

Zeitschrift: Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin
Herausgeber: Verein Saiten
Band: 27 (2020)
Heft: 301

Artikel: "Es ist, wie es ist"
Autor: Bösch, Andri
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-954299>

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: 21.01.2026

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

«Es ist, wie es ist»

«Militärkantine», «Weisses Kreuz», «Rössli» Mogelsberg: drei Beizen in Zeiten der Coronapandemie. Eine Rundreise zwischen Kurzarbeit, der Hoffnung auf Normalisierung, Trennwänden aus Kork und Warnungen davor, so schnell wie möglich wieder «Umsatz zu bolzen». Von Andri Bösch (Text und Bilder)

Die Beizen des Landes sind geschlossen. Keine einzige Kneipe, um gemeinsam zu sein im öffentlichen Raum. Hat es das jemals gegeben in der Geschichte? Das frage ich mich, als an jenem Montag, 16. März der Lockdown der Schweiz verkündet wird. Am gleichen Abend fliege ich windeseilig in den «Schwarzen Engel», wo ich im Kollektiv mitarbeite. Ein letztes Mal Znachtessen, sofort den Antrag für Kurzarbeit ausfüllen und ab damit auf die Post. Ich präge mir das Bild des leuchtenden Engels mit seinen Gästinnen und Gästen ein, als ich gehe.

Mitte Mai. Seit wenigen Tagen dürfen Gastrobetriebe wieder öffnen. Es ist früh am Morgen, als mir Anna Tayler die Türe zur St.Galler «Militärkantine» öffnet. Drinnen ist es leer. Also menschenleer. Am Boden beim Eingang hält ein Schriftzug zum Warten an. Weniger Tische stehen im Saal, wie zu erwarten war, aber ansonsten scheint nicht viel anders zu sein als in präcoronalen Zeiten. Weit und breit keine Vorhänge oder Plexiglasstellwände in Sicht. In diesem Lokal hatte es schon vor der Krise grosszügig Platz, es fällt kaum auf, dass nun zwischen allen Sitzgelegenheiten zwei Meter Abstand liegen. Auf den Tischen vorbereitet: Zettel und Stift. Wer will, darf sich freiwillig erfassen mit Name und Telefonnummer.

«Kommen die Leute wirklich?»

«Am Anfang gab es schon schlaflose Nächte», erzählt Anna Tayler. Zusammen mit Lissa Pereira und Martin Kappenthuler führt sie seit bald sechs Jahren die Militärkantine bei der Kreuzbleiche. «Für uns begann es schon, als die meisten Hotelreservationen storniert wurden und Gesellschaften nach und nach alle absagten, obwohl noch niemand voraussah, dass wir werden schliessen müssen.» Die «Militärkantine» sei sehr darauf angewiesen, dass im Haus alle drei Bereiche zusammenspielten: Beiz, Hotellerie und Gesellschaften. Immerhin verfüge das Haus zwischen den Kastanienbäumen über eine Epidemiever sicherung, die sich nun auszahlt. Zumindest ein bisschen Schnauf habe es dadurch gegeben. «Für uns wird es natürlich zukunftsweisend sein, wie es nun weitergeht: Wie lange noch dauern diese Massnahmen? Werden wir nochmals schliessen müssen? Kommen die Leute wirklich? Das wissen wir vorerst alles nicht», sagt Tayler.

Schwierig werde es sowieso auch Ende Jahr, denn im Sommer würden die finanziellen Reserven angesammelt, damit auch im Winter das ganze Personal beschäftigt werden könne. Im Restaurant arbeiten nur Festangestellte. Durch den Lockdown und die nun geltenden Massnahmen des Bundes gibt es jetzt natürlich nur einen Bruchteil des Umsatzes. Lohnt es sich da überhaupt, das Restaurant zu öffnen? «Wir haben uns schon überlegt, ob wir noch geschlossen bleiben sollen, aber schlussendlich finden wir auch, dass diese Normalität den Gästen gut tut», sagt Tayler, während sich Martin Kappenthuler zu uns an den Tisch setzt, «und wir haben eine verhältnismässig grosse Beiz. Auch wenn es für uns umsatztechnisch schwierig ist – für die Menschen ist es toll, wenn sie wieder raus und irgendwo hin können.»

