
Gastronomie nach den Lockerungen

Geöffnet, um zu schließen?

Trotz der Wiedereröffnung der Gaststätten nach dem Corona-Lockdown stehen viele Gastronomen vor dem Ruin. Die Richtlinien der Bayerischen Staatsregierung könnten vielen Wirten zum Verhängnis werden. Ein Bericht zur Lage zweier Betriebe in München.

Von: Florian Schömer

Die Erleichterung nach den Lockerungen der Schutzmaßnahmen aufgrund der Corona-Pandemie ist groß. Gerade bei Gastronomen. Für die Monate der Schließung hatten sie zwar einmalige Soforthilfeszahlungen vom Staat erhalten, kostendeckend seien diese aber nicht gewesen. Das ist zumindest der Tenor vieler Münchener Wirte. Nur die sofortige Wiedereröffnung verspricht, die Existenz von Betrieben und Mitarbeitern zu sichern. Doch es ist von fragwürdigen Bedingungen und dem Problem der „Zwei-Haushalte-Regelung“ die Rede. Für viele ist die Lage weiterhin existenzgefährdend.

Das Traditionswirtshaus „*Paulaner im Tal*“, das es seit 1524 gibt, hat die Wiedereröffnung nicht mehr erlebt. Es musste infolge der Covid-19-Krise bereits vor den Lockerungen Insolvenz anmelden. Besser erging es der Giesinger Brauerei samt ihren Betrieben „*Bräustüberl*“, „*Giesinger Bräu Schänke*“ und „*Giesinger Bräu Stehausschank*“, sowie dem Familienbetrieb „*Sol de Mexico*“. Dennoch gingen die beiden Geschäftsführer von *Giesinger* und *Sol de Mexico* grundsätzlich unterschiedlich mit den neuen Gegebenheiten um.

„Zu den jetzigen Bedingungen nicht zu eröffnen“

Steffen Marx, Gründer und Geschäftsführer der Giesinger Brauerei, erklärt auf telefonische Nachfrage: „Für mich steht an erster Stelle die Sicherheit unserer Gäste, Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, genauso wie unsere Maxime, als herzliche Gastgeber aufzutreten. All das ist mir derzeit nicht möglich zu gewährleisten. Nach reiflicher Überlegung habe ich mich dazu entschlossen, zu den jetzigen Bedingungen nicht zu eröffnen“.



S. Marx öffnet trotz erfolgter Lockerungen seine Betriebe derzeit nicht; Copyright: Giesinger Brauerei

Hinzu kommen laut Marx fragwürdige Bedingungen. Es herrsche Unklarheit darüber, inwiefern er für das mögliche Fehlverhalten seiner Gäste in der Verantwortung stehe. Was, wenn ein Besucher sich weigere oder vergesse, beim Toilettengang den vorgeschriebenen Mundschutz zu tragen? Was, wenn Gäste am gleichen Tisch sitzen, die in mehr als zwei Haushalten leben?

Hier spricht Marx die geltenden Richtlinien der Staatsregierung an, die vorgeben, dass nur Personen aus zwei Haushalten am selben Tisch sitzen dürfen. In einer Studentenstadt wie München leben mitunter fünf oder sechs Personen in einer WG. Zu überprüfen, ob die Angaben der Gäste richtig sind, ist für den Wirt unmöglich. Die drohenden Strafen sind hoch. Mitunter existenzgefährdend. Die ganze Handhabung ist für Marx undurchsichtig. Es sei für Gastronomen essentiell wichtig, dass die Zwei-Haushalte-Regel fällt, erklärt der Wirt eindringlich.

Die Umsatzeinbußen sind enorm

Der Familienbetrieb „*Sol de Mexico*“ hat direkt am ersten Tag der Lockerungen wiedereröffnet. Im Biergarten stehen Schilder mit den geltenden Hygieneregeln, Desinfektionssäulen und in deutlichen Abständen Stühle, wo zuvor lange Bierbänke Platz fanden.



Mederer plädiert für schnelle Aufhebungen der Einschränkungen; Copyright: Sol de Mexico

Trotz enormer Umsatzeinbußen ist Geschäftsführer Andreas Mederer froh, endlich wieder arbeiten zu dürfen. „Die sofortige Eröffnung nach dem Lockdown war überlebenswichtig“, sagt er. Die Rücklagen sind aufgebraucht, ein weiterer Monat ohne Einnahmen hätte ihn in den Ruin getrieben. Sein Betrieb funktioniert dennoch nur, weil die ganze Familie zusammenhält und sich zwei Angestellte weiter in Kurzarbeit befinden. Seine Eltern, die eigentlich längst Rentner sind, unterstützen ihn unentgeltlich, um die Wirtschaft am Laufen zu halten. „Aufgrund der Abstandsregelungen und den deswegen deutlich reduzierten Sitzplätzen, die uns zur Verfügung stehen, haben wir im Schnitt seit der Wiedereröffnung fast 60 Prozent weniger Umsatz“, gibt Mederer zu bedenken. Zudem benötige er, gerade um das Hygienekonzept und die Abstandsbestimmungen konsequent umzusetzen, genauso viel Personal wie zuvor. Auch in der Küche kann er den Betrieb nur dank zweier Köche garantieren, obwohl er viel weniger Gäste bewirten darf. Dennoch gibt er sich kämpferisch und blickt zuversichtlich in die Zukunft. „Es müssen schnell weitere Einschränkungen aufgehoben werden“, so Mederer. „Das muss die Regierung jetzt sehr zeitnah umsetzen“. Es gebe dazu keine Alternative. Schließlich habe er nicht geöffnet, um für immer zu schließen.

4.364 Zeichen (inkl. Leerzeichen)