

# „Viele Kinos sind heute kein Vergnügen mehr“

Das Kino feiert 130. Geburtstag – und blickt auf ernüchternde Besucherzahlen. Warum das so ist, weiß Astor-Chef **HANS-JOACHIM FLEBBE**.

In diesem Monat wird das Kino 130 Jahre alt. Einer, der die deutsche Kinokultur maßgeblich mitgeprägt hat, ist Hans-Joachim Flebbe. Der in Hannover geborene Unternehmer gründete 1989 die Cinnemaxx-Kette.

Heute ist er Chef der Astor-Kinos. Anlässlich des Jubiläums spricht Flebbe über die Konkurrenz durch Streaminganbieter, künstliche Intelligenz – und darüber, wie Kino auch in den kommenden Jahrzehnten attraktiv bleiben kann.

**Herr Flebbe, im Januar 2022 – mitten in der Corona-Pandemie – sagten Sie in einem Interview mit dieser Redaktion: „Wir rechnen mit einer Rückkehr der Besucher – aber auch mit einer Veränderung des Kinokonsums.“ Hat sich das bewahrheitet?**

Das war ja ein visionärer Satz. Wundert mich, dass ich den damals gesagt habe, aber er stimmt. Beides ist eingetreten: Die Besucher kehren – zumindest in unsere Häuser – zurück. Wir haben heute wieder ähnliche Besucherzahlen wie 2019. Die Branche insgesamt hat sich aber noch nicht erholt. Vor Corona hatten wir rund 110 Millionen Kinobesucher in Deutschland, in diesem Jahr werden es etwa 88 Millionen sein. Das ist ein deutlicher Einbruch.

**Woran liegt das?**

Das Medienverhalten hat sich tatsächlich verändert. In der Pandemie haben die Menschen Streaming-Abos abgeschlossen, und Netflix, Amazon Prime & Co. investieren enorme Summen in Inhalte. Das Angebot ist attraktiv, da überlegen viele, ob

sich ein Kinobesuch noch lohnt. Ich fürchte, die Gesamtbesucherzahlen werden nie wieder auf das Vor-Corona-Niveau zurückkehren.

**Aber ein Kinobesuch ist doch mehr, als nur einen Film zu sehen: große Leinwand, Sound, Atmosphäre ...**

Natürlich. Genau das versuchen wir zu vermitteln. Kino ist ein Erlebnis, auch ein soziales. Aber da gibt es zwei Probleme: Erstens sind viele Kinos heute kein Vergnügen mehr. Es wird gespart, Service gestrichen. Gerade bei großen Ketten, die Investoren gehören, geht es um Rendite, nicht um Atmosphäre. Da leidet das „Erlebnis Kino“. Zweitens steigen unsere eigenen Kosten massiv: Personal, Mindestlohn, Energie, Dienstleister. Alles wird teurer. Gleichzeitig können wir die Eintrittspreise nicht beliebig erhöhen. Irgendwann fragt sich der Besucher, ob er sich den Abend im Kino noch gönnt.

**Sie sagen, Kino ist ein soziales Erlebnis – das kann aber auch unangenehm sein, oder?**

Klar, manchmal ist es weniger schön. Manche Besucher reden, tippen auf dem Handy, können keine zwei Stunden stillsitzen. Gerade jüngere Zuschauer sind das gar nicht mehr gewohnt. Bei uns ist das anders: Wir haben in allen Kinos Saalaufsichten. Ein externer Sicherheitsdienst sorgt dafür, dass Störer den Saal verlassen. Das ist einer der Unterschiede zu anderen Häusern. Es kostet Geld, aber es sorgt für Qualität und erklärt auch, warum wir etwas teurer sind.



Liebt sein Kino: Hans-Joachim Flebbe denkt gar nicht ans Aufhören.  
Foto: Martina van Kann

**Sie sagten, Ihre Besucherzahlen sind wieder auf Vor-Corona-Niveau. Liegt das am besonderen Astor-Konzept?**

Ja, absolut. Unser Alleinstellungsmerkmal ist das Premiererlebnis: Türsteher, Service am Platz, Bar im Foyer, Garderobe. Das war beim Start 2008 eine Sensation. Damals kannte das niemand, und ich denke manchmal: Ich hätte schneller expandieren sollen. Ich war in Madrid, Rom, Dublin – sogar in den USA hätte das funktioniert. Aber meine Frau sagte damals: „Du kommst gerade aus dem Cinemaxx-Stress, mach mal langsam.“ Also haben wir be-

wusst Schritt für Schritt expandiert, aber sehr erfolgreich. Die Besucher kommen, wenn man ihnen ein echtes Konzept bietet.

**Allerdings zu einem höheren Preis.**

Ja, das stimmt. Wir haben etwa doppelt so viel Personal wie andere Kinos. Da muss man die Balance finden. Ich sehe uns ein bisschen wie ein gutes Restaurant: Man kommt nicht jeden Tag, aber wenn, dann will man sich etwas Besonderes gönnen.

**Planen Sie weiteres Wachstum?**

Ja. Wir bemühen uns um neue Standorte. Mein Sohn ist inzwischen in die Geschäftsführung eingetreten. Er hat in Barcelona studiert und wollte eigentlich dortbleiben. Ich musste ihn ein bisschen überzeugen, ins Unternehmen zu kommen. Jetzt arbeiten wir zusammen – und er wird das Unternehmen später übernehmen. Wir werden künftig wieder etwas expansiver sein.