«Und was löst es bei den Gästen aus, wenn wir einfach nicht öffnen? Sind sie es nicht wert? Wir haben immerhin elf Tische, gegenüber anderen Lokalen, wo mit den jetzigen Massnahmen nur noch zehn Leute reinpassen», ergänzt Kappenthuler. Außerdem habe die «Militärkantine» einen Garten, der auch jetzt noch viel Platz bietet – falls denn jemand komme. Immerhin, das Restaurant könne kostendeckend geführt werden, wenn die Tische voll besetzt sind.

Zweimeterabstand: illusorisch

Anders sieht das im «Weissen Kreuz» aus, einem kleinen Hotel mit Beiz an der St.Galler Engelgasse. Drinnen eine Bar und vier Tische, mit den Sicherheitsabständen sind es noch drei. An normalen Wochenenden würden sich bis zu 40 Leute in und vor dem Lokal aufhalten, erzählt Hampi Nater bereits am Telefon. Der Beizer und seine Frau Gorica bewirten das «Kreuz» seit bald 17 Jahren. Sie arbeitet mehrheitlich als Köchin, er steht vorwiegend hinter dem Tresen.

Das «Weisse Kreuz» gehört zu jenen Betrieben, die trotz Lockdown-Lockerung vorläufig ihre Tür noch nicht öffnen. «Sobald die Gäste wieder stehen dürfen, werden wir wieder aufmachen. Aber mit dieser Idee ist natürlich verbunden, dass man dann den Zweimeterabstand nicht mehr einhalten muss», sagt Hampi beim Kaffee im «Kreuz», wie die Bar kurz genannt wird. Stehend konsumieren und gleichzeitig die Abstände ein halten, das würde nicht funktionieren. Wie lange es geht, bis dieser Wunsch von vielen kleinen Beizen in Erfüllung geht, weiss niemand. «Das kann ein paar Monate dauern, im schlimmsten Fall länger», meint Hampi. Mit den jetzigen Regeln sei das einfach keine Existenz – außerdem würde man auch noch Polizist spielen müssen, denn die Leute dürften ja nicht mal mit ihrem Getränk auf der Gasse vor der Beiz stehen.

Gasthaus «Sternen» Degersheim, Donnerstag, 14. Mai, 18.17 Uhr. Ich desinfiziere meine Hände aus einem glasreinigungs ähnlichen Gefäss. Kein Tisch ist besetzt, die Beiz auch hier leer. Ich frage trotzdem, ob es in Ordnung ist, wenn ich hier einen Espresso trinke. Will ja nicht einen Vierertisch wegschnappen. Oben habe es noch 16 Plätze statt 38, erzählt man mir mit Abstand. Irgendwann dann die ersten beiden Biersuchenden. Das Haus gehört der Betreiberin. Keine Miete also. Man erzählt mir von einem gepachteten Restaurant in Flawil, das keinen Rappen Mieterlass bekam, obwohl der Vermieter Geld wie Heu habe. Im Radio spielt Bon Jovi «Keep the Faith». Schon schwierig momentan, insbesondere wenn du eine Beiz betreibst. Mein Espresso ist leer und die Zigi ruft. Soll ich die 3.90 mit der Karte bezahlen?

In der Tat scheint die Lage für kleine Beizen derzeit völlig unbefriedigend. Gerade für jene Lokale, die davon leben, dass die Leute sich nahe kommen, der Platz zwischen den Tischen klein und die Räume bis zum Anschlag voll sind. Man muss kein Magiegenie sein, um sich auszurechnen, wie viele Menschen an drei, fünf oder auch sieben Tischen sitzen dürfen. Das ist weni-



«Militärkantine»: Lissa Pereira, Martin Kappenthuler und Anna Tayler



«Weisses Kreuz»: Hampi und Gorica Nater



«Rössli» Mogelsberg: Sabine Bertin

ger als nichts, davon lassen sich kaum die Löhne bezahlen. Von der Miete ganz zu schweigen.

