

Viele Zuger Restaurants haben geöffnet – trotzdem fehlen den Gastronomen die Gäste

Die Freude über die Wiedereröffnung ist bei vielen Zuger Wirten gross, wie eine Umfrage zeigt. Während des Lockdowns haben ihnen die Gäste gefehlt – und tun es teilweise immer noch.

Seit dem 11. Mai dürfen auch Wirte ihre Betriebe unter strengen Auflagen wieder öffnen. Während des Lockdown versuchten einige Zuger Restaurants, sich mit einem Liefer- oder Abholdienst über Wasser zu halten. Dennoch mussten viele ihre Reserven anzapfen, um die Coronakrise stämmen zu können. Ob die Zuger Gastronomie leidet und was Wirte derzeit tun können, um ihren Betrieb zu «retten», weiss Barbara Schneider, Präsidentin von Gastro Zug.

Als Präsidentin von Gastro Zug haben Sie den Überblick über den Kanton Zug. Wie geht es den Zuger Gastronomen derzeit?

Barbara Schneider: Die Mehrheit der Restaurants im Kanton Zug ist diese Woche wieder aufgegangen. Ich habe das Gefühl, dass nur jene geschlossen bleiben, die auf Grossanlässe wie Seminare oder Hochzeiten spezialisiert sind. Den Zuger Gastronomen geht es nicht schlecht, aber die Situation ist für viele wirtschaftlich herausfordernd. Wegen des fehlenden Umsatzes in den Wochen des Lockdowns mussten die Wirte ihre Reserven anzapfen. Und nun kann man wegen der Abstandsregeln weniger Gäste bewirten. Es fragt sich natürlich, ob es sich lohnt, wenn ein Betrieb weiterhin viele Mitarbeiter angestellt hat, um weniger Gäste zu bewirten. Für gewisse Gastronomen im Kanton wird es sicher eng.

Für welche denn?

Schlimm ist die Lage eher in der Stadt. Dort sind die Restaurants stark von den Geschäftsleuten abhängig, die zum Mittagessen vorbeikommen. Da viele Arbeitnehmer nun noch zu Hause arbeiten, fehlt den Gastronomen ihre Hauptzielgruppe. Es wird wohl noch eine ganze Weile dauern, bis diese Stammgäste wieder in der Stadt auftauchen. Da haben es Betriebe in ländlicheren Gebieten und Dörfern einfacher. Statt zu klagen, müssen wir aber versuchen, das Beste aus der Situation zu machen. Auch vor der Krise hatten wir nicht immer alle Plätze in unseren Restaurants besetzt. Mit einigen Tricks ist es möglich, dass die Betriebe jetzt wieder schwarze Zahlen schreiben.

Was können die Restaurants tun, um wieder zu rentieren?

Ich bin jetzt so etwas wie der Dreh- und Angelpunkt der Zuger Gastronomen und beantworte viele Fragen zu diesem Thema. Neben dem Schutzkonzept, das von den Restaurants gut aufgenommen wurde, musste jeder sein Konzept anpassen. Viele haben reduzierte Öffnungszeiten und eine kleinere Speisekarte. Fast alle Restaurants haben Kurzarbeit beantragt – ohne dieses Mittel könnte die Krise kaum einer stemmen. Es lohnt sich, möglichst wenig Mitarbeiter einzusetzen, um die Kosten tief zu halten.

Kommen denn nun genügend Gäste in die Lokale?

Auf Grund der Rückmeldungen aus den Zuger Betrieben habe ich das Gefühl, dass die Restaurants bereits wieder gut besucht sind. Die Gäste kommen noch zwar etwas zögerlich, aber sie kommen nach und nach. Viele Einwohnerinnen und Einwohner haben nach acht Wochen Zu-Hause-Bleiben das Bedürfnis, sich wieder einmal in einem Gasthaus verwöhnen zu lassen. Ein Restaurant ist ja auch ein Treffpunkt, um sich auszutauschen. Das haben viele vermisst. Die Gastronomen können nun mit der Öffnung ihres Betriebs ein starkes Zeichen setzen. Es ist wichtig, dass die Gäste sehen, dass wir wieder für sie da sind und den Mehraufwand trotz Coronavirus nicht scheuen.

