

Aussergewöhnliche Situationen erfordern aussergewöhnliche Massnahmen!

Das Covid-19 Jahr 2020/21 aus Sicht des Freihof Hinwil «Dorfbeizers»

Corona kannten wir bei uns im Freihof in Hinwil bis Anfang Februar nur als Bier mit einem Schnitz Limette. Dies schmeckt sehr frisch, verleiht Feriengefühle und gibt einem einen Hauch von Freiheit.

Ja Limette, genau so sauer wurde es dann, eher bitter und ganz unangenehm. Nichts mit Freiheit und Frische aber dafür «Zwangsferien» und nachdenken, nachdenken, nachdenken.

Am Montag 16. März 2020, wir hatten gerade eine Woche Skiferien hinter uns, luden wir alle Mitarbeitenden um 17 Uhr zu einer Infositzung ein, da die 50-Personen-Regelung und weitere Massnahmen angekündigt waren infolge des Covid-19 Ausbruches auch bei uns in der Deutschschweiz. Dann, punkt 17.14 Uhr, alle vor dem Live-TV, die Bekanntgabe, dass wir um 24.00 Uhr schliessen müssen. Meiner Frau und mir blieb im Moment schnell der Atem weg. Was, wir müssen schliessen? Ja, bis am 19. April bleiben alle Restaurants und Bars geschlossen.

Um 17.30 Uhr hatten wir uns etwas gefangen und führten unsere Sitzung weiter. Uns war schon zuvor klar, dass wir mit 50 Personen inkl. den Mitarbeitenden und uns, das heisst mit ca. 40 Gästen, kaum ertragreich wirten konnten. Aber dann wurde es ja fix, dass ab sofort alle zuhause bleiben müssen. Zu jenem Zeitpunkt war aber noch nicht klar, ob Stundenlöhner auch einen Lohnanspruch bei Kurzarbeit bekommen würden, dies wurde dann erst nachträglich am 8. April bewilligt. Wir beruhigten unsere Mitarbeitenden und versicherten allen, dass wir für ihre Löhne geradestehen, solange es sein muss.

Die Wochen vergingen, negative Nachrichten an negativen Nachrichten häuften sich und am besten ging es einem, wenn man höchstens noch um 19.30 Uhr die Tagesschau konsumierte und bei allem Weiteren die Augen und Ohren fest verschlossen hielt.

Es wurden dann genau zwei Monate (8 Wochen) Lockdown Zeit, die neben nervigen und stundenlangen Büroarbeiten auch dazu genutzt wurde, alle Keller und den Estrich zu entrümpeln, neue Karten zu entwerfen, den Weinkeller aufzuräumen und auch die Terrasse und Lounge aufzustellen. Ja, alles was man sonst immer vor sich herschob, wurde endlich mal erledigt. Sogar unsere alten Holzfensterläden bekamen eine Wäsche und eine frische Ölung.

Nach sehr langer Zeit des Abwartens konnten wir unser Team am 7. Mai zu einer weiteren Mitarbeiterinfo einladen und das Konzept «Nach Corona Lockdown» vorstellen. Es begann das grosse Putzen, Einräumen, Umstellen und Vorbereiten, mit dem schönen Ziel, am 11. Mai wieder öffnen zu können.

Wir waren bereit und freuten uns, den gleichen Freihof, mit (fast) gleicher Crew, im (fast) gleichen Stil weiter zu betreiben.

Es gab folgende Neuerungen: Im Freihof hatte es nur noch die Hälfte an Tischen und Stühlen, die Tische hatten 2 Meter Abstand von Tischkante zu Tischkante, es durften nur noch max. 4 Personen pro Tisch sitzen, wir durften aber immer noch servieren und dies ohne Maske. Es gab Regeln beim Rein- und Rausgehen, wir durften keine Garderobe mehr betreiben, das Salz und Pfeffer gabs nur noch auf Verlangen, der Bierdeckel war Einweg, beim Rauchen galt es Abstand zu halten, der Chef

war verantwortlich, dass sich die Gästetische nicht durchmischten, Gäste mussten immer sitzen und durften nicht am Hochtisch stehen, sie durften aber jassen und... aber, der **FREIHOF blieb FREIHOF**.

