

Zorn und Zuversicht

Selten ist eine so einfache Frage so wichtig wie in der aktuellen Krise: Wie gehts? Wir haben sie vielen Gastrovertretern gestellt – und werden es weiter tun.

Text/Redaktion: Sarah Kohler | Fotos: z. V. g.



Michael Früh, Rafael Hänni und Fabienne Lüdi, Inhaber Restaurant Werkhof, Bern: «Eigentlich sind wir überaus motiviert, in unser zweites Geschäftsjahr zu starten – uns sind aber die Hände gebunden. Im Moment kann man nur zusehen, wie unser Erwirtschaftetes schwindet, die Situation ist trostlos. Die Kurzarbeit ist eine gute Sache, und wir sind froh darum. Mit zunehmender Dauer werden jedoch die Fixkosten zum Problem. Wir hoffen fest, bald wieder unserer Leidenschaft nachgehen zu dürfen und uns nicht mehr alle 14 Tage an einer Konzeptänderung die Köpfe zerbrechen zu müssen.»



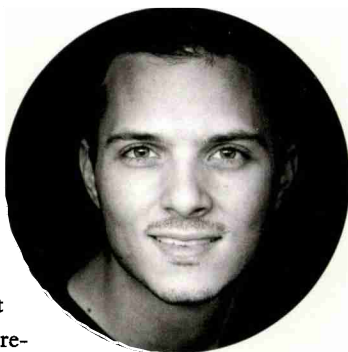
Andreas Hunziker, CEO ZFV-Unternehmungen, Zürich: «Die ZFV-Unternehmungen sind von der Pandemie und den damit verbundenen Massnahmen und Nachfrageveränderungen nach wie vor stark betroffen. Trotz aller Herausforderungen ist es uns seit Beginn der Corona-Krise wichtig, Chancen wahrzunehmen, mit innovativen Lösungen auf die veränderten Bedingungen sowie Bedürfnisse zu reagieren und wo immer möglich aktiv zu gestalten – sei es mit neuen Delivery-Konzepten, dem Ausbau des Take-aways oder der Nutzung von Hotelzimmern für Homeoffice.»

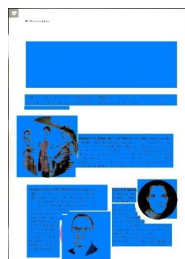


Pascal Haag, Vegikoch, Zürich: «Die bundesweiten Massnahmen zur Bekämpfung der Pandemie finde ich richtig, und die Gastrobranche zeigt grossen Willen sowie Durchhaltevermögen, die schwierige Zeit zu meistern. Deshalb ist das Versagen seitens des Bundes zur raschen finanziellen Unterstützung besonders enttäuschend. Zugleich bin ich optimistisch, dass sich durch die Krise neue Chancen eröffnen: Das ins Bewusstsein gerückte Vermissen des unkomplizierten Geniessens eines feinen Menüs, des unbeschwerten gesellschaftlichen Events und all dessen, was es bedeutet, einfach Gast zu sein, kann eine nachhaltige Wertschätzung der Gastronomie mit sich bringen. Für Gastronominnen und Gastronomen ist jetzt ein guter Zeitpunkt, um Konzepte zu überdenken, moderne Arbeitsbedingungen zu schaffen und neue Ideen umzusetzen, sodass das Gewerbe als attraktive Branche für junge, motivierte Menschen bestehen bleibt.»

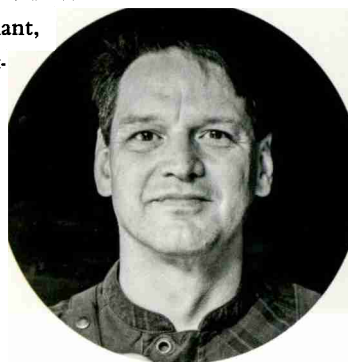
**Daniele Tortomasi
Küchenchef The
Nucleus, Tropen-
haus Wolhusen:**

«Wichtig ist, den Mut nicht zu verlieren und jede Zeit den Umständen entsprechend zu nutzen. Ich denke in dieser Zeit der Ruhe kann auch viel Kreatives entstehen und die Gastronomie – nachdem sie diese harte Zeit überstanden hat – wachsen und innovative Schritte machen. Was uns motiviert, sind die Menschen, die zu uns halten, mit uns fühlen und gespannt auf unsere neuen Kreationen warten.»

