

Von Restaurants, die an Weihnachten Bedürftigen ihre Türen öffnen

Die Engel der Weihnachtszeit

Cristina Bürgi Gastgeber haben ein grosses Herz: Das fällt insbesondere in der Weihnachtszeit auf, wenn einige Restaurants ihren Gästen ein kostenloses Menü offerieren.

Für das Gastgewerbe ist das Weihnachtsfest besonders lukrativ: Die Stimmung ist besinnlich, das Menü darf exquisiter sein, und die Gäste zeigen sich meist entspannt und spendabel. Für einsame Menschen und Randständige gehören die Feiertage hingegen zu den freudlosen Zeiten: Sie werden dann noch stärker damit konfrontiert, dass sie alleine sind oder nicht als Teil der Gesellschaft wahrgenommen werden.

Diesem Umstand wollte Graziella Christen mit einer offenen Weihnachtsfeier entgegenwirken. Die Zugerin wandte sich vor über 30 Jahren an die Gastgeber Hubert Erni und Stefan Meier im Restaurant Rathauskeller, die damals als eine der einzigen an Heiligabend Gastrecht gewährten. Sie waren von der Idee so angetan, dass die «Zugerweihnacht» heuer bereits zum 32. Mal im Rathauskeller stattfindet.

«Wir bieten an Heiligabend einsamen und sozial weniger integrierten Menschen eine offene Stube sowie eine warme Suppe und alkoholfreie Getränke», erzählt Kuno Trevisan, der Mitinhaber des Restaurants Rathauskeller ist: «Die Stimmung und die Gäste sind jedes Jahr sehr verschieden, doch meistens verbringen wir den Abend mit 40 bis 50 Menschen. Sehr schön ist, dass es ein Miteinander über jegliche Konventionen hinweg ist – so sitzt zum Beispiel die alleinerziehende Mutter mit dem Banker und Obdachlosen am Tisch.»

Im Casa Marcello in Bern spielt sich der Abend ähnlich ab: Hier wird den Gästen ein ganzes Buffet aufgetischt, von dem sich jeder so viel nehmen darf, wie er möchte. «Früher haben wir auch die Getränke offeriert, aber das ist irgendwann eskaliert», sagt



Gemeinsam statt einsam: An Weihnachten ist im Restaurant jeder willkommen.

der Gastgeber Pesche Michel. Seit 31 Jahren bietet er an allen drei Weihnachtsabenden ein kostenloses Buffet an, inzwischen schliesst er sein Restaurant aber am Abend des 26. Dezembers. «Seit meine Tochter ein Kind hat, gehört dieser Tag der Familie», erklärt er.

Es ist naheliegend, dass ein derart grosszügiges Angebot auch seinen Preis hat: Denn pro Abend verköstigt Michel in der Casa Marcello rund 200 Gäste. «Das Gratis-Buffet lohnt sich finanziell natürlich nicht», gibt er zu: «Aber wir machen das ja nicht des Geldes wegen, sondern um unseren Gästen etwas zurückzugeben. Und wir vertragen das, denn es geht uns gut.»

Das gleiche Argument gilt für Stefan Meier und Kuno Trevisan vom Rathauskeller in Zug: «Bei der Zugerweihnacht handelt es sich um ein Geben und Nehmen. Ans Finanzielle denken wir dabei gar nicht», erklä-

ren sie: «Zudem ist es nicht so, dass die Suppe und alkoholfreie Getränke uns ein Loch in die Kasse reissen. Stattdessen machen wir damit aber den Menschen eine Freude, die sonst Weihnachten alleine verbringen müssten.»

Über die Jahre sei das kostenlose Weihnachtsmenü weder im Rathauskeller noch im Casa Marcello von Gästen missbraucht worden, die sich «durchschnorren» wollten. Dies bestätigt auch Beatrix Flückiger vom Restaurant Mümpfeli in Zürich-Affoltern, wo an Heiligabend gratis eine Weihnachtstafel für Alleinstehende angeboten wird. «Wir kontrollieren das natürlich nicht, aber es finden jedes Jahr in etwa die gleichen Gäste zu uns», erzählt sie. Meistens handle es sich dabei um alleinstehende Menschen, die sich über das Zusammensein freuen.

Das Mümpfeli ist ein Projekt der Ärztin Elisabeth Müller, die mit dem

Restaurant einen Ort des sozialen Austauschs schaffen wollte. In ihrer Praxis behandelte sie immer wieder Menschen, die unter Einsamkeit litten. Sobald die Patienten Besuch hatten, schienen all ihre körperlichen Beschwerden verschwunden zu sein. Daher ist Elisabeth Müller überzeugt, dass der soziale Kontakt für die Gesundheit unabdingbar ist. In ihrem Restaurant, das inzwischen als Stiftung geführt wird, darf jeder Gast so lange sitzen bleiben, wie er möchte.

