

«Es gibt Anrufer, die weinen am Telefon»

GASTRONOMIE/HOTELLERIE/TOURISMUS DAS GASTGEWERBE RUND UM DEN SEMPACHERSEE ERLEBT HARTE ZEITEN



Die «Esserei» der Gourmet Star AG im Surseer Industriegebiet hat wie viele andere Gastronomiebetriebe Take-away eingeführt.

FOTO ANA BIRCHLER-CRUZ

DOMINIQUE MOCCAND

Die «Corona-Krise» trifft das Gastgewerbe ins Herz. Die Gastronomen der Region geben sich kreativ – doch reicht das auch? Der Präsident von Gastro Region Sursee zweifelt.

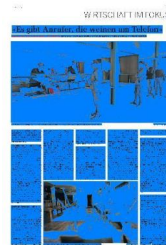
Ein kühler Samstagabend Ende März. Um diese Uhrzeit sind die Restaurants in der Surseer Altstadt rappellvoll. Durch die Gassen weht der Duft von Fajitas, Gung Pad Nor Mai und frischen Pizzen. Aus dem Innern ertönt warme Musik und helles Gelächter. Nicht so in diesem März, an diesem Samstagabend.

Das Gelächter ist längst verklungen, die Strassen verwaist, die Restauranttüren zugesperrt. An Türen und Fenstern kleben weisse Plakate. «Bis auf Weiteres geschlossen wegen Covid-19», heisst es auf den einen.

«Takeaway offen. Wir sind für Sie da. Auch Home Delivery!», auf anderen. Das neuartige Coronavirus mit dem klingenden Namen Sars-CoV-2 trifft das Gastgewerbe mit aller Härte. Als der Bundesrat am 16. März die «ausserordentliche Lage» ausrief, legte er von heute auf morgen eine ganze Branche still. Läden, Bars, Restaurants, Freizeitbetriebe: Alle bleiben geschlossen. So lange wie nötig, um die Verbreitung von Covid-19 einzudämmen.

«Viele überleben ohne Hilfe nicht» Beim Branchenverband Gastro Suisse laufen die Telefone heiss. Über 3100 Anrufe gingen vergangene Woche nach der Medienkonferenz des Bundesrats bei der Hotline ein. «Es ist wie im Krieg. Anrufer weinen am Telefon, viele Gastronomen sind am Boden zerstört. Eine tragische Situation.» So

beschreibt es der Präsident von Gastro Region Sursee, Moritz Rogger. Beim St. Erharder laufen viele Fäden zusammen: Er ist Vorstandsmitglied von Gastro Suisse und Gastro Luzern und präsidiert das gastgewerbliche Ausbildungszentrum G'Art Luzern. Am Telefon klingt Rogger gefasst. Er spricht von 400 Millionen Franken, welche die Gastronomen in den ersten zwei Wochen verlieren würden, von Betrieben, die bereits Mühe hätten, die Märzlöhne zu bezahlen, von einer schlechten Wintersaison und einem Frühling, der die Löcher hätte stopfen sollen. «Viele werden ohne Hilfe nicht überleben, Liquidität ist an den wenigsten Orten vorhanden», sagt Rogger. Die Hilfe des Regionalverbands ist gefragt. Er verschickt Formular um Formular, informiert seine Mitglieder über Kurzarbeit und Mietzinsredukti-



onen und setzt sich auf politischer Ebene für A-fonds-perdu-Beiträge und das Aufschieben der Mehrwertsteuerrechnungen ein. Von Betrieben aus der Region, die schliessen müssen, hat Moritz Rogger bislang nicht gehört. Aber von Kündigungen. «Das ist un schön, doch das Handeln der Gastronomen können wir nicht beeinflussen.»

Mut mache jedoch, dass der Bundesrat inzwischen fast alle Forderungen von Gastro Suisse erfüllt habe. «Für die Umsetzung braucht es aber weiter Druck», sagt Rogger. So macht sich Gastro Luzern beim Regierungsrat stark für längere Öffnungszeiten für Take-away-Angebote, die aktuell bei Ladenschluss schliessen müssen.

