

Aus Liebe zur Gastronomie

Die urchigen Quartierbeizen haben es nicht einfach, aber

auch neue Angebote haben es in den Aussenbezirken schwer

In jedem St. Galler Quartier gibt es einige Verpflegungsmöglichkeiten. Manches Lokal kämpft aber mit Umsatzproblemen. Ein Streifzug durch Quartier-Restaurants.

PHILIPPE ERATH

«Hans, jassen wir gleich einen», fragt die Serviertochter im Restaurant Neueck an der Steigerstrasse 2 in St. Fiden einen Stammgast kurz nach Mittag. «Geh erst den Chef fragen, ob du darfst», antwortet dieser. «Ich muss sowieso noch die Stellung halten, bis ich Zimmerstunde habe», sagt sie. Und schon bald klopfen die beiden einen Jass. Das «Neueck» ist weihnachtlich geschmückt, mit Ästen an der Decke und Deko-Lämpchen vor den Fenstern. Der Wirt ist noch dabei, die Küche zu putzen. Danach hat er Zeit, um zu erzählen.

Keine grossen Sprünge

Seit 35 Jahren führe er das «Neueck», sagt Bruno Schmid. Nächstes sei sein letztes, er erreiche dann das Pensionsalter. Auf die Frage, wie das Geschäft so laufe, antwortet Schmid diplomatisch: «Weil meine Frau mithilft und ich nur eine Serviertochter habe, geht es grad noch so.» Grosse Sprünge lägen aber nicht mehr drin. «Als junger Wirt war das noch ganz anders, da habe ich hart gearbeitet und gutes Geld

verdient.» Seit zehn Jahren gehe es deutlich schlechter, die Umsatzzahlen hätten immer nur nach unten gezeigt. Schmid führt dies auf zwei Gründe zurück. Einerseits hätten sich die Verpflegungs-Gewohnheiten der Bevölkerung geändert. «Früher kamen die Arbeiter um 17 Uhr noch zum Feierabend-Bier.» Auch bei den Mittagessen musste Schmid Rückchläge hinnehmen. Bauarbeiter nähmen nicht mehr wie früher in der Beiz das Mittagessen ein. Dies hänge mit der wachsenden Zahl der Ausländer in der Bauwirtschaft zusammen. Diese hätten eine andere Mittagessen-Kultur. «Ich bin aber nicht fremdenfeindlich, wir brauchen diese Leute ja», schiebt er noch nach. Andererseits werde die Kostenseite immer mehr zum Problem: Sozialleistungen und Versicherungsprämien würden immer teurer, mehr für ein Bier oder für seine Appenzeller Chäshörnli könne er aber nicht verlangen.

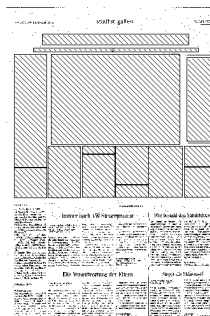
Ans vorzeitige Aufhören hat Bruno Schmid aber trotzdem noch nicht gedacht: «Die Beiz liegt mir am Herzen». Dann sagt er: «Die Vereine retten mich.» Jeden Abend habe ein anderer Verein seinen Stamm im «Neueck». Wie-

so probiert Schmid nicht etwas Neues? Eine Neukonzeption seiner Quartierbeiz komme nicht in Frage. «Ich müsste die Küche umbauen, das rentiert für mich nicht mehr», argumentiert er.

Ungewisse Zukunft

Wie geht es weiter mit dem «Neueck», wenn Bruno Schmid in Rente geht? Mit seinem Sohn, einem Metzger, hat er bereits über die Nachfolge geredet. «Seine Frau möchte aber nicht und ohne sie geht es nicht.» Er werde deshalb die Beiz entweder verpachten oder eventuell auch das ganze Haus verkaufen. Schmid stellt aber eine Bedingung: «Ich vermiete nur an einen, der dieses Lokal als Quartierbeiz weiterführt.» Das «Neueck» habe nämlich eine soziale Funktion: Es sei für das Quartier ein Treffpunkt und man schaue zu seinen Stammgästen. «Eigentlich soll ich für das von der Stadt Geld bekommen», sagt Schmid und schmunzelt.

Die «Ilge» im Heiligkreuz ist wie das «Neueck» eine typische Quartierbeiz. «Viel zu viele Beizen hat



es in der Stadt», sagt der Wirt. «Aber eigentlich mag ich über meine Situation nicht reden, zu viel zu tun im Moment.» Er schmeisst sein Restaurant ganz allein. Es scheint, dass die Rechnung für ihn anders nicht aufgeht.

Mut der Jungwirtin

Maria Haug ist neu in der Gastronomie. Vor gut einem Jahr hat sie zusammen mit ihrem Mann im Heiligkreuz das Café Salina eröffnet. Nur wenige Schritte vom Fussballstadion entfernt, bietet sie ihren Gästen kleine italienische Spezialitäten und täglich ein Mittagsmenu an. «Das Café ist rauchfrei, damit man das Essen riecht. Das Geschäft ist gut ange laufen, ich kann den Lohn meiner einzigen Angestellten bezahlen.» Auch wenn man das «Salina» und das «Neueck» nicht vergleichen kann, eine Gemeinsamkeit haben die beiden Lokale schon. Auch das «Salina» ist keine Goldgrube. Maria Haug verdient wie viele Neueinsteiger am Wirten eigentlich fast nichts. Sie führt dies auch auf die Anfangsinvestitionen zurück. Stört sie das nicht? «Wenn es mir nicht mehr gefallen würde, würde ich sofort aufhören», sagt die Jungwirtin. Anfangs dachte sie, es kämen vor allem Leute aus dem Quartier. «Hier scheint das aber nicht so zu sein.» Sie lebe vor allem von den Firmen im näheren Umkreis, deren Angestellte bei ihr manchmal zu Mittag essen. Die hohe Beizendichte empfindet die Italienerin nicht als hinderlich. «Ich habe zu den Restaurants im Quartier ein gutes Verhältnis.»

Keinen richtigen Lohn

Mit der Eröffnung des Restaurants Dom vor drei Wochen wurde in St. Gallen das 500. Wirtepatent verliehen. Ein Rekord, noch nie gab es in der Gallsstadt so viele Verpflegungsmöglichkeiten wie heute. Ist Wirten also ein gutes Geschäft? Der Schein trügt: In der St. Galler Gastronomie läuft es längst nicht allen gut. Dies belegt auch eine Studie der Universität St. Gallen, die im letzten August erschien. «Viele Beizen würden zwar schwarze Zahlen ausweisen, die Wirte zahlen sich jedoch oft fast keinen Lohn aus», sagt Frank Halter vom KMU-Institut, welches diese Studie durchgeführt hat. Einige Restaurants würden mehr aus Leidenschaft, denn aus wirtschaftlichem Interessen geführt. Der Markt spiele deshalb nicht so, wie man es sich von einer Liberalisierung erhoffe. (erp)



Archivbild: Philip Baer

Das Feierabend-Bier wird immer weniger in der Quartierbeiz getrunken.