**Warum musste er überzeugt werden?**

Er hat natürlich überlegt, ob Kino überhaupt Zukunft hat. Er

sieht ja auch die Entwicklung bei Netflix und Co. Aber nach seiner Lehrzeit in unseren Kinos hat er gemerkt, wie positiv die Menschen auf unser Angebot reagieren. Danach musste ich ihn nicht mehr lange überreden.

**Das Kino feiert 130-jähriges Jubiläum, und wohl noch nie stand so viel Veränderung an. Stichwort: Künstliche Intelligenz. Erste Agenturen bieten KI-generierte Schauspielerei an. Besorgt Sie das?** Zunächst betrifft das ja die Herstellung. KI kann Produktionen günstiger machen. Ob man den

fertigen Film im Kino oder zu Hause sieht, ist dann zweitrangig. Aber man wird den Unterschied sehen. Wir haben zum Beispiel große Erfolge mit 70mm-Kopien – die kosten zwar viel, sind aber fast immer ausverkauft. Es gibt also weiterhin ein Bedürfnis nach echtem Kinohandwerk.

**Sie sind 74 Jahre alt – schon mal ans Aufhören gedacht?** Es kommt mir gar nicht so vor, als wäre ich 74. Nein, ich mache weiter, solange mich die Füße tragen. Es macht mir einfach Spaß.



## Restaurant Radieschen

### Hier kocht der Chef!

#### Geflügel-Aktionen

(Mit Vorbestellung – Außer Haus oder bei uns im Restaurant!)  
Außer-Haus-Bestellungen für die Weihnachtsfeiertage  
mit Abholung und Kochanleitung am 23.12. bis 16.00 Uhr!

##### Gefüllte ofenfrische Ente

(ca. 2 kg) mit Sauce ohne Beilagen (für 2 Personen)

45,00 €

\*\*\*

##### Ofenfrische Ente mit Apfelrotkohl

Bratpfel mit Preiselbeeren und Kartoffelklößen  
(für 2 Personen)

59,90 €

\*\*\*

##### Gefüllte ofenfrische Gans

mit Sauce (ca. 5 kg) (für 4 Personen)

129,00 €

\*\*\*

##### Gefüllte ofenfrische Gans

mit Apfelrotkohl, Bratpfel mit Preiselbeeren  
und Kartoffelklößen (ca. 5 kg) (für 4 Personen)

159,00 €

\*\*\*

##### Gefüllte ofenfrische Gans

mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, Bratpfel mit Preiselbeeren  
Kroketten und Kartoffelklößen (ca. 5 kg) (für 4 Personen)  
– Überraschungsdessert –

189,00 €

\*\*\*

##### Geschmorte Gänsekeulen

mit Apfelrotkohl, Bratpfel mit Preiselbeeren,  
dazu Kartoffelklöße (für 4 Personen)

109,00 €

#### Grünkohl-Karte

(Ab 15.10.2025 bis Mitte März 2026)

##### „Grünkohl M“

Portion Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst  
und Petersilienkartoffeln 14,90 €

\*\*\*

##### „Grünkohl L“

Portion Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst,  
Bauchfleisch und Petersilienkartoffeln 16,90 €

\*\*\*

##### „Grünkohl XL“

Portion Grünkohl mit 2 geräucherten Bregenwürsten  
und Salzkartoffeln 17,90 €

\*\*\*

##### „Grünkohl XXL“

Portion Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst,  
Kasselerbraten, Bauchfleisch u. Salzkartoffeln 19,90 €

##### Grünkohl-Büfett!!!

(ab 10 Personen)

Wir bieten Ihnen ab Oktober bis Mitte März unser  
Grünkohl-Büfett an.

Grünkohlwanderung, Betriebsausflug, Geburtstag ...  
oder einfach nur so?

Bei uns als Büfett oder auf Platten möglich,  
je nach Absprache!

Geräucherte Bregenwurst und Bregenwurstenden,  
Kasselerbraten, Bauchfleisch, Grünkohl,  
Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln und ein Glas Korn.

Preis pro Person 22,90 €

Auf Wunsch auch mit Suppe oder Dessert je 4,90 €.

#### Winter-Aktionen ab November!

##### Suppe

##### Waldpilzcremesüppchen

mit Kräutercroutons und krossen Baguette  
kleine Portion 5,50 €

\*\*\*

##### Hauptgang

##### Hirschedelgulasch

in einer Sauce mit Waldpilzen, Bratpfel und Preiselbeeren,  
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelplätzchen

24,90 €

##### Geschmorte Gänsekeule

in eigener Sauce mit Bratpfel,  
Wildpreiselbeeren, Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln

28,90 €

##### ½ ofenfrische Ente à l'Orange

mit Rotkohl, Bratpfel und Kartoffelklößen

27,90 €

\*\*\*

##### Dessert

##### Zimtparfait

hausgemachtes Zimteis auf Pflaumenpüree  
und Schlagsahne

7,90 €

##### Warmer Quarkstrudel

mit Vanilleeis, Fruchtsauce und Schlagsahne

7,90 €

In der Steintormasch 47 • 30167 Hannover-Herrenhausen • Tel. 0511/2155261  
www.restaurant-radieschen.de • Öffnungszeiten von Mittwoch bis Sonntag ab 12.00 Uhr