80 Jahre | MANNHEIMER MORGEN

MM+ Gastronomie

25 Jahre Bootshaus Mannheim: „Haben uns immer wieder neu erfunden“

Das Mannheimer Restaurant Bootshaus feiert 25 Jahre. Warum sich das Lokal mehrfach neu erfunden hat und warum man nicht mehr spontan Gans essen kann.

VOR 14 STUNDEN VON CHRISTIAN SCHALL



Das Restaurant Bootshaus am Mannheimer Fernmeldeturm feiert in diesem Jahr 25-jähriges Bestehen.
© EBLENKAMP, CHRISTIAN

Mannheim. Für Restaurantbetreiber waren die Zeiten schon mal besser. Steigende Kosten und preissensible Kunden machen es Betrieben zunehmend schwer, zuletzt kam es auch in Mannheim zu einigen Insolvenzen. Umso stolzer sind die Betreiber des Mannheimer Bootshauses, dass sie in diesem Jahr ihr 25-jähriges Bestehen feiern können. „Unser Ansinnen war, etwas zu machen, was es in Mannheim noch nicht gab“, sagt Sascha Ullrich, der geschäftsführende Gesellschafter, rückblickend auf die Anfänge. Der Auftakt sei nicht einfach gewesen. Da waren zunächst die Terroranschläge in den USA, gefolgt von der Einführung des Euro, der bei Verbrauchern schnell den Ruf des „Teuro“ hatte.

Als Ullrich und der 2019 verstorbene Peter Kraus das Restaurant unter dem Fernmeldeturm 2001 eröffnet haben, war es ein Ganztagsbetrieb. Gäste konnten dort frühstücken, zu Mittag und zu Abend essen. Und Nachtschwärmer feierten teilweise bis in die Morgenstunden. Häufig waren renommierte DJs oder Musiker zu

Gast, die Partys erreichten Kultstatus. Ullrich denkt gerne daran zurück, räumt aber ein: „Das war ein Kraftakt. Wir mussten viel umräumen, und parallel lief der Restaurantbetrieb."

Die Partys sind längst Vergangenheit. „Wir mussten uns in 25 Jahren mehrfach neu erfinden", sagt Ullrich. Mal waren es wirtschaftliche Rahmenbedingungen, mal waren es Trends oder Wünsche der Gäste, auf die die Verantwortlichen reagieren mussten. „2001 hatten wir fünf Weine auf der Karte, heute sind es 60", erklärt Ullrich an einem Beispiel. „Ein Kunde, der ein gutes Steak isst, verlangt auch einen guten Wein."

Als eines der ersten Lokale habe man Dry-Aged-Steaks angeboten. „Aber man muss sich immer weiterentwickeln und die Zeichen der Zeit erkennen", sagt Küchenchef Christoph Winkelhausen, der seit 2008 dabei ist. Nicht jeden Trend macht das Lokal mit. Burger und Pizza zum Beispiel werden nicht angeboten. Vegetarisch, vegan, Lebensmittelunverträglichkeiten – die Anforderungen an die Küche seien hoch. Parallel stiegen die Ausgaben für Energie, Personal und Lebensmittel.

Fast 40 Menschen arbeiten im Bootshaus. Viele seien schon lange dabei, die Fluktuation sei gering, sagt Ullrich und scherzt: „Es darf auch keiner gehen, denn wir finden kaum Neue."

Warum auch erfolgreiche Veranstaltungen eingestellt wurden

Nicht nur Wünsche, sondern auch das Verhalten einiger Gäste haben die Veränderungen beeinflusst. Gänseessen etwa ist nur noch mit einem Ticket und gegen Vorkasse möglich. „Das macht nicht jeder Kunde mit", weiß Ullrich. Zu häufiges Nichterscheinen von Gästen trotz Reservierung habe ihn aber zu diesem Schritt gezwungen. „Wir sind ein Wirtschaftsbetrieb und müssen auch rechnen", ergänzt Winkelhausen.

Daher hat sich das Bootshaus vom Ganztagsbetrieb verabschiedet. Momentan ist es nur abends, von dienstags bis samstags, geöffnet. Dadurch wurden selbst beliebte Veranstaltungen wie der Sonntagsbrunch eingestellt. „Wir waren vom ersten Tag an eigentlich jeden Sonntag ausverkauft", sagt Ullrich. „Für 25 Euro hatten die Gäste einen schönen Tag, aber das reicht nicht, damit sich der Tag trägt", erklärt der Unternehmer. „Man muss das Buffet bis kurz vor Schluss komplett vorhalten und optisch schön präsentieren", erläutert Küchenchef Winkelhausen. Auf diese Weise seien zu viele Lebensmittel übrig geblieben und hätten entsorgt werden müssen. So etwas kann sich aus finanziellen und moralischen Gründen heute kein Betrieb mehr leisten.

Die Entscheidungen seien richtig gewesen, so Ullrich: „Wir machen heute in fünf Tagen den gleichen Umsatz wie früher in sieben." Aber die Herausforderungen bleiben. Zum Jahreswechsel steige der Mindestlohn, und angesichts vieler Firmenkunden beobachte man auch die wirtschaftliche Gesamtlage. Aber das kennt Ullrich seit 25 Jahren: „Wir haben uns immer reingehängt, uns ist nichts in den Schoß gefallen."



Christian Schall © MM/LUCA OTTMANN

Christian Schall Redaktion Redakteur in der Wirtschaftsredaktion

URL dieses Artikels:

https://www.mannheimer-morgen.de/wirtschaft_artikel,-regionale-wirtschaft-25-jahre-bootshaus-mannheim-haben-uns-immer-wieder-neu-erfunden-_arid,2411260.html

Copyright © 2026 Mannheimer Morgen