

Liberalisierung bringt Bewegung

In 20 Wiler Gastronomiebetrieben kam es während den vergangenen 12 Monaten zu einem Wirtewechsel

Die Auswirkungen der Liberalisierung im Gastgewerbe sind auch in Wil zu spüren: Immer häufiger kommt es zu Wechseln in der Betriebsleitung. Die Zahl der neu eröffneten Betriebe hingegen ist relativ gering.

PETRA BECK

Das Café Berlinger wurde vom Inhaber der Bäckerei Bisegger übernommen. Das Restaurant Weier, deren vorherige Pächter ins «Jägerstübli» gezogen sind, wird schon bald eine Pizzeria beherbergen. Für das Restaurant Sunnestube, in der bis vor einiger Zeit griechische Gerichte serviert wurden, wird noch immer ein Wirt gesucht. Seit Mai 1999 kam es in 20 von insgesamt 97 Wiler Gastwirtschaftsbetrieben zu einem Wechsel (in zwei davon sogar zu deren zwei) in der Betriebsleitung.

Wenn die Verpflichtung ruft

Mit dem neuen Gastwirtschaftsgesetz, welches das St.Galler Stimmvolk in der Abstimmung vom 26. November 1995 mit rund 49 000 Ja- zu 43 000 Nein-Stimmen annahm, wurde die Berufszulassung im Gastgewerbe liberalisiert. Ebenso wird darin auf die Bedürfnisklausel für gastgewerbliche Tätigkeiten und für den Kleinhandel mit gebrannten Wassern verzichtet. Können die häufigen Wechsel mit der Liberalisierung in Zusammenhang gebracht werden? Georges Amstutz, Vertreter von «Gastro Wil und Umgebung» und Inhaber des Restaurant Schwanen, jedenfalls ist dieser Ansicht: «Viele stellen sich dieses Gewerbe zu einfach vor. Alles läuft rund bis die ersten Rechnungen

bezahlt werden müssen und sonstige Verpflichtungen rufen.»

Während der vergangenen zwölf Monate wurden in Wil drei Gastwirtschaften neu eröffnet: Das Restaurant Vivace am Bahnhofplatz 6, das Internet-Café Mix 2 an der Speerstrasse 18 sowie das Café Délice an der Toggenburgerstrasse 132 (Dieses wurde nach dreieinhalbmonatiger Betriebsdauer Ende April wieder geschlossen, Verhandlungen mit einem neuen Pächter sind bereits im Gange). Seit der Annahme des neuen Gesetzes nahm die Zahl der Betriebe laut Josef Müller, Präsident der Gastro St.Gallen, im Kanton um 15 bis 20 Prozent zu. «Bei den Nachtbetrieben und Imbiss-

lokalen wirkte sich diese Entwicklung besonders stark aus. Ebenso ist bei den Kiosken und Tankstellenshops eine starke Zunahme zu verzeichnen, die das Gastgewerbe zu spüren bekommt.»

«Die Strukturbereinigung, welche die Spreu vom Weizen trennt, hat noch nicht stattgefunden», sagt Beat Küttel, Gastro Beratung Frauenfeld, zur aktuellen Entwicklung im Gastrogewerbe. Küttel ist momentan auf der Suche nach einem neuen Pächter für die «Sunnestube» in Wil, die bis vor einiger Zeit als griechisches Restaurant unter dem Namen «Sunnestube Meteora» geführt wurde. «Die «Sunnestube» ist ursprünglich als Café/Restaurant konzipiert. Es hat

sich in der Vergangenheit gezeigt, dass ein Abweichen vom bewährten Konzept nicht zum Erfolg führt.» Ein Restaurant an dieser Lage spricht laut Küttel drei Gästegruppen an: Einerseits solche, die von auswärts kommen und in Wil einkaufen oder sonst etwas zu erledigen haben. Andererseits diejenigen, die sich am Mittag in der Stadt verpflegen, und zu guter Letzt solche, die am Abend ausgehen. «Daher sind durchgehende Öffnungszeiten ein Muss.»

Tibetische Küche beliebt

Ebenfalls seien auf der Speisekarte eines Restaurants, das sich auf fremdländische Küche spezialisiere, «ergänzende Alternativen

notwendig, fügt Küttel hinzu. «Andernfalls können nur schwer Stammgäste gewonnen werden. Wil und Umgebung ist ein relativ konservatives Pflaster, was das Kulinarische anbelangt.» Diese These wird von Josef Müller, Präsident der Gastro St.Gallen, unterstützt. Yangzom und Kesang Kumbumtshang aber, die bis vor kurzem im «Lhasa Weiher» und nun im «Jägerstübli» die Gäste mit tibetischen und indischen Gerichten verwöhnen, haben in dieser Hinsicht keine Probleme: «Wahrscheinlich darum, da sich die tibetische und indische Küche nicht allzu stark von der chinesischen unterscheidet, die in der Schweiz schon recht Fuss gefasst hat.»



Das Café Délice wurde Anfang Jahr eröffnet und ist bereits wieder geschlossen. Jetzt wird ein neuer Pächter gesucht.

Bild: pb.