



Wie Zürcher Gastronomen die Auflagen des Bundes erfüllen

Gastronomie Endlich wieder ein feines Steak oder einen leckeren Cocktail in einem Lokal geniessen. Restaurants und Barzlemente nötig. Es sind harte Auflagen, die für viele Wirte weiterhin finanzielle Einbussen bedeuten. Der Zürcher Stadtrat durfte am Montag wieder die Türen öffnen, früher als ursprünglich geplant. Diese Lockerung ist allerdings an strikte Auflagen des Bundesamts für Gesundheit geknüpft. Aktuell dürfen sich an einem Tisch maximal vier Personen oder Etterrlürfen diese vorübergehend bis Ende Oktober 2020 gratis vergrössern. Für Passanten muss allerdings ein Durchgang von mit Kindern befinden. Alle Gäste müssen sitzen und zwischen den Gästegruppen sind zwei Meter Abstand oder trennend mindestens zwei Metern gewährleistet sein. Der Bundesrat entscheidet am 27. Mai über das weitere Vorgehen. **SAG**

Im Restaurant Lake Side

Statt am Montag öffnete das Restaurant Lake Side erst am Dienstag wieder seine Tore. «Die Mehrzahl unserer Tische befindet sich im Aussenbereich. Weil auf Montag aber schlechtes Wetter prognostiziert wurde, haben wir besser noch etwas zugewartet», erklärt Christian Kramer. Eigentlich hätte der Geschäftsleiter Kramer Gastronomie, zu der auch das Lake Side gehört, die Wiedereröffnung sogar bis zum 8. Juni hinauszögern wollen, «denn unter den gegenwärtigen Umständen legen wir drauf, machen je nach Betrieb 50 bis 70 Prozent weniger Umsatz.» Die Kundenanbindung

und der Wunsch der Mitarbeitenden, endlich wieder arbeiten zu können, hätten ihn jedoch umgestimmt.

«Jetzt sind dafür alle hochmotiviert. Es herrscht regelrechte Aufbruchstimmung», erzählt Lake-Side-Geschäftsführerin Diana Hunger-Hartenfels. Selbst Einschränkungen, wie sie etwa das Tragen eines Mundschutzes beim Service-Personal mit sich bringe, würden ohne Murren in Kauf genommen. «Es ist zwar etwas gewöhnungsbedürftig, aber zweckmässig», findet Lake-Side-Mitarbeiter Arjen Heldens. «Wichtig ist uns, dass der Gast sich wohl und sicher fühlt», so Hun-

ger-Hartenfels. Aus diesem Grund seien auch die Mindestabstände zu den einzelnen Tischen meist deutlich grösser als die vom Bund geforderten zwei Meter. «Jetzt hoffen wir, dass unsere Gäste die behördlichen Massnahmen akzeptieren sowie Verständnis für ein verkleinertes Angebot und angepasste Öffnungszeiten mitbringen», sagt Kramer. «Vor allem aber, dass Petrus es in Sachen Wetter gut mit uns meint und uns für eine möglichst lange Periode schönes Wetter beschert.» **SB**



Mehr als 2 Meter Abstand: Lake-Side-Geschäftsführerin Diana Hunger-Hartenfels zeigt, wie in ihrem Betrieb die Coronaschutz-Vorgaben umgesetzt werden. Fürs Foto ausnahmsweise ohne aufgesetzte Maske: Arjen Heldens serviert einen Salat. *Bilder: SB*



