

Omikron-Chaos in Berg-Hotspots

Gastro-Lockdown wegen Personalmangel

Publiziert: 05.01.2022 um 01:12 Uhr

Aktualisiert: 05.01.2022 um 08:31 Uhr

Nicola Imfeld, Conny Tovar und Martin Schmidt

Die Festtage waren für die Restaurants und Hotels im Kanton Graubünden ausgezeichnet. Doch auf die Party folgt der grosse Kater: Bergtourismus-Hotspots versinken im Omikron-Chaos.

Die Welt könnte für die Hoteliers und Wirtinnen und Wirte in Graubünden so schön sein. Wäre da nur nicht die neue Corona-Variante Omikron. Denn über die Festtage sind fast so viele Gäste nach Arosa, Davos und St. Moritz gekommen wie im Vorkrisenjahr 2019. Der Champus floss, die Kassen klingelten. Doch jetzt folgt der grosse Kater!

«Nach Weihnachten wurden fast alle unserer Mitarbeitenden positiv auf das Coronavirus getestet», sagt Dimi Kefalas (33), Inhaber des La Scarpetta in St. Moritz. «Wir mussten das Restaurant schliessen, weil wir nicht mehr genügend Personal hatten, um den Betrieb aufrechtzuerhalten», sagt Mitinhaber Fabian Roth (34). Die Restaurant-Besitzer hat es auch erwischt. «Wir verbringen die Quarantäne hier gemeinsam», sagt Kefalas. «Zehn Tage lang.»

Schliessungen in St. Moritz, Davos, Arosa und Co.

Das La Scarpetta ist mit seinem Schicksal in guter Gesellschaft. In St. Moritz mussten auch die Gault-Millau-Restaurants Dal Mulin und Hato dichtmachen. Und in Pontresina haben gleich mehrere Restaurants ganz geschlossen.

Hotels und Beizen im ganzen Kanton Graubünden haben wegen der hoch ansteckenderen Omikron-Mutation derzeit grosse Probleme, den Betrieb aufrechtzuerhalten, zeigen Recherchen.

In Davos musste die beliebte Ex-Bar schliessen, weil zu viele Angestellte nach den Feiertagen in Quarantäne mussten. Auch das Steigenberger Grandhotel Belvédère macht bis mindestens am Freitag dicht.

Ähnlich präsentiert sich die Situation in Arosa, wo die Sattelhütte das Essens- und Sitzangebot wegen Personalmangel reduzieren musste.

«Situation ist schwerwiegend»

Zurück im Oberengadin. «Auch wir mussten unsere beiden Restaurants in Pontresina schliessen. Insgesamt sind alle drei Betriebe derzeit dicht, weil wir zu wenige Angestellte haben», sagt Dimi Kefalas. «Die Situation ist schwerwiegend», ergänzt Mitinhaber Fabian Roth. «Wir werden zehn Tage lang keinen Umsatz generieren können. Gerade nach dem Lockdown letzte Saison wären wir darauf angewiesen gewesen.»

Marc Tischhauser (43), Geschäftsführer von Gastrosuisse Graubünden, ist sich der angespannten Lage bewusst. Wenn ein Restaurant nicht alle Angestellten in Quarantäne habe, könne man unter Umständen offen bleiben. «Die Betriebe kompensieren die Ausfälle über einen gewissen Zeitraum durch Mehraufwand der anderen Mitarbeiter», erklärt Tischhauser.

Eine weitere Möglichkeit seien auch Schliessungen in Teilbereichen, beispielsweise eine separate Bar oder ein Fondue-Stübli.

Vorbeugend Nachtclub geschlossen

Genau diese Strategie wählt das Hotel Kulm in St. Moritz. Dort hat man den Nachtclub Dracula kurzerhand bis 21. Januar geschlossen, wie Hoteldirektor Heinz Hunkeler (47) auf Blick-Anfrage bestätigt. «Aus Sicherheitsgründen, weil in der Region vermehrt Corona-Fälle bekannt wurden», sagt er.

Die hohen Fallzahlen in der Region bezeichnet er als «besorgniserregend». Hunkeler beugt der Gefahr von weiteren Schliessungen präventiv vor. «Wir haben unsere Restaurants im Moment hauptsächlich für unsere Hotelgäste geöffnet und den Zutritt für externe Gäste auf das Minimum beschränkt», sagt er.

Personal wird im Wallis ausgeliehen

Nicht nur der Wintersport-Kanton Graubünden, sondern auch der zweite grosse Ferienkanton, das Wallis, bleibt vor der Omikron-Welle nicht verschont. Die Tourismusbetriebe hats bereits vergangene Woche erwischt – ausgerechnet über die Festtage!

In Zermatt mussten drei Restaurants und Après-Ski-Bars schliessen, weil ihnen aufgrund von Covid-Fällen das Personal ausging, in Verbier waren es zwei Restaurants. In der Aletsch Arena hat das Restaurant Alpenrose auf der Riederalp wegen Mitarbeiter-Ausfall den Innenbereich schliessen müssen. Jetzt gibts draussen nur noch Take-away.

Die Hochsaison dauert im Wallis noch bis am Samstag, und die Hotels und Restaurants versuchen alles, damit sie bis dahin geöffnet haben können.

Dabei rücken die Betriebe auch näher zusammen, wie Simon Wiget (44), Tourismusdirektor von Verbier, sagt: «Indem sie sich gegenseitig Personal ausleihen, können Schliessungen verhindert werden.» Restaurants mit einer ausgedünnten Personaldecke schränken zudem ihre Öffnungszeiten ein und reduzieren die Menükarte. Mehr ist derzeit nicht machbar.

<https://www.blick.ch/wirtschaft/omikron-chaos-in-berg-hotspots-gastro-lockdown-wegen-personalmangel-id17119274.html>