Restaurant

Kommen die Gäste wieder?

Am Montag können die Restaurants wieder öffnen. Viele Wirtinnen und Wirte freuen sich darauf, wieder Leben in ihren Gaststuben zu haben. Gleichzeitig wissen sie nicht, ob ihr Restaurant mit der eingeschränkten Gästezahl überhaupt rentiert.

Nicole Jegerlehner

FREIBURG Die Eingangstür ist verschlossen, Stühle stehen auf den Tischen, zwei Angestellte putzen die Wände und das grosse Buffet, in der Küche brennt Licht – und mittendrin steht Stéphane Jaton und schaut sich etwas ratlos in seinem Restaurant um. Les Trentenaires an der Lausanne-

«Die Mahnungen und Betreibungen sind bereits ins Haus geflattert.»
Stéphane Jaton
Wirt Les Trentenaires, Freiburg

gasse in Freiburg öffnet am Montag. Doch am Mittwoch wusste er noch nicht genau, wie er die Tische platzieren kann, so dass möglichst viele Gäste Platz haben und doch zwischen allen Tischen zwei Meter Abstand sind. Plexiglas liegt parat: «Das montieren wir, um die Trennmauer zu verlängern, so können wir mehr Tische stehen lassen.»

Am Montag dürfen die Restaurants nach acht Wochen Zwangspause wieder öffnen – aber nur, wenn sie sich an das Hygienekonzept von Gastro Suisse halten. Die Gäste, aber auch die Angestellten, müssen vor dem Coronavirus geschützt werden. Das bedeutet: Desinfektionsmittel an den Eingängen, zwei Meter Abstand zwischen den Tischen, maximal vier Personen an einem Tisch, Servierpersonal mit Mundschutz. Und wer ins Restaurant will, wird um Namen und Telefonnummer gebeten.

Klar ist für Stéphane Jaton: Auch wenn er einige Plexiglaswände installiert, kann er im gesamten Restaurant nur noch rund 70 Gäste unterbringen – statt wie sonst 140. Das heisst auch: Nur die Hälfte der Angestellten kehrt aus der Kurzarbeit zurück ins Restaurant. «Es liegt auf der Hand: Wir werden nicht voll arbeiten können.» Er hoffe, dass zumindest so viel Geld hereinkomme, dass er die Miete bezahlen könne.

Denn seine Vermieter sind alles andere als kulant: «Die Mahnungen und Betreibungen sind bereits ins Haus geflattert.» Jaton betreibt nebst dem Trentenaires noch ausserdem die Weinbar TM in der Romongasse, den Crapule Club beim NH-Hotel und die Hotelbar Lapart – Jaton hat es mit vier verschiedenen Liegenschaftsbesitzern zu tun. Jener des Crapule Club ist dann auch verstanden, Jaton eine Monatsmiete zu erlassen: So übernimmt der Kanton Freiburg eine weitere Miete, und Jaton braucht am Schluss eine von drei Mieten, während der Vermieter zwei Mieten erhält. Bei den anderen Betrieben hat er allerdings noch keine Lösung mit den Besitzern gefunden. «Ein Gebäude gehört einer grossen Pensionskasse, da kommen bisher nur Standardbriefe zurück.»

Investieren? Oder doch nicht?

Während er im Trentenaires bereits die ersten Tische umstellt und Abstände misst, weiss Jaton noch nicht, wie er das TM neu einrichten kann. «Der Raum ist so angelegt, dass es schwierig ist, Abstand zu halten – zudem ist viel Mobiliar auf Mass gefertigt und fix installiert.» Plexiglas wäre eine Möglichkeit, die Tische voneinander zu trennen. «Es müssten aber Flexiwände auf Füssen sein, und die sind extrem teuer.» Müssten die Schutzmassnahmen auf Dauer eingerichtet werden, würde sich die Investition vielleicht lohnen. «Aber wir wissen ja nicht, was in drei oder vier Wochen gilt.»