Wir freuten uns weiterhin auf jeden einzelnen Gast, der zu uns kam. Mit der Terrasse, der Pergola und der wunderschönen neuen Aussenlounge waren wir voll bereit und zuversichtlich für die Sommersaison mit unseren treuen, aber auch vielen neuen Gästen.

Speziell noch zu erwähnen ist, dass wir die Auffahrtsferien gestrichen hatten, um dann 10 Wochen durchgehend voll für unsere Gäste da zu sein. Hatten doch vorher auch genug freie Zeit!!!

Der Freihof blieb bis zur Chilbi im September nur gerade vom 19. bis 27. Juli 2020 eine Woche infolge der notwendigen Lüftungsrevision geschlossen.

Wir hatten die Karten auf Frühling/Sommer umgestellt, der Grill brannte wieder für Spiesse, neu kam der Cordonbleu-Galgenspiess ins Programm und zahlreiche saisonale Salatvariationen und hausgemachte Desserts rundeten wie immer unser vielseitiges Angebot ab.

Ja, der Mai war noch ganz zaghaft und man merkte gut die Verunsicherung bei den Gästen, obwohl wir natürlich alles in Bewegung setzten, um die Sicherheit für die Gäste zu erhöhen. Mit wunderbaren Holz-Glas Trennwänden und Tisch-Unterteiler, die uns eine ansässige Schreinerei **massgenau** zusammenbaute, kam das Gefühl des sicheren Besuches im Freihof noch mehr auf.

Für uns als Unternehmer war es auch sehr schön, dass wir Ende Mai bereits mit der Kurzarbeit aufhören und ab 1. Juni 2020 wieder das gesamte Team zu 100% in ihrem abgemachten Arbeitspensum beschäftigen konnten.

Als dann im Juni auch die 4er Tisch Regel endlich wieder aufgehoben wurde und die Tische nur noch 1,5 Meter Abstand haben mussten, konnten wir langsam wieder die grössere und benötigte Gästezahl in allen unseren Räumen platzieren, sodass der Betrieb ab Juli wieder einigermaßen kostendeckend geführt werden konnte. Alle, die mich kennen wissen, ich bin nicht der «Chlöni Cheib» aber Mai und Juni waren bis dahin, ich wusste damals noch nichts vom November und Dezember 2020, meine schwierigsten Monate meiner bald 30jährigen Wirtezeit. Dank den vielen und treuen Stammgästen waren wir so langsam wieder auf Freihof-Kurs und dafür, meine lieben Gäste, mal ein herzliches Dankeschön, denn es ist nicht selbstverständlich, dass bis heute alle 14 Mitarbeiter ihre Arbeitsstelle behalten konnten und noch heute bei uns sind.

Ein wunderbarer Sommer im Juli und August mit ganz vielen sonnigen Tagen ermöglichte es uns, dies zu nutzen und den Gästen ein bisschen Feriengefühle zu verleihen, denn das Reisen wurde ja immer schwieriger und es ist ja nichts so schlecht, dass es auch für etwas gut ist, denn Tessiner, Waadtländer, Walliser und auch Gäste aus Genf und dem Jura machten während dieser Zeit in unserer Region Halt auf ihrer Tour de Suisse oder sogar Ferien bei Bekannten im schönen Zürcher Oberland.

Ging es doch vielen von uns so, dass wir mal die Schweiz wieder neu kennenlernen und staunen durften, wie schön es auch bei uns ist.

Der September und Oktober mit den Herbstgerichten und der Metzgete als kulinarische Höhepunkte, sind eigentlich immer zwei Monate so richtig traditionell im Freihof Style: Vollgas und viele zufriedene Gäste. Aber nicht überstellig werden, denn ab Mitte September waren die Covid-19 Zahlen schon wieder am steigen und die täglichen, negativen Schlagzeilen musste man einfach wegstecken und verdrängen, denn sonst wäre das «Durchdrehen» viel zu nahe gewesen. Ja, auch unsere Mitarbeitenden machten sich ihre Gedanken und sorgten sich, wie es weitergehen oder was als Nächstes kommen wird? Schliessen wir wieder?

