

Hauptausgabe

Berner Zeitung  
3001 Bern  
031/ 330 33 33  
<https://www.bernerzeitung.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 35'881  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Seite: 2  
Fläche: 224'896 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 77467292  
Ausschnitt Seite: 1/5

## In den Restaurants bleiben am Mittag viele Tische leer

**Gastro-Neustart in Bern** Einen Monat nach dem Ende des Lockdown steigt die Gästezahl in den Stadtberner Restaurants nur schleppend an. Weil das Geschäft über Mittag darniederliegt, fordern die Beizer grosse Unternehmen auf, das Homeoffice aufzuheben.



Warten auf hungrige Mittagsgäste im Restaurant Casino in Bern: Ganze Branchen weilen noch immer im Homeoffice, und so bleiben viele Beizen mittags ruhig. Foto: Franziska Rothenbühler

### Claudia Salzmann

12. Mai, 19 Uhr, an der Bistrobar im Casino Bern. Zwei Gäste stossen auf das Ende des Lockdown mit Champagner an. Niemand tut es ihnen nach. Die Kellner tragen Masken, die Terrasse ist noch geschlossen. Das Restaurant der Burgergemeinde ist hochgefahren, aber die meisten Tische bleiben leer. Der Kaffeeraum Salon d'Or, der sonst bis 2 Uhr nachts offen ist, ist abgesperrt.

10. Juni, gleiche Zeit, gleicher Ort. An der Bar sind alle vorhandenen Stühle besetzt. Schutz-

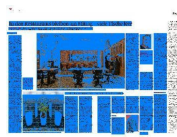
maskierte Kellner begleiten im Minutentakt Gäste zu ihren reservierten Tischen. Würde es nicht regnen, wäre auch die Terrasse offen. Der Salon d'Or ist offen und voll.

Im Casino gibt es zwar maskierte Kellner, über Schutzwände musste Direktor Ivo Adam nicht nachdenken. Die 90 möglichen Plätze lassen sich im weitläufigen Raum gut verteilen, sodass Sicherheitsabstände locker eingehalten werden können. Seine fünf Restaurantkonzepte hat Adam auf zwei reduziert. An der Bistrobar wird nicht gekocht, zu eng sind dort die Platzverhältnis-

se. Auch der Sushi-Chef wird erst im September zurückkehren.

Dafür läuft im Casino das Kaffeegeschäft plötzlich besser, weil viele Stehbars der Stadt erst später eröffnen durften. «Die Kaffeetrinker brachten als Erste Leben ins Casino», sagt Adam. Kontinuierlich steige die Gästezahl an: «Auch die Risikogruppe fühlt sich im Casino wieder wohl.» Aber noch immer befindet sich die Hälfte der Belegschaft in Kurzarbeit. Ganz zu schweigen vom Kulturbetrieb im ersten Stock, der noch komplett ruht.

### Auf die Berner gesetzt



Hauptausgabe

Berner Zeitung  
3001 Bern  
031/ 330 33 33  
<https://www.bernerzeitung.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 35'881  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Seite: 2  
Fläche: 224'896 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 77467292  
Ausschnitt Seite: 2/5

Vor einem Monat war die Gastrobranche fast ein wenig überrumpelt, dass der Lockdown plötzlich überraschend schnell zu Ende war. Die Anpassungsleistung an die neuen Regeln forderte die Beizer heraus. Vier Wochen später ist der Grundtenor in der Stadtberner Gastroszene klar: Die Beizer sind froh, konnten sie ihre Lokale wieder öffnen. Was nicht heisst, dass ihnen die Gäste die Türe einrennen.

Laut einer nicht repräsentativen Umfrage der BZ, bei der sich über 153 Personen beteiligten, kochen 39 Prozent derzeit noch lieber daheim. Gerade mal ein Viertel gibt an, wieder so oft auswärts zu essen wie vor dem Lockdown. 23 Prozent fanden ihren Restaurantbesuch wegen Masken und Sicherheitsplexigläsern gewöhnungsbedürftig. Und 14 Prozent warten noch zu, da für sie das Ambiente nicht stimmt. Nicht alle wollen zwischen Plexiglas-scheiben speisen und von maskierten Kellnern bedient werden.

Szenenwechsel ins Kornhaus, dort hat man gerade umgebaut. Erst wenige Tage ist die neue Pizzeria Più offen. Der Zürcher Gastrounternehmer Rudi Bindella senior, der das Kornhaus führt, sagte an der Neueröffnung, dass seine Kette schweizweit über alle 44 Betriebe 45 Prozent des Vorjahresumsatzes erreiche. «Es dürfte noch lange dauern, bis al-

**«Es dürfte noch lange dauern, bis alles wieder normale Drehzahlen hat.»**

**Rudi Bindella senior**  
Gastrounternehmer

les wieder normale Drehzahlen hat», sagte er. Der Situation entsprechend habe er beispielsweise im Kornhauskeller von 62 Personen deren 10 im Einsatz. Abends ruht der Betrieb im Keller komplett, denn in normalen Zeiten würden hier unten Touristengruppen verköstigt.