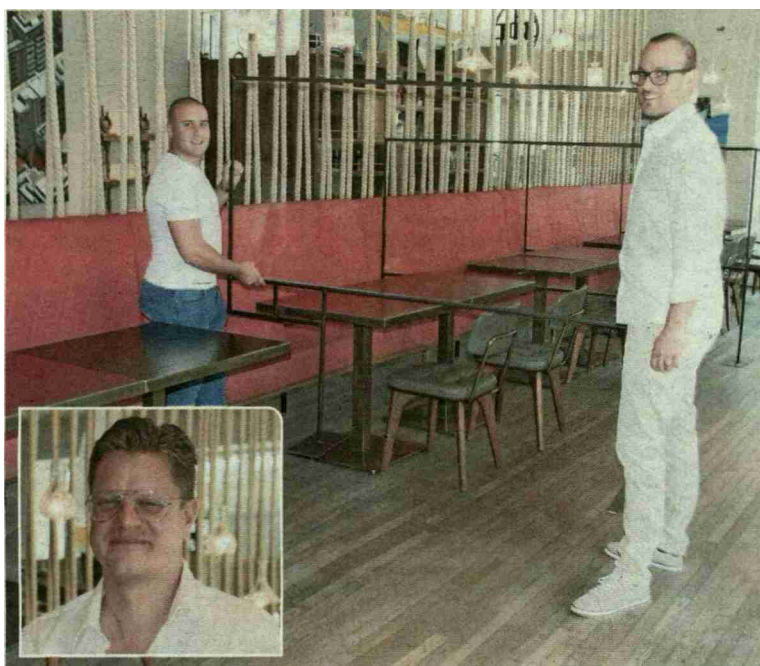
Im Restaurant Più Schiffbau

Rudi Bindella jr. darf sich glücklich schätzen. Als noch um mögliche Vorgaben in Sachen Coronaschutz für Gastrobetriebe diskutiert wurde, liess er bereits zwei Prototypen von Plexiglas-Trennwänden in der firmeneigenen Werkstatt herstellen. «Mitte letzter Woche stellte sich dann heraus, dass die Prototypen den Vorschriften entsprechen. Wir haben darauf im Eiltempo mit der Produktion begonnen und unsere Betriebe damit ausgerüstet. Auf diese Weise können wir so wenigstens zwei Drittel der normalen Sitzplatzkapazität erreichen und zumindest in einem Teil der Restaurants – sofern die Kurzarbeit weiter greift – kostendeckend arbeiten.»

Zu den Betrieben, die von dieser Massnahme profitieren, zählt auch das Più Schiffbau. Dessen Geschäftsführer Nicolas Zihlmann packte beim Aufstellen der Trennwände fleissig mit an und ist, wie das gesamte Più-Team, froh, «dass wir endlich wieder unsere Gäste bewirten können». Allerdings werden nicht alle Mitarbeitenden sofort zum Zuge kommen. «Wir starten mit etwa einem Drittel der normalen Belegschaft und warten dann die Entwicklung ab», erklärt Bindella. Auch könnten nicht alle Menüs angeboten werden, sondern nur eine reduzierte Karte.

Obwohl Zihlmann für diese Wo-

che über 80 Reservationen vorweisen kann, bleibt für alle Beteiligten die Frage, wie die Gäste die behördlichen Massnahmen annehmen werden. «Es gibt sicher einige Leute, die noch ihre Schwellenangst überwinden müssen und abwarten. Aber irgendwann kommt dann der Dominoeffekt», ist Bindella überzeugt. Und er hat noch eine Bitte auf Lager: «Gäste sollten wenn immer möglich – egal ob im Più oder einem anderen unserer Restaurants – einen Tisch reservieren. So können wir besser planen und es erspart uns, Personen abzuweisen.» **SB**



Installation der Trennwände: Nicolas Zihlmann, Geschäftsführer Più Schiffbau (L), und Janic Schweitzer, operativer Leiter Bindella-Restaurants in Zürich. Spekulierte richtig: Rudi Bindella jr., operativer Leiter des Bindella-Gastrobereichs (kl. Bild). *Bilder: SB*



In der Bar am Wasser

Die elegante Bar am Wasser am Stadthausquai 1 ist noch keine zwei Jahre jung, musste sich aber bereits einer der grössten Wirtschaftskrisen der Schweiz stellen. Trotzdem ist beim preisgekrönten Gastronomen Dirk Hany und seinem elfköpfigen Team Aufbruchstimmung zu spüren. «Dank unserer Versicherung mit Pandemie-schutz sowie Kurzarbeit werden wir die Krise finanziell stabil durchstehen», ist der Besitzer erleichtert. Nun sei die Herausforderung, die Bundesvorgaben zu erfüllen und dennoch einen rentablen Betrieb zu führen: «Mein wichtigstes Ziel ist es, dass ich keine Kündigung aussprechen muss.»

