

# Mehrwertsteuer-Anhebung wäre „fatal“

Peiner Gastronomen fordern eine dauerhafte Senkung auf sieben Prozent

VON DENNIS KLÜTING  
UND JAN TIEMANN

**Peine.** Peiner Gastronomen schlagen Alarm: 2020 wurde die Mehrwertsteuer in der Gastronomie von 19 Prozent auf sieben Prozent gesenkt – und damit an die Besteuerung von Lebensmitteln angeglichen. Diese Senkung ist jedoch bis Ende 2023 befristet. Sollte die Mehrwertsteuer dann wieder auf 19 Prozent angehoben werden, hätte dies fatale Auswirkungen für die Gastronomie im Peiner Land, erklärt Torsten Kowohl, Vorsitzender des Dehoga-Kreisverbands Region Peine-Salzgitter und Inhaber des Theaterrestaurants Peiner Festsäle.

„Eine Anhebung der Mehrwertsteuer in der Gastronomie auf 19 Prozent würde schwerwiegende oder sogar fatale Folgen nach sich ziehen“, betont Kowohl. Nach drei extrem herausfordernden Corona-Jahren sei die Gastronomie mit verschiedenen weiteren Problemen konfrontiert: „Die Kosten sind explodiert“, so Kowohl. „Sowohl für Personal als auch für Lebensmittel und Energie.“ Eine Erhöhung der Mehrwertsteuer könnten die Betriebe nicht selbst auffangen. „Das hieße, dass wir unsere Preise um 12 Prozent erhöhen müssten“, so der Dehoga-Kreisvorsitzende.

Dazu komme, dass die Kundschaft bereits selbst auch schon die gestiegenen Kosten in ihren Geldbeuteln spürten. „Eine weitere Steigerung der Preise könnten viele Betriebe nicht verkraften“, ist Kowohl überzeugt. Einschränkungen oder Schließungen von Betrieben seien die Folgen.

Dies bestätigt Bernd Weymann, Chef des Hotel- und Restaurantbetriebs Wenzeler Stuben und Vorsitzender des Dehoga-Kreisverbands Braunschweig-Wolfenbüttel. „Wir müssen die Inflation und die gestiegenen Energiekosten verkraften, dazu kommen 25 Prozent Tarifierhöhung seit Mai vergangenen Jahres. Sollte die Mehrwertsteuer erhöht werden, klappt eine große Lücke“, sagt Weymann. Die Steuererhöhung müsste komplett über die Preise weitergegeben werden. Ein Schnitzel mit Pommes, das in den Wenzeler Stuben zurzeit 15 Euro kostet, müsste dann gut zwei Euro teurer werden. Auch Weymann hat schon jetzt eine Zurückhaltung bei den Kunden wegen der hohen Lebenshaltungskosten beobachtet.

Viele Gastronomen hätten die Mehrwertsteuersenkung für Investitionen genutzt, erklärt Weymann. Die Erhöhung der Tarife sei nötig gewesen, um das

Niveau in der Gastronomie dem anderer Branchen anzugleichen.

Von einem Teufelskreis spricht Radhouane Alaya, Inhaber des Peiner Schützenhauses. Die Kosten für Personal und Energie seien hoch, dazu komme die Inflation. „Wenn die Mehrwertsteuer erhöht wird, steigen die Kosten für uns erneut und somit auch die Preise“, erklärt Alaya. „Das kann nur schwer abgepuffert werden und muss weitergegeben werden.“ Die Kunden würden sich bereits zurückhalten. Alaya bezweifelt, dass alle dazu bereit wären, die höheren Preise zu bezahlen.

Eine Erhöhung der Mehrwertsteuer würde zudem für Verwirrung und Unverständnis in der Bevölkerung sorgen. „Dann hätten wir wieder ein steuerliches Wirrwarr im Lebensmittelbereich, bei dem die Gastronomie deutlich benachteiligt wird.“ Dagegen wolle sich die Dehoga entschieden zur Wehr setzen. „Wir kämpfen seit 20 Jahren für eine dauerhafte Absenkung auf sieben Prozent.“ Daher werde es Aktionen geben, mit denen die Dehoga sich für eine Entfristung der Mehrwertsteuersenkung stark macht.

Die Gleichbehandlung der Gastronomie mit dem Lebensmitteleinzelhandel und dem Lebensmittelhandwerk und die



„Wenn die Mehrwertsteuer erhöht wird, steigen die Kosten für uns erneut und somit die Preise“, erklärt Radhouane Alaya. FOTO: RALF BÜCHLER

Anwendung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes von sieben statt 19 Prozent auf alle Speisen, fordert auch Weymann. Beim Außer-Haus-Verkauf, Liefer- und Bringdiensten würden auch nur sieben Prozent Mehrwertsteuer erhoben.