Existenzielle Not

Aus der anfänglichen Schockstarre erwacht, geben sich die Wirte rund um den Sempachersee kreativ. Wer noch offen hat, bietet Lieferservice und Takeaway an. Auch Gault-Millau-Lokale ziehen mit. Doch ob das reicht? «Die kommenden 40 bis 60 Tage zeigen, welche Betriebe den Kopf über Wasser halten könnten – und welche nicht», sagt Moritz Rogger.

Das weiss auch Michael Staub. Der 38-jährige ist Geschäftsleiter des Surseer Catering-Unternehmens Gourmet Star. Früh haben die Auswirkungen des Covid-19-Ausbruchs seine Branche durchgerüttelt. Waren es zu Beginn die Banken, die ihre Generalversammlungen mit über 1000 Personen

absagen mussten, folgten später auch kleinere Gesellschaften. Sollte der Bund das öffentliche Leben weitere drei bis vier Monate einschränken, sehe sich das Unternehmen gezwungen, zu redimensionieren, sagt Staub, der 17 Festangestellte und einige Dutzend Angestellte im Stundenlohn führt.

Wie andere auch, bietet Gourmet Star in der «Esserei» im Industriegebiet Takeaway an. Gerade mal zwei Wochen vor dem «Shutdown» feierte das Lokal seine Eröffnung. Dass die Nachfrage am Mittag harzt, verortet Staub nicht zuletzt in der Tatsache, dass durch das derzeit massenhaft praktizierte Homeoffice vermehrt zu Hause gekocht und gegessen werde.

«Auch wenn der Bundesrat die Auflagen am 19. April lockert, dauert es bis Ende Jahr, bis der Courant normal Einzug hält bei uns», sagt Staub nüchtern.

Bei Logiernächten klafft ein Loch

Ähnlich sieht dies Sempachersee Tourismus (SST). Der Buchungsstand in der Region Sempachersee liegt derzeit praktisch bei null. SST-Geschäftsführer Peter Regli rechnet bis Ende Jahr mit maximal 80'000 Logiernächten. Ein grosses Loch – insbesondere mit Blick auf das vergangene Jahr, als mit 223'000 Übernachtungen eine neue Rekordzahl erreicht wurde.

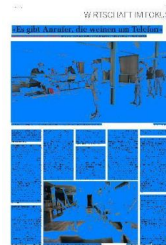
«Im Idealfall ziehen die Buchungen ab Juni oder August wieder an. Doch

solange die Fluggesellschaften nicht fliegen, passiert gar nichts», sagt Regli. So dürfte die Bevölkerung um den Sempachersee dieses Jahr tendenziell eher in der Schweiz oder sogar in der Region Ferien machen, prophezeit er. «Die Region hat allerdings mit den Segmenten der Seminar-Hotellerie und des Camping viel zu bieten. Dadurch könnten sich die Logiernächte in unserer Region eventuell sogar etwas schneller erholen.»

Kurzarbeit für 85 Mitarbeitende

Für die beiden grössten Seminarhotels der Region, Campus Sursee und Hotel Sempachersee, ein Silberstreifen am Horizont. Denn ihr Betrieb liegt derzeit mehrheitlich brach. So brach, dass das Hotel Sempachersee seine Türen vom 25. März bis am 19. April gar ganz schliesst. «Die Stornierungen machen rund 30 bis 40 Prozent des Jahresumsatzes aus», sagt der Direktor des Hotels Sempachersee, Tors ten Pinter. Für 85 Mitarbeitende beantragt die Direktion Kurzarbeit, auch das bekannte Openair-Kino Nottwil fällt dieses Jahr ins Wasser.

Sowohl Campus wie Hotel Sempachersee hoffen, den regulären Betrieb Anfang Sommer sukzessive wieder aufnehmen zu können. So soll beim Campus Sursee die Stabsübergabe von Direktor Daniel Suter an Remo Fehlmann wie geplant am 1. August stattfinden.



In den Cafés, Bars und Restaurants der Surseer Altstadt heisst es Lichter löschen.

FOTO CHRIS ROOS