

Eine Reportage von Elena Hirschi

## Betreiben eines Restaurants während der Corona Pandemie Man schafft alles, wenn man kreativ ist

Der Bund hat während der Corona-Pandemie Maßnahmen zur Sicherheitsgewährleistung der Bevölkerung festgelegt. Unter der aktuellen Situation leiden vor allem Einzelunternehmen wie das Restaurant „Rössli“ von David Portner in Etzelkofen. Doch wie schlimm sind die Auswirkungen der Einschränkungen für die Betroffenen wirklich?



Das unbelebte Restaurant „Rössli“ in Etzelkofen.

Interviewfragen:

**Nehmen Sie die Corona Situation auf die leichte Schulter?**

*„Aus geschäftlicher wie auch aus privater Sicht nehme ich die Corona-Situation auf die leichte Schulter, da man immer 2 oder sogar mehr Möglichkeiten hat“.*

**Was ist der größte Unterschied zwischen dem Take-away und der Öffnung der Restaurants?**

*„Es ist nicht das Gleiche. Die schönste Arbeit nebst dem Kochen ist das Anrichten auf einem Porzellanteller, dies ist mit dem Take-away nicht gegeben“.*

Bereits bei meiner Ankunft auf dem Parkplatz des Restaurants in Etzelkofen war der Blick auf das „Rössli“ anders als gewohnt. Sofort fühlte ich die Menschenleere, die es auf dem ansonsten belebten Gasthof zuvor nie gab. Als ich die Terrasse betrat, auf der kein einziger Mensch zu sehen war, roch ich, trotz der geschlossenen Türen des Restaurants, gleich den herrlichen Duft der Spagetti-Sauce aus der Küche. Im Speisesaal des Wirtshauses angekommen, erblicke ich den Gastronom vor seinem Computer. Freundlich bot er mir an, neben ihm Platz zu nehmen.



Egal wie hart es ist, David Portner bleibt motiviert.

*„Meinen Alltag verbringe ich seit Beginn der Pandemie öfters am Computer“* sagt Herr Portner mit einer gelassenen Stimme. Er sitzt nicht aufrecht auf dem Stuhl, sein Rücken formt sich zu einem leichten Buckel, wahrscheinlich das Ergebnis jahrelanger, körperlich belastender Küchenarbeiten. Trotz der auf den ersten Blick schmerzhaft aussehenden Haltung strahlt der Küchenchef über beide Backen, seine braunen Augen glitzern im Dämmerlicht der alten Lampen. Bevor ich etwas auf seine Aussage erwidern kann, springt er vom Stuhl auf, klatscht in beide Hände und ruft mit Begeisterung *„die Spagetti-Sauce ist bereit!“*, bevor er, erstaunlich schnell und gelenkig, in der Küche verschwindet. Ich folge ihm.

Das Wirtshaus „Rössli“ betreibt David Portner seit rund 3 Jahren, innerhalb dieser kurzen Zeit hat er bereits Kultstatus in der kleinen 300-Seelen Gemeinde nahe Jegenstorf erreicht. Die Gäste kommen sehr gerne und verlassen den Gasthof stets mit einem Lächeln. Der Wirt verabschiedet sich stetig mit einem „Auf Wiedersehen“, das Wiedersehen lässt meistens nicht lange auf sich warten. Doch nun vermisst Herr Portner es mit den Gästen über das Leben zu philosophieren, in der Vergangenheit hat er sich oft auch zu seinen Kunden gesetzt und mit ihnen über alles mögliche diskutiert und gesprochen. Er war mehr Freund als Gastgeber, nicht zuletzt deswegen fand er wahrscheinlich auch einen solch hohen Anklang in der Fremden gegenüber ansonsten eher misstrauisch eingestellten Gemeinde.

Nun kämpft er, wie die gesamte Gastronomiebranche, ums Überleben. Auch er hofft auf eine schnelle und unkomplizierte Entschädigung des Bundes, da er, wie viele andere Restaurants, insolvenzgefährdet ist. Während der Pandemie müssen die Gastronomen kreativ sein und neue Wege finden, um die gewohnte Kundschaft zu erreichen. Während ich nun in der Küche meinen Teller Spagetti esse, frage ich mich: „Wie meistert David Portner dies mit seinem Restaurant „Rössli“?“