«Unsere Bank rief uns schon am Tag des Lockdowns an – lange bevor der Bundesrat irgendetwas von Unternehmenskrediten erzählte – und sicherte uns einen Kredit zu, falls wir einen bräuchten», sagt Hampi. Da das ganze Haus an der Engalgasse mittlerweile seiner Frau und ihm gehöre, müssten sie sich jetzt zum Glück nicht mit einem Vermieter streiten. «Wäre uns das in den ersten fünf Jahren passiert, als wir hier noch pachteten, dann hätten wir innert kürzester Zeit einen riesigen Schuldenberg angehäuft. Das ist dann nicht mehr lustig.»

Im Moment bekochen und bewirten Gorica und Hampi die Hotelgäste, die sie noch haben. Viele Bützer steigen hier ab unter der Woche, am Wochenende sind das Hotel und die Beiz leer. Auch die Naters wünschen sich einen anderen Zustand. Aber: «Es wird wieder diese Normalität angestrebt und alle Läden tätlichen mit Aktionen rein, chömmen, chömmen und konsumiert wie die Weltmeister, wir haben etwas für euch, verpasst ja nichts! Jede Branche will jetzt Umsatz bolzen, kostet es, was es will. Ich fände es toll, wenn die Leute bescheidener werden.»

«Diese zwei Monate kannst du nicht einholen»

Ich fahre mit der S4 Richtung Mogelsberg im Neckertal. «Good to see you again» prangt auf einer riesigen Leuchtreklame bei der Durchfahrt in Herisau. Die Werbung ist von McDonald's. Die Sorgen in der Gastronomie fernab der Massenproduktion sind überall die gleichen: Wie bezahlt man die Miete? Wann ist das präcoronale Niveau wieder erreicht, damit sich ein komplettes Öffnen überhaupt lohnt? Wie lange wird Kurzarbeit ausbezahlt?

Am Bahnhof Degersheim ist das ganze Perron mit Kreide bemalt: «The oceans are rising and so are we.» Dazu eine riesige blaue Welle. Die Klimastreikbewegung ist auch hier aktiv. Das erste Mal, dass ich Liveaktionismus sehe seit zwei Monaten! Um ein Haar vergesse ich den Halt auf Verlangen. Draussen taucht der Regen die Landschaft in Klarheit. Abgesehen von Vogelpfiffen und einigen Autos ist es wunderbar still. Vom Bahnhof aus gehe ich die gewundene Strasse hoch ins Dorfzentrum von Mogelsberg. Dort thront das Gasthaus «Rössli», ein drei Jahrhunderte alter Bau mit einem Saal für Kultur und einem Dutzend Hotelzimmern. Nostalgie steigt in mir hoch. Vor sechs Jahren habe ich hier zum ersten Mal in der Gastro als Aushilfe gearbeitet. Sabine Bertin telefoniert hinter der durch Plexiglas geschützten Rezeption, als ich die alte Holztür des Hintereingangs öffne.

«Es ist halt einfach, wie es ist. Und natürlich gibt es ein Einnahmeloch, aber das Rössli wird es überleben. Ganz sicher», sagt Bertin am Stammtisch der Beiz. Sie muss es wissen: Seit 41 Jahren wirkt sie an diesem Ort. Mit der vorgezogenen Öffnung ist auch Bertin alles andere als zufrieden. Das «Rössli» fahre nun ganz reduziert, bekocht werden die Hotelgäste, am Abend kann man auf Reservation in der Beiz essen. «Wenn ich für dieses Haus einen normalen Mietzins bezahlen müsste, wäre das alles schlichtweg nicht möglich. So wie es jetzt ist, geht es auf mit dem Kredit, aber ich finde es falsch, dass man den zurückzahlen muss. Wie willst du das machen? Diese zwei geschlossenen Monate und auch die Zeit jetzt kannst du nicht einholen», sagt sie. Immerhin sind die Lohnkosten gedeckt, was sehr toll sei.

