

## Meine Stammpizzeria kämpft sich durch die Corona-Pandemie

Kurz nach halb sechs an einem wunderbaren Samstagabend im Mai: Auf der einladenden Terrasse des Restaurants La Fontana Uno, mitten in Horgens Dorfkern, sitzen vier Mitarbeitende gemütlich plaudernd und rauchend an einem runden Tisch. Ein fünfter ist gerade damit beschäftigt, die rotbraunen Gartentische zu decken. Insgesamt beschäftigt der Chef der Pizzeria, Bekim Haklaj, acht Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu je hundert Prozent. Heute werden wieder einmal die Aussensitzplätze für die Abendgäste bereitgemacht: Je ein Pizzamesser, zwei Gabeln, ein Weinglas und eine Serviette. Während hier normalerweise hundert Gäste bedient werden können, sind die Abstände an diesem Samstagabend so gross, dass es nur noch für sechzig reicht. Billi Gervalla, einer der Mitarbeitenden, setzt sich nach seinen Vorbereitungen zu mir an den Tisch. „Nein, wir haben heute keine einzige Reservation,“ antwortet er mir auf meine Frage, ob viele Gäste erwartet werden. Wir sitzen im Schatten von einem der sechs grossen, blätterreichen Bäume. Der Steinbrunnen in der Mitte, im Design den grossen, hellen Steinplatten des Terrassenbodens angepasst, ist aufgrund der immer noch kalten Temperaturen ausgeschaltet. Statt Wasserplätschern hört man leise Musik, die aus einem Radio spielt. Durch die dicht bewachsene Hecke, welche die Terrasse von den umliegenden Fussgängerstrassen und dem Dorfplatz trennt, nimmt man die spielenden Kinder in der Umgebung nur dumpf wahr. Hingegen ertönen um viertel vor sechs drei klare, hohe Glockenschläge des nahen Kirchturms.



Die Gastrobranche hat stark unter der Corona-Pandemie gelitten, wie man immer wieder lesen und hören konnte. Wie geht es nun aber heute einem Restaurantbesitzer, der sich bis jetzt über Wasser halten konnte? Freut er sich über die kleinen Öffnungsschritte, oder hat er dadurch immer noch nahezu keine Gäste? Wie viel Hoffnung auf eine baldige Besserung ist noch da und wie lange kann er noch durchhalten? Diesen Fragen konnte ich im Gespräch mit den Mitarbeitern des Restaurants La Fontana Uno nachgehen.

Während auf der Terrasse wieder etwas Normalität einkehrt, sieht es im Restaurant drinnen noch ganz anders aus: Ein Grossteil des Innenraums, in dem ohne Corona-Abstand siebzig Personen sitzen und essen könnten, wurde leergeräumt. Die sonst einladenden Restaurantmöbel stehen zusammengepfercht und aufeinandergestapelt am Rand der Gaststube. In der Ecke, in der ich mit meiner Familie vor der Pandemie oft sass, sieht es aus wie in einer unaufgeräumten Lagerhalle. Nicht nur Tische und Stühle stehen dort, sondern auch ungenutzte Plexiglasscheiben, welche einst zwischen den Tischen als Schutzwände dienten.



Bekim Haklaj, der Betreiber der Pizzeria, sagte im März 2020 zum BLICK, seine Reserven würden noch für höchstens einen Monat reichen. Doch was hat ihm geholfen, bis jetzt über die Runden zu kommen? „Ich musste mein privat erspartes Geld einsetzen, denn ich habe sehr lange keine Hilfe bekommen und musste immer wieder auf Unterstützung warten,“ gibt er mir Auskunft. Die Zusammenarbeit mit den Vermietern war ähnlich: „Zuerst musste ich immer Unterstützung anfordern und sie sagten, sie müssten es zuerst überprüfen, aber dann kamen sie irgendwann auf uns zu und boten uns Hilfe an, das haben wir sehr geschätzt und wir schätzen es immer noch.“ Ich erkundigte mich noch über die Solidarität der Kunden:

„Allgemein war die Solidarität sehr wechselhaft. Bei schlechtem Wetter zum Beispiel wollten viele Kunden ihr Essen nicht abholen und hätten sich lieber beliefern lassen, was wir leider nicht anbieten konnten. Doch meist wurde unsere schwierige Situation wahrgenommen und wir wurden unterstützt, vor allem von den Kunden!“

