



«Mezzo's Place» macht dicht

Sissach/Baselbiet | Gastro-Branche fordert Perspektiven zu Lockdown-Ausstieg

Der Barbetrieb Mezzo's Place im Herzen von Sissach wird nach der Coronakrise nicht mehr öffnen: Betreiber Pascal Halbeisen kann in der jetzigen Situation den Betrieb nicht weiterführen. Andere Gastronomen zeigen sich optimistisch, hoffen aber auf baldige Planungssicherheit.

Severin Furter

Die Coronakrise fordert im Oberbaselbiet erste Opfer in der Gastronomiebranche: Die Bar Mezzo's Place in Sissach wird nach der Zwangsschliessung aufgrund der Massnahmen rund um das Coronavirus nicht mehr öffnen. Dies teilt Inhaber Pascal «Mezzo» Halbeisen seinen Gästen am Sonntagnachmittag auf Facebook mit. Die jetzige Situation sei zu viel für seinen Betrieb, sagt Halbeisen auf Anfrage: «Wenn ich gewusst hätte, dass wir etwa Anfang Mai wie alle anderen Läden öffnen können, hätte ich alles darangegeben, den Betrieb aufrechtzuerhalten.» Doch ohne Planungssicherheit sei es für einen kleinen Betrieb wie das «Mezzo's Place» in der Sissacher Begegnungszone irgendwann schwierig, mit einer solchen Situation umzugehen.

Damit spricht Halbeisen die Ausstiegsstrategie des Bundes aus dem jetzigen Lockdown an. Anders als für andere Branchen wurde für die Gastronomie vergangene Woche noch kein Szenario aufgezeigt, wann die Restaurants, Bars und Klubs wieder öffnen dürfen. Der kantonale Branchenverband Gastro Baselland zeigte sich in einer Medienmitteilung enttäuscht, dass der Gastronomie durch den Bundesrat keine Perspektive aufgezeigt wurde: «Man lässt unsere Branche im Ungewissen, die Politik lässt sie einfach links liegen», wird Enrique Marlés, Präsident von Gastro Baselland, zitiert.

«Die Unsicherheiten sind zu schwerwiegend», sagt dann auch Pascal Halbeisen. Ein finanzielles Risiko einzugehen, sei zu gross. «Wir sind die

vergangenen fünf Jahre genügend kalkuliertes Risiko eingegangen», so Halbeisen weiter. Das Risiko jetzt wäre nicht kalkulierbar: Wann und unter welchen Umständen kann der Betrieb wieder öffnen? Kommen die Gäste dann überhaupt sofort wieder? «Fragen, die keiner beantworten kann», sagt Halbeisen.

Entsprechend zieht er nun die Notbremse. Auch eine Stundung der Mietkosten bis Ende Jahr durch den Vermieter des Barlokals kann diesen Entscheid nicht ändern: «Wenn wir in diesem Jahr nur noch wenige Monate geöffnet haben könnten, wäre es unrealistisch, den fehlenden Umsatz in der kurzen Zeit wettzumachen», sagt Halbeisen. Somit wird das «Mezzo's Place», das 2015 zur Gastroszene in Sissach stiess, nur noch für einen Gastro-Flohmarkt seine Türen ein letztes Mal öffnen. Dabei können sich Gäste noch ein Andenken an die Bar sichern – das erste Mal am kommenden Freitagabend zwischen 17 und 20 Uhr.

Nicht ans Lichterlöschen denken derweil die Betreiber des Restaurants Homburger Stübli in Rümlingen. Heinz Marbot führt das Lokal zusammen mit seiner Frau Tine Andersen Marbot: «Es ist eine schwierige Situation», sagt die Wirtin auf Anfrage. Die Gefühlslage sei ein einziges Auf und Ab. «Es gibt Tage, da weiss man kaum weiter», sagt Andersen. Andererseits gebe es aber auch spontane Begegnungen mit Gästen, die für Aufmunterung sorgen. Auch Spenden durch die Aktion «E Stange Gäld für mini Beiz» sorgen für Zuversicht: «Da fliessen vor Rührung manchmal auch die Tränen», sagt Andersen.

Wie viele andere Gastronomen hoffen auch Marbot und Andersen auf eine baldige Wiedereröffnung ihres Lokals. Gleichzeitig stellen sich aber auch einige Fragen, wie ein Betrieb in der Anfangsphase konkret aussehen könnte: «Welche zusätzlichen Hygienemassnahmen sind notwendig oder wie wird der Abstand zwischen



Gast und Bedienung gewährleistet?», fragt sich Andersen.

Fehlende Wertschätzung?

Das Take-away- respektive Liefer-Angebot am Dienstag und Freitag sowie eine Mietreduktion durch den Vermieter helfen, dass die finanzielle Situation im Griff behalten werden könne. «Zudem kommt uns zugute, dass wir keine weiteren Mitarbeiter entlohnen müssen», sagt Andersen, die mit Marbot alleinig das Restaurant betreibt.

Anders ist dies beispielsweise im Gasthaus zur Sonne in Reigoldswil. Das Restaurant von Silvan Degen beschäftigt sechs fest angestellte Mitarbeitende. «Mein oberstes Gebot ist es, alle Arbeitsplätze zu erhalten», sagt Degen, der für sein Personal Kurzarbeit beantragt hat. Der wirtschaftliche Schaden sei enorm. «Es wird Jahre gehen, bis wir wieder auf dem Niveau wie vor der Krise sind», sagt er.

Die Branche brauche nun eine gewisse Planungssicherheit vonseiten der Bundesbehörden: «Dies nicht zuletzt, weil in der Medienkonferenz vergangene Woche das Gefühl aufgekommen ist, dass es an Wertschätzung für die Gastronomiebranche fehlt», so Degen.