Gewisse Kantone hatten schon strenge Lockdowns, andere nur die Restaurants geschlossen und die einen hatten noch gar nichts. Was richtig oder falsch ist, darüber kann man nur spekulieren.

Fast wöchentlich kamen neue Vorschriften und Auflagen, sodass wir echt in einem Monat die Regeln des Schutzkonzeptes am Eingang mehrere Male neu ausdrucken mussten. Dies alles erschwerte einem stark das positive Arbeiten, egal ob man ein Restaurant, Baugeschäft, Kleiderladen oder ein Buchhaltungsbüro hat. Gerne hätte man einfach eine Schweizweite Linie und Klarheit gehabt, wie, was und wo.

Am 28. Oktober 2020 kam dann die Maskenpflicht, auch für Servicemitarbeiter, und die 4er Tisch Regel zurück. Für mich war sofort klar, das wird noch viel schlimmer als das, was am 16. März 2020 passiert war. Wurden uns doch in der Woche 44 für die Haus-Metzgete kurzfristig 162 Plätze abgesagt, vieles waren 8er oder 10er Tische, aber auch Personen, die einfach Angst hatten, raus zu gehen, was wir übrigens auch gut verstehen konnten, obwohl bei uns das Schutzkonzept nach wie vor wirklich top ist im Freihof Hinwil.

Hatte es doch Meta Hiltbrand, Spitzenköchin und Wirtin aus Zürich richtig gesagt: Der Bundesrat empfiehlt und bittet die Leute, zuhause zu bleiben, Kontakte zu minimieren und nur für Arbeit und lebensnotwendige Kommissionen die Wohnung zu verlassen. Hingegen dürfen Restaurants, Coiffeursalons etc. offenbleiben, ausser die Kantonsbehörde ordnet eine Schliessung an. Das heisst also die Bevölkerung soll laut Bundesrat freiwillig zuhause bleiben, wir aber sollten Gäste haben, um zu überleben. Bitte, wie soll das gehen?

Und nun bin ich eben beim ominösen November 2020 angelangt. Vom Freitag 23.10.2020 bis am Dienstag 09.11.2020 hatten uns über 45 Gruppen von 10 bis 55 Personen abgesagt. Das sind mit den Absagen im normalen à la Carte Restaurant rund 2'000 Gäste, die wir dieses Jahr im November und Dezember nicht bewirten durften. Und genau so ging es sehr vielen Wirten in der ganzen Schweiz, uns fehlten echt die Gäste in einer für uns sehr wichtigen Zeit, dem Weihnachtsgeschäft.

Jetzt standen wir da und mussten uns überlegen, wie es weitergehen soll. Wir hatten es versucht im November, aber mit diesen tiefen und schwankenden Gästezahlen ist es leider auch für uns unmöglich, kostendeckend zu arbeiten.

Grosse Schuld daran hatte sicher die 4er Tisch Regel und die Sperrstunde um 22/23 Uhr. Aus Sicht der Ansteckung kann man das noch nachvollziehen, dass nur 4 Haushalte am Tisch sitzen konnten, aber wie ist es dann bei der Arbeit? Ist da immer schön die Maske auf? Wie ist es im gut besetzten Zug oder Tram mit den Aerosolen? In allen Privatwohnungen, auf die im Moment ausgewichen wird? Da fehlen mir ganz einfach die Worte!

Es war schon im Frühling so, als die 4er Tisch Regel fiel, ging es lawinenartig bergauf in der Gastronomie, denn man geht eher zu zweit, zu sechst oder zu acht in den Ausgang zum Essen als zu viert.

Nun aber meine Frage, wie es für uns weitergehen soll: Das Team verkleinern und folglich Mitarbeiter entlassen? NEIN, denn wer so lange treu bei uns war und einige davon sind das schon seit 5, 10, 12 oder mehr als 25 Jahren, das nennt sich in Tat und Wahrheit ein Team, das immer nur unter einem Slogan lebt «Alle für einen und einer für alle». Das opfern wir nicht wegen Corona!!!

