

Zuger Gastronomen haben zu kämpfen – und werden in der Krise kreativ

Die Coronakrise setzt auch den Restaurants im Kanton Zug arg zu. Viele Wirte halten sich bis zur nun beschlossenen Öffnung dank Lieferdiensten über Wasser.

Laura Sibold 30.04.2020

Während unter anderem Coiffeure und Gartencenter seit 27. April wieder öffnen dürfen, müssen Restaurants noch bis zum 11. Mai geschlossen bleiben. Doch Not macht bekanntlich erfinderisch. Auch wenn derzeit ein grosser Teil des Servicepersonals Kurzarbeit leistet, bieten viele Zuger Restaurants ihre Menus inzwischen per Take-away und Lieferdienst an.

Dazu gehört auch das Traditionslokal Guggital in Zug. Die Inhaber Martin und Cornelia Elsener beliefern seit sechs Wochen täglich zwischen 5 und 45 Kunden mit Mahlzeiten. Schon vor dem Lockdown seien kaum mehr Gäste ins Restaurant gekommen, und das Hauptgeschäft mit Banketts sei eingebrochen, sagt Cornelia Elsener. «Wir haben Take-away und Lieferdienst anfangs vor allem aus Angst aus dem Boden gestampft, dass wir sonst gar keine Einnahmen mehr generieren und auf den Fixkosten sitzen bleiben.»

Da das Personal – abgesehen vom Küchenchef – derzeit zu Hause bleibt, ist in den Betrieb des «Guggitals» die ganze Familie eingespannt. Martin und Cornelia Elsener kümmern sich um Bestellungen und packen auch beim Abwasch mit an, die Tochter hilft in der Küche und die Söhne fahren die Mahlzeiten zu den Kunden. Die Rückmeldungen seien positiv, und es laufe gut, sagt Elsener. «Aber wir freuen uns nach wie vor über jede einzelne Bestellung. Denn die Situation ist für einen Gastronomiebetrieb unserer Grösse immer noch prekär.»

Ab 11. Mai können die Restaurants aufatmen

So wie im «Guggital» klingt es derzeit bei vielen Restaurantchefs. Auch Dominik Rööfli von der Brasserie Maienrisli in Baar spricht von massiven Umsatzeinbussen. «Mit unserem Abhol- und Lieferdienst verkaufen wir täglich 20 bis 40 Menus», sagt Rööfli. «Das entspricht zehn Prozent des Umsatzes, den wir normalerweise generieren, wenn das Restaurant geöffnet ist und wir unser Catering machen.» Das reiche knapp, um die laufenden Kosten zu decken. Doch das Loch in der Kasse werde an die Reserven gehen.

Das sieht auch Thomas Peinhaupt vom Landhaus Steirereck im «Kreuz» in Cham so. Im März – wegen der Generalversammlungen meist der umsatzstärkste Monat – habe er dieses Jahr 70 Prozent weniger eingenommen. Peinhaupt hat einen Schnitzel-Drive-in aufgezogen, mit dem sich Kunden ihr Gericht zum Auto bringen lassen können. Das helfe kurzfristig, die Einbussen abzufangen. «Doch wenn wir länger geschlossen haben müssten, hätten wir ein Problem.» Entsprechend froh sind die Wirte, dass sie ab 11. Mai ihre Lokale unter strengen Auflagen wieder öffnen können.

Grosse Solidarität der Kundschaft

Neben den Gastronomen, die sich mit Abhol- und Lieferdienst behelfen, gibt es viele, die derzeit noch komplett geschlossen haben. So auch Guido Schneider-Regli vom Gasthaus zum Rössli in Oberägeri. Es lohne sich nicht, den kleinen Betrieb ohne passende Infrastruktur auf Take-away umzurüsten. Dafür hat sich der Oberägerer etwas anderes einfallen lassen: Über die Website können Kunden beim «Rössli» einen Vorfreude-Gutschein bestellen und den Betrieb unterstützen. Schneider-Regli erklärt: «Gerade jetzt, wo nichts reinkommt, brauchen wir Liquidität. Gäste, die nun einen Gutschein kaufen, können diesen bei uns einlösen, sobald wir wieder offen haben dürfen.» Der Wirt berichtet wie viele andere von der grossen Solidarität der Kunden, die sich in Form von Zuspruch und Zahlungen äussere. Auf die Idee mit den Vorfreude-Gutscheinen ist auch Gastro Zug aufmerksam geworden. Der Verband hat via Radio und Plakate eine Kampagne gestartet, in welcher der «Rössli»-Wirt

Derweil haben der «Rathauskeller» in Zug und das Restaurant Eierhals in Morgarten spezielle Take-aways eingerichtet. In Morgarten können Kunden neben fertigen Mahlzeiten frische Felchen- oder Hechtfilets fürs selbstgekochte Menü abholen. Im «Rathauskeller» können auf Bestellung frische Produkte samt Kochanleitung abgeholt und zu Hause nachgekocht werden. Auch das «Rössli» in Hünenberg und der «Sternen» in Walchwil setzen auf Heimlieferungen. Das decke nur einen Teil der Kosten, aber dank

guter Reserven sei man nicht vom Lieferdienst abhängig, betonen beide Wirte. «Wichtiger ist es, in Bewegung zu bleiben und den treuen Kunden etwas zurückgeben zu können», sagen Martin Eggimann vom «Rössli» und Giorgio Bernard vom Restaurant Sternen.

Das war auch ein Antrieb der Familie Elsener im «Guggital». Gerade für ältere Menschen, die wegen des Coronavirus nicht raus sollten, wollte man mit dem Lieferdienst etwas Gutes tun, betont Cornelia Elsener. So bringt sie täglich auch der 96-jährigen Irmin Nauer Mittagessen vorbei. Das sei eine enorme Erleichterung, sagt deren Sohn Marcel Nauer: «Die Selbstisolation stellt viele alleinstehende und betagte Menschen vor grosse Schwierigkeiten. Da braucht es solche Engel in der Gastronomie, das ist sehr wertvoll.»