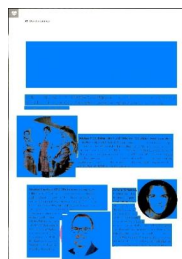




Hansjörg Ladurner, Küchenchef, Scalottas Terroir, Lenzerheide: «Wir schlossen schon auf die Sommersaison hin das Restaurant Carn & Caschiel, zügelten das Scalottas Terroir in den Raum und halbierten die Anzahl Plätze, um genug Abstand zu bieten. Der Sommer lief sehr gut, die Gäste schätzten das Angebot. Durch die Beschlüsse des Bundesrats und des Kantons konnten wir das Restaurant nicht wie geplant am 11. Dezember öffnen. Seit dem 18. Dezember bieten wir unseren Hotelgästen nun exklusiv die Gerichte aus der Terroir-Küche an. Zudem haben wir eine Spensa (Speisekammer) eingerichtet, in der sich auch Externe zu festgelegten Zeiten mit hausgemachten Delikatessen und Spezialitäten unserer Produzenten eindecken können. Und wir kreierten Gerichte fürs Take-away, die vorgekocht und gekühlt nach Hause genommen werden können. In der Bündnerstube (vormals Scalottas Terroir) hatten wir ein Angebot für Familienfeste oder Feiern im Kollegenkreis geplant, das wir zurzeit nicht umsetzen können. Die Zahl der Mitarbeiter reduzierten wir von acht auf fünf, indem wir die Saisonstellen nicht besetzten. Von den Mitarbeitern ist viel Flexibilität gefordert, sie sind aber hochmotiviert. Wir wünschen uns eine rasche Rückkehr zur «Normalität» mit einer einigermaßen guten Planungssicherheit, Mitarbeitern mit Freude an der Arbeit und glücklichen Gästen.»



Norman Hunziker, Küchenchef, Hotel Artist, Biel: «Die aktuelle Situation führt regelmässig zu unruhigen und schlaflosen Nächten: ein Berufsverbot, bereits deren drei innerhalb von zehn Monaten. Von einer Demokratie in eine Diktatur innert Tagen! Uns wird vorge-schrieben, was wir tun müssen, und wir alle dürfen nicht mehr machen, was wir in unseren mit Herzblut erarbeiteten Unternehmen wollen. Ich danke unseren Verbänden dafür, dass sie für uns Gastronomen kämpfen. Wir wollen alle eine gesunde Menschheit und Wirtschaft. An die von uns Bürgern bezahlten Behörden: Vergesst nicht, dass, wer zahlt, befiehlt. So ist es auch umgekehrt. Wer befiehlt, der zahlt!»



Sara Hochuli, Inhaberin Miyuko, Zürich: «Grundsätzlich gehts uns gut. Wir konnten mit den Kleinproduzentinnen-Food-Boxen im Frühling die Fixkosten decken. Sommer und Herbst liefen sehr gut. Auch haben wir die jährliche Adventskalenderproduktion massiv aufgestockt. So haben Onlineshop, Take-away und Adventsbestellungen den ersten Lockdown gerettet. Das Jahr fängt nun wieder bei null an und bringt neue Probleme. Generell sind wir über den geregelten Lockdown froh, denn November war mit den wenigen und sehr verunsicherten Gästen mühsam. Wir sind als Team sehr flexibel und haben stets schnell neue Ideen entwickelt. Aber jetzt sind wir langsam müde. Man merkt das auch bei den Gästen: Die Unterstützung ist immer noch da, aber mit weniger Elan.»



