



Seit gestern dürfen Restaurants in der Schweiz wieder geöffnet sein. Das freut Gastronominnen und Gastronomen in Schaffhausen, fordert sie aber auch heraus. Denn die Abstandsregeln haben zur Folge, dass sie weniger Gäste bewirten können.



Ist froh um die grosszügigen Platzverhältnisse im Restaurant: Natalie Sigg, Geschäftsführerin der Kammgarn-Beiz.

BILDER MELANIE DUCHEN

Offen, aber nicht im Normalbetrieb

Seit gestern dürfen Restaurants in der Schweiz wieder geöffnet sein. Das freut Gastronominnen und Gastronomen in Schaffhausen, fordert sie aber auch heraus. Denn die Abstandsregeln haben zur Folge, dass sie weniger Gäste bewirten können.

Isabel Heusser

SCHAFFHAUSEN. Wenn nur nicht dieses Wetter gewesen wäre. Gegen die Mittagszeit fing es gestern an zu regnen und es wurde kühl, ausgerechnet am ersten Tag, als die Restaurants nach zwei Monaten Lockdown wieder öffnen durften. Draussen sitzen und beim Mittagessen in die Sonne blinzeln: gestrichen.

Doch bei Schaffhauser Wirten überwog gestern die Freude, nach der langen Zwangspause endlich wieder Gäste empfangen zu dürfen – wenn auch unter Aufla-

gen. Ganze sieben Seiten umfasst das Schutzkonzept des Branchenverbandes Gastrosuisse. Die wichtigsten Regeln: Pro Tisch sind in den Restaurants maximal vier Personen oder Familien mit Kindern erlaubt, zwischen den Tischen braucht es zwei Meter Abstand oder eine Trennwand. Stehplätze sind nicht erlaubt. Zudem sollen die Personendaten erfasst werden.

Für Betriebe mit engen Platzverhältnissen wie das «Vordergässli» ist es nicht ganz einfach, insbesondere die Distanzregeln einzuhalten. «Bitte 2 Meter Abstand hal-



ten» steht auf einem Schild direkt beim Eingang. Aktuell könnten weniger als die Hälfte der Tische bedient werden, sagt Ladd Braden-Golay, der das Café zusammen mit seiner Frau führt. Das Personal trägt Masken, da es an der Bar und bei der Essensausgabe schwierig ist, Distanz zu halten – genauso in der kleinen Küche.

Noch ist vieles ungewohnt. Zwischen den Tischen steht Desinfektionsmittel bereit. Und statt der plastifizierten Menukarten gibt es jetzt ein Menu aus Papier mit

einem verkleinerten Angebot. Auch die Öffnungszeiten wurden verkürzt. «Es wird etwas Zeit brauchen, bis wir uns an all die Neuerungen gewöhnt haben», sagt Caroline Braden-Golay, «Aber wir freuen uns sehr, dass wir wieder aufmachen durften.» Der Start in den Tag war erfolgreich. «Kaum haben wir aufgemacht, sind schon die ersten Gäste aufgetaucht», sagt Ladd Braden-Golay. Und über Mittag waren alle bedienbaren Tische reserviert.



Um möglichst viele Gäste bewirtschaften zu können, wurden im «Santa Lucia» Plexiglas-Trennwände aufgestellt. Im Bild Geschäftsführer Metush Kqiku.



Caroline und Ladd Braden-Golay können nach der Umsetzung des Schutzkonzepts weniger als die Hälfte aller Tische im «Vordergässli» bedienen.

Ausnahmsweise am Montag offen

Die Kammgarn-Beiz ist montags eigentlich geschlossen – gestern aber war sie ausnahmsweise geöffnet, quasi um das Ende des Lockdown zu feiern. Über Mittag ist hier oft kein Platz mehr frei; gestern hielt sich der Ansturm noch in Grenzen. «Wir haben damit gerechnet, dass wir nicht von Anfang an ausgebucht sein werden», sagt Geschäftsführerin Natalie Sigg. Viele Leute arbeiten weiterhin im Homeoffice, etwa bei der IWC gleich nebenan.

Sigg ist sich bewusst: Die Platzverhältnisse in der Beiz sind vergleichsweise komfortabel. «Ich hoffe, dass dies den Gästen ein Gefühl der Sicherheit vermittelt, wir haben ausserdem darauf geachtet, dass die meisten Tische mehr als zwei Meter auseinanderstehen.» Um die Abstandsvorschriften einhalten zu können, mussten 10 der 23 Tische in der Beiz entfernt werden – entsprechend können auch weniger Gäste bedient werden. «Wir haben uns schon überlegt, ob es sich lohnt, aufzumachen», sagt Sigg. Gerade abends dürfte die Zahl der Gäste kleiner sein als üblich, weil das Veranstaltungsverbot weiterhin gilt und die Aktionshalle folglich leer bleibt. «Aber die Beiz ist ein Ort der Begegnung, deshalb sind wir es den Leuten schuldig, dass man

hier wieder zusammenkommen kann.»

Um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, wurde die Karte etwas verkleinert – ansonsten soll der Betrieb so normal wie möglich laufen. Sigg hofft nun, dass das Veranstaltungsverbot etwas gelockert wird und die «Akustikterrasse» im Juni stattfinden kann. Abgesagt wurde sie noch nicht. «Es wäre schön, wenn wir so mit unseren Gästen in den Sommer starten könnten.»

Trennwände zwischen den Tischen

Im «Santa Lucia» wurden Trennwände aus Plexiglas aufgestellt, um möglichst viele Gäste bedienen zu können. Insgesamt 300 solcher Trennwände hat die Handwerksabteilung der Bindella-Gruppe, zu der das «Santa Lucia» gehört, für alle Betriebe hergestellt. Die grösste Schwierigkeit sei es gewesen, Plexiglasscheiben aufzutreiben, sagt Geschäftsleitungsmitglied Pascal Weingartner. «Fast alle waren ausverkauft.» Am Samstag wurden die Wände aufgebaut. Eine Massnahme, die viel Geld gekostet habe, sagt Weingartner. «Doch in der Gastronomie zählt jeder Platz.» In der Bindella-Gruppe geht man davon aus, dass die Coronakrise und damit die Sonderauflagen für die Gastronomie noch eine ganze Weile anhalten werden. «Darum wird sich



diese Investition wohl auszahlen.»

Auch nach der Mittagszeit waren gestern im «Santa Lucia» noch einzelne Tische besetzt. «Die Stammgäste haben uns vermisst, und wir sie auch», sagt Geschäftsführer Metush Kqiku. «Einer hat mir während des Lockdown sogar eine Postkarte geschrieben.»

Auch im «Santa Lucia» wurden die Öffnungszeiten angepasst, aktuell ist sonntags geschlossen. «Wir müssen schauen, wie sich die Situation entwickelt.» Damit der Betrieb rentabel ist, müssen genügend Gäste bewirtet werden können. Die Verantwortlichen des Restaurants hoffen deshalb, dass die Stadt mehr Fläche für die Aussenplätze zur Verfügung stellt.