

KOLUMNE



von Dr. Ursula Heimann

Wirkung sichtbar machen

Zwei beliebte Schlagwörter unserer Zeit sind Wirkung und die englischsprachige Variante Impact. Von Unternehmen, Organisationen und Initiativen wird zunehmend gefordert, dass sie Wirkung und Impact erzeugen und nachweisen. Um welche Art von Wirkung geht es, und wie kann man sie belegen und sichtbar machen?

Eigentlich ist es nichts Neues, dass Unternehmen wirkungsvoll sind. Jeder klassische Mittelständler wirkt in seiner Region oder darüber hinaus. Mittelständische Betriebe schaffen Arbeitsplätze, bilden aus, integrieren individuelle Menschen in ihren Strukturen, halten die lokale Wirtschaft am Laufen oder fördern Sport und Kultur in ihrem Umfeld. Manches ist Teil ihrer Betriebsroutinen, manches tun sie nebenbei, um für sich zu werben oder als Herzensangelegenheit ihrer Eigentümer und Mitarbeiter. Aber ihre Wirkung wird meist nicht systematisch gemessen und sichtbar gemacht oder geht nur in allgemeine Statistiken ein, zum Beispiel zur Konjunktur- und Arbeitsmarktentwicklung.

Impactorientierte Unternehmen dagegen erklären positive gesellschaftliche und ökologische Wirkung zu ihrem zentralen Unternehmensziel, das sie mit Produkten und Dienstleistungen oder durch Investition der Gewinne erreichen wollen. Rentabilität ist ein Muss, doch statt Gewinnmaximierung steht die Maximierung der positiven Wirkung im Mittelpunkt: Ein Schuhproduzent beispielsweise spendet für jedes Paar verkaufter Schuhe ein weiteres Paar an ein bedürftiges Kind; ein Hersteller von Sportkleidung investiert festgelegte Anteile seines Gewinns in Umweltinitiativen; ein Bildungsträger richtet sich gezielt an Jugendliche aus Flüchtlingsfamilien. Wirkungsorientierte Unternehmen messen und zeigen ihre Ergebnisse systematisch: Wie viele Kinder aus benachteiligten Familien wurden erreicht, wie viel Wald wiederaufgeforstet, wie viele inklusive Arbeitsplätze geschaffen? Darüber hinaus entwickeln sie spezielle Indikatoren und erheben Daten, um ihren langfristigen Nutzen zu zeigen: Weniger CO₂-Emissionen, weniger Schulabbrecher, mehr Integration von Fachkräften, weniger Kosten der öffentlichen Sozialkassen, oder mehr gesellschaftliche Teilhabe von benachteiligten Bevölkerungsgruppen stehen beispielsweise je nach Unternehmensziel im Mittelpunkt.

Solche Kennzahlen, verbunden mit gezielter Kommunikation, lassen tatsächlich erreichte Wirkung oder Impact sichtbar werden – jenseits von hehren Zielen und Greenwashing.



Metin Fach (links) ist das neue Gesicht der Gaststätte Zum Stimbeck in Steinbeck. Mit Ortsvorsteher Wolfgang Meyer blickt er auf das Vermächtnis seines Vaters Osman Yenitürk als langjährigen Dorfgastwirt zurück.

Foto: sus

Mit Köpfchen und guten Waden

VON SUSANNE SCHMIDT

Nach 25 Jahren übergibt Dorfgastwirt Osman Yenitürk sein Lokal an Sohn Metin Fach und geht auf Reisen

Steinbeck. Der Herbst bringt für das Dorf Steinbeck gleich mehrere spürbare Veränderungen. Auf der einen Straßenseite wird der Dorfladen wieder zum Leben erweckt. Auf der gegenüberliegenden übergab der langjährige Gastwirt der Dorfgaststätte Zum Stimbeck, Osman Yenitürk, jetzt den Staffeltab an seinen Sohn Metin Fach weiter. Zum ersten September hat der 30-Jährige die Geschäftsführung des Restaurants übernommen.

Nach 25 Jahren, sechs Tage die Woche, zehn Stunden pro Tag am Tresen, in der Küche und im Gastraum lässt sein Vater Yenitürk das Dorf Steinbeck und den Heidekreis erst einmal hinter sich, um mit seiner Frau und einem Mercedes Sprinter, den der 64-Jährige ausbaut, durch die Türkei zu reisen. „Der Laden ist im Sommer fast immer rammvoll, draußen und drinnen. Dann koordinierte er das Essen immer und machte das auch wirklich ganz toll – aber es geht an die Substanz. Das hat Yenitürk jetzt festgestellt“, be-

richtet Ortsvorsteher Wolfgang Meyer. „Wenn man 30 Jahre lang in der Gastronomie arbeitet – und mein Vater und seine Mitarbeiterin Kathrin Mehl haben meistens nur zu zweit gearbeitet, wenn dann alle Tische voll sind, ist nach dieser Zeit die Luft so langsam raus“, fügt Fach hinzu.