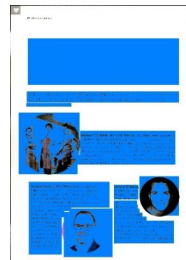
Yanick Mumenthaler, Bereichsleiter Gastronomie, Stiftung für Betagte

Münsingen: «Mit grosser Dankbarkeit dürfen wir in der Gastronomie der Stiftung für Betagte wie gewöhnlich weiterarbeiten. Durch die ganze Situation rund um Covid-19 ist uns einmal mehr bewusst geworden, wie wichtig es für unsere Bewohnerinnen und Bewohner ist, ein heimeliges Zuhause zu pflegen. Dazu tragen schmackhafte und liebevoll gekochte Menüs einen dankbaren Teil bei. Bankette und Events für externe Gäste und Partnerfirmen allerdings fehlen uns.»

Monika Jans und Thomas Huber, Gastgeber, Krone Sihlbrugg:

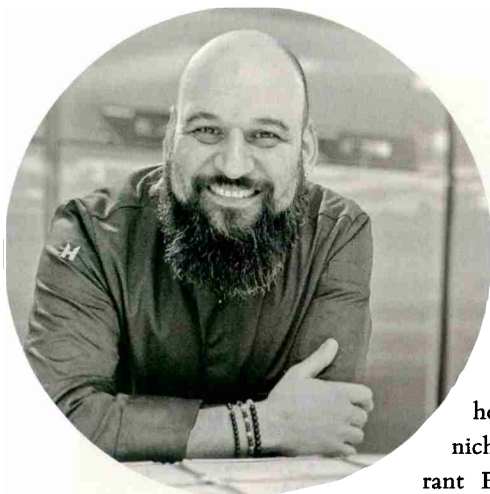
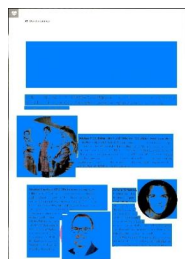
«Wir setzen, wie bereits im ersten Lockdown, auf Take-away und kommen damit ganz gut über die Runden. Leider fehlt uns der Umsatz des Weihnachtsgeschäfts, denn die beiden stärksten Monate bei uns sind eindeutig November und Dezember. Der Unterschied zum ersten Lockdown ist, dass unsere Verwöhnzimmer/Suiten sehr gut gebucht sind – die Leute suchen Privatsphäre. Wir wünschen uns eine klare Situation, damit wir wissen, wohin der Weg geht, und gleichzeitig eine Entschädigung, damit wir die Unterhaltskosten, die Personalnebenkosten und auch die unbezahlten Ferien der Mitarbeiter decken können.»





Michel Péclard, Inhaber Pumpstation Gastro GmbH, Zürich: «Danke der Nachfrage! Es geht uns den Umständen entsprechend gut. Wir haben das grosse Glück, auch für diesen Lockdown versichert zu sein. Das ist fast wie ein Siebner im Lotto. Dennoch ist das Ganze einfach megalangweilig, und damit kann ich nur schwer umgehen. Aber das ist mein Problemchen. Was mich sorgt sind die Telefonate anderer Gastronomen, denen es wirklich schlecht geht. Vor allem die Betriebe in den Bergen tun mir wahnsinnig leid. Sie haben von Weihnachten bis Anfang März Hochsaison, und mit dem Gastro-Lockdown bis mindestens Ende Februar ist es, als müssten sie ein ganzes Jahr dichtmachen. Hat man keine finanzielle Hilfe, ist der Ofen aus. Und bleibt aus. Manche beten mich fast an, in die Politik zu gehen, das Maul aufzumachen und Gegensteuer zu geben. Das ehrt mich natürlich, ist aber leider keine gute Idee. Ich taugte nicht einmal als Verwaltungsrat: Politisieren ist mir zu viel Kompromiss. Da bewegt sich zu wenig. Sorry! Wir müssen wohl alle mental beweglich bleiben und nicht aufgeben. Zusammen schaffen wir das!»