A fonds perdu ist ein Ausdruck, der in der Schweiz immer wieder zu hören ist, wenn es um die gesprochenen Kredite geht. Ansonsten scheint die ganze Übung eine Konkursverzögerung für viele. Das Problem geht aber noch weiter, denn auch im «Rössli» sind die Sommermonate am umsatzstärksten, im Winter braucht es diese Reserven. «Außerdem weisst du ja jetzt

nicht, ob du im September schon wieder 30 Leute im Saal haben darfst. Solange Kurzarbeit ausbezahlt wird, funktioniert das noch einigermassen, weil man ja nicht voll öffnet. Aber wir müssten sicherlich Kündigungen aussprechen, wenn wir keine Kurzarbeit mehr bekommen», sagt Bertin.

Ähnliches bekomme ich auch in der «Militärkantine» zu hören. Dort sind Anna Tayler und Martin Kappenthuler ebenfalls in Sorge, denn sobald die Kurzarbeit wegfallen, sich die Situation aber nicht merklich verbessere, werde es sehr eng, wie sie sagen.

Die grosse Frage: wie lange noch?

Im «Rössli» stehen derweil Wände aus Kork zwischen den Tischen. «Die Gäste, die bisher kamen, waren sehr dankbar und hatten eine grosse Freude, dass die Beiz wieder offen ist.» Das habe man sehr gespürt, erzählt Bertin. Sie selber war sieben Wochen während dem Lockdown bei ihrem Lebenspartner im Jura. Jetzt im «Rössli» legt sie ganz selbstverständlich wieder selber Hand an, obwohl sie bereits seit sechs Jahren pensioniert ist. «Machen müsste ich es ja nicht mehr, aber ich mache es halt sehr gerne», sagt sie und lacht. Einkaufen ging sie aber nicht mehr selber: «Ich war in den letzten zwei Monaten in keinem Laden und vermisste es auch nicht.»

So hofft auch Bertin auf einen gesellschaftlichen Wandel durch die Coronakrise – auch wenn der Tenor momentan eher heisse: so schnell wie möglich zurück zur Normalität. «Das finde ich falsch. Ich will nicht zurück. Unsere Gesellschaft funktioniert so sehr nach den Massstäben: grösser, stärker, schneller. Wachstum ist gut, aber wenn man sich an der Natur orientiert, ist da auch immer Wachstum und Rückgang. Nur leider wird alles, was nicht wächst, negativ gewertet in diesem wirtschaftlichen System. Dabei bräuchten auch wir Menschen diese Erholung.»

Ich fahre zurück in die Gallusstadt, unter einem Sitz im Zug liegt eine Atemschutzmaske. Bis dieses Saitenheft Ende Mai erscheint, wird sich vielleicht alles schon wieder verändert haben, werden die Massnahmen weiter gelockert. Ein ungutes Gefühl bleibt für all die kleinen und grösseren, nicht ganz grossen Gastrobetriebe. Lange wird die Branche diesen Zustand nicht aushalten.

Genossenschaftsbeiz «Schwarzer Engel», Mittwoch 13. Mai, 14.30 Uhr. Ich öffne die Eingangstüre und schalte das Nachlicht ein – eine kleine Discolampe, die hinter der Bar hängt und den dunklen Raum mit drehenden Punkten flutet. Das Licht erzeugt ein monotonen Summen. Ansonsten ist es still. Überall verstreut liegen Dinge: Putzlappen, Farben und Pinsel, Transparente, dreckige Kaffeetassen, leere Bierflaschen. In der Luft hängt ein abgestandener Geruch.

Es sieht aus, als wäre alles hier vor langer Zeit verlassen und vergessen worden. Das Leben fehlt. Lassen wir unsere Gäste und Gästinnen im Stich, weil wir nicht öffnen? Mein Leben ist voller Zeit für mich. Kurzarbeit fühlt sich an wie ein kleines bedingungsloses Grundeinkommen. Ich vermisste nicht die Möglichkeit, jeden Samstag durch die Altstadt zu pilgern und Tasche um Tasche füllen zu können. Was brauche ich zum Leben? Eine Beiz?

Andri Bösch, 1997, lebt in St.Gallen und arbeitet seit Jahren unter anderem in der Gastronomie.