Ebenfalls viele Touristen vermuten würde man im Alten Tramdepot beim Bärengraben. «Touristen machen nur fünf Prozent unserer Gäste aus. Wir merken jetzt, dass wir von jeher auf Berner gesetzt haben», korrigiert Tramdepot-Gründer Thomas Baumann den falschen Eindruck. Von insgesamt 300 Plätzen darf er noch 180 besetzen, und die seien voll. «Aber es läuft nicht gut genug, wir bringen die Umsätze einfach nicht hin», sagt er. Schätzungsweise 50 Prozent des Umsatzes erreicht das Tramdepot.

Baumann hofft auf weitere Lockerungen, damit die Tische näher zueinander geschoben werden können. Die Konsumation an der Bar fällt komplett weg, das spüre er gut. Seit Dienstag ist die Bar trotzdem wieder in Betrieb, aber mit Barhockern. «Wer nur trinken will, setzt sich an die Bar. Und wir haben freie Tische, an denen wir auch Essen verkaufen können», sagt er. Zudem hat er ein Schichtsystem beim Abendessen eingeführt. Die erste Runde startet um 18 Uhr, die zweite um 20 Uhr. Seine Gäste hätten dafür Verständnis.

**«Viele schwarze Schafe»**

Wer die Innenstadt verlässt und versucht, einen Tisch in einem Quartierlokal zu bekommen, der merkt: Hier brummt das Geschäft. Dies mag daran liegen, dass die wenigen Tische schnell weg sind. Aber auffällig ist, dass Lokale mit klaren Konzepten

Publikum anziehen.



**«Auch die Risikogruppe fühlt sich im Casino wieder wohl.»**

**Ivo Adam**  
Direktor im Casino

Beispielsweise ist das neue Restaurant Le Vivant beim Bremgartenfriedhof seit dem ersten Eröffnungsabend an ausgebucht. Ein wichtiger Punkt im Konzept sind Naturweine. Im neuen Restaurant Werkhof im Liebefeld kocht man nur mit Schweizer Produkten. Die Tische am Abend sind ausgebucht. In der Brasserie Obstberg im gleichnamigen Quartier ist, seit der Spitzenkoch Werner Rothen angefangen hat, abends durchreserviert. Für den Erfolg dieser Restaurants hat der Gastroberater Urs Messerli (siehe auch das Interview) eine plausible Erklärung: «Ein Lokal mit einem geschärften Konzept, das man lebt, das hat Erfolg.»

Eine Sorge teilen sich alle befragten Beizer: Das Mittagsgeschäft läuft überhaupt nicht. Das





Hauptausgabe

Berner Zeitung  
3001 Bern  
031/ 330 33 33  
<https://www.bernerzeitung.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 35'881  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Seite: 2  
Fläche: 224'896 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 77467292  
Ausschnitt Seite: 3/5

hat den simplen Grund, dass deutlich über 100'000 Personen (Stand 2018), die täglich in die Stadt Bern pendeln, noch längst nicht alle wieder in ihre Büros zurückgekehrt sind. Casino-Direktor Ivo Adam sagt: «Wir haben unterschätzt, dass noch so viele im Homeoffice sind.» Die Finanzbranche dürfte auf Anfang Juli zurückkehren. Bei den SBB sind per 8. Juni 25 Prozent in die Büros zurückgekehrt, bis Mitte Juli dürften es nicht mehr als 50 Prozent sein. Der Präsident von Gastro Stadt Bern und Umgebung,

Tobias Burkhalter, mahnt: «Die grossen Firmen müssen sich überlegen, dass sie stark mithelfen könnten, die Wirtschaft wieder anzukurbeln.»

Seit Samstag müssen Beizer bei Gruppen ab fünf Personen die Personalien festhalten, um die Nachverfolgung sicherzustellen. Das wird nicht von allen Wirten gleich gehandhabt. «Es gibt viele schwarze Schafe. Viele nehmen dies nicht ernst, auch weil sie nicht mit den Gästen diskutieren wollen», sagt Tobias Burkhalter, Präsident von Gastro

Stadt Bern und Umgebung.