Ein Überblick

Gasthaus zum Rössli in Oberägeri

Die Gäste kämen derzeit nur zögerlich, sagt Barbara Schneider, Wirtin vom «Rössli» in Oberägeri

Barbara Schneider führt das «Rössli» mit ihrem Mann. Seit Montag ist es wieder offen. Die Einhaltung des Schutzkonzepts sei eine Umgewöhnung gewesen, doch jetzt funktioniere es, betont Schneider. «Die Gäste kommen noch etwas zögerlich. Mittags sind wir nur mässig besucht, dafür laufen die Abende gut.» Normalerweise hat das «Rössli» Platz für 70 Gäste, davon kann wegen der Abstandsregeln jedoch nur knapp die Hälfte bewirtet werden. Das sei betriebswirtschaftlich kein grosses Problem. Da nur das Wirtepaar und ein Koch arbeiten und die Aushilfen zu Hause bleiben, könnten die Kosten getragen werden. Zwar habe der Umsatz während des Lockdowns gefehlt, doch indem der gesamte Betrieb heruntergefahren wurde, habe man die Fixkosten tief halten können. «Die Kunden kommen nicht nur zum Essen, sondern auch, weil sie das Zusammensein mit anderen Menschen vermisst haben. Unsere Stammgäste sind eine grosse Unterstützung und wir sind einfach froh, wieder für unsere Gäste da sein zu können», sagt Barbara Schneider.

Restaurant Löwen in Menzingen

Grossen Rückhalt ihrer Gäste spüren auch das Restaurant Falken in Neuheim und das Gasthaus Löwen in Menzingen. «Wir können wegen der Abstandsregeln zwar weniger Gäste bewirten, sind bis Ende Woche aber ausgebucht», freut sich Franco Körperich vom «Löwen». Da der Betrieb keine Festangestellten habe, sondern mit Aushilfen arbeite, komme man über die Runden. «Auch unser erweitertes Schutzkonzept funktioniert gut und wir desinfizieren unsere Infrastruktur und Hände regelmässig», sagt Körperich. Wie sich die Coronakrise finanziell auf den Betrieb auswirken werde, könne derzeit noch nicht abgeschätzt werden. «Wir hoffen, dass die Leute ihre Ferien in der Schweiz verbringen und der Sommer schön und warm wird. Dann läuft es auch für uns besser.»

Restaurant Blasenberg ob Zug

Auf einen guten Sommer mit schönem Wetter angewiesen ist auch das Restaurant Blasenberg oberhalb der Stadt Zug. Er habe die Öffnungszeiten angepasst und das Gasthaus in der ersten Woche täglich geöffnet, sagt Wirt Stefan Limacher. «Bis jetzt läuft noch nicht viel. Die Menschen sind vorsichtig und das schlechte Wetter hatte einen Einfluss. Doch auch wenn der Betrieb noch nicht rentiert, mussten wir öffnen. Die Mitarbeiter möchten arbeiten und wir haben unsere Gäste vermisst.» Da der erwartete Ansturm ausblieb, habe man sich langsam an die Änderungen herantasten können. Das Schutzkonzept funktioniere, doch die Kunden würden die Regeln etwas ausloten. «Kürzlich rief ein Familienvater an und fragte, ob er mit seinen Kindern, dem Bruder und der Schwägerin ins Restaurant kommen könne. Das geht leider nur, wenn pro Tisch maximal vier Personen sitzen und dazwischen ein Abstand von zwei Metern eingehalten ist. Wir können keine Ausnahmen machen», sagt Limacher. Im Innern könne er weniger als die Hälfte der 80 Plätze anbieten, ohne Terrasse würde es im «Blasenberg» schwierig. Dank Reserven aus den Vorjahren gehe es dem Betrieb finanziell gut. Geholfen hat auch der Kapaun-Take-away, den der Wirt während des Lockdowns angeboten hat und weiterhin betreibt.

