



Manuela Ruppert freut sich, in ihrem Plauerer Restaurant immer mehr Gäste begrüßen zu können.

Foto: Sven Ellger

Plauen wird zur Gastro-Meile

Viele junge Leute kommen in das Viertel. Die Gastronomie zieht nach.

VON GABRIEL JIRA

Plauen wird immer beliebter. Kaum noch eine Wohnung steht leer. Die Quote liegt mit 5,8 Prozent sogar niedriger als in der Äußeren Neustadt. Besonders viele junge Leute zieht es in das Viertel neben der TU. So ist die Zahl der 18- bis 26-Jährigen seit 1990 um knapp 30 Prozent angewachsen. Es gibt auch jede Menge Büros. Wer dort arbeitet, will mittags gut essen.

Das beflügelt die Plauerer Gastronomie. „Die Gastro-Szene hier ist sehr vielseitig. Für jeden ist etwas dabei“, sagt Manuela Ruppert. Die 43-Jährige aus Ottendorf-Okrilla leitet das Restaurant Genuss-Manu-Faktur auf der Chemnitzer Straße. Die vielen Leute, die hier im Viertel arbeiten, essen dort zu Mittag. „Es kommen viele Dozenten aus der TU, Leute aus Arztpraxen, Anwaltskanzleien und aus großen Firmen“, berichtet die Chefin. In Plauen gefällt ihr besonders das Miteinander mit den Kollegen von anderen Restaurants. Es gebe keine Konkurrenz. „Das Angebot ist so breit aufgestellt, da ist für jeden Geschmack und Geldbeutel was dabei“, so

Ruppert. Es gebe Asiaten, Dönerläden, Italiener, Inder und vieles mehr. „Manchmal kommen sogar Touristen vorbei. Denn Plauen ist ein schönes Viertel und liegt zentrumsnah“, sagt sie.

Das Geschäft am Mittag läuft so gut, dass sie im November 2016 direkt nebenan noch das Si-Ro eröffnen konnte. Hierher kommen viele Plauerer, um den Feierabend beim guten Essen und einem Gläschen Wein ausklingen zu lassen. „Die Gästezahlen zwischen mittags und abends verteilen sich etwa 50 zu 50“, sagt sie. Dass das Geschäft auch so spät noch gut geht, hatte die Chefin schon vermutet: „Leider schließen hier am Abend viele Lokale. Es gibt wenige Restaurants, wo man sich dann schön hinsetzen und essen kann.“ Mit der Eröffnung des Si-Ro tat sie ihren Teil, um diese Lücke zu füllen. „Viele Mittagsgäste kommen auch abends vorbei. Die bringen dann mehr Zeit und Geld mit“, so Ruppert.

Auch Jens Georgi freut sich über ein besseres Abendangebot. „Hier in Plauen findet sich am Mittag immer etwas. Leider gibt es aber abends nur wenige Lokale und Orte, wo man zusammen mal einfach ein

Bier trinken kann“, sagt der Plauerer Ortsbeirat. Mit der Wende seien die Eckkneipen verschwunden, so der Grüne. „Früher gab es das Kardo, eine Pizzeria an der Ecke Coschützer Straße/Plauenscher Ring. Die Atmosphäre dort war sehr familiär“ sagt er. Die Preise seien in Ordnung und die Qualität gut gewesen. Auch hätten sie immer ein paar Tische zusammenrücken können. Deshalb sei es zum regelmäßigen Treffpunkt für Elternstammtische geworden. Nach Differenzen der Besitzerin mit dem Vermieter musste das Kardo dann aber schließen. Im Anschluss zog ein Blumenladen ein. Jetzt geht Georgi gerne in das Plausch am Plauenschen Ring. „Vorher war dort das Paul Rackwitz, ein Restaurant mit Bar. Das ist total gut gelaufen“, sagt er. Das Plausch folgte nach. Sie hätten ihn dann quasi als Stammkunden übernommen. Auch das sei ein netter Ort mit fast derselben Einrichtung wie früher. Nur der Anspruch an die Speisekarte sei höher.

Genau das stört Gerd Horn. Er hat in Plauen ein Schuhgeschäft und war lange Jahre Vorsitzender des Plauerer Gewerbe- und Bürgervereins Mensch Plauen. Eigent-

lich gebe es hier im Viertel ein gutes Angebot. „Aber ich vermisse die gutbürgerliche Küche“, sagt der Ladenbesitzer. Klassische Hausmannskost finde sich kaum. Das Holzstübchen auf der Zwickauer Straße habe leider am 31. Januar geschlossen. „Die hatten schon ein traditionelles Angebot“, so Horn. Nach einer Mieterhöhung habe sich das kleine Lokal nicht mehr gerechnet und musste schließen, obwohl es immer voll gewesen sei.

Das Plausch gefalle ihm ganz gut. „Dort gibt es Crêpes und solche Sachen. Ich vermisse auch da die deutsche Küche. Aber die Qualität ist gut“, sagt er. Und auf der Nöthnitzer Straße gebe es einen Suppenladen, der immer voll sei. „In meinem alten Laden waren wir Nachbarn“, so Horn. Aber er selbst werde nur von Suppe nicht satt. „Allerdings können Gäste dort so viel Brot wie sie wollen nachholen. Das gleicht das ein bisschen aus“, sagt er schmunzelnd. Auch in die Genuss-Manu-Faktur und das Si-Ro kämen immer viele Leute. Ein weiterer Tipp sei das Recks in der Reckestraße. Leider könne man dort aber rauchen, was es nicht für alle empfehlenswert mache.