Ein weiteres großes Problem sei der Fachkräftemangel, von dem die Gastronomie stark betroffen sei. „Viele Ausbildungsplätze im gastronomischen Bereich sind noch unbesetzt“, so Kowohl. „Es gibt zu wenig Personal und eine zu hohe Nachfrage.“ Viele Betriebe hätten bereits

Maßnahmen ergriffen, um den Mangel an Fachpersonal zu kompensieren. „Viele Betriebe haben zusätzliche Ruhetage eingeführt, damit sie mit dem vorhandenen Personal die lukrativsten Zeiten sicher abdecken können.“ Andere Betriebe sind von einem Zweischichten-Modell auf ein Einschicht-Modell umgestiegen und mussten daher die Öffnungszeiten reduzieren“, so Kowohl. Wieder andere hätten die Speisekarte reduziert, um die Abläufe zu vereinfachen.

„Wir stehen vor großen Umbrüchen in der Gastronomie“, bilanziert Kowohl. Seiner Einschätzung nach könne es durchaus möglich sein, dass spontane Restaurantbesuche vielerorts kaum noch möglich sein werden. „Dann geht es nur noch mit Reservierung, damit sich die Betriebe darauf einstellen können.“ Ferner könne er sich eine Regelung vorstellen, bei der bereits getätigte Reservierungen mit einer Pauschale einhergehen, falls die Gäste nicht erscheinen sollten. „Denn der Gastwirt hat ja schließlich Personal und Ware vorgehalten und die Plätze im Lokal bleiben dann leer“, so Kowohl. „Es sollte nicht angehen, dass die Wirtsleute auf solchen Kosten sitzenbleiben.“

Derzeit liegt die Mehrwertsteuer in der Gastronomie noch bei sieben Prozent – eine Ausnahmeregel, mit der die Große Koalition in der Corona-Krise die Gastronomen entlasten wollte. Dass die Ausnahmeregel, von der Getränke übrigens ausgenommen sind, noch bis heute gilt, liegt an der Energiekrise durch den russischen Angriffskrieg auf die Ukraine. Die Ampel verlängerte die Maßnahme, allerdings vorerst nur bis zum Ende des Jahres. Ab Januar könnte Essen im Restaurant dann deutlich teurer werden.

## + NOTDIENSTE AM WOCHENENDE+

Alle Angaben ohne Gewähr.

### APOTHEKEN

**PEINE Sonnen-Apotheke**  
Tel. (05171) 6840,  
Bahnhofstr. 24:

Sa. 9-9 Uhr  
**VÖHRUM Kastanien-Apotheke**  
Tel. (05171) 22505,  
Kirchvordener Str. 42:  
So. 9-9 Uhr

### ÄRZTE

**PEINE Allgemeiner  
Bereitschaftsdienst**  
telefonische Erreichbarkeit  
bis zum Folgetag 7 Uhr,  
Tel. 116117: Sa., So.  
8 Uhr  
**LEHRTE Kassenärztliche  
Notfallpraxis im Klinikum**

Tel. 116117, Manskestr. 22:  
Sa., So. 10-14, 17-20 Uhr

### KINDERÄRZTE

**BRAUNSCHWEIG Kinderärztlicher  
Bereitschaftsdienst im Klinikum**  
Tel. 116117, Salzdhah-  
lumer Str. 90: Sa., So. 10-  
20 Uhr

### ZAHNÄRZTE

**PEINE Notdienst** Tel. (05176)  
923399: Sa., So.

### TIERÄRZTE

**VECHELDE Dr. Anja Jansen** Tel.  
(05302) 805088, Peiner  
Str. 30: Sa., So.

# HÄRKE HOFFEST

9. SEPTEMBER 2023

**EINTRITT FREI!**

BRAUMANUFAKTUR HÄRKE GMBH  
AM WERDERPARK 5 • 31224 PEINE

## LIVEMUSIK AUF DEM BRAUEREIHOFF

Beginn ab 17 Uhr mit musikalischem Vorprogramm  
18:00 - 19:30 Uhr: Kreismusikschule Peine  
20:00 - 23:30 Uhr: Cover Piraten (DIE Coverband)

Weitere Infos & Programm auf:  
[www.braumanufaktur-haerke.de](http://www.braumanufaktur-haerke.de)  
f @braumanufakturhaerke

