

# «Auf Sonnenwetter zu hoffen, reicht nicht»

**Gastroszene** Meldungen über Restaurants, die schliessen müssen, häufen sich. Ein Blick auf bekannte städtische Ausflugsrestaurants zeigt: Konstanz ist Trumpf. Ohne Investitionen und Innovationen überleben aber auch sie nicht.

**Christoph Renn**  
christoph.renn@tagblatt.ch

Petrus hat sich in den vergangenen Tagen von seiner freundlichen Seite gezeigt. Die Sonnenstrahlen haben auch Peter Fässler ein Lachen ins Gesicht gezaubert. Denn schönes Wetter bedeutet für den Pächter des Restaurants Scheitlinsbüchel neben den Drei Weieren viele Gäste. Die Terrasse füllt sich an schönen Tagen schnell, die sonnigen Plätze sind beliebt. «An solchen Tagen müssen wir Umsatz generieren», sagt Fässler. Dies fordere von seinen Mitarbeitern Extraschichten. Doch: «Wir können uns nicht nur auf die schönen Tage konzentrieren. Dann könnten wir als Ausflugsrestaurant nicht überleben.»

In den vergangenen Jahren mussten verschiedene sogenannte Ausflugsbeizen in der Peripherie der Stadt schliessen. Einige, wie der «Schwarzer Bären», eröffnen bald ihre Tore wieder (Ausgabe vom 22. März). Wieder andere sind zu Institutionen geworden, die aus der St. Galler Gastroszene nicht mehr wegzudenken sind, wie zum Beispiel der «Untere Brand» oder die «Falkenburg» (siehe Zweittext). Wieso aber können sich einige Restaurants gegenüber anderen durchsetzen? Für Fässler ist die Antwort klar: «Es geht nur mit sehr viel Herzblut und motivierten Mitarbeitern. Vor allem braucht es die Unterstützung und das Vertrauen des Vermieters.»

## Den Betrieb von den Eltern übernommen

Der gelernte Koch Peter Fässler und seine Frau Gabriela wirtun nun seit 20 Jahren erfolgreich im «Scheitlinsbüchel». Fässler hat das Restaurant 1998 von seinen Eltern übernommen. Seither floss viel Geld in die Liegenschaft der Ortsbürgergemeinde St. Gallen. So wurde das Restaurant 2013 um rund 30 Plätze erweitert. «Ohne diese Investitionen wären wir heute nicht, wo wir sind», ist sich Fässler sicher. Aber nicht nur bauliche Neuerungen seien für den erfolgreichen Betrieb eines Ausflugsrestaurants in der Stadt nötig. «Wir haben auch unser Konzept immer wieder den Gegebenheiten



Freut sich auf die warmen Monate: Peter Fässler wirtet seit 20 Jahren im «Scheitlinsbüchel».

Bild: Benjamin Manser

## Sieben Ausflugsrestaurants in der Stadt



Quelle: Stepmap/Grafik: sbu

angepasst.» Nur einer Linie ist der Wirt stets treu geblieben: «Wir setzen auf traditionelle, währschafte Schweizer Küche», sagt er. Was jedoch nicht ausschliesse, dass neben altbewährten Klassikern immer wieder neue Kreationen auf die Gäste warten.

Ein Erfolgsfaktor für ein Ausflugsrestaurant sei neben der schönen Aussicht und den Parkmöglichkeiten das konstante Angebot, sagt Fässler. «Wir dürfen keinen Unterschied machen, ob die Sonne scheint oder ob es regnet.» Um unabhängiger von äusseren Bedingungen zu sein, hat sich Fässler auch auf die Bewirtschaftung von Gruppen spezialisiert. «Deshalb haben wir auch im Herbst und Winter genügend Gäste», sagt er. Denn er könne die kalten Monate nicht mit

dem Umsatz der warmen quersubventionieren. «Es funktioniert nur mit einem erfolgreichen Jahresbetrieb.»

## Ausflugsrestaurants funktionieren noch lange

Peter Fässler glaubt nach wie vor an den Wert und die Chancen von Ausflugsbeizen in der Stadt. «Ich habe beobachtet, dass die Leute in den vergangenen Jahren wieder vermehrt den Weg in die Naherholungsgebiete an der Peripherie auf sich nehmen», sagt er. Aber er stellt auch klar, dass es nicht ausreiche, den Spaziergängern ein frisches Getränk zu verkaufen. Deshalb brauche es Mut und Durchhaltevermögen, um ein neues Restaurant im Naherholungsgebiet der Stadt zu eröffnen.