Restaurant Bären in Zug

Wirtin Marlis Widmer führt den Bären in Zug und ist froh, wieder offen haben zu dürfen. Ebenfalls wieder geöffnet ist das Restaurant Bären in Zug. «Es ist schön, nach acht Wochen Abwesenheit wieder für die Gäste da sein zu können. Die aktuelle Zeit ist aber eine grosse Herausforderung für alle Gastronomen», betont Wirtin Marlis Widmer. In der ersten Woche seien noch nicht viele Gäste gekommen, zudem könne sie von den 90 Plätzen im «Bären» derzeit nur deren 40 anbieten.

Wirtschaft Brandenburg in Zug

Die Remimag Gastronomie AG, die im Kanton Zug vier Restaurants führt, öffnet ihre Betriebe schrittweise. Seit 14. Mai sind das Hafenrestaurant und das Restaurant Spago in Zug wieder offen, seit dem 15. Mai auch der Landgasthof Breitfeld in Rotkreuz. Noch geschlossen ist die Zuger Wirtschaft Brandenburg. «Derzeit könnten wir das Restaurant noch nicht kostendeckend betreiben, weil wir stark auf die Büros in der Umgebung angewiesen sind. Viele Arbeitnehmer sind noch im Homeoffice oder auf Kurzarbeit, weshalb uns die Gäste fehlen», erklärt Geschäftsführer Christian Hempel. Die Wirtschaft Brandenburg wird am 20. Mai wieder öffnen, allerdings mit angepassten Öffnungszeiten. «Vielen unserer knapp 20 Mitarbeitern war langweilig, weshalb wir froh sind, dass wir nächste Woche wieder starten können», so Hempel. Allerdings kämen nicht alle Mitarbeiter zum Einsatz, weil man von den 100 Plätzen nur die Hälfte besetzen könne. «Das ist eine extreme Einschränkung, auch finanziell.»

Restaurant Schiff in Zug

Von einer betriebswirtschaftlichen Katastrophe spricht Erich Barth vom Restaurant Schiff in Zug. Der Betrieb lohne sich derzeit nicht und es laufe schlechter als erwartet. «Am Mittag spüren wir das Homeoffice sehr, es sind weniger Leute in der Stadt, auf die wir angewiesen wären. Dafür ist die Stimmung unter den Gästen besser als erwartet. Die Gäste sind gelassen und halten sich ohne Probleme an die Vorgaben», erklärt Barth. Normalerweise machen Apéros und Caterings im «Schiff» die Hälfte des Umsatzes aus, nun sind diese Einnahmen weggebrochen. Doch auch Erich Barth betont, dass man dank Reserven und Kurzarbeit über die Runden komme. Trotz momentanem Defizit sei es vor allem psychologisch wertvoll gewesen, das Restaurant wieder zu öffnen. «Es tut gut, sich mit unseren Gästen austauschen zu können und ihre Dankbarkeit zu spüren. Zudem laufen die Abende gut und wir sind am Wochenende mit 30 Personen ausgebucht.» Mit dem Restaurant San Marco und der Panorama-Schiffbar hat das Restaurant Schiff die Aussenbestuhlung auf dem Gerbiplatz erweitern können. «Die Stadt hat hier unbürokratisch und schnell gehandelt, was wir schätzen. Wir hoffen auf gutes Wetter, um in den nächsten Wochen mehr Umsätze generieren zu können», so Barth.

«Baarbürgli» in Baar und «Engel» in Walchwil

Mike Schwarz und Janette Luginbühl haben das «Baarbürgli» gemeinsam geführt. Kürzlich haben sie Konkurs angemeldet.

Gewissen Betrieben, die wohl bereits vor der Coronakrise nicht besonders gut liefen, versetzte das Virus den Todesstoss. So ging kürzlich das Restaurant Baarbürgli in Baar Konkurs. Inhaberin Janette Luginbühl bestätigte gegenüber dem [Onlineportal Zentralplus](#), dass sie den Pachtvertrag fürs «Baarbürgli» per Ende Juni aufgelöst habe. Die Einnahmen seien in den letzten Wochen trotz Take-away eingebrochen. Ähnlich erging es dem Gasthaus Engel in Walchwil. Laut Homepage verlässt das Wirtepaar Markus und Monika Kathriner den «Engel» per Juni. Der Betrieb ist dauerhaft geschlossen, er hat nicht mehr rentiert.

