

**Zeitschrift:** Energie & Umwelt : das Magazin der Schweizerischen Energie-Stiftung SES  
**Herausgeber:** Schweizerische Energie-Stiftung  
**Band:** - (2019)  
**Heft:** 3: Ausstieg aus den fossilen Energien

**Artikel:** Klimawandel im Gastgewerbe  
**Autor:** Schmidt, Valentin  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-864640>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 12.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



# Klimawandel im Gastgewerbe

**Waldbrände im Winter, Hitzetage im Sommer, Trockenheit und zu wenig Heu in der Landwirtschaft – Der Klimawandel ist im Alltag immer mehr zu spüren. Nun auch in der Stammkneipe des Autors. Eine Wehmutsbekundung.**



Von **Valentin Schmidt**

SES-Leiter Politik & Kommunikation,  
valentin.schmidt@energiestiftung.ch

Entgeistert schaut Stammgast Christen in der Blues Bar, dem Fumoir des Berner Restaurants La Nonna, ins Gesicht von Wirt Atanasio Canadé. Dieser hat soeben eröffnet, dass das italienische Restaurant, das seit 30 Jahren authentische italienische Küche und ebenso authentischen Service bietet, in einem Monat geschlossen wird. Der Schock sitzt tief. Zahlreiche Stunden haben der Stammgast und der Autor in den letzten Jahren in der Bar verbracht, sich mit Freunden getroffen und über die Arbeit, Politik und das Wetter diskutiert. Oder über die Frage, ob es für den HC Ambri-Piotta attraktiver ist, in dieser Saison die Playoffs oder die Playouts zu spielen. Immer wieder kam es dabei zu Gesprächen mit dem Nebentisch, an dem mal Swisscom-Angestellte, StudentInnen, stadtbekannte Rocker oder auch NationalrätInnen zu sitzen kamen. Auch ehemalige und zukünftige BundesrätInnen wurden im La Nonna bewirtet. Und es kursierte manches Gerücht über eine sagenumwobene «Nacht der langen Messer», die sich im Kellergewölbe des Lokals zugetragen haben soll.

Die Blues Bar war ein Ort, an dem verschiedene Meinungen aufeinandertrafen und mit Lust und gegenseitigem Respekt debattiert wurde. Kurz, ein Ort der gelebten Demokratie und der Geselligkeit, an dem Hinz und Kunz, Krethi und Plethi aber auch Weichensteller von nationaler Bedeutung zusammenkamen und der

Apérokultur, gutem Essen und nicht zuletzt dem Tabakkonsum huldigten. Doch das ist nun passé.

## Fehlende Gartenbeiz

Grund für das Aus: Das La Nonna hat keine Gartenbeiz. Und da die Sommersaison, in der die Klientel lieber im Freien an der Sonne sitzt, immer länger wird, wird auch die umsatzschwache Zeit, in welcher die Wirtfamilie Canadé nach Abzug der Personalkosten und des Wareneinsatzes keinen Gewinn schreiben kann, immer länger. Die Umsatzzahlen belegen es schwarz auf weiss: Betrug die umsatzschwache Sommersaison 1990 nur einen Monat, so waren es im Sommer 2018 deren sechs. Diese Zeitspanne ist in den letzten dreissig Jahren kontinuierlich länger geworden. «Wir machen zu, bevor wir in die Schulden geraten», sagt Atanasio Canadé. «Es ist eine rationale Entscheidung.»

Ist das La Nonna ein Einzelfall? Oder ist der Wettbewerbsnachteil, bei immer längeren Sommerperioden keine Gartenbeiz zu haben, auch für andere Betriebe ein Problem? Im Branchenspiegel 2019<sup>1</sup> finden sich dazu keine Hinweise, wie eine Sprecherin von GastroSuisse auf Nachfrage mitteilt. Der Einfluss des Klimas steht allerdings auch nicht im Fokus der Erhebung.

Gemäss Recherchen der «NZZ am Sonntag»<sup>2</sup> geben jedes Jahr 700 Gastronomen auf. Die Zahl ist in jüngster Zeit stabil geblieben. Neueröffnungen und Schliessungen würden sich seit 2017 die Waage halten. Hingegen verstärkte sich der Trend, dass sich junge Gäste auswärts am liebsten im Imbiss verpflegen oder andere Schnellverpflegungsangebote nutzen würden, wird Daniel Borner von GastroSuisse im gleichen Artikel zitiert. Der Trend hin zu Take-away scheint also eine grosse Herausforderung für die traditionelle Gastronomie zu sein. Dies bestätigt auch der Branchenspiegel von GastroSuisse. Der Konsum von gastgewerblichen Leistungen hat 2018 zugenommen, die jährlichen Pro-Kopf-Ausgaben und der Umsatz pro Logiernacht sind jedoch gesunken. Die KundInnen geben weniger Geld fürs auswärts Essen und Trinken aus.

## Klimawandel auf der Speisekarte

Der schmerzhafteste Verlust der La Nonna und der Blues Bar bleibt ein persönlicher und ist als Trend aufgrund des Klimawandels statistisch (noch) nicht erhärtet. Fest steht allerdings, dass der Klimawandel unsere gastronomischen Gewohnheiten in Zukunft verändern wird, sollten die Klimaziele von Paris nicht erreicht werden.