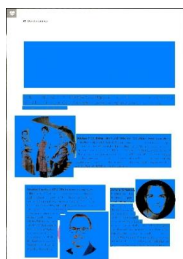
**Moses Ceylan,
Küchenchef
Einstein Gour-
met, St. Gallen
(bis Sommer
2020), jetzt auf
der Suche:**

«Von 100 auf null. Von heute auf morgen nicht mehr im Restaurant Einstein Gourmet kochen zu dürfen, war für mich eine grosse Herausforderung. Zum Glück bin ich gut darin, flexibel zu sein und aus einer neuen Situation das Beste zu machen. So nutze ich meine Zeit seither dafür, neue Pläne zu schmieden, meine Vision zu vertiefen und meine orientalische Handschrift stärker zu entwickeln. Als kulinarischer Botschafter liegt mein Fokus stets darauf, Menschen glücklich zu machen und mein Wissen weiterzugeben – und genau das mache ich auch weiterhin. Zum Beispiel koche ich gelegentlich «Mittagstisch» bei Löw Delights, der Schokoladenmanufaktur meiner Freundin und ihrer Schwester. Und immer wieder kommen Gastronomen auf mich zu und fragen nach Tipps und Ratschlägen. Ich freue mich sehr auf eine neue Herausforderung, sobald sich die Lage wieder normalisiert hat. Dafür aktiviere ich jetzt mein Netzwerk und bin voller Vorfreude auf das, was die Zukunft bringt.»

**Janine Landolt, Coffee Coach Brühnett und
Mitgründerin Takt Kafi & Bioladä, Richterswil:**

«Intensive Umstände geben uns die Möglichkeit, Veränderungen anzunehmen, «Eingefahrenes» zu hinterfragen, uns zu vernetzen und uns in der positiven Ausrichtung zu üben. Ich kann zurzeit keine Barista-Workshops im Takt oder bei Gastronomen anbieten und bin auf finanzielle Unterstützung angewiesen, dennoch versuche ich, kreativ zu bleiben. Da das Augenmerk der Covid-Massnahmen stark auf der Gastronomie liegt und unzählige Privatpersonen in Mitleidenschaft gezogen werden, können wir alle die Möglichkeit nutzen, unser Konsumverhalten zu hinterfragen. Nachhaltigkeit, Gesundheit und fairer Handel sollten nun endlich an erster Stelle stehen.»





Manfred Roth, Leiter Hotellerie & Gastronomie, Universitätsspital Basel: «Die Lage ist wirklich dramatisch. Ich vermisse das pulsierende Leben der Gastronomie schmerzlich, und die tollen Dienstleistungen der Branche, die einer Stadt mitunter auch ihre Identität verleihen, fehlen ganz. Traurig gehe ich an geschlossenen Restaurationen vorbei und hoffe, dass es bald wieder losgeht. Es sind die einfachen Dinge, die ich vermisse: mich zu treffen und auszutauschen, einfach die Seele baumeln zu lassen, mit Freunden oder Familie zu feiern. Dass das alles fehlt, lässt uns Gastronomen das Herz bluten: eine unmögliche Situation! Grundsätzlich sind wir ja die ewigen Opportunisten. Diesmal kann einfach niemand abschätzen, wohin die Reise geht, und es gibt keine vergleichbaren Erfahrungen, die man nutzen könnte. Take-away wird uns weiterbegleiten und eventuell als Businessmodell nach der Krise erhalten bleiben.»



Rudi Bindella junior, Geschäftsführer, Bindella Terra Vite Vita, Zürich: «Was uns im Moment am meisten beschäftigt: Wann können wir wieder

aufmachen? Es ist unverständlich, dass man eine ganze Branche zwangsschliesst – ohne Plan, wie die Ausfälle zu entschädigen sind. Dennoch: Wir schauen positiv ins Jahr 2021, es kann nur besser werden. Und wir wünschen uns, dass sich die Leute etwas weniger von der Angst leiten lassen und wieder einen Schritt aufeinander zugehen.»



Markus Segmüller, Inhaber Segmüller Collection, Zürich:

«Einem Patienten sagt man in der Regel, wie es um ihn steht! Wir Gastronomen werden durch den Bundesrat scheinbarweise informiert was zermürbt. Irgendwie halten wir uns über Wasser und erledigen Arbeiten, die längst anstehen. Grosse Sorgen bereitet uns die Situation der Mitarbeiter. Sie müssen Lohn einbussen hinnehmen und zudem auf Trinkgelder verzichten, die in ihren laufenden Kosten fest budgetiert sind. Da geht es manch einem an die Existenz.»