Auch hatten wir uns die Variante vom Take-Away überlegt. Dafür wären wir bereit gewesen, wenn es nochmals einen Total-Lockdown gegeben hätte. Aber bei einem offen Freihof an einem Freitag und Samstag hätten wir einfach die Kapazität in der Küche nicht, um unsere lieben Gäste im Freihof in kürzester Zeit zu bekochen, wenn nebenbei noch 20 Take-Away Cordonbleus in irgendeiner Pfanne brutzeln würden. Und unter der Woche sind wir überzeugt, dass die Nachfrage zu klein wäre, um die ganze Logistik für einen Take-Away einzurichten.

Am 24.11.2020 traf uns dann die Nachricht von 2 MitarbeiterInnen, dass sie per sofort in Quarantäne müssen. Dies verkleinerte unser Team um 2 Festangestellte bis zum 4.12.2020, was im Moment ganz sicher nicht sehr positiv war, aber wir mussten auch das akzeptieren, denn leider ist ja keiner von uns vor dem lästigen Virus sicher. Darum hatten meine Frau und ich entschieden, ab dem 1. Dezember 2020 mit dem ganzen Freihof Team 20% oder mehr in Kurzarbeit zu gehen. Wir mussten dies, denn an den Dienstag lief tatsächlich einfach zu wenig und unsere Reserven sind aufgebraucht, um diese Defizite noch länger decken zu können. Wir hatten daher neu und vorübergehend von Mittwoch bis Samstag offen. Dies von Mittwoch bis Freitag von 8.30 Uhr bis 23.00 Uhr und am Samstag von 16.30 Uhr bis 23.00 Uhr. Das waren immer noch 50 Stunden die Woche Freihof pur, in gekürzter Zeit, aber in bester Qualität. Die Qualität war für uns das Ausschlaggebende, lieber 4 Tage mit dem ganzen Team und allen Spezialisten an Bord für unsere Gäste da zu sein, anstatt 5 Tage mit reduziertem Team und reduzierter Karte. Die Qualität würde darunter leiden und ein zusammengeschrumpftes Angebot wäre nicht mehr unser Freihof-Style.

Aber auch diese Umstellung dauerte nicht lange, und der Zürcher Regierungsrat erliess folgende neue Massnahmen, die ab dem 10.12.2020 in Kraft gesetzt wurden:

Nun mussten alle Gäste ihre Daten abgeben, nicht nur eine Person pro 4erTisch und zwar mit Strasse, Hausnummer und ebenso wird verlangt, dass genau Buch geführt wird, um welche Zeit der Gast kommt und wann er das Lokal verlässt. Das heisst zum fünften Mal das Schutzkonzept ändern, neue Plakate und «Hausregeln» drucken, die QR-Programmierung anpassen für die elektronische Gästeerfassung usw. Auch neu, dürfen nur noch zwei Haushalte an einem Tisch sitzen, was leider zu sehr vielen unangenehmen Diskussionen wie auch sehr vielen Stornierungen führte. Für uns sehr mühsame Gespräche, denn wir sind nicht der Gesetzgeber - wir führen nur aus, was uns diktiert wird. Und genau das finde ich eben auch sehr schade, denn seit dem März werden die Auflagen und Weisungen nicht überall gleich gut umgesetzt. Auch neu war, dass wir nun bereits um 22.00 Uhr zu schliessen haben, was für Service und Küche hiess, dass allerspätestens um 21.30 die Desserts bestellt und schnell zubereitet sein mussten, damit der Gast den Dessert noch im Freihof geniessen konnten.

Ich verstand die Welt nicht mehr und weiss noch genau, wie wir an diesem Abend nach der Arbeit noch mit den MitarbeiterInnen, die gearbeitet haben, ein Glas Wein genossen und ich sagte, jetzt müssen wir noch mehr «Verrichtungs-Boxen» also ich meinte damit die Tischteiler aus Plexiglas anschaffen, damit wir alle 2er Tische platzieren können oder 4er Gruppen teilen müssen, die den ganzen Tag auf dem Bau oder im Büro zusammenarbeiten und im Znüni oder Zmittag nur noch zu zweit am Tisch sitzen dürfen. Auch prahlte ich da noch recht zynisch, *könnt uns ja gerade um 18 Uhr den Laden schliessen!*

Dass der Bundesrat dies 2 Tage später tat und wir ab dem 12. Dezember 2020 tatsächlich nur noch bis um 19 Uhr offen haben durften, das haute mir im Moment den Boden unter den Füssen weg.

