



So reagieren die Zürcher Restaurants

Bald weht wieder ein Hauch von Leben durch Zürichs Gastrolandschaft. Restaurants und Bars dürfen ab 11. Mai den Betrieb wieder aufnehmen. Die bisher kommunizierten Auflagen: vier Personen pro Tisch, bei einer Familie mit Kindern mehr. Zwischen den Tischen ein Abstand von zwei Metern. Alle Gäste müssen sitzen.

Die Zürcher Gastronomen reagieren auf die Wiederaufnahme des Betriebs verhalten positiv. «Wir sind erfreut über den Entscheid, weil es ein wichtiges Zeichen ist für die Branche», sagt der Präsident von Gastro Zürich-City, Urs Pfäffli. Noch sei aber Skepsis angebracht, was die Umsetzung der Regelungen oder die Wirtschaftlichkeit für die einzelnen Betriebe angehe, sagt er. So rechnet etwa Rudi Bindella jr. nicht damit, dass er seine 24 Restaurants im Kanton direkt nach der Wiedereröffnung wieder rentabel betreiben kann. «Wenn es gut kommt, schaffen wir eine Auslas-

zung von 50 Prozent», sagt Bindella, Chef des Unternehmens **Bindella** leitet. Ein Grossteil seiner Restaurants wird den Betrieb wieder aufnehmen, einen genauen Plan aber, wie sich die Richtlinien des Bundesrates umsetzen lassen, hat Bindella noch nicht.

Für einige der bekannten Stadtzürcher Restaurants ist noch unklar, ob sie den Betrieb am 11. Mai aufnehmen. «Wir setzen alles daran, das Haupthaus wiederzueröffnen», sagt etwa Rolf Hiltl, Chef der **Hiltl-Restaurants**. Es sei denn, die voraussehbare Bilanz falle zu negativ aus. Das Gleiche gilt für den **Zeughauskeller**, dessen Betreiber ebenfalls noch kalkulieren, bevor sie sich entscheiden. Sicher öffnen wird dagegen die **Kronenhalle**.

Vor allem Kleinbetriebe bewerten die schrittweise Öffnung skeptisch. «Es wäre einfacher, wir könnten noch weiterhin geschlossen bleiben», sagt Marlene Halter vom 30 Personen fassenden Lo-

kal **Metzg** im Kreis 4. Die Betriebskosten, die während der Schliessung wegfallen, würden gleich hoch bleiben wie bei Vollbesetzung des Restaurants. Öffnen wird die Metzger trotzdem.

Pfäffli von Gastro Zürich-City sagt, dass von den Gastronomen nun Kreativität in der Umsetzung der Richtlinien gefragt sei. «Zwar ist vielerorts Not feststellbar, aber daraus kann auch Kraft gezogen werden.»

Wie das in Zukunft aussehen könnte, zeigt etwa Walter Schöb von der **Rheinfelder Bierhalle**. «Ich kann mir vorstellen, Plexiglas an den Tischen zu montieren, um die Gäste abzutrennen.» Passende Scheiben habe er schon gefunden, doch kaufen werde er sie erst, wenn Gastro Suisse die Massnahmen konkretisiere. Offen ist für ihn wie auch für andere Gastronomen das Bedürfnis der Bevölkerung. «Es fragt sich, ob die Gäste wieder auswärts essen wollen.» (dsa)