## «All you can't eat»

Im Rahmen der Aktion «All you can't eat» haben zwei Wissenschaftler untersucht, ob die Zutaten gängiger Schweizer Gerichte Mitte oder Ende des Jahrhunderts noch angebaut werden können oder ob sie mit klimaverträglichen Produkten ersetzt werden müssen. Die Spitzenköche Markus Burkhard und Julien Pansier kreieren aus der neuen Zutatenliste die Gerichte einer klimaveränderten Zukunft: «Wir zeigen dem Schweizer Stimmvolk konkret auf dem Teller auf, dass die Umweltzerstörung auch so etwas Zentrales und Identitätsstiftendes wie unser Essen von Grund auf verändern könnte.»

[www.allyoucanteat.ch](http://www.allyoucanteat.ch)

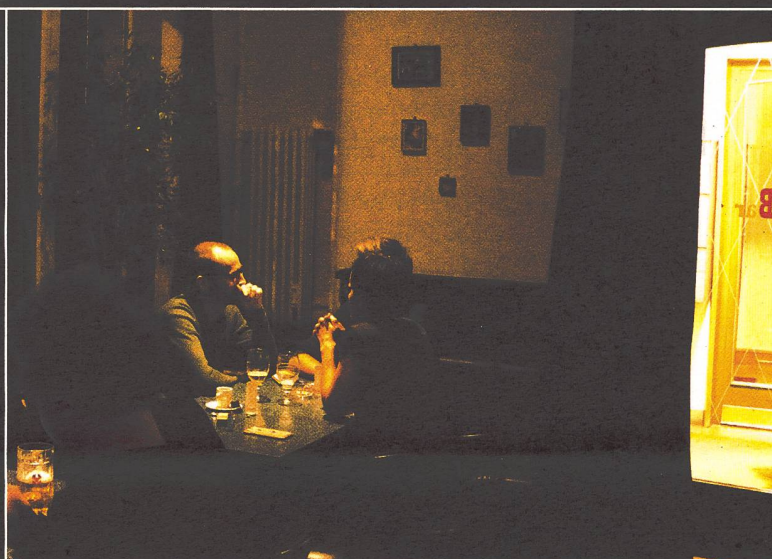




Das Berner Restaurant La Nonna und die dazugehörige Blues Bar gingen im Mai 2019 für immer zu. Das Fumoir war eine Oase der Beizenkultur und der Begegnung über den eigenen Tellerrand hinaus.



Fotos: Valentin Schmidt



Jedem Biertrinker sind die Prognosen zur Knappheit von Gerste und Hopfen, welche eine Studie der Universität Peking 2018 publiziert hat<sup>3</sup>, ein Graus. Schreitet die Klimaerhitzung ungebremst voran, werden Wetterextreme wie Hitzewellen und Trockenheit weltweit zunehmen und die Ernteerträge der Hauptingredienzen von Bier schmälern. Dies wird regional zu steigenden Bierpreisen (gemäss Studie z.B. +193% in Irland) und einem Rückgang des Bierkonsums führen.

Auch unser Speiseplan wird sich radikal verändern, wie die Aktion «All you can't eat» (vgl. Box) aktuell aufzeigt. Steigende Temperaturen, fehlendes Wasser und der Verlust von Biodiversität werden den Anbau von wichtigen Grundnahrungsmitteln und weiteren Nahrungsmitteln zunehmend erschweren oder gar verunmöglichen. Die Folge sind Ernteausfälle, wie wir sie bereits erleben: Im Sommer 2018 fiel die Zwiebelernte in der Schweiz wegen der hohen Temperaturen sehr tief aus und die Nachfrage konnte nur durch massive Importe gedeckt werden.<sup>4</sup> Verlierer der Klimaerhitzung hierzulande werden die Kartoffel<sup>5</sup>, Weizen<sup>6</sup>, Mais<sup>7</sup> sowie diverse Gemüse und Salate sein — das Thema Fleisch sei hier mal ausgeklammert. Diesen Kohlenhydrat-Trägern setzen die höheren Temperaturen, Wassermangel und Schäd-

linge zu. Beim Weizen ist zwar eine Zunahme des Ertrags zu erwarten, dafür sinken Protein-, Eisen- und Zinkgehalt, was die Herstellung von Brot und Teigwaren verunmöglicht. Die Entwicklung bringt aber auch Gewinner hervor, zum Beispiel Soja, Süsskartoffeln oder Weinreben.

Das typische Schweizer Gericht der Zukunft, wenn der Klimawandel ohne Gegensteuer voranschreitet? Süsskartoffelrösti mit Tofuwurst, dazu ein Glas überteuerten Bordeaux aus dem Zürcher Weinland, genossen in einem sterilen aber hippen Sommer-Pop-up-Beizli im Industriechic.

- 1 «Mehr Gäste und mehr Stellen, aber weniger Umsatz», GastroSuisse-Medienmitteilung vom 25. April 2019.
- 2 «Take-away kostet Restaurants eine Milliarde Umsatz», Artikel von Franziska Pfister in der «NZZ am Sonntag» vom 5. Mai 2019.
- 3 Xie et al. (2018) «Decreases in global beer supply due to extreme drought and heat», in Nature Plants, Volume 4, S. 964–973.
- 4 [www.20min.ch/schweiz/news/story/Zwiebeln-21107875](http://www.20min.ch/schweiz/news/story/Zwiebeln-21107875)
- 5 [www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1161030117301818](http://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1161030117301818)
- 6 Högy P. et al., Universität Hohenheim (2013): «Grain quality characteristics of spring wheat (Triticum aestivum) as affected by free-air CO<sub>2</sub> enrichment».
- 7 Agrarforschung Schweiz 6 (10): Holzkämper et al., Wie sich der Klimawandel auf den Maisanbau in der Schweiz auswirkt.