



Besuch von der IHK zum 50-Jährigen: von links Silviana Rosenkranz, Jana und Stefan Sörgel sowie Sabrina Sobek .

### Vermischtes

🕒 5 min.

## Goldener Jahrestag für beliebtes Lokal

### Hotel „Zur Kanone“: Vietnamesische Auszubildende bereichern das Team und vielleicht auch die Speisekarte

*Jana Scheiding*

Tautenhain Im historischen Hotel und Restaurant „Zur Kanone“ in Tautenhain gibt es nicht nur die Renovierung und den neuen Tagungsraum zu feiern. Im Mittelpunkt steht aktuell die Zahl 50, deretwegen Inhaberin Jana Sörgel und Vater Stefan vor wenigen Tagen Besuch aus Gera erhielten.

Vor einem halben Jahrhundert ließ sich der Gastronomiebetrieb ins Register der Industrie- und Handelskammer (IHK) Ostthüringen eintragen.

Stefan Sörgels Ehrenamt, Tochter Janas Engagement im Tourismus-Ausschuss – für Silviana Rosenkranz und Sabrina Sobek von der IHK gab es mehrere Gründe, mit Blumen und einer Urkunde in der „Kanone“ vorbeizuschauen. Stefan Sörgel hatte den Betrieb 1975 von seinen Eltern übernommen, 2007 erfolgte die Übergabe an Tochter Jana.

### **Ausbildungsbetrieb seit September 1990**

„Seit 19. September 1990 ist die Gaststätte als Ausbildungsbetrieb bei der IHK verzeichnet“, hat Rosenkranz, seit 34 Jahren Ausbildungsberaterin, recherchiert. Sabrina Sobek, Sachgebietsleiterin Standortpolitik, Gründung und Förderung, ergänzt: „Bis heute wurden 69 Berufsausbildungsverträge geschlossen.“ Sörgels hätten vielen Menschen eine praktische Tätigkeit in der Gastronomie ermöglicht.

In Kürze erhält die „Kanone“ weiteren Zuwachs. Zwei Auszubildende aus Vietnam stoßen zum Team, zwei Landsleute sind bereits da. Wird es neben gutbürgerlicher bald vietnamesische Küche in der „Kanone“ geben? „Die Stäbchen haben wir schon geschnitzt“, antwortet Stefan Sörgel augenzwinkernd. Seine Tochter kann sich diese Ergänzung der Speisekarte durchaus vorstellen. „Wenn der Koch ausgelernt hat, könnte das eine Bereicherung unseres Angebotes sein“, sagt sie.

Ein Blick zurück. Für den Besuch stöberte Jana Sörgel in der Familienhistorie und förderte unter anderem eine Speisekarte aus den Achtzigern zutage. „Die hat ein Gast aus Zeitz für uns gestaltet“, fällt ihrem Vater dazu ein. Anlässlich der 850-Jahrfeier von Tautenhain im Jahr 1987 wird sogar eine Speisekarte in Mundart gedruckt. 1930 widmet jemand aus Bad Klosterlausnitz dem Betreiberpaar Hermann und Berta Sörgel ein Lied. „Das singt der Männerchor noch heute“, sagt die Urenkelin.

1806 zieht Napoleon mit seiner Entourage durch das Gebiet. Der Feldherr befindet sich auf dem Weg nach Jena-Auerstedt und beschließt, einen Umweg über die Dörfer zu machen. Eine Kanone bleibt wegen eines gebrochenen Rades zurück. Diesem Umstand verdankt das später dort entstandene Gasthaus seinen Namen.

Sörgels haben noch mehr Geschichten zu erzählen. So sei Urgroßmutter Berta fast täglich, von der Arbeit in der Wirtschaft müde, zu einem Spaziergang in den nahegelegenen Wald aufgebrochen. „Irgendwann stellte dort jemand eine Bank für sie auf und nannte das Ganze ‚Bertas Ruh‘.“

Die Siebzigerjahre sind für einen Betrieb wie die „Kanone“ schwierig. Privatwirtschaft sieht die DDR-Führung nicht gern, erlaubt aber eine Betreuung der Gaststätte auf Kommissionsbasis. Das Schicksal, dass aus der „Kanone“ ein HO-Betrieb wird, ist damit abgewendet. Zwar gehört das Gasthaus der Familie, die Ware jedoch dem Staat. Stefan Sörgel wird beim Rat des Kreises in Eisenberg einbestellt. „Ich durfte nur übernehmen, weil ich der Sohn der Wirtsleute war und Koch gelernt hatte.“

**Die Versorgungslage in der DDR spitzt sich in den Achtzigern zu**

Doch die Probleme sind damit nicht aus der Welt. In der Mangelwirtschaft eine Gaststätte zu führen, erfordert viel Organisationstalent.

Zwei Ruhetage in der Woche ermöglichen einen gut laufenden Betrieb an den Wochenenden. Stefan Sörgel ist oft in Gera unterwegs. „Wenn dort jemand eine Hochzeit feierte, fielen mit etwas Glück ein paar Kilo Pommes für mich ab“, lässt der Alt-Gastwirt an seinen Erinnerungen teilhaben.

Die Versorgungslage spitzt sich in den Achtzigern zu, die Arbeit macht keinen Spaß mehr. Sörgels beschließen, die Gaststätte aufzugeben. „Wenn man nur ein Viertel dessen verkaufen kann, was man verkaufen müsste, geht man irgendwann pleite“, rechnet Stefan Sörgel vor. Doch das Schicksal entscheidet anders. Mit der Wende sind diese Sorgen vom Tisch.

## Gute Küche, freundlicher Service und Sauberkeit.

Ein Restaurant zu führen, danach steht dem Nachwuchs der Sinn nicht. Die Tochter würde lieber eine Hotelfachschule besuchen. „Na gut“, sagt der Vater, der seine Jana gern im Familienbetrieb halten würde. „Dann müssen wir ein Hotel bauen.“ Heute verfügt das frisch renovierte Haus mit dem vergrößerten und modern gestalteten Foyer über 58 Betten und 29 Doppelzimmer.

Nach der Wende sind die Ansprüche der Menschen immer weiter gestiegen. Was muss man heute für die Zufriedenheit der Gäste tun? Stefan Sörgel überlegt nicht lange: „Nichts anderes als vor 100 Jahren. Gute Küche, freundlicher Service und Sauberkeit. Diese Zahnräder müssen ineinandergreifen.“

Zum Kanonenteam gehören aktuell 20 Mitarbeiter inklusive Auszubildende. Fachkräften von heute müsse man als Arbeitgeber einiges bieten, um sie zu halten, sagt Jana Sörgel. Das sei oft eine Gratwanderung, weil der Betrieb gleichzeitig wirtschaftlich arbeiten müsse.

Beinahe wäre dieser Traum vom breit aufgestellten Familienbetrieb vorbei gewesen. Im Juni 2023 brennt es auf dem Grundstück und es ist der Umsicht und Geistesgegenwart einiger Mitarbeiter zu verdanken, dass das Feuer schnell entdeckt wird. Die aus verschiedenen Orten gerufenen Feuerwehrleute erkennen: Das in Flammen stehende Nebengebäude können sie nicht retten. Wichtig ist es, links und rechts zu kühlen.

Für diese Umsicht und das Mitdenken sind Sörgels allen Beteiligten bis heute dankbar. Nicht nur den Mitarbeitern. Nie hätte die Familie mit einem solch ausgeprägten Engagement der Tautenhainer gerechnet. „Die Leute kamen mit Eimer und Lappen, räumten auf und befreiten die Tische im Biergarten vom Ruß. Das werden wir niemals vergessen.“