

## Blühende Zweige wurden jäh geknickt: Restaurants leiden, da viele Stühle leer bleiben müssen

Solothurner Zeitung • 3.6.2020 um 05:00 Uhr



Auch die Genossenschaft Baseltor leidet darunter, dass viele Stühle noch leer bleiben müssen.

© ul/Archiv sz

---

**Das sehr erfolgreiche Geschäftsjahr 2019 hilft der Genossenschaft Baseltor beim Neustart nach dem abrupten Coronastopp.**

Matthias Anderegg, Präsident der Genossenschaft Baseltor Solothurn, hätte gerne persönlich kommuniziert, dass die fünf

Betriebe Baseltor, «Solheure», Salzhaus, «La Couronne» und Hoch3 Catering 2019 einen Rekordumsatz von 13,5 Mio Franken erwirtschaftet haben. Doch wegen der Coronapandemie musste erstmals seit über 40 Jahren auf eine Versammlung verzichtet werden.

So stimmten die Mitglieder der Jahresrechnung, Jahresbericht und Entlastung des Vorstandes schriftlich und bei einer Stimmbeteiligung von 50 Prozent vorbehaltlos zu. «Dies ist schon eine besondere Situation für meine erste Generalversammlung als Präsident. Ich hoffe sehr, dass wir den gesellschaftlichen Teil im Sommer nachholen können», so Anderegg.

Die Genossenschaft bewege sich in einem anspruchsvollen Markt mit einer schon fast legendären Beizendichte und ständigen Neueröffnungen. Ihr sei es dabei gelungen, das Unternehmen gut zwei Jahre nach der Eröffnung des Hotels und Restaurants La Couronne als jüngstem Betrieb zu konsolidieren. «In einer Branche mit tiefen Margen und hohem Kostendruck ist das positive Ergebnis insbesondere unseren engagierten Leitungen und ihren Teams zu verdanken», betont Anderegg.

Diesen Einsatz hat die Genossenschaft erneut mit einer Ausschüttung von 200'000 Franken Beteiligungen belohnt.

### **2019 war alles noch bestens gewesen**

Das «Baseltor» blickt auf ein unverändert gutes Jahr 2019 zurück. Das Hotel, positioniert als Swiss Historic Hotel für Kulturtouristen und Velofahrer, gelte verstärkt auch bei ausländischen Businessgästen als Geheimtipp. Das «Solheure» hatte unter der Führung von Sabrina Knittel laut der Genossenschaft «ein Superjahr». Mit ihrem Team sei es ihr gelungen, trotz gewachsener Konkurrenz und Einschränkungen für Partys den budgetierten Umsatz um fast 10 Prozent zu

übertreffen.

Das Restaurant Salzhaus feierte 2019 unter der Leitung von Lea Jaussi bereits sein 10-Jahr-Jubiläum feiern. «Dank der innovativen Küche von Christian Härtge und seinem Küchenteam durfte das Restaurant auch im letzten Jahr wieder einen Michelin Bib Gourmand in Empfang nehmen. Es wurde zudem von der World Gourmet Society mit dem ersten Platz beim Best Video Awards in London ausgezeichnet», betont man im Bericht zum Geschäftsjahr.

Das Hotel und Restaurant La Couronne wird seit dem letzten September von Claudia Vogl Baki und Murat Baki als neue Direktion geführt. «Sie haben sich rasch eingelebt und zusammen mit Chef de Cuisine Martin Elschner sicht- und spürbare Akzente setzen können.» Die Resonanz sei positiv gewesen, die Umsätze seien steigend. Das Vier-Sterne-Swiss-Historic-Hotel ist neu auch Mitglied bei Private Selection Hotels, einer Schweizer Kooperation führender Viersternehotels.

«Nach etwas mehr als zwei Jahren hat sich das Hotel als erste Adresse im Mittelland etabliert und erhält Topbewertungen auf den führenden Hotelportalen», freut sich die Genossenschaft. Der geplante Relaunch von Hoch3 Catering habe dagegen

aufgrund der «Couronne»-Veränderungen verschoben werden müssen und werde 2020 nach erfolgter Konsolidierung durch die neue Leiterin Cheyenne Hess nachgeholt.

## **Die Genossenschaft im Bann des Virus**

Die Genossenschaft startete im Januar und Februar erfolgreich ins Jahr. Doch dann mussten alle Betriebe ab Mitte März schliessen. Zentrales Ziel sei in einer ersten Phase die Sicherung von Arbeitsplätzen und Liquidität gewesen, was «dank der erfolgreichen Arbeit der letzten Jahre verbunden mit Kurzarbeit und Covid-Krediten» erreicht worden sei.

«Corona bedeutet für uns zum Glück keine existenzielle Bedrohung», erklärt dazu Martin Volkart, Delegierter des Vorstandes. «Die grösste Krise in der 40-jährigen Genossenschaftsgeschichte ist für uns aber substanziell und wir sind darauf angewiesen, neben grossen internen Bemühungen auch faire Lösungen mit unseren Vermietern und der Versicherung zu finden.»

## **Der Neustart ist geglückt, aber...**

Die Wiedereröffnung am 11. Mai mit Anpassungen bei den Öffnungszeiten und im Angebot sowie zwei Seatings am Abend sei in allen Betrieben gut geglückt. Die Schutzkonzepte würden dabei sehr sorgfältig mit einem starken Fokus auf ein stimmiges Ambiente umgesetzt. Die beiden Hotels verzeichneten «eine erfreuliche Nachfrage von Feriengästen und Velotouristen aus der Schweiz und waren über Auffahrt und Pfingsten sogar ausgebucht».

Volkart relativiert aber: «Businessgäste, ausländische Touristen und die Bereiche Bankette, Events und Seminare fehlen bisher völlig. So erreichen unsere Umsätze aktuell trotz erfreulichem Wiedereinstieg nur etwas mehr als die Hälfte des Normalbetriebs. Wir müssen für das Coronajahr mit einem

Minderumsatz von mindestens 30 Prozent rechnen.» (gb/szr)

**Lauf-Special:**  
Das müssen Sie wissen!

 **ABONNIEREN**



**GEMEINDE**

**Solothurn**

zur Gemeinde →

Finden Sie Ihre Gemeinde