### «FÜR MICH IST DIE CORONA ZEIT NICHT HART, WEIL ICH KREATIV BIN»



„Ich gebe immer mein Bestes, damit meine Gäste glücklich sind“

David Portner nimmt die Corona Krise auf die leichte Schulter. Daher betreibt der Restaurantleiter einerseits seit 3 Monaten als Alternative zu der jetzigen Situation ein Drive-in, bei dem die Kunden am Küchenfenster ihr Essen abholen und geniessen können. Viele Speisen fallen von der Speisekarte weg, da diese zum Mitnehmen nicht geeignet sind. Zu seiner Hausspezialität, dem «Chez-nous», gibt der Gastronom seinen Kunden gleich noch eine Pfanne zum Kochen mit, welche sie ihm dann bei Gelegenheit wieder retournieren können. Trotzdem ist es für David Portner nicht das Gleiche, da nebst dem Kochen das Anrichten des Essens die schönste Arbeit für ihn

ist. Andererseits bietet er auch ein internationales Take-away mit Speisen aus der ganzen Welt an. Alle drei bis sechs Wochen ändert er die Speisekarte und Gerichte eines neuen Landes werden aufgeführt. Das Take-away läuft gut, vor allem wenn man beachtet, dass das Dorf Etzelkofen nur 300 Einwohner zählt. Das Drive-in und das Take-away finden immer montags bis freitags von 12.00-20.00 statt. Das ist für David Portner natürlich eine Umstellung, da er das Restaurant früher immer von 10.00 Uhr bis 01.00 Uhr geöffnet hatte. „In der Corona-Pandemie verbringe ich deshalb den Abend meist auf meinem Sofa“, erklärt mir David. Sonntags ist auch ein spezieller Tag, da David Portner dann «das Barbecue», einen weiteren Anlass, organisiert.



Die italienische Speisekarte

## «TAGESSCHULE HÄLT MICH ÜBER WASSER»

Kurz nachdem ich meinen leeren Spagetti-Teller in die Spülmaschine gelegt hatte, liefen wir auch schon zum Ausgang. «*Mit dem Take-away und dem Drive-in verdient man schlechter*», erklärt mir der Gastronom. Desserts zum Beispiel werden fast nie verkauft, da die Vorbereitungen viel schwieriger sind. Getränke sind eine gute Einnahmequelle in der Gastro-Branche. Gäste blieben nach dem Essen gerne noch länger, tranken etwas und unterhielten sich. In der Corona-Situation besteht keine solche Möglichkeit, daher werden auch viel weniger Getränke verkauft, womit die rentable Dienstleistung wegfällt.

Der Gastronom hat als Erwerbstätiger erst vor kurzem mit Verzögerung den Geldersatz für die 3 letzten Monate von der AHV erhalten. Die Aushilfen und David Portner bekommen 80% des Lohns ausgezahlt. Für den Gastronom ist das weniger Geld, weil man sich als Einzelunternehmer keinen Lohn auszahlt. Früher, wenn Ende Monat Gewinn übrigblieb, konnte er ihn sich zuschreiben, dies geht nun nicht mehr. Da ihm der Erwerbsersatz verspätet überwiesen wurde, musste David Portner in seine Reserven greifen, um den Serviertöchtern den Lohn pünktlich Ende Monat zu zahlen. «*Das war sehr mühsam*», sagt mir David Portner mit genervter Stimme. Er musste verschiedene Anträge stellen, oft telefonieren, bis er dann endlich das Geld von der ALV bekam.

«*Der Geldersatz reicht nicht*», stellt David Portner klar. Die wichtigste Einnahmequelle für ihn ist das Geld der Tagesschule Fraubrunnen. Ohne den Lohn der Tagesschule würde sein Restaurant nicht überleben, trotz den zusätzlichen Einnahmen des Takes-away und dem Drive-in. Mit dieser Haupteinnahmequelle kann er sich über Wasser halten. Durch die Corona-Situation gehen weniger Kinder in die Tagesschule, da viele Eltern Home-Office betreiben. David Portner hofft, dass die Einnahmen in Zukunft wieder reichen, um das gewohnte Leben weiterführen zu können.

David Portner hat einen EBA Lehrling, welcher 100% bei ihm angestellt ist. Seine Serviertöchter hingegen sind im Restaurant «*Rössli*» nur als Aushilfen tätig. In einem Gespräch mit der Restaurationsfachfrau Eliane Portner, die als Schwester von David Portner im Restaurant arbeitet, wird mir erzählt, dass sie nebst dem Nebenjob bei dem Gastronomen auch noch einen Bürojob und eine Familie hat. «*Auch wenn es ein kleiner Teil von meinem Leben ist, warte ich darauf, dass David das Restaurant wieder öffnen kann*» erzählt mir die Serviertochter mit einer hoffnungsvollen Haltung. Als Aushilfe im Restaurant «*Rössli*» zu arbeiten war eine willkommene Abwechslung vom Familienalltag zuhause, weshalb ihr die Tätigkeit nun sehr fehlt.

Nun stehe ich bereits auf der Terrasse und denke nach. Das Gespräch mit David Portner hat mir gezeigt, dass es für die Restaurants während der Corona Krise wirklich sehr schwierig ist über die Runden zu kommen und vor allem Leute, welche es sonst schon nicht leicht haben, unter der Situation leiden. Hoffentlich werden die Massnahmen bald gelockert und die Restaurants wieder geöffnet. Ich gehe zum Auto und blickte noch einmal auf das Restaurant «*Rössli*» zurück. David Portner sitzt auf der Terrasse und zündet sich eine Zigarette an. Er lächelt.

*Elena Hirschi*