



## Alles Wichtige zum Schulstart

Jetzt lesen



LOKALES WIESBADEN

plus

Sonntag, 23.08.2020 - 13:34 68 3 min

### Gastro-Kontrollen in Wiesbaden greifen

Nach der Aufregung um Verstöße gegen die Hygieneregeln gab es in der Gastronomie zuletzt deutlich mehr Bußgelder. Doch die Lage bessert sich.



Von **Julia Anderton**

Mitarbeiterin Lokalredaktion Wiesbaden



Diamak Dedjam (r.) bedient einen Gast im Ratskeller. (Foto: Volker Watschounek)

WIESBADEN - Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser – manche Sprichwörter haben auch heute noch offenbar noch durchaus ihre Berechtigung: War Anfang August noch der Aufschrei angesichts augenfälliger Verstöße gegen die Hygieneauflagen in der Gastronomie groß, scheint allmählich Besserung einzutreten, konstatiert Ralf Wagner, Leiter der Geschäftsstelle des Präventionsrates. Seine Mitarbeiter sind täglich im Einsatz und haben im laufenden Monat August bei 131 Kontrollen von Restaurants, Cafés und Bars 80 Bußgelder verhängt. Im Monat Juli waren es mit 53 Bußgeldern auf 122 Kontrollen deutlich weniger, die Steigerung um bis dato 17 Prozent ist den vermehrten Checks der Stadtpolizei geschuldet: „Man merkt, dass der Kontrolldruck langsam greift“, so Wagners Beobachtung. Freilich könne man keine 100 Prozent schaffen. „Aber es geht ja in der Hauptsache darum, die Situation deutlich zu verbessern.“ Dies sei vor allem gelungen, was die die Mindestabstände zwischen den Tischen und die Maskennutzung des Personals betreffe, auffällig sind hingegen die Verstöße bei der Erfassung der Kontaktdaten der Gäste.

Der Hotel- und Gastronomieverband (Dehoga) Hessen erfährt tagtäglich in zahlreichen Beratungsgesprächen aufs Neue, wie hart der Lockdown die Branche getroffen hat. Die Arbeit unter den bekannten Auflagen sei nicht einfach und die Umsätze hätten auch nicht viel mit der Zeit vor der Krise zu tun, aber die Branche sei motiviert am Start, weiß Hauptgeschäftsführer Julius Wagner. Er spricht sich für fortgesetzte Kontrollen aus. „Die Spielregeln, unter denen es derzeit möglich ist, sollen garantieren, dass es weiter möglich bleibt. Wenn Regeln aufgestellt werden, hat das Gründe. Hier ist es der Gesundheitsschutz. Es ist nur fair gegenüber allen Beteiligten, wenn mit gleichem Maß kontrolliert wird.“ Es sei

schlicht ungerecht, wenn die vielen Gastronomen, die sich redlich um die Umsetzung aller Auflagen kümmern, mit ansehen müssten, dass gegebenenfalls Kollegen dies gegebenenfalls nachlässiger handhaben.

Nicht zuletzt sei dies auch eine Frage der Glaubwürdigkeit staatlichen oder politischen Handelns. „Stellen Sie sich vor: Zwei Monate von heut‘ auf morgen wird Ihnen Ihr Betrieb zugesperrt. Nackte Existenzangst, Ungewissheit, psychische Belastung. Dann geht es wieder los. Es fehlen Umsätze, wie sollen Verbindlichkeiten getilgt werden? Und dann kämpfen Sie sich durch, nehmen mit diesen Erfahrungen im Kopf die Dinge ernst. Sie sind Profi und wissen, dass Sie als Gastgeber Verantwortung tragen. Und dann kommen Gäste um die Ecke, die mit Ihnen diskutieren, weil es ein Kollege lax mit den Anforderungen nimmt. Wie fühlen Sie sich da?“, beschreibt er das Ohnmachtsgefühl betroffener Wirte.

## VERKNÜPFTE ARTIKEL

---

- › Viel zu wenig Abstand: Corona-Kontrollen in der Gastroszene
  - › Verstärkte Kontrollen bei Gastronomiebetrieben
- 

### Auch Gastronomie selbst fordert Überprüfungen

Hotels, Restaurants, Bars und Café sowie die Veranstaltungsbranche eine zudem die große Unsicherheit angesichts der kommenden Herbst- und Wintermonate. „Volle Terrassen und Außengastronomie sind toll, doch sie dürfen nicht darüber hinwegtäuschen: Wir sind mitten in der schwersten Krise seit dem Zweiten Weltkrieg.“ So spricht Wagner sich auch nicht gegen Bußgelder aus. „In allen Fällen, und das ist auch Ausdruck der gelebten Partnerschaft zwischen der Stadt und den hiesigen Betrieben, wird immer zunächst sensibilisiert, beraten, dann ermahnt und schließlich mit Bußgeldern geahndet. Bis es also zu einem saftigen Bußgeld kommt, gibt es viele Chancen, es besser zu machen. Bei renitenter Weigerung muss Zwang ausgeübt werden, sonst würden wir es auch mit dem Überfahren einer roten Ampel leichtnehmen.“

Häufige Kontrollen werden indes auch aus der Gastronomie selbst gefordert. So wünscht sich etwa Bechir Nefzi sogar eine Ausweitung. In seinem „Andechser Ratskeller“ werde auf Abstand und Maske geachtet, mit Handdesinfektion der Gäste sowie fixer Eingangs- und Ausgangsregelung gearbeitet. „Wir versuchen, uns an alle Regeln zu halten, aber manchen ist das eben nicht so wichtig. Dabei geht es doch darum, eine erneute Katastrophe für alle zu verhindern.“