

Der Gastrobranche stehen trostlose Weihnachten bevor

Wegen des fehlenden Festtagsgeschäfts bangen Kathrin Ansorge und Daniel Ris um ihr Restaurant «Transit» – nicht nur ihnen geht es so

JAN HUDEC

«Transit» steht in weiss-grünen Lettern über dem Eingang der Holzbaracke mit dem Wellblechdach. In der warmen Oktobersonne wirkt der kleine Vorplatz mit den Gartentischen, Palmen und Lichterketten wie eine Oase – draussen auf der Aargauerstrasse rauschen Autos und Lastwagen vorbei.

Wenn die Lage eines Restaurants sein Kapital ist, dann sind Kathrin Ansorge und Daniel Ris nicht gerade reich gesegnet. Ihr «Transit» liegt in einem der eigenartigsten Gebiete, die man sich in Zürich für ein Restaurant vorstellen kann: umgeben von Strichplatz, SBB-Serviceanlage und Asylunterkunft. Vielleicht ist es gerade diese Mischung, die die Leute anlockt.

Ein Mittagessen sieht zum Beispiel so aus: Mitarbeiter des Steueramts sitzen über einem Teller Pastelli mit Risi-Bisi, im Hintergrund kurven entzückte Kinder auf einem Velo lachend um die Container, die ihr Zuhause sind, und dann fährt ein roter Sportwagen vor, dem ein älterer Herr mit grauer Haartolle und blauer Jeansjacke entsteigt. Es ist Jean-Pierre Grätzer, der Grandseigneur des Zürcher Nachtlebens. «Dani, hast du mir eine Zigi?» Man kennt sich hier. Die Gäste sind so vielfältig wie die Umgebung. «Zu uns kommen alle von der AL bis zur SVP», sagt Ris.

Die Betreiber haben an diesem seltsamen Ort über die Jahre ein florierendes Lokal aufgebaut. «Kürzlich hat uns unser Treuhänder zum ersten Mal gelobt», sagt Ris. 2019 war ein gutes Jahr, die Finanzen waren endlich im Lot. Und doch war das Treffen mit dem Treuhänder kein erfreuliches. Es ging darum, ob die beiden Wirtin noch irgendwie abwenden können, alle Mitarbeiter entlassen zu müssen. Die Antwort: Nein.

Die Verluste, welche die Corona-Krise mit sich brachte, waren an sich schon gross genug. Doch mit den steigenden Fallzahlen ist nun auch das Weihnachtsgeschäft ins Wasser gefallen. «Normalerweise haben wir in der Vorweihnachtszeit etwa fünfzig Gruppen, jetzt sind es noch drei Weihnachtssessen», sagt Ansorge. Und

Unbürokratisches Handeln ist gefragt

Kommentar auf Seite 23

vielleicht werden diese nun auch noch abgesagt. Es bleibe ihnen leider nichts anderes übrig, als dem Personal zu kündigen. «Einen Schuldenberg anzuhäufen, kommt für uns nicht infrage.» Die beiden wollen nun erst einmal auf «Tauchstation» gehen, wie es Ris nennt.

Die Verunsicherung ist gross

Viele Firmen sagen derzeit ihre Weihnachtssessen ab oder schränken diese ein, und auch in der öffentlichen Verwaltung ist man zurückhaltend. So heisst es auf Anfrage beim Stadtzürcher Gesundheits- und Umweltschutzamt, dass man empfehle, höchstens in kleinen Gruppen Essen zu veranstalten und auf Stehappés zu verzichten. Der Entscheid liegt letztlich bei den Dienstchefs. Gerade im Gesundheitsbereich, also bei den Heimen und Spitälern, sei man aber streng.

Auch beim Kanton sind die Weihnachtssessen bis jetzt nicht explizit verboten, wie es vonseiten der Finanzdirektion heisst. Die Verwaltungseinheiten würden aber sorgfältig prüfen, was möglich und für alle Beteiligten sicher sei. Teilweise seien die Weihnachtssessen bereits abgesagt oder gar nicht erst angesagt worden.

Die Restaurants bekommen das voll zu spüren. So auch die Bindella-Gruppe mit ihren 44 Standorten in der Deutschschweiz. Es seien kaum Buchungen eingegangen, sagt Rudi Bindella Junior, und



Kathrin Ansorge und Daniel Ris haben Jahre gebraucht, bis ihr Restaurant endlich florierte.



Die Geschäftsführer haben wegen Corona keine andere Wahl, als das gesamte Personal zu entlassen.

BILDER KATHIN HOFER / NEZ

«Normalerweise sind wir zu 70 Prozent mit Weihnachtssessen ausgelastet, nun läuft gar nichts.»

Michel Péclard
Gastronom

die wenigen bestehenden Reservationen würden auch noch kurzfristig abgesagt. «Der Schaden ist immens.» Denn November und Dezember seien die wichtigsten Monate für das Unternehmen. Glücklicherweise könnten sie immer noch Kurzarbeit anmelden, sagt Bindella, «das ist existenziell für uns».

Zu retten sei das Weihnachtsgeschäft auch mit alternativen Konzepten kaum mehr. «Mit den steigenden Fallzahlen ist die Verunsicherung bei den Leuten schlicht zu gross.» Mehr Ausenplätze anzubieten, löst das Problem aus Bindellas Sicht nicht. «Mit Fondue funktioniert das vielleicht, aber Pizza und Pasta wollen die Gäste nicht in der Kälte essen.» Zumindest versuche man aber, den Geschäftskunden schmackhaft zu machen, den Angestellten als Alternative zum Weihnachtssessen Gutscheine abzugeben, mit denen sie individuell essen gehen können.

