

Abo **Restaurant La Esquina Wallisellen**

Hier bekommt der Frust der Gastronomie ein Schaufenster

Das Team des Walliseller La Esquina ist über die Situation der Gastronomie verzweifelt und frustriert. Das zeigt das Restaurant auch und fällt mit ganz besonderen Schaufenstern auf.



Daniela Schenker

Publiert: 29.12.2020, 17:38



Gastronom Sven Weber mit einem der Bären, welche im Schaufenster des Walliseller La Esquina auf die schwierige Situation der Branche aufmerksam machen.

Foto: Balz Murer

Bundesrat Alain Berset bräuchte eine dicke Haut, würde ihn sein Weg dieser Tage ins Walliseller Richti-Quartier führen. Dort streckt derzeit nämlich ein riesiger Teddybär den Passanten das Hinterteil entgegen. Er trägt ein Schild mit der Aufschrift «Von Bärset und Co verarscht». Der Riesenbär ist einer von mehreren, die in den Schaufenstern des Restaurants La Esquina Aufmerksamkeit einfordern.

Eine Million Umsatz weniger

Nicht alle Botschaften sind derart deftig, aber sie machen klar: Hier ist man enttäuscht über den Umgang mit der Gastrobranche in der Covid-Pandemie. Das zeigen auch zwei Plakate am Eingang. «Wir sind in den staatlich verordneten – aber unbezahlten – Zwangsferien bis mindestens 24. Januar» steht auf dem ersten. Auf dem zweiten wird aufgezeigt, was im La Esquina seit Mitte März alles unternommen wurde oder werden musste. 16 Punkte sind aufgeführt, vom Erstellen von Schutzkonzepten, über das x-fache Desinfizieren bis zur Entlassung von sieben Mitarbeitenden. Eine Million Franken weniger Umsatz habe das auf spanische Tapas spezialisierte Lokal mit beliebter Bar erzielt, liest man.

«Als bekannt wurde, dass wir am 22. Dezember schliessen müssen, war ich wütend», sagt Sven Weber. Er ist Verwaltungsratspräsident und Geschäftsführer der Gastromotions AG. Diese betreibt seit 2013 das Lokal in Wallisellen und seit diesem Sommer auch die Casa Esquina in Lindau. Als ehemaliger Werbetexter habe er dann die Idee mit den Bären realisiert. «Es ist ein kleiner Protest, aber immerhin etwas», sagt Weber. »Ich will den Leuten nur sagen, dass wir uns komplett im Stich gelassen fühlen.«

Grosser Einsatz wird nicht honoriert

Für die beiden Betriebe sei der neuerliche Lockdown existenzbedrohend. «Er erfolgt ohne jegliche Begründung mit Fakten und ohne dass man der Gastronomie irgendeine konkrete Perspektive oder gar Kompensation anbietet», sagt Weber. Ihm fehlt auch die Wertschätzung für den bisher betriebenen enormen Aufwand der Menschen, die in der Gastronomie tätig sind. «Die Gastronomie und Hotellerie ist mit über 263'000 Mitarbeitenden einer der grössten Arbeitgeber der Schweiz und verantwortlich für das Seelenwohl der Bevölkerung. Wir sind alle fassungslos, wie mit uns umgegangen wird.»

Monatelang habe man sich in den beiden Betrieben mit grossem Aufwand den ständig wechselnden Vorschriften angepasst, dafür viel investiert und die Gäste kontrollieren und massregeln müssen. In den Lokalen sei in dieser Zeit ein einziges Mal während fünf Minuten oberflächlich kontrolliert worden. Beanstandet wurde nichts.

Gelder vom Staat habe sein Unternehmen bis auf die Kurzarbeit noch keine gesehen. «Zurzeit herrscht ein Informationschaos höchster Güte», sagt der Esquina-Geschäftsführer. Niemand wisse genau, wann und was angeboten werden soll. Härtefallanträge könnten offenbar ab Februar an den Kanton Zürich gestellt werden. «Wir wissen noch nicht, ob wir die Kriterien überhaupt erfüllen würden, trotz fast einer Million Franken Mindereinnahmen, alleine im La Esquina», sagt Weber. «Mit einer solchen Organisation, Kontrolle und Kommunikation könnten wir nicht mal einen Wurststand betreiben.»

Einstieg ins Take-away-Geschäft schwierig

Auf Take-away zu setzen, sei für seine, wie für viele andere Betriebe, keine wirkliche Option, denn Tapas würden sich aus Gründen des Qualitätsverlusts nicht für Take-away eignen. Der Verkauf über die Gasse boome bei Anbietern, die das schon immer gemacht haben. Für alle anderen sei es defizitär wegen Verpackungs-, Kommunikations- und Personalkosten, die in keinem Verhältnis zum potenziellen Umsatz stünden. «Das ist ein neues Business und braucht Anlaufzeit.»

Weber hat in der Zwischenzeit die Spendenseite www.savesquina.ch aufgeschaltet. Dort kann die Kundschaft spenden, aber auch Gutscheine kaufen, für die Zeit nach der Gastroschliessung. Wann das La Esquina und alle anderen Restaurants wieder öffnen dürfen, ist derzeit aber noch offen. Bis es so weit ist, bleibt Sven Weber und seinen Mitarbeitenden nur der stille Protest im Schaufenster. Dieser findet immerhin ziemlich viel Beachtung. «Manchmal stehen ganze Menschentrauben davor und fotografieren alles», sagt Weber, und auf Facebook habe man schon über 2500 Aufrufe gehabt.