

Österreich macht es vor



Die ersten Bereiche der Gastronomiebranche dürfen in absehbarer Zeit öffnen.

Allerdings unter einschneidenden und praxisfremden Maßnahmen. Der Verein zum Erhalt der bayerischen Wirtshauskultur (VEBWK) kritisiert diese Voraussetzungen für die

Öffnung der Betriebe. Stattdessen fordert der Verein die Übernahme der großzügigeren Punkten aus dem österreichischen Schutzkonzept.

„Die angekündigten Begleitmaßnahmen für die ersten Öffnungen in der Gastronomie sind so definitiv nicht akzeptabel“, sagt VEBWK-Vorsitzender Franz Bergmüller, „das Tragen eines Mundschutzes in der Küche ist einfach nur praxisfremd.“ Auch die streng beschränkten Öffnungszeiten kann Bergmüller nicht nachvollziehen. „Wieso sollte ein Wirt bei schönem Wetter um 20 Uhr seinen Biergarten räumen müssen? Hier fehlt einfach die Sinnhaftigkeit der Regelung.“

Schon vor Bekanntgabe der ersten Öffnungen in der Gastronomie hatte der VEBWK dem

Bayerischen Wirtschaftsministerium ein umfassendes Schutzkonzept vorgelegt. Dies war in Zusammenarbeit mit Wirten und Gästen entstanden. „Unser Ziel ist es, der

Gastronomiebranche eine echte Chance während und nach dieser Krise zu geben“, sagt dazu VEBWK-Geschäftsführerin Dr. Ursula Zimmermann, „derartig praxisfremde

Pflichtmaßnahmen, wie sie jetzt verkündet wurden, schaden den Betrieben enorm. Wir

haben daher ein Schutzkonzept vorgelegt, das einen reibungslosen Ablauf in der Küche und im Service bietet und gleichzeitig alle nötigen Hygienestandards einhält.“

„Fakt ist, dass die derzeitigen Maßnahmen so schlichtweg nicht akzeptabel sind“, sagt Franz Bergmüller, „ein Blick zu unseren Nachbarn in Österreich zeigt jedoch: Es geht auch anders!“ Tatsächlich ist die Öffnung der Gastronomie dort mit wesentlich praktikableren und großzügigeren Vorschriften verbunden. So muss dort in der Küche beispielsweise kein Mundschutz getragen werden. Im Service darf auf die wesentlich komfortablere Variante des „Face-Shields“ zurückgegriffen werden. „Auch die in Bayern so stur verfolgte Abstandspflicht wird in Österreich kreativer gelöst“, so Bergmüller, „als Alternative ist der Einsatz von Trennwänden erlaubt.“ Die Sperrstunde liegt für Außen- und Innengastronomie bei 23 Uhr, außerdem ist weder eine vorherige Reservierung, noch eine Aufzeichnung von Kontaktdaten der Gäste nötig.

„Ein besonders großer Unterschied liegt auch in den wesentlich lockeren Kontaktbeschränkungen“, weiß Dr. Ursula Zimmermann, „bis zu vier Erwachsene, die aus beliebig vielen Haushalten stammen dürfen und nicht miteinander verwandt sein müssen, zuzüglich Kindern, dürfen an einem Tisch sitzen.“ Eine für die Gastronomie sehr wichtige Regelung. Denn nur, wenn auch Freunde wieder gemütlich im Wirtshaus zusammensitzen dürfen, können die Wirte auf eine Normalisierung des Betriebs und einen ernstzunehmenden Umsatz hoffen. „Auch in Hinblick auf zusätzliche finanzielle Entlastungen für die Branche ist Österreich ein Vorbild“, so Dr. Zimmermann, „derzeit steht laut Kanzler Sebastian Kurz eine Reduzierung der Mehrwertsteuer für Getränke im Raum. Eine solche Regelung wäre auch für Bayern eine große Hilfe!“

Der VEBWK macht jedoch auch deutlich, dass die Einschränkungen in der Gastronomie in keiner Form ein Dauerzustand sind. „Die von Österreich verkündeten Maßnahmen sind momentan das ‚geringere Übel‘“, sagt die Geschäftsführerin, „zwar sind Trennwände im Vergleich zu großen Abständen praktikabler, allerdings können mit all diesen Regelungen keine Normalzustände erreicht und damit kein annähernd ausreichender

Umsatz generiert werden. Es ist wichtig, hier regelmäßig zu evaluieren, ob die Maßnahmen noch nötig sind.“

Zusätzlich fordert der VEBWK Lösungen zur Öffnung von Bars, Kneipen, Diskotheken und Tanzlokalen. „In diesen Bereichen spreche ich mich für verpflichtende Gästelisten oder die technische Alternative via App aus“, sagt dazu Franz Bergmüller, „dasselbe gilt für das dringend notwendige Bankettgeschäft. Auch hier kann über eine einfache Erfassung der Kontaktdaten der Gäste im Fall einer Erkrankung schnell die Infektionskette durchbrochen werden.“

„Manchmal ist ein Blick ins Nachbarland sehr nützlich“, sagt Dr. Ursula Zimmermann, „die Gastronomiebranche steht vor dem Aus. Eine Öffnung der Betriebe unter den derzeitigen Maßnahmen wird unsere bayerische Wirtshauskultur nicht retten können. Wir appellieren daher dringend die an die verantwortlichen Politiker, sich bei Erstellung des bayerischen Schutzkonzepts in den genannten Punkten an den großzügigen Regelungen Österreichs zu orientieren. Das ist die letzte Chance, unsere Gastronomie vor dem Aus zu bewahren.“