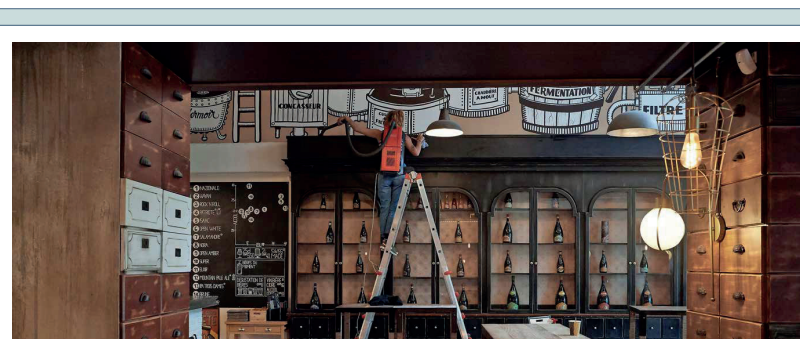
Beklagen will sich Stéphane Jaton trotzdem nicht: «Wir haben mit dem Trentenaires ein grosses Restaurant mit viel Raum und können so immer noch relativ viele Tische bedienen.» Das sei ein Glück. Und so freut er sich zusammen mit seinem Personal, dass es nun endlich wieder losgeht. Und macht sich Sorgen, weil er nicht weiss, ob die Kundschaft kommt – und ob das Restaurant mit der Hälfte der Gäste rentieren wird.

Gastro Fribourg

«Wir warten auf den Entscheid des Seco zur Kurzarbeit»

Lohnt es sich oder lohnt es sich nicht? Diese Frage stellen sich viele Wirtinnen und Wirte, wenn sie nun ihr Restaurant nach der Corona-Zwangspause wieder öffnen. «Wir sind alle am Rechnen», sagt Muriel Hauser, Präsidentin von Gastro Freiburg und Wirtin des Stadtfreiburger Lokals Café du Gothard. «Alle möchten arbeiten, um die Verluste zu minimieren.» Doch sei jetzt schon klar, dass einige Wirtinnen und Wirte nach einer Weile merken würden, dass sie auch mit dem geöffneten Restaurant rote Zahlen schreiben. «Es ist nicht möglich, mit einem Drittel der Plätze rentabel zu arbeiten.»

Doch könnnten die Restaurants derzeit gar nicht anders entscheiden, als zu öffnen, so Hauser: «Wir warten immer noch auf den Entscheid des Seco.» Das Staatssekretariat für Wirtschaft hat noch nicht bekannt gegeben, ob Wirte, die aus wirtschaftlichen Gründen darauf verzichten, ihr Lokal zu öffnen, weiterhin auf Entschädigungen zählen und das Personal in der Kurzarbeit belassen können. «Wir befinden uns alle im Nebel», sagt Hauser. «Wir wissen nicht, wohin wir gehen.» *ngb*



Im Les Trentenaires in der Stadt Freiburg hat das Personal am Mittwoch eine grosse Putzaktion gestartet. Am Montag ist alles bereit für den Restaurantbesuch nach der Corona-Zwangspause. Bild Corinne Aeberhard

Die Gaststube für Familien, das Säli für Bekannte

Im Kantonsschild ist alles bereit für die Gäste.

Nicole Jegerlehner

GALMIZ Vor der Tür steht ein desinfektionsfreier Spender: Die Hände drunter, und schon versprüht er Desinfektionsmittel. Die Hände sind sauber, wenn sie die Türfalle des Restaurants Kantonsschild in Galmiz hinunterdrücken. Auch im Restaurant selber ist alles parat für die Wiedereröffnung nach dem

«Das ist die krasseste Herausforderung, die wir je hatten.»
Beat Fasnacht
Besitzer Kantonsschild Galmiz

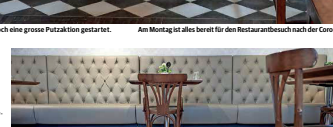
Lockdown: In der Gaststube stehen in Corona-gerechtem Abstand Vierer- und Zweiertische in luftiger Anordnung. «Wir haben hier noch Platz für 20 statt 36 Gäste», sagt Besitzer und Wirt Beat Fasnacht. Auf den Tischen liegen die Sets parat – mit aufgedruckter Speisekarte. «So müssen wir keine Menükarten herumreichen und dann jedes Mal desinfizieren», sagt Beat Fasnacht. «Das ist viel sicherer.»

Auf den Tischen stehen kleine Fläschchen mit einem desinfizierenden Schaum: Wer zur Toilette will, reinigt sich vorher die Hände. So wird die Möglichkeit, dass sich das Coronavirus auf der Türfalle der Toilette niederlassen kann, verkleinert.

Während in der Gaststube die Tische für Familien und Paare gedeckt sind, ist das Säli für Treffen von Bekannten und für Firmenessen eingerichtet: Die Einzeltische sind in zwei Metern Abstand aufgestellt, aber so, dass die Gäste sich anschauen und miteinander diskutieren können. «Wir fragen die Leute bei der Reservation, mit wem sie kommen und wie nahe beisammen sie sitzen möchten.» Im Säli hat es nun für 13 statt 40 Gäste Platz – also kann Fasnacht noch 33 statt 76 Gäste bewirten.