Die Weihnachtstafel an Heiligabend wird im Mümpfeli rege genutzt: «Wir bieten Platz für rund 30 Leute – und sind eigentlich jedes Jahr ausgebucht», bemerkt Beatrix Flückiger. Zu essen gäbe es jeweils etwas, das die Gäste kaum für sich selbst kochen würden, zum Beispiel einen Braten oder ein Kalbssteak. «Wir achten darauf, dass das Essen weich und gut kaubar ist», sagt Flückiger.

Heiligabend verbringen die meisten Menschen gerne mit ihrer Familie – das ist bei den Mitarbeitenden nicht anders. Im Mümpfeli steht jeweils die Ärztin Elisabeth Müller selbst am Herd, um Vorspeise, Hauptgang und Dessert für die Gäste zu kochen. Unterstützung erhält sie dabei von zwei Mitarbeitenden und zwei freiwilligen Helferinnen, die in Küche und Service aushelfen. Ähnlich sieht es im Rathauskeller in Zug aus, wo der Wirt Stefan Meier für die Suppe verantwortlich zeichnet und Graziella Christen die Gäste in Empfang nimmt. Zudem hilft regelmässig ein Mitarbeiter aus, der ebenfalls alleinstehend ist. Einzig im Casa Marcello sind mehr oder weniger alle zehn Mitarbeitenden dabei, um den Betrieb zu gewährleisten. «Es ist ein Kommen und Gehen», kommentiert Pesche Michel.

Unterstützung von aussen gäbe es keine, doch das Casa Marcello erhält ab und an von einer nahegelegenen Bäckerei kostenlos Pâtisserie für das Weihnachtsbuffet. Auch das Mümpfeli kann auf Lieferanten zählen, die für das Fest Waren spenden. Und vor dem Rathauskeller steht jeweils ein von der Korporation offerierter Weihnachtsbaum, dessen Dekor die Gäste gemeinsam basteln.

ANZEIGE
GJRI70545

Uncle Ben's Langkorn- und Wildreis
Wahre Schätze für verwöhnte Gaumen.

MARS Schweiz AG
Foodservice, CH-6302 Zug
Hotline 0848 000 381
www.mars-foodservice.ch

Beginn mit Ben

Berns zweitgrösster Gastroplayer expandiert

Die Sportgastro AG, Schwestergesellschaft des SC Bern, wächst weiter: Nach der Eröffnung des Take-away Beef Burger im November und der Übernahme des Kunsteisbahn-Beizlis auf dem Bundesplatz geht die Expansion munter weiter. Gegen Weihnachten folgt zunächst die Neueröffnung des geschichtsträchtigen Mappamondo an der Berner Länggasse. Im neuen Jahr könnte der Betrieb des Restaurants Kappelenbrücke in Hinterkappelen folgen – die Verhandlungen sind bereits weit vorangeschritten. Damit ist die Sportgastro AG Berns zweitgrösster Gastronome – nach dem Zürcher Frauenverein.

Flankierende Massnahmen zur Personenfreizügigkeit

Der Bundesrat hat Wirtschaftsminister Johann Schneider-Ammann den Auftrag erteilt, die flankierenden Massnahmen zur Personenfreizügigkeit auszubauen. Der Auftrag ging von Doris Leuthard und Alain Berset aus. Bis zum Ende der Wintersession soll Schneider-Ammann Vorschläge dazu präsentieren. Dabei soll es um besseren Schutz älterer Arbeitnehmer sowie die bessere Ausnutzung des inländischen Arbeitskräftepotenzials gehen. Gesamtarbeitsverträge sollen zudem einfacher für allgemeinverbindlich erklärt werden können. Der Präsident des Arbeitgeberverbandes, Valentin Vogt, spricht sich gegen den angekündigten Ausbau der flankierenden Massnahmen aus. Er befürchtet, dass der Bundesrat in alter Besetzung noch Entscheide fällt, die seiner Ansicht nach nicht im Interesse der Wirtschaft seien.

ANZEIGE

AKTION
ACTION

Hugo gelbt
Frizz bleibt

J'ai toujours un
faible pour Frizz

Cent off 0.40
Cent off 0.40

Cent off bis 0.40
Cent off jusqu'à 0.40

FRIZZ
RIMUSS
SECCO

In Aktion bei Ihrem Getränkeshändler vom 1. bis 31. Dezember 2015
Bestellungen direkt bei Ihrem Getränkeshändler oder bei
Rimuss- und Weinkellerei Rahm AG.

En action chez votre grossiste en boissons du 1er au 31 décembre 2015
Commandez directement chez votre grossiste en boissons ou chez
Rimuss- und Weinkellerei Rahm AG.

weinkellerei-rahm.ch

Bestellungen@rimuss.ch • Tel. 052 687 37 37