Brauerei Restaurant in Baar

Bei Shpendim Velju ist die Freude gross, das Brauerei Restaurant in Baar wieder eröffnen zu dürfen. «Für uns ist das ein Licht am Ende des Tunnels», findet er, obwohl der Betrieb sehr zögerlich angelaufen sei. «Wir spüren, dass die Gäste sehr unsicher sind.» Für das Lokal selber habe sich allerdings nicht viel geändert, man biete noch immer alle Menüs auf der Karte an. Zusätzlich bleibt der Take-away-Stand vor dem Restaurant noch bis auf Weiteres in Betrieb. «Vor allem unsere Znüni-Kundschaft können wir so wegen der beschlossenen Massnahmen leichter empfangen», resümiert Velju. Eine Herausforderung sei es allerdings, die Leute darauf aufmerksam zu machen, dass man eben nicht zu einem anderen Tisch hinkönne, wenn man ein bekanntes Gesicht entdecke. «Unser Personal hat aber ein Auge darauf», versichert Velju.

Gasthaus Krone in Cham

Ähnlich gross ist die Freude auch im Ennetsee. «Als Vollblutgastronomen freut es uns, endlich wieder mit den Kunden sprechen zu können», so der Chamer Kronenwirt Rafael Mendoza. Selbst wenn er und sein Team dabei eine Maske tragen müssen. Als zusätzliche Schutzmassnahme haben sie ausserdem Glasstellwände zwischen den Tischen installiert. «Von der Hygiene her ist es natürlich eine grosse Umstellung», findet Mendoza. Die Kunden hätten dem Lokal jedoch die Treue gehalten. Allerdings habe es mittags deutlich weniger Gäste als sonst. Rafael Mendoza vermutet, dass das am Homeoffice liegen könnte. Abends hat das Lokal ausserdem eine Zwei-Schichten-Regelung eingeführt: Wer um 18 Uhr kommt, muss es um 20 Uhr wieder verlassen. Wer um 20 Uhr kommt, darf bis zur Schliessung bleiben. «Die Gäste haben das gut aufgenommen und verhalten sich sehr solidarisch», freut Mendoza sich.

Restaurant Zur Linde in Rotkreuz

Karin und Daniel Mätzener sind die Gastgeber im Restaurant Zur Linde in Rotkreuz und haben zu den Coronamassnahmen einen Kurzfilm online gestellt.

Um die Gäste auf den Besuch im Rotkreuzer Restaurant Zur Linde vorzubereiten, hat das Wirtepaar Karin und Daniel Mätzener einen animierten Kurzfilm zum Besuch im Restaurant hochgeladen. Die Besucher würden sich denn auch gut an die Massnahmen halten. «Vor allem die Abende sind bei uns sehr gut besucht», freut sich der Wirt. Um das Schutzkonzept richtig umzusetzen, muss das Restaurant auf 30 Prozent der Tische verzichten und hat entsprechend weniger Personal vor Ort. Generell habe sich aber das ganze Team gefreut, wieder arbeiten zu dürfen. Fortgeführt wird ausserdem das Take-away-Angebot, welches das Restaurant zur Linde gemeinsam mit dem Restaurant Rosengarten in Holzhäusern während des Lockdowns arrangiert hat. Auch das Angebot, Menüs am Gassenfenster abzuholen, erhält die «Linde» aufrecht.

Gasthaus Degen in Hünenberg

«Die Gäste kommen noch sehr zögerlich, speziell am Mittag», gibt Emil Girstmair, Wirt des «Degen» in Hünenberg, Auskunft. Einige Anpassungen wie etwa eine reduzierte Karte hat der Wirt vorgenommen. Der Personalbestand vor Ort wurde ausserdem halbiert und ist noch in Kurzarbeit, bis das Restaurant besser ausgelastet ist. «Wir geben uns Mühe, das Ambiente möglichst so zu gestalten, dass sich die Gäste bei uns wohl fühlen und die Sorgen vergessen können», so Girstmair. Man wolle eine gewisse Normalität vermitteln. Sehr erfreulich sei, dass die Gäste die neuen Regeln problemlos einhalten würden.