



Gerlinde und Peter Bäurle hinter dem Tresen ihres Restaurants – bald wechseln sie die Seiten.

Bild: Hagemann

Adiós Tapas

Restaurant Nach mehr als elf Jahren schließt Mitte Mai das spanische Lokal „La Mancha“ im Französischen Viertel. Obwohl es nach wie vor gut läuft. *Von*

Als Gerlinde und Peter Bäurle ihre Familie darüber informierten, dass sie ihre Tapasbar „La Mancha“ zum 18. Mai schließen, schrieb sein Vetter zurück: „Alles hat seine Zeit und es ist gut, Dinge zum richtigen Zeitpunkt abzuschließen.“

Ein treffender Spruch, findet Peter Bäurle. Dass dieser Zeitpunkt gekommen ist, liege nicht an wirtschaftlichen Problemen. Im Gegenteil: Das Kiebinger Ehepaar pachtete das Restaurant in der Tübinger Aixer Straße zunächst ab Januar 2007 und kaufte es dann 2008. Seit Ende des Vorjahres sind nun alle Schulden bei der Bank getilgt. Aber: „Wir merken einfach, dass man kaum Personal mit Perspektive bekommt“, sagt er. So gibt’s auch keinen Ersatz für die Studentinnen, die ihr Studium fertig haben und der Stadt im Mai den Rücken kehren werden. Selbst Aushänge an der Uni hätten im vergangenen Halbjahr keine Wirkung gehabt.

Wurzeln in der Café Bar

Der 55-Jährige lernte seine Ehefrau Ende der 1990er-Jahre in der Rottenburger Café Bar kennen, die er betrieb. Die 48-Jährige ist gelernte Einzelhandelskauffrau, er war zuvor Polizeibeamter und Inhaber des Nachtclubs „Patty“ in der Tübinger Schlachthausstraße. Peter Bäurle arbeitete dann zwei Jahre beim Rottenburger Ordnungsamt, danach vermietete er saisonal Ferienwohnungen in Italien. Wegen seiner Frau kehrte er dauerhaft nach Deutschland zurück.

Über einen Biervertreter bekamen sie mit, dass das ehemalige

Restaurant „Brio“ Anfang 2007 leer gestanden ist. Da erinnerten sich die beiden an ihre Hochzeitsreise auf Mallorca, als sie von der spanischen Küche inspiriert und infiziert worden sind. Und ein spanisches Restaurant „das gab’s früher beim Hölderlinturm, da lief es ganz gut“, sagt er heute. Zumal in der Aixer Straße mit dem Backstein-Design schon ein mediterranes Flair herrscht.

„Manchmal war es so, als ob ein ganzer Bus auf einmal kommen würde.“

Peter Bäurle, Inhaber „La Mancha“

Gerlinde Bäurle kümmert sich seither um die Theke, ihr Mann arbeitet in der Küche. Zunächst mit einem italienischen Koch, dann mit einem Spanier. Seit Ende 2008 ist Peter Bäurle in der Küche hauptverantwortlich: „Ich hab’ mir das selber angeeignet.“ Auch, weil der Koch zuvor mal krank gewesen ist und das Restaurant deshalb geschlossen bleiben musste.

In der Speisekarte liegt nun ein Blatt, das über die Schließung informiert. „Viele sind überrascht“, sagt sie, „und bedauern es“. Denn ein weiteres rein spanisches Restaurant gibt es in der Stadt nicht. Deshalb wäre es den Bäurles recht, wenn sie einen spanischen Pächter finden würden. Es dürfte aber auch ein gutbürgerliches Restaurant sein. Fakt sei, so Peter Bäurle: „Man ist hier halt in Stadtrandlage

und muss ein bisschen was bieten.“ Auf die Mitarbeit der beiden darf ein neuer Pächter aber nicht hoffen. „Das würde nicht funktionieren“, sagt er.

Ferner suchen beide einen neuen Job im Bürobereich. Auch so ein Grund, warum das „La Mancha“ bald Geschichte sein wird: „Wir sind jetzt in einem Alter, in dem wir noch was finden“, sagt er. Und ein weiterer anstrengender Sommer bleibt ihnen erspart, wenn neben den 55 Plätzen im Innenraum auch noch bis zu 40 Gäste auf der Terrasse versorgt werden wollen. Denn „die Probleme aus dem Restaurant haben wir ja auch immer mit nach Hause genommen“.

Schon früh fiel deshalb der Mittagstisch aus dem Angebot, weil ein solcher mit Tapas nicht rentabel wäre. Abends sei das Restaurant immer gut gelaufen. „Manchmal war es so, als ob ein ganzer Bus auf einmal kommen würde“, beschreibt Peter Bäurle den Andrang in den Stoßzeiten. So hätten selbst Gäste von der Alb bis in den Großraum Stuttgart mal einen Tisch reserviert. Die Ware bekam das „La Mancha“ über einen spanischen Großhändler aus der Region – das hat auch seinen Preis. „Aber ich denke, wir haben den Allgemeingeschmack immer ganz gut getroffen“, sagt er.

Einmal verhinderte das eigene Restaurant jedoch, dass das Ehepaar zur Hochzeit seines Neffen nach Berlin reisen konnte. Jetzt freuen sich beide auf die freien Wochenenden. Er sagt: „Einen Brückentag können wir dann endlich auch mal genießen.“