kindesbeinen an und hat als Mädchen und junge Frau regelmäßig am Zapfhahn oder im Service mitgearbeitet. Als Lehrerin arbeitet sie während der Corona-Zwangsferien und nun in der regulären unterrichtsfreien Zeit meist im Osnabrücker Home-Office. Da kann sie zwischendurch immer mal wieder zu Block und Stift greifen, um die Bestellungen der Kundschaft aus Bunnen und Umgebung zu sammeln. Das Telefon der Gaststätte ist dazu nach Osnabrück umgeleitet. Die weitesten Bestellungen kamen bisher aus dem knapp 15 Kilometer von Bunnen entfernten Hemmelte.



Telefondienst in Osnabrück für den Familienbetrieb des Bruders im Oldenburger Münsterland: Hier Christiane Lübken. Was darf ich notieren?" Foto: Stephan Grünloh

Die Telefonkontakte sorgen nicht nur für Umsatz, sondern auch für machen witzigen Irrtum, wie Christian Lübken-Grünloh erzählt: "Neulich hatte ich Rolfes Mia an der Strippe: Mensch, Christiane, bist du jetzt wieder in Bunnen? Ne, du bist gerade in Osnabrück gelandet", antwortete die Corona-Aushilfstelefonistin und klärte die ehemalige Nachbarin dann gleich über die Möglichkeiten heutiger Fernmeldetechnik auf. Die macht das Zusammenrücken jetzt leichter in Zeiten, in denen der persönliche Kontakt nur noch sehr eingeschränkt funktioniert.