In der BZ-Umfrage gaben 24 Prozent der Teilnehmenden an, dass sie ihre Daten freiwillig angegeben haben, und 15 Prozent gaben die Daten bereits bei der Reservation an. Bei 17 Prozent hat das Personal nicht danach gefragt, und 6 Prozent wollten ihre Daten nicht hinterlegen. Burkhalter spricht von Einzelfällen, die ihre Daten nicht angeben wollen. Das sei lachhaft, denn: «Bei jeder heimgelieferten Pizza kennt der Kurier die genaue Adresse.»



Kreative Abstandsmassnahme in der Herrentoilette des Berner Restaurants Casino. Foto: Raphael Moser



Hauptausgabe

Berner Zeitung  
3001 Bern  
031/ 330 33 33  
<https://www.bernerzeitung.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 35'881  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Seite: 2  
Fläche: 224'896 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 77467292  
Ausschnitt Seite: 4/5

## «Die Konkurse kommen erst, wenn Kredite fällig werden»

Claudia Salzmann

**Urs Messerli, heute vor einem Monat lockerte der Bundesrat seine Bestimmungen, Restaurants durften wieder aufmachen. Wie läuft es?**

Am Anfang kehrten jüngere Gäste und Stammgäste sofort ein, dann folgte ein Tief. Und nun steigt das Volumen ganz langsam an. Aber die Leute wollen Platz haben und setzen sich gern draussen hin. Deshalb sind Restaurants mit Terrassen klar im Vorteil, das sind meistens Landbeizen. Ich höre öfter, dass es auf dem Land besser läuft als in der Stadt. Grosszügige Terrassen gibt es im Zentrum nicht viele. Kleine Lokale könnten profitieren, wenn sie zwei Essenszeiten einführen. Aber das ist schwierig, denn der Schweizer will nicht um 21 Uhr essen gehen.

**Wie ist die Stimmung bei den Wirten?**

Viele Gastronomen wirken jetzt entspannter, weil sie Kurzarbeit bekommen haben und Versicherungsgelder ausgezahlt wurden. Alle hoffen, mit einem blauen Auge davonzukommen. Da möchte ich das Schweizer Auffangnetz rühmen. Ich hoffe, dass es bei einer Delle bleibt. Falls es nicht noch einmal einen Lockdown gibt.

**Haben Sie Kenntnis von Konkursen?**

Ich weiss von ein oder zwei Restaurants in der Region, die wahrscheinlich schliessen müssen. Eines davon hat frisch aufgemacht, für sie kam der Lockdown

zur Unzeit. Ausserdem habe ich Kenntnis von Pachtverträgen, die nicht verlängert werden, oder von Wirten, die sich umschulen lassen. Aber zahlreiche Konkurse dürfte es erst geben, wenn die Zinsen steigen oder diese Unterstützungskredite zurückgezahlt werden müssen.

**Warum läuft das Mittagsgeschäft noch verhalten?**

Ich sehe dafür zwei Gründe. Einerseits haben die Leute Angst. Andererseits könnten sie sich daran gewöhnt haben, selber einzukaufen und daheim zu kochen. Ich habe von vielen Bekannten gehört, dass sie Gefallen gefunden haben. Ich sehe das beim Absatz meiner Kochbücher. Noch nie habe ich so viele Bücher verkauft. Aber wir stellen auch ein neues Kundensegment fest, das vorbereitetes Essen abholen kommt oder sich liefern lässt.

**Abends bestellen Gäste einen Mehrgänger und Wein. Am Mittag isst man oft günstig. Ist das Mittagsgeschäft denn wirklich so wichtig?**

Weil es in Bern so viele Pendler gibt, gibt es am Mittag eigentlich zu wenig Plätze in den Restaurants. Daher sind die Lokale voll. Doch dieses Geschäft ist oft nicht kostendeckend, niemand will 30 Franken ausgeben. Und das Widersprüchliche ist: Obwohl die Plätze am Mittag alle besetzt sind, gibt es einen enormen Preisdruck. Auch wegen der Take-aways, die mit den Preisen noch mehr unten reingehen. Doch man kann sagen, dass das Abendgeschäft den Mittag subventioniert. Viele Wirte haben aber abends grosse Schwankungen und bringen ihre

Plätze nicht voll.

**Manche Wirte meinen zu erkennen, dass sich die Gäste eher nur zum Apéro treffen und mit dem Abendessen noch zuwarten.**

Man merkt diesen Nachholbedarf gut – ein Bier trinken zu gehen und die Kollegen wieder zu treffen. Diejenigen Gäste, die auswärts essen gehen, sind nicht knauserig, sondern bestellen eine schöne Flasche Wein. Und zeigen so ihre Solidarität mit den Beizen. Auf die vorherigen Umsätze kommen die Lokale aber längst nicht, weil die Plätze reduziert sind. Ausserdem muss man sehen, dass viele Menschen Existenzängste haben. Manche wollen jetzt lieber nicht zu viel Geld ausgeben, da sie den Job verlieren könnten. Und bereits stelle ich fest, dass viele Arbeitgeber das Weihnachtsessen absagen oder gar nicht erst buchen.

