



Der Beizenkönig

März 2019: Daniel Preisig im neu eröffneten Hotel und Restaurant Tanne in der Altstadt. Peter Pfister

GASTRONOMIE Die Stadt will ihr Beizenimperium ausbauen und plant gleich drei neue Restaurants. Das kommt nicht überall gut an.

Jimmy Sauter

Daniel Preisig ist begeistert und gerät ins Schwärmen, wenn er vom neusten Projekt der Stadt spricht. Kürzlich gab der Stadtrat bekannt, dass er beim Salzstadel am Rhein ein neues Restaurant bauen will. Es habe das Zeug, ein «Hit» zu werden, sagt der Finanz- und Immobilienreferent der SVP.

Konkret will die Stadt auf dem sogenannten Areal Gassa, das heute ein Parkplatz für Cars ist, ein Restaurant für bis zu 60 Gäste bauen. Dazu sind eine Rheinterrasse mit weiteren Sitzgelegenheiten geplant. Visualisierungen der Stadt zeigen lachende Kinder, ein glückliches Hochzeitspaar und eine gut gelaunte Festgemeinschaft. Hochzeiten, Ausstellungen und Vorführungen diverser Art könnten hier durchgeführt werden. Kurz: Das Restaurant Gassa soll «ein urbaner Ort mit Strahlkraft» werden, schreibt der Stadtrat. Kosten: 2,2 Millionen Franken.

Daniel Preisig ist überzeugt, dass Schaffhausen ein solches Projekt braucht. Das zeige sich auch an den Rückmeldungen, die er erhalten habe: «Ich bin überwältigt vom positiven Feedback zu dieser Vorlage. Man merkt: Schaffhausen wartet sehnlichst auf eine Aufwertung des Rheinufer.»

Daniel Preisig hat offenbar noch nicht mit seinem Parteipräsidenten Walter Hotz gesprochen. Der ist alles andere als begeistert.

«Das ist keine staatliche Aufgabe»

Das geplante Restaurant Gassa geht auf einen politischen Vorstoss von SP-Mann Stefan Marti zurück. Es sei Zeit, «wieder einmal etwas Mutiges» zu tun, sagte Marti im Sommer 2017, als im Schaffhauser Stadtparlament über seine Forderung nach einem Restaurant am Rhein diskutiert wurde. Marti hatte einen Traum: «Am meisten profitieren würde das Volk, die einfa-

chen Leute wie Sie und ich, die einen wunderbaren Abend bei einem Glas Wein und frischen Fischknusperli mit Sicht auf den Munot geniessen dürfen.»

Daniel Preisig wie auch das Stadtparlament liessen sich von Martis Begeisterung anstecken. Das Parlament stimmte den Planungen für eine Beiz am Rhein mit klarer Mehrheit zu. Nur einer spielte den Miesepeter. Walter Hotz.

«Daniel Preisig hat den Weg der Tugend verlassen», monierte der SVP-Politiker an besagter Debatte. Restaurants zu bauen, «das ist doch keine staatliche Aufgabe», kritisierte Hotz. Zumal die Stadt schon diverse Restaurants besitze, was mitunter zu Problemen geführt habe. 2010 habe eine Analyse der städtischen Beizen gezeigt, dass «kein einziges Restaurant rentiert», sagte Hotz.

Inzwischen ist Hotz zum Präsidenten der kantonalen SVP aufgestiegen und aus dem Stadtparlament zurückgetreten. Auch wenn er deshalb nicht mehr im Parlament mitreden kann, hält er an seiner Kritik am Restaurant-Projekt fest. Anstatt selber ein Restaurant zu bauen, solle die Stadt privaten Investoren die Möglichkeit geben, ein solches Projekt zu realisieren, sagt Hotz.

Weiter stört sich der SVP-Präsident daran, dass das Restaurant Gassa nicht die einzige neue

Beiz ist, die die Stadt derzeit plant. Auch in der Kammgarn-West sowie im jüngst von der Stimmbevölkerung angenommenen Bauprojekt Stadthausgeviert sind Restaurants vorgesehen, wobei jenes im Stadthausgeviert im Baurecht abgegeben werden soll. «Das sind viel zu viele Restaurants», sagt Hotz. Zu den drei geplanten Beizen kommen sechs bestehende Lokale dazu, die der Stadt gehören oder auf städtischem Grundstück stehen (Schützenhaus, Emmersberg, Theaterrestaurant, Park Casino, Käfig, Tanne). Die Stadt wäre also künftig Eigentümerin oder zumindest Landbesitzerin von neun Restaurants oder Beizen und würde damit zur unumstrittenen Beizenkönigin aufsteigen.

Von dieser Vorstellung ist auch Till Hardmeier nicht begeistert. Der FDP-Politiker ist grundsätzlich gleicher Meinung wie Walter Hotz: «Am liebsten wäre mir, wenn die Stadt das Land verkauft und ein Privater baut.» Hardmeier ist aber auch Realist: Landverkäufe sind im Parlament wegen des erwartbaren Widerstandes von linker Seite kaum mehr mehrheitsfähig. Deshalb bringt Hardmeier im Sinne eines «Kompromisses» die Variante Baurecht ins Spiel. Demnach würde die Stadt das Land behalten, den Bau des Restaurants Gassa aber einem privaten Investor überlassen, der der Stadt jährlich einen Zins zahlt. Die FDP werde prüfen, ob man einen entsprechenden Antrag stellen wird, sagt Hardmeier. «Ausserdem erscheint mir das Projekt ziemlich teuer.» Hardmeier ist der Ansicht, dass es günstiger gehe. Grundsätzlich sagt aber auch der FDP-Politiker, dass sich die Lage am Rhein für ein Restaurant eigne. Grössere Fragezeichen macht Hardmeier hingegen beim geplanten Restaurant in der Kammgarn-West.