Während einige Bars die Besucher mit Glasscheiben voneinander trennen, verfolgt das Bar-am-Wasser-Team eine andere Strategie. «Wir haben 30 Sitzplätze, also rund 50 Prozent unserer Kapazität, aus dem Lokal entfernt. So kann die soziale Distanz problemlos eingehalten werden, die Gäste fühlen sich nicht eingeeengt und erhalten ein Stück Normalität zurück.» Kompensiert wird dies mit dem beliebten Aussenbereich: «Die Nationalbank neben uns hat uns vorübergehend ihren Vorplatz zur Verfügung gestellt. Danke! Dadurch können mehr Gäste denn je ihren Cocktail unter freiem Himmel geniessen – sofern

das Wetter stimmt.» Ausgebaut wird auch das kulinarische Mittagsangebot, «um allfällige wegfallende Profite vom Abend aufzufangen.»

Schutzmasken stehen dem Personal, das gestaffelt im Einsatz steht, stets zur Verfügung, die Nutzung ist allerdings freiwillig. Tische, Stühle und Getränkekarten werden nach jedem Gast desinfiziert, die Toiletten viermal am Tag, «mehr als gesetzlich vorgeschrieben.» Die Gäste sollen von diesen Massnahmen möglichst wenig mitbekommen. Einzig das Desinfektionsmittel am Eingang sowie eine Plexiglasscheibe um den eigentlichen Barbereich zeigen, dass wir uns im Coronazeitalter befinden. **SAG**



Barchef Dirk Hany mit dem Desinfiziermittel am Lokaleingang.

Bild: SAG

Im Restaurant Mesa

Die Tische im Gourmet-Lokal Mesa an der Weinbergstrasse 75 im Kreis 6 sind weiss gedeckt, die Schutzmassnahmen entsprechend umgesetzt. Das Mesa hat viel investiert, um die Gäste zu schützen. Auf Wunsch können Plexiglas-Scheiben auf den Tischen aufgestellt werden, beispielsweise, wenn Geschäftspartner miteinander essen oder verschiedene

Generationen, die sich nicht zu nahekommen wollen. Auch Desinfektionsmittel der Zürcher Manufaktur Deux Frères steht zur Verfügung.

Chef de Service Sandra Brack und Küchenchef Sebastian Rösch sind bereit für die Gäste. Sie können es kaum erwarten, sie wieder willkommen zu heissen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Die Mitarbeitenden tragen

ab sofort Schutzmasken, produziert von einem Zürcher Nähatelier. «Wir schützen uns sowie die Gäste, weil wir sie auch künftig direkt am Tisch bedienen und uns mit ihnen unterhalten möchten», sagt Sandra Brack.

Der Genuss stehe im Mittelpunkt, genauso wie das Zwischenmenschliche, wenn auch Begrüssungen per Handschlag so schnell nicht mehr



möglich sein würden. Die 30-Jährige arbeitet seit zwei Jahren im Restaurant Mesa (1 Michelin-Stern, 16 Gault-Millau-Punkte) und kennt viele Stammgäste. Sie sind es auch, die bereits wieder einen Tisch reserviert haben und sich auf die kulinarische Auszeit freuen.

Sebastian Rösch gehört mit seinen

31 Jahren zu den jüngsten Sterneköchen der Stadt Zürich. «Wir wollen unseren Gästen weiterhin die gewohnten Genussmomente beschere-» Aus diesem Grund wird auch künftig neben den À-la-carte-Gerichten ein 8-Gänge-Menü angeboten, aktuell mit Forelle grün und Malanser Junghahn. Um mehr Zeit für die Pla-

nung und Vorbereitung zu haben, öffnet das Restaurant im Monat Mai nur abends, zudem teilt sich das Team auf, damit man sich in der engen Küche nicht zu nahekommt. Küchenchef Sebastian Rösch: «Handhygiene hatte bei uns schon immer oberste Priorität.» **GH**



: Mesa-Küchenchef Sebastian Rösch (L) und Chef de Service Sandra Brack. Bild: PD