Weil weniger Gäste einkehren können, arbeiten nicht alle Angestellten. Ein Drittel des Personals bleibt in der Kurzarbeit. «Aber von den Kosten bleiben zwei Drittels, so Fasnacht. Dazu kämen noch die Infrastrukturkosten. «Das ist die krasseste Herausforderung, die wir je hatten.»

Zu den Stammgästen des Kantonsschilds gehören viele Seniorinnen und Senioren – also Leute aus einer Risikogruppe. «Wir machen alles, damit sie voller Vertrauen wieder einmal auswärts essen gehen können», sagt Fasnacht. «Das Personal serviert mit Mundschutz und desinfiziert sich nach jedem Gang die Hände.» Auch beim Tischdecken wird auf strenge Hygiene geachtet. «Wir möchten, dass sich die Leute wieder auf einen Restaurantbesuch freuen können.»



Im Kantonsschild in Galmiz hat es in der Gaststube deutlich weniger Tische als zuvor. Bild Corinne Aeberhard

Eine vorsichtige Öffnung Schritt für Schritt

Das Brennende Herz öffnet noch nicht an allen Tagen.

Nadja Sutter

RECHTHALTEN «Wir werden von Woche zu Woche schauen, wie es geht», sagt Valencia Schuwey vom Restaurant Zum Brennenden Herz in Rechthalten. Sie und Patrick Phillipona haben sich für eine vorsichtige Öffnung ihres Restaurants nach dem Corona-bedingten Lockdown entschieden. Vorerst ist das Restaurant nur mittags am Montag, Dienstag, Freitag und Sonntag offen. «Kommen die Leute wirklich von Tag eins an? Oder haben sie noch Angst? Das ist schwierig abzuschätzen», sagt Patrick Phillipona. Es habe zwar schon wieder Reservationen gegeben – aber es seien wenige. «Wir möchten darum nicht von null auf hundert gehen und sofort so aufmachen wie vor der Krise», sagt der Wirt. Das Personal kommt noch nicht voll zum Einsatz: In der Küche arbeiten vorerst nur zwei Köche, auch und die Distanzregeln einhalten zu können, und im Service arbeitet eine statt wie sonst zwei Personen.

Den Take-away-Service, den die Wirte während des Lockdowns betrieben haben, möchten sie noch eine Weile weiterführen. «Das lief wirklich sehr gut, die Leute kamen aus dem ganzen Sensebezirk», sagt Patrick Phillipona. «An einem Abend hatten wir 180 Bestellungen.» Viele Kundinnen und Kunden seien froh über den Service, wollten aber noch nicht ins Restaurant essen kommen. Manchen liefern die Wirte das Essen auch gleich nach Hause.

Die Tische im Brennenden Herz sind jetzt anders angeordnet als sonst, mit viel Abstand dazwischen. Die Schiebetür zum Saal ist offen, auch dort stehen einzelne Tische. «Wir haben relativ viel Platz, weshalb wir die Abstandsregeln gut umsetzen können», sagt Patrick Phillipona. Teils haben die

«Wir möchten nicht von null auf hundert gehen und sofort wieder so aufmachen wie vor der Krise.»
Patrick Boschung
Besitzer Brennendes Herz Rechthalten

Wirte zwei Tische zusammengeschoben und vier Stühle darum herum platziert. «So haben die Gäste auch Abstand voneinander», sagt Patrick Phillipona, und Valencia Schuwey fügt an: «Wir haben sonst sowieso zu viele Tische.» Rund 120 Plätze hat das Restaurant normalerweise, nun sind es noch 48. «Wir müssen flexibel sein», sagt Valencia Schuwey. «Es ist jetzt halt so.» Sie und Patrick Phillipona müssen sich immerhin keine Sorgen um die Miete machen: Ihnen gehört das altehrwürdige Haus im Rechthalter Dorfkern.

An den grossen Tischen im Brennenden Herz in Rechthalten können die Gäste Abstand halten. Bild Andrein Schmidhalter

Murten lockert die Massnahmen

Ab Montag sind die Schalter der Gemeinde Murten wieder geöffnet. Auch öffentliche Plätze, die Bibliothek und das Jugendhaus sind wieder offen.