Pachtzins: 60 000 Franken

Ob sich das Stadtparlament auf die Variante Baurecht einlassen würde, darf bezweifelt werden, zumal der Stadtrat dieser Variante bereits eine Absage erteilt. Eine Baurechtlösung sei an dieser Lage aufgrund der schwierigen Abarzellerung zu dem angrenzenden Park, der Veloführung und der Rheinterrasse praktisch nicht möglich, sagt Immobilienreferent Daniel Preisig. Zudem prüft die Stadt derzeit, ob das untere Lindli autofrei werden könnte. Zur Debatte steht, den Autoverkehr über das Gaswerk-Areal umzuleiten und das untere Lindli gesamtheitlich zu entwickeln. «Mit einer Baurechtsabgabe würde die Stadt die Gestaltungsfreiheit an diesem Entwicklungsschwerpunkt für die ganze Baurechtsdauer leichtfertig vergeben», sagt Preisig.

Zur Kritik, die Stadt besitze zu viele Restaurants, sagt Preisig: «Hier besteht ein Missverständnis.» Der Stadtrat stellt sich auf den Stand-

punkt, dass die Stadt keine Restaurants besitze, sondern nur die Gebäude beziehungsweise die Grundstücke. «Die Stadt verpachtet die Restaurantgebäude zu Marktpreisen an private Gastronomen, die ihren Betrieb auf eigene Rechnung und eigenes Risiko betreiben.» Auch die Pächterin oder der Pächter des Restaurants Gassa wird der Stadt einen Pachtzins bezahlen müssen. Vor zwei Jahren rechnete Preisig einmal mit Einnahmen von 60 000 Franken pro Jahr.

Weiter verweist der Immobilienreferent darauf, dass die Stadt ihre Grundstücke nicht nur für die Gastronomie, sondern auch für andere Branchen im Baurecht abgebe, beispielsweise für die Industrie (IWC Merishausertal), das Gewerbe (Manor) und für Wohnliegenschaften (Schlössliweg).

Auf die Kritik von Walter Hotz, wonach die städtischen Restaurants nicht rentabel seien, entgegnet Preisig: Die erwähnte Studie von 2010 sei «von gestern». Inzwischen würden die städtischen Restaurants «sehr gut laufen».

Keine laute Kritik aus der Branche

In der Schaffhauser Gastroszene scheint man sich noch nicht ganz sicher, was man vom neuen Projekt der Stadt halten soll. Allzu lautstarke Kritik will man nicht äussern, vielleicht auch, um sich nicht selber ein Bein zu stellen.

Bruno Meier, Geschäftsführer des Meiers Pool in der Unterstadt, sagt, grundsätzlich sei es gut, wenn das Rheinufer belebt werde. Die Lage habe einen besonderen Reiz. Meier sagt aber auch: «Es wird sicher härter für alle Beizer. Es ist ein schwieriges Business.»

Bruno Greuter, Operations Manager der Restaurants Schloss Laufen, Park Casino und Güterhof, glaubt ebenfalls, dass zusätzlicher Wettbewerb die Schaffhauser Gastroszene beleben werde. Aber: «Der Kuchen der Gastronomie

wird insgesamt nicht wachsen. Ich sehe es als Herausforderung, mit unseren verschiedenen Angeboten mithalten zu können, und setze auf Qualität und Kontinuität.»

Lorenz Messora, Geschäftsführer des Restaurants Sommerlust, sieht das neue Projekt der Stadt nicht in erster Linie als Konkurrenz. «Es wäre falsch, wenn jeder in seinem eigenen Gärtli denkt. Das neue Restaurant wird die Stadt insgesamt attraktiver machen», sagt er. Messora bekundet auch bereits Interesse am Restaurant Gassa: «Wir werden die Ausschreibung zur Pacht sicherlich prüfen.»

Eröffnung im Jahr 2023 geplant

Stadtrat Daniel Preisig sagt, er sei sich bewusst, dass «das Gastrobusiness ein hartes Pflaster ist und viele Gastrounternehmer neue Betriebe in erster Linie als Konkurrenz sehen». Gleichzeitig verweist er darauf, dass innovative Konzepte auch zu einer Belebung der Stadt führen können. Als der Güterhof eröffnete, habe das zu einer Belebung der ganzen Unterstadt geführt.

Um einer einheimischen Beizerin oder einem einheimischen Beizer entgegenzukommen, wäre es laut Preisig allenfalls denkbar, bei der Pachtvergabe «ein Beurteilungskriterium für die lokale Verbundenheit» einzuführen. «An die öffentliche Hand werden zu Recht hohe Anforderungen an die Fairness von Vergaben gestellt», sagt Preisig. «Bei der Neuverpachtung werden wir deshalb auf jeden Fall eine Ausschreibung durchführen, damit alle gleich lange Spiesse haben.»

Es darf angenommen werden, dass das Projekt Gassa vom Stadtparlament angenommen wird. Danach kommt es zur Volksabstimmung. Wenn die Stimmbevölkerung der Stadt dem Restaurant Gassa ihren Segen gibt, könnte es auf die Sommersaison 2023 eröffnet werden.



So könnte das Restaurant Gassa am Rheinufer aussehen.

Visualisierung: zVg/Stadt