Sein Vater hat die Gaststätte zu dem gemacht, was sie heute ist. Über Treppen gelangt man in das urige Kellergewölbe mit der Bar am gegenüberliegenden Ende. Der Gastraum ist maßgeschneidert für ihn entwickelt worden. Die Backsteinwände aus rotem Ziegel zieren Fotografien von Persönlichkeiten verschiedener Dekaden. In den ersten Jahren war der Tresen noch größer und rundlaufend, als sich die Küche etablierte, halbierte er den Tresen und richtete einen Stammtisch ein.

1968 war Yenitürk nach Deutschland gekommen und ging in Schneverdingen zur Schule. Er war ein sehr guter Krauschwimmer – so gut, dass er seinerzeit Landesmeister wurde. Über 30 Jahre arbeitete er seitdem im Gastronomiebereich im Raum Bisingen. Die deutsche Küche hat er von Ursula Stegen, der Inhaberin des ehemaligen Astra-Stübchens in Steinbeck, in dem er eine Zeit lang arbeitete, und von seinem Schwiegervater sowie Meisterkoch Wolfgang Fach erlernt.

Gute Bewertungen im Internet sind wichtig

Die drei tragenden Säulen der Gaststätte Zum Stimbeck seien die gute Küche, die Bedienung und das einzigartige Ambiente. Als vierte Säule komme die gute Bewertung im Internet hinzu, berichten Meyer und Fach. Die

Touristensaison gehe noch etwa ein, zwei Monate. Dann kommen vermehrt die Steinbecker über das Winterhalbjahr. Dadurch unterstütze man sich gegenseitig, so Fach. Bei gutem Wetter kehrten auch viele Fahrradfahrer ein, ergänzte Meyer.

Mittlerweile ist das Lokal die letzte verbliebene Gaststätte im Dorf. Früher habe es mal vier Gastwirtschaften gegeben. Doch die schlossen nach und nach. „Ich bin sehr froh und dankbar, dass wir diesen Laden hier haben und so gut bewirtet werden“, betont Meyer. Freiwillige der Feuerwehr seien alle drei Wochen zu Gast, hinzu kämen die Ehemaligen einmal im Monat. Von der Dorfgemeinschaft erhielt Yenitürk nach 15 Jahren eine Ehrenurkunde, auch die Feuerwehr würdigte 2016 seine verdienstvolle Tätigkeit als Dorfgastwirt.

Sohn Metin Fach hat vor der Corona-Pandemie schon einmal mit seinem Vater in der Gaststätte zusammengearbeitet. Wegen der Pandemie trennten sich ihre beruflichen Wege kurzzeitig, bis er vor vier Monaten wieder einstieg und lernte, was alles so

dazu gehört. Nun ist er das Gesicht des Gastronomiebetriebes. Die Gäste werden ihn im Gastraum erleben. Auf das Vermächtnis seines Vaters blickt er mit Anerkennung. Sein Vater habe auch schon Rückschläge erlebt, sei aber immer wieder aufgestanden. „Da muss man ihm auch wirklich Respekt zollen. Ich habe das jetzt erst so richtig gemerkt, als ich mit drin war, auch zehn Stunden am Tag, sechs Tage in der Woche, und das im Service zu zweit mit Kathrin, Chapeau“, sagt Fach. „Man läuft knapp 20 Kilometer, wenn man dann zwölf Tische hat, als einzelne Person im Service. Da muss man Köpfchen und gute Waden haben.“

Gelernt hat Fach Metallbau- und Konstruktionstechnik, doch in den vergangenen fünf bis sechs Jahren hat er überwiegend in der Gastronomie gearbeitet. „Ich habe gemerkt, dass es mir Spaß macht. Ich wollte immer eine Arbeit finden, bei der ich nicht auf die Uhrzeit schaue, wo ich merke, dass es eigentlich keine Arbeit für mich ist. Das habe ich irgendwann in der Gastronomie entdeckt.“



Dorffest am neuen Gerätehaus

DIE FEUERWEHR OERREL lädt zum diesjährigen Dorffest für Sonnabend, 28. September, erstmals am neuen Gerätehaus ein. Los geht es um 14 Uhr mit dem Stadt Wettbewerb der Jugendfeuerwehren, bei dem die Jugendlichen einen dreiteiligen Löschangriff absolvieren und um den Rudolf-Hausenblas-Pokal kämpfen. Darauf folgen um 14.30 Uhr die Spiele ohne Grenzen, bei denen die aktiven Kameraden und die Jugendfeuerwehr jeweils gegeneinander antreten. Auch private Gruppen von bis zu sechs Personen können sich dafür beim Ortsbrandmeister in Oerrel hat Montag, 23. September, anmelden. Für 18 Uhr steht die Siegerehrung auf dem Programm. Mit Getränken und Speisen sorgt die Feuerwehr fürs leibliche Wohl der Gäste. Kinder dürfen sich auf eine zehn Meter lange Hüpfburg in der Mehrzweckhalle freuen. Für den Laternenumzug mit dem Spielmanszug um 19.30 Uhr werden Fackeln verkauft. sk