

Jahresbericht Gastronomie 2014

Der Jahresbericht vom letzten Jahr schloss mit der Hoffnung, dass wir in diesem Jahr von einer Konsensfindung im Falle Vieux Manoir berichten können. Leider ist dies nicht der Fall, das Vieux Manoir ist immer noch geschlossen und so manche Partner und Zulieferer des Fünfsternehotels spüren die Folgen direkt. Doch dies ist für die Gastronomie nicht das einzige traurige Kapitel im letzten Jahr. Im April 2014 wurde das letzte Bier im Traditionsghasthaus „Zum Hecht“ in Muntelier ausgeschenkt.

Im Jahre 1809 gab es im Dorf Muntelier fünf Pinten. 1814 entschied man, einige der bestehenden Pinten zu schliessen, „um gesunde Verhältnisse zu schaffen“, wie in der Dorfchronik zu lesen ist. 1825 erhielt die Gemeinde das Wirtschaftsrecht für den Gasthof „Hechten“. Bis 1971 gehörte der „Hecht“ der Gemeinde, danach haben Paul Linder und seine Ehefrau das Restaurant „Zum Hecht“ gekauft und übernommen. Das Ehepaar hat 20 Jahre selber gewirtet, bevor das Restaurant seit 1991 aus Altersgründen verpachtet wurde. Nun hat der „Hecht“ nach fast 200 Jahren seine Tore für die Gastronomie geschlossen. Wir wünschen der neuen Mieterin Cornelia Schmid mit Ihrer Tagesschule, welche im Herbst 2014 eröffnet wurde, viel Glück und Erfolg. Wir freuen uns, dass die ehemalige Gaststube neu belebt wird.

Der Entscheid von 1814 einige „Pinten zu schliessen, um gesunde Verhältnisse zu schaffen“ ist genau 200 Jahre später so aktuell wie damals. Der Gastronomiemarkt Schweiz ist seit einigen Jahren einem starken Wandel unterworfen. Der Branchenverband GastroSuisse geht davon aus, dass in der Schweiz von gesamthaft rund 27'000 Betrieben knapp 7'000 zu viel existieren. Um langfristig bestehen zu können, sind eine klares und tragfähiges Konzept, sowie ein mit Herzblut geführter Betrieb die Schlüssel zum Erfolg. Besondere Bedeutung hat auch das äussere Erscheinungsbild: die Räumlichkeiten müssen immer wieder auf den neusten Stand gebracht werden, damit der Gast nicht zu einer sich zeitgemässer präsentierenden Konkurrenz abwandert. Und trotzdem: an der Spitze hat es immer Platz; aber es braucht gute Qualität zu fairen Preisen gepaart mit viel Freundlichkeit und Herzblut. Jeder Betrieb, welcher sich langfristig halten will, muss sich den immer wieder ändernden Marktgegebenheiten anpassen, um seinen Teil vom seit 1996 gleichbleibenden Kuchen zu erarbeiten (seit 1996 sind die Gesamtjahresausgaben der Schweizer in der Gastronomie praktisch gleich geblieben, aber die Kosten und Auflagen wurden massiv gesteigert; somit ist auch finanzmathematisch klar, warum immer mehr Betriebe ums Überleben kämpfen). Ich wünsche allen Gastronomen viel Kraft und Innovation für ihre immer schwieriger werdende Aufgabe. Der starke Schweizerfranken wird die Situation zusätzlich erschweren. Nun ist die Politik gefragt, um die Auflagen und Vorschriften in der Gastronomie zu vereinfachen und damit die Auswirkungen der neuen Erlasse der letzten Jahre abzufangen. Trotz aller momentanen Widrigkeiten ist unser Gewerbe ein wichtiger Träger der gesellschaftlichen Strukturen, einer der schweizweit grössten Arbeitgeber und bietet schier unbegrenzte Möglichkeiten zur Verwirklichung eigener Ideen und Träume.

Als sehr positives Zeichen werte ich die Wiederaufnahme der Tätigkeit der Gastrogruppe Murten unter der Führung von Martin Fürst. Als neues Mitglied im Vorstand von Murten Tourismus setzt sich Martin für die Gastronomie in Murten ein, fördert die Zusammenarbeit unter den Wirten und setzte mit der von der Gastrogruppe Murten und ihm ins Leben gerufenen Kundgebung „es werde Licht“ bereits ein klares Zeichen. Ich hoffe, dass dieses gewonnene Licht als positives Signal für alle Gewerbetreibenden in Murten stehen wird.

In diesem Sinne wünsche ich allen Mitglieder des Gewerbevereins ein erfolgreiches 2015.

Bei meinen Vorstandskollegen bedanke ich mich recht herzlich für die langjährige Zusammenarbeit. Ich bin mir aus Erfahrung bewusst, dass dies absolut nicht selbstverständlich ist, weiss die Unterstützung sehr zu schätzen und freue mich, weiterhin ein Teil dieses Teams sein zu dürfen.

Dominic Zuber