**Gibt es auch positive Neuigkeiten?**

Ich weiss nicht, ob ich das nun sagen darf. Weil es zu vielen Kündigungen gekommen ist, ist der Stellenmarkt deutlich entspannter geworden. Für die Wirte war es vorher echt schwierig, gute Kellnerinnen oder Köche zu



Hauptausgabe

Berner Zeitung  
3001 Bern  
031/ 330 33 33  
<https://www.bernerzeitung.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 35'881  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Seite: 2  
Fläche: 224'896 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 77467292  
Ausschnitt Seite: 5/5



Urs Messerli. Foto: rot

finden. Der Markt war komplett ausgetrocknet. Jetzt bekommen Wirte wieder spannende Blindbewerbungen. Es sind Leute auf dem Markt, die arbeiten wollen, auch am Wochenende und abends.

### Hat die Corona-Krise das Konsumverhalten der Gäste verändert?

Generell dünkt mich, dass sich viele ihre Kaufentscheide genauer überlegen. Die Produkte sollen regionaler und wertiger sein. Das ist ein kleiner Lichtschimmer und könnte auch der Gastro-

branche helfen. Wie nachhaltig das sein wird, werden wir sehen.

### Sollten grosse Firmen ihre Mitarbeitenden aus dem Homeoffice holen, damit die Gastronomie wieder angekurbelt wird?

Wenn man nur die Restauration berücksichtigt, dann sollte man sofort alle aus dem Homeoffice holen. Aber ich plädiere eher fürs bewusste Konsumieren, also, dass die Leute sich überlegen, in welchem Onlineshop sie bestellen.

## Zur Person

Urs Messerli (54) erlernte den Kochberuf im Hirschen in Langnau, wo er auch seinen ersten Pachtvertrag unterschrieb. 2002 wurde er vom Gastroguide «Gault Millau» entdeckt, 2011 erhielt er einen «Michelin»-Stern. Zweimal gewann er mit der Koch-Nationalmannschaft den Weltmeistertitel. Heute berät er Restaurants, leitet Seminare und ist Prüfungsexperte. Er ist Inhaber der Mille Sens Groupe, die mehrere Lokale führt und auch berät. (cla)

### Ausflugsbeizen im Aufwind?

Ausflugsrestaurants haben meist drei Dinge gemein: grandiose Aussicht, grosse Terrassen und hohe Gästezahl bei schönem Wetter. «Bei schlechtem Wetter kommt niemand zu uns», sagt Gertrud Christen von der Chemihütte in Aeschi. Nach dem Lockdown habe man gut geschäftet, sagt Christen. So auch beim Restaurant Viva in Rüeggisberg, wie der Pächter André Jäggi

bestätigt. Ebenfalls im Fähribeizli in Muri: An schönen Tagen sei von einer Corona-Krise nichts zu spüren. Im Kemmeribodenbad in Schangnau hat die Betreiberfamilie Invernizzi gerade so viele Tische, dass die Hotelgäste verköstigt werden können. Die Auslastung im Restaurant liege bei 70 Prozent, die des Hotels bei 90 Prozent. Grossen Andrang gab es auch bei den Giessbachfällen am Brienzensee, das Grandhotel Giessbach sei

so gut gebucht wie im Vorjahr. Nach der Wiedereröffnung dürften die Ausflugsrestaurants davon profitiert haben, dass die Bahnen Ausflügler nicht auf die Gipfel gebracht haben. Diese fahren erst seit dem 8. Juni wieder. «Nun hoffe ich für alle Beizer in den Bergen, dass die Ausflügler hochfahren, damit auch sie wieder wirtten können», sagt Viva-Wirt Jäggi. (cla)



Hauptausgabe

Berner Zeitung  
3001 Bern  
031/ 330 33 33  
<https://www.bernerzeitung.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 35'881  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Seite: 2  
Fläche: 224'896 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 77467292

Dieser Artikel erschien in folgenden Regionalausgaben:

Medium	Typ	Auflage
Berner Zeitung / Ausgabe Stadt+Region Bern	Hauptausgabe	35'881
Berner Oberländer	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	13'684
Berner Zeitung / Langenthaler Tagblatt	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	8'376
Berner Zeitung / Ausgabe Burgdorf+Emmental	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	10'547
Thuner Tagblatt	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	15'268
Solothurner Tagblatt	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	9'982
	Gesamtauflage	93'738