«WAS SOLL DAS???» Die Take-Away Betriebe dürfen aber weiterhin bis 22 resp. 23 Uhr verkaufen! Wer versteht solche Entscheide?

Ich stellte mir die Frage: «Darf ich noch Wirt sein oder bin ich von Bund angestellt? Bern und Zürich schneiden uns ein Arm und ein Bein ab und wir sollen trotzdem noch kostendeckend oder sogar gewinnbringend wirten können? Seit Beginn von Corona machen wir ¼ unseres Umsatzes von 18 bis 23.30 und das nimmt man uns jetzt weg! Hallo?»

Wird da in Bern so entschieden mit der «Halbkastration», dass man ja keine Ausfallzahlungen an alle Gastronomie- und Hotelbetriebe zahlen muss? Wer zahlt den unsere Unkosten? Die Löhne unserer Mitarbeitenden können wir über Kurzarbeit beziehen aber die Unkosten, das Risiko, der Unternehmerlohn, die Sozialleistungen, der Betriebsgewinn etc. wer kommt für das auf? Wie Ihr ja

wisst, bin ich sicher nicht der, der jammert, aber jetzt geht es zu weit meine Damen und Herren. Die Zahlen sagen ja, dass genau in der Gastronomie so viel mit Schutzkonzepten gemacht wird und sich sehr wenige Leute dort anstecken. Ich denke die Probleme liegen an vielen anderen Orten und Menschengruppen sowie Gruppierungen.

Ja, was heisst dieser Entscheid jetzt wieder, nur noch bis 19 Uhr offen zu haben? Nach ein paar Tagen, schon wieder alles umstellen und sich aufs Neue überlegen was ist für uns das Beste. Wie können wir versuchen etwas zu verdienen, damit es den Freihof auch an Weihnachten 2021 noch gibt? Somit entscheiden wir, ab Dienstag 15.12. bis Freitag 18.12.2020 von 8.30 bis 14 Uhr zu öffnen für unsere Znüni- und Mittagsgäste. Man hörte aber schon ab Dienstag in der Presse munkeln, dass der Bundesrat sogar eine totale Schliessung der Restaurants vorsehen könnte. Ich muss ganz ehrlich sagen, das wäre wohl bald das Beste. **Aber wir müssen dafür auch eine Entschädigung bekommen.**

Etwas haben die Damen und Herren in Bern in letzter Zeit doch auch gelernt, dies sicher nicht auf meine Schreiben hin vom 1.12.2020 an Blick, (siehe unten) aber sie sagen die Schliessung der Lokale doch ein paar Tage voraus, dass nicht immer so viele Lebensmittel weggeworfen werden müssen.

(Leserbrief von Ueli im Blick «Bündner Regierung schliesst die Restaurants» vom 27.11.2020)

Dass die Restaurants schliessen müssen ist eine Sache für sich, da will ich nicht darüber diskutieren ob gut oder schlecht. Mir geht es nur um eines, ich bin auch Gastronom und bis jetzt kamen alle Entscheide immer von 0 auf 100. Im März um 17 Uhr Pressekonferenz von Bern, ab 24 Uhr geschlossen. Am 28. Okt. Pressekonferenz von Bern, ab 29. Okt. nur noch 4er Tische und ab 23 Uhr geschlossen. Morgen Freitag um 10 Uhr Pressenkonferenz Graubünden und ab 23 Uhr geschlossen. Ich frage mich einfach, ob diese Leute nur eine kleine Ahnung haben, was es heisst, Lebensmittel aufs Wochenende einzukaufen und dann nicht brauchen zu können. Ich bitte alle diese Leute mal zu überlegen, wie es ist, wenn sie am Freitag privat den Kühlschrank füllen und ihn dann nicht brauchen können. Sehr schlimm!!!