Bei Michel Péclard, zu dessen Pumpstation Gastro GmbH dreizehn Betriebe im Kanton Zürich gehören, klingt es ähnlich: «In den letzten Tagen sind die Umsätze richtiggehend zusammengekracht.» Normalerweise seien sie zu 70 Pro-

zent mit Weihnachtssessen ausgelastet, nun laufe gar nichts. «Aber ich verstehe die Chefs der Unternehmen. Sie haben Angst davor, dass ganze Abteilungen in die Quarantäne müssen.»

Im Gegensatz zu Bindella will er versuchen, die Aussenräume möglichst offen zu halten, und er hofft darauf, dass mehr Kleingruppen kommen. «Zum Glück ist es im Sommer bei uns gut gelaufen. Für alle, die auf das Wintergeschäft bauen, ist die Situation aber ganz schwierig.»

«Soziale Aspekte mit Spass verbinden», mit dieser Lösung haben sich Ansorge und Ris in die Gastronomie gewagt. Zuerst war es nur ein Food-Truck in der Binz, ein Ford Transit – daher auch der Name des jetzigen Restaurants. 2012 zogen sie dann an die Aargauerstrasse um. Das «Hüttli», das nun ihr Restaurant ist, stand damals schon, allerdings in sehr rudimentärem Zustand: «Im Wesentlichen gab es Wasser, Strom und ein Dach», sagt Ansorge.

Mit geringen Mitteln und viel Arbeit hätten sie daraus ein Restaurant gemacht. «Es war chaotisch, wir mussten mit Gerümpel bauen, aber wir haben uns nie

verschuldet», erzählen die beiden. Sie wollten langsam wachsen, und taten das auch. In den ersten Wintern war so wenig los, dass sie die Abende im Restaurant mit Scrabble-Spielen verbrachten. Doch Jahr für Jahr wuchs das Geschäft. Sie konnten Personal einstellen, setzten dabei auch auf ehemalige Bewohner der Asylunterkunft. Und die sind ihnen treu. Alle Angestellten sind seit mindestens fünf Jahren dabei. Doch die Krise macht die Aufbauarbeit nun zunichte.

Daniel Ris mag Metaphern. Das «Transit» vergleicht er gern mit einer Blume: Der normale Betrieb mit Mittag- und Abendessen sei der Stengel, nötig, aber wenig einträglich. Die Blätter seien die Veranstaltungen an den Wochenenden – Geburtstage, Hochzeiten, Beerdigungen – «damit verdienen wir das Geld». Die Blüte sei die Weihnachtszeit: In den Wochen vor Heiligabend komme der Verdienst rein, der das Lokal über die schwachen Wintermonate rettet. Blätter und Blüte fehlen in diesem Jahr, der Stengel allein macht noch keine Blume. «Wenn wir in diesem Jahr auf 55 Prozent des Umsatzes kommen, können wir schon froh sein», sagt Ris. Weil sie tiefe Fixkosten und keine Schulden haben, können sie es sich leisten, nun zunächst einmal ein paar Wochen zu schliessen.

Vertrauen schaffen

In diesem Winter könnte es für einige Wirtin eng werden. Zahlen zu möglichen Konkursen hat Urs Pfäffli, Präsident von Gastro Zürich-City, zwar keine. Er steht aber in engem Kontakt zu Treuhändern und Zulieferern von Gastronomiebetrieben, «und die schildern eine dramatische Situation». So seien die Umsätze bei Zulieferern um bis zu 40 Prozent eingebrochen, was einen guten Hinweis darauf gibt, wie schlecht es in den Restaurants läuft. «Für die Wirtin, die explizit vom Wintergeschäft leben und zum Beispiel grosse Säle haben, oder auch für die Catering-Unternehmen wird es nun ganz schwierig», sagt Pfäffli.

Er empfiehlt den Wirtin, die Sicherheitskonzepte optimal umzusetzen, um bei den Gästen Vertrauen zu schaffen. Doch Pfäffli schaut bang in die Zukunft, «falls die Leute wieder vermehrt im Home-Office arbeiten werden oder man auf Dinge wie die Weihnachtsbeleuchtung der Bahnhofstrasse verzichtet, kommen auch wieder weniger Menschen in die Stadt und damit auch weniger Gäste in die Restaurants».

Michel Péclard beobachtet die Lage ebenfalls mit Sorge. «Im Moment werden mir pro Tag zwei bis drei Restaurants zur Übernahme angeboten – die Besitzer würden sogar für eine Weile komplett auf die Miete verzichten.» Doch auch wenn er sich als positiv denkender Mensch sieht, ist Péclard vorsichtig mit neuen Projekten. «Die Entwicklung ist im Moment einfach extrem ungewiss. Was ist, wenn die Arbeitslosigkeit nun stark zunimmt? Gehen die Leute dann noch auswärts essen?»

Ansorge und Ris betrachten die Krise zwar als Rückschlag, aber nicht als K.o.-Schlag. «Wir wollen zurückkommen, und wir glauben daran, dass das auch klappt.» Immerhin haben sie kürzlich einen Vertrag über weitere sieben Jahre unterzeichnet. Vielleicht, sagt Ris, habe die Sache auch etwas Positives: «Wir können einmal Abstand nehmen und uns überlegen, wie wir das «Transit» weiterentwickeln wollen.» Für die Angestellten sei die Sache freilich nicht einfach, aber sie hätten mit Verständnis reagiert. Vielleicht gibt es auch für sie eine Zukunft im «Transit». Lamentieren wollen Ansorge und Ris also nicht. Aber etwas ärgert sie doch: «Wenn Leute sagen, dass eine solche Krise gut sei, weil sie auch die Branche bereinigt, dann vergessen sie den sozialen Aspekt, den Restaurants haben. Wo sollen sich die Leute, gerade in der jetzigen Zeit, denn noch begegnen können?»