Wie sie es denn mit dem Einkauf von Lebensmitteln gehandhabt hätten, wollte ich von den Mitarbeitenden noch wissen. „Das war etwas vom Schwierigsten,“ sagt mir Billi Gervalla, „nicht zu viel und nicht zu wenig von allem zu haben, vor allem von den Frischwaren. Dass wir uns innerhalb weniger Tage immer wieder an die neuen Massnahmen oder Lockerungen anpassen mussten, war für uns eine grosse Herausforderung. Wir können unseren Gästen nicht einfach sagen: «Es tut uns leid, aber es ist nun mal Corona und wir haben kein Essen mehr da.» Die neuen Regelungen des Bundesrats,“ erzählt er mir weiter, „erfahren wir jeweils nicht früher als die restliche Bevölkerung: Wir sitzen bei Pressekonferenzen vor dem Fernseher oder hören Radio und müssen dann extrem schnell reagieren.“

Ich erkundige mich noch nach der Zeit des Lockdowns. „Wir waren alle auf Kurzarbeit und nicht im Restaurant, einzig der Chef, der Koch und der Pizzaiolo hielten den Take-Away-Betrieb am Laufen,“ meint Gervalla. „Zu Beginn konnte ich die Zeit sehr geniessen, ich fuhr viel Velo, ging wandern und konnte viel mehr Zeit als üblich mit meiner Familie und meinen kleinen Kindern verbringen. Natürlich war ich, wie vermutlich alle in dieser Zeit, auch oft bei mir Zuhause. Jedoch war und ist das Thema Corona auch in der Familie immer präsent,“ erzählt er mir. „Irgendwann ist genug“, sagt er weiter, „ich ging auch ab und zu wieder in den Betrieb, die Arbeit im Restaurant hat mir gefehlt.“ Mein Blick fällt auf den Pingpong Tisch, der mitten im leeren Restaurant steht. Gervalla erklärt: „Diesen Pingpong Tisch haben wir aus vier zusammengesetzten Tischen und einem dazwischengespannten Netz aufgebaut. Das war wirklich eine super Idee des Chefs, denn so mussten die wenigen Mitarbeiter, die dort waren, nicht nur rumstehen, sondern konnten sich wenigstens etwas bewegen.“ In der Ecke hinter dem Pingpong Tisch stehen über hundert Pizzaschachteln. Von denen werde ich nach dem Gespräch vier gefüllt mit nach Hause nehmen.



Als der Lockdown schon wieder aufgehoben wurde und das Restaurant im Mai 2020 wieder aufmachen durfte, freute sich Billi Gervalla natürlich, endlich wieder richtig arbeiten zu können. Doch auch dann sei es nicht normal gewesen. Viele Kunden hätten wegen den strengen Abstandsregelungen nicht ins Restaurant gepasst, und einige seien aus Angst nicht gekommen. So hätten sie sich mehr schlecht als recht über Wasser gehalten, bis die Pizzeria Ende 2020 wieder ganz schliessen musste. Als sie am 19. April 2021 den Aussenbereich wieder öffnen konnten, habe es zuerst einen regelrechten Ansturm gegeben. „Wir hatten die Terrasse eine Woche lang voll, wir konnten nicht einmal mehr Mittagspause machen.“ Doch danach habe sich die Lage wieder beruhigt. Je länger die Teilöffnung nun andauere, desto weniger Leute seien gekommen.

Das Wetter spiele heute die grösste Rolle. „Doch wir sind es uns nicht gewohnt, wetterabhängig viel mehr oder aber viel weniger Gäste zu haben. Normalerweise können wir die Kunden einfach reinbitten, wenn das Wetter es nicht erlaubt, draussen zu essen.“ Die Öffnung der Terrasse ist sogar für dieses Restaurant mit grossem Aussenbereich also klar nicht rentabel. Das grösste Problem sei, wie vorher erwähnt, das Wetter: Früher konnten die Kunden immer kommen und konnten zwischen draussen und drinnen wählen, heute jedoch kommt bei schlechtem Wetter niemand. Restaurants wie dieses sind normalerweise nicht stark vom Wetter abhängig und rechnen auch so. „Eine Beiz in der Badi zum Beispiel hat sowieso nur Kunden, wenn es schön ist, aber die Rechnung läuft bei diesen Unternehmen auch anders,“ sagt mir Bekim Haklaj. Zum Schluss frage ich ihn noch, was ihm im Moment am meisten helfen könnte. Seine Antwort kommt klar und deutlich: „Mehr schnelle Lockerungen und schönes Wetter!“