Und da sind sie schon, die neue strengere Massnahmen: Ab 22. Dezember Schliessung aller Restaurants! Für uns sofort klar: Der 18.12.20 wird unser letzter Öffnungstag werden im Jahr 2020.

Was wir am Freitag den 18.12.2020 über den Mittagsservice erleben durften, deckt doch einige Wunden dieser tiefen Corona-Schnitte in unseren Seelen ab. Es kamen so viele Stammgäste zum Mittagessen und «Tschüss» zu sagen, da lief dann schon beim einen oder anderen Tisch eine kleine Träne runter. Es war schön, so viel Mitgefühl und Loyalität von unseren lieben Stammgästen zu erfahren. Danke euch Allen von ganzem Herzen.

Ach ja, betreffend Take Away hatten wir noch einmal geprüft und durchgerechnet. Damit alle 14 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen mal arbeiten können und dass es dann auch noch rentieren soll, da müsste regelmässig so viel laufen, das ist leider definitiv unmöglich. Auch hatten wir es einige Male ausprobiert mit den Cordonbleu die eingepackt werden; wie lange bleiben sie knusprig, wie lange hält die Panade, bleiben die Pommes gut, wir hatten festgestellt, dass es nach nur 7 Minuten in der Verpackung einfach nicht mehr das gleiche war und darum haben wir die Übung abgebrochen. Wir im Freihof sind uns an Qualität gewöhnt und das wollen wir auch beibehalten.

Rund ¼ des Umsatzes fehlt uns dieses Jahr, 8 Wochen von März bis Mai sowie im November und Dezember sind wir nicht einmal auf 50% des normalen Umsatzes gekommen. Nur dank dem Sommer und der Terrasse konnten wir noch Schlimmeres verhindern. Vielen Dank an dieser Stelle an unser sehr flexibles Mitarbeiterteam.

Es tut weh, ja es tut sehr weh, dass einer Branche so der Kopf abgeschlagen wird und so viel kaputt geht, was wir über ganz viele Jahre in einer so oder so sehr harten Zeit aufgebaut haben. Das hätte nicht sein müssen meine lieben Politikerinnen und Politiker.

Und nun geht es ja noch weiter! Der 22. Januar 2021 ist nicht genug. Nein, jetzt spricht Bern von Ende Februar 2021. Hat sich mal einer überlegt, wie sich auch Mitarbeiter fühlen, die wieder 10 Wochen zuhause sitzen müssen und nicht ihrem Beruf nachgehen dürfen. Da werde ich dann wohl bald mehr zum Psychologe, als das ich Wirt sein kann. Und vor allem beginnen wir wieder von vorne mit allem. Aber das Positive daraus ist: **Mit jedem neuen Anfang kann man sich nochmals verbessern!**

12 Monate (52 Wochen) von Anfangs März 2020 bis Ende Februar 2021 und davon waren rund 4 ½ Monate (18 Wochen) Zwangs-Geschlossen. Sorry, aber dass ist sehr schwer für jeden Betrieb, dies mit den eigens erwirtschafteten Reserven trotzdem zu überleben.

Wenn man befohlen zu machen muss, heisst das, man kann von heute auf morgen kein Geld mehr verdienen. Und woher soll denn das Geld kommen? (Zitat von Ueli im ZO vom 12.1.2021)

Eines können wir versichern, wir versuchen zu überleben und sobald das Ganze vorbei ist, weg vom 4er Tisch und wir auch wieder normal wirten dürfen, sind wir mit viel Freude und Neuem zurück und lassen den Freihof nochmals so richtig aufleben. Wir lassen uns durch nichts, auch nicht durch diese Krise runterkriegen.

WIR KOMMEN ZURÜCK, WEISS NUR NOCH KEINER GENAU WANN UND WIE. Aber wir kommen!!

Bleiben Sie gesund und hoffentlich bis bald!

Ueli & Renate Bräker mit dem ganzen Freihof-Hinwil Team