MURTEN «Nachdem der Bundesrat den zweiten Lockerungsschritt beschlossen hat, werden auch die Massnahmen in der Gemeinde Murten angepasst», schreibt der Murtner Gemeinderat in einer Medienmitteilung. «Ab dem 11. Mai werden Schalter, Betriebe und etliche Anlagen sowie öffentliche Plätze der Gemeinde Murten nach und nach wieder für die Öffentlichkeit zugänglich gemacht.»

Die Schalter der Stadtverwaltung seien ab Montag wieder zu den gewohnten Zeiten offen. Der Gemeinderat ersucht die Bürger jedoch, «auch weiterhin nur diejenigen Verwaltungsgänge physisch vorzunehmen, die zwingend eine Präsenz auf der Verwaltung erfordern.» Unter Einhaltung der Hygiene- und Verhaltensregeln werden auch die Stadtbibliothek und die Ludothek wieder geöffnet sein. Zudem stehe der Hafen von Murten für die Ein- und Auswasserung von Booten bereit.

Für Kinder und Jugendliche gibt es ebenfalls gute Nachrichten: Die Gemeinde öffnet den Skatepark, das Jugendhaus Roxx sowie öffentliche Spielplätze. Weiterhin gesperrt bleiben laut Mitteilung jedoch die Turnhallen und die Sport-Aussenanlagen. Auch die Rasenfläche und ein Teil der Parkplätze auf der Pantschau am Murtensee werden weiterhin nicht zugänglich sein.

In seinem Schreiben ruft der Gemeinderat die Murtnerinnen und Murtner zudem auf, «bei ihren Einkäufen die Detailhandelsgeschäfte, die Restaurants und das Gewerbe in Murten zu berücksichtigen». *ewa*

Rechthaltens chinesische Freunde liefern Masken

Rechthalten pflegt seit einigen Jahren eine Freundschaft mit der chinesischen Stadt Changping. Diese hat der Sensler Gemeinde nun Schutzmasken geschickt.

Nadja Sutter

RECHTHALTEN Bei der Gemeindeverwaltung in Rechthalten sind in den letzten Tagen drei grosse Pakete angekommen. Auf ihnen klebt ein Blatt mit chinesischen und Schweizer Flagge und einer chinesischen Aufschrift sowie dem deutschen Satz «Um in schwierigen Zeiten zusammenzustehen». «Das sollte wohl eher heissen ‹zusammenzusetzen›», sagt der Rechthalter Gemeindepräsident Hugo Schuwey augenzwinkernd. Die Pakete enthalten Schutzmasken und Handschuhe und kommen aus China. Gemeint gesagt, aus der chinesischen Stadt Changping, die zum Verwaltungsbezirk Peking gehört.

Die Stadt mit zwei Millionen Einwohnern und Rechthalten mit seinen rund tausend Einwohnern verbindet eine besondere Freundschaft. Sie kam zustande durch Tao Lyu, genannt Larry, den chinesischstämmigen Wirt des Restaurants Stern in Rechthalten. Im März 2017 besuchte erstmals eine Delegation aus Changping Rechthalten (im DF berichteten). Später folgten Besuche einiger Rechthalter in Changping, darunter Gemeinderat Hugo Schuwey. Die beiden Gemeinden unterschrieben eine «Absichtserklärung zum freundschaftlichen Austausch». Eigentlich sollte die Partnerschaft dieses Jahr offiziell zustande kommen, nun müssen die Gemeinden die Unterzeichnung des Dokuments aber wohl auf nächstes Jahr verschieben.

Aus eigener Produktion

Die Chinesen haben in der Krise an ihre Sensler Freunde gedacht. In Changping selbst werden Schutzmasken und Schutzhandschuhe produziert, nun wurde eine Lieferung von rund tausend Masken und zweitausend Handschuhen nach Rechthalten geschickt. Gestern fand eine symbolische Übergabe statt mit Wirt Tao Lyu und dem Gemeinderat von Rechthalten. «Europa ist von der Krise stärker betroffen als China, darum möchte China nun helfen», sagte Tao Lyu. «Es ist eine Geste der Freundschaft.»

Der Rechthalter Syndic Marcel Kolly zeigte sich erfreut über die Lieferung – auch wenn die Pakete mehrere Wochen brauchten, um anzukommen. Er will das Material Kindertagesstätten, Schulen und Pflegeheimen schenken. «Wir werden nun sukzessive schauen, wo wie viel Bedarf besteht.» Einiges werde man auch auf der Gemeindeverwaltung behalten.

Tao Lyu, genannt Larry, und Syndic Marcel Kolly. Bild Andrein Schmidhalter