

Ausflügler bringen das Bergrestaurant Hochwacht fast an den Anschlag

Corona macht Lägern zum beliebten Ziel Obschon die langen Arbeitstage dem Wirtepaar auf der Lägern zu schaffen machen, blickt es dankbar zurück auf seine erste Saison in der Hochwacht. Corona hat ihm unerwarteten Zulauf beschert.

Anna Bérard

Corona und alle damit verbundenen Einschränkungen haben dem einzigen Berggasthaus im Unterland in die Hände gespielt. «Seit der Eröffnung im Frühling wurden wir richtiggehend überannt», sagt Irene Bolliger, die zusammen mit ihrem Partner Urs Fankhauser die Hochwacht auf knapp 860 Metern über Meer führt. «Mit einem Ansturm in diesem Ausmass haben wir niemals gerechnet.» An den Sonntagen, jenen Tagen mit dem höchsten Gästeaufkommen, wollten 500 bis 600 Personen bewirtet werden, schätzt Bolliger. Dann bilden sich Warteschlangen vor dem Restaurant, bis zu 20-mal pro Tag seien die Tische belegt.

Im Nachhinein erscheint Bolliger der Ansturm auf die Hochwacht nicht ganz so erstaunlich: Auf der Lägern hoch über den Unterländer Dörfern lässt sich es halt gerade in Zeiten der Reisebeschränkungen und des Social Distancing gut abschalten. Und weil nach der körperlichen Erleichterung Suure Moscht und ein Zvieri-Plättli winken, zieht es die Unterländerinnen und Unterländer in Scharen auf den Berg.

Während des Lockdown gabs nur den Grill draussen

Seit vier Monaten wirt Irene Bolliger und Urs Fankhauser nun im frisch umgebauten Berggasthaus. In die Wohnung im historischen Turmbau auf 860 Metern über Meer ist das Paar aus dem Aargau am 24. April eingezogen. Die ersten Gäste konnte es am 8. Mai empfangen – wegen des Lockdown war allerdings nur der Verkauf über die Gasse erlaubt. So standen Bolliger und Fankhauser hinter dem Grill vor ihrem Restaurant und verkauften Würste. Mit zunehmendem Erfolg: An Spitzentagen gingen 400 Cervelats und Bratwürste über die Theke. Nach und nach haben sie das Angebot mit Glace, Wähen und Zvieri-Plättli über die Gasse erweitert. Ende Juni konnten sie dann endlich auf Normalbetrieb umstellen.

Auf die Erleichterung folgte jedoch rasch eine erste Ernüchterung: «Bis alles funktioniert hat, war es eine echte Herausforderung», erinnert sich Bolliger.



Das Team im Bergrestaurant Hochwacht: Marisa Lutz (von links), Denise Baumann, Urs Fankhauser und Irene Bolliger sowie der Koch Lars Schuchardt. Foto: Francisco Carrascosa



Der Kachelofen verleiht der Hoferstube ein heimeliges Ambiente.



Kuchen und Wähen werden in der Hochwacht täglich frisch gebacken.

So galt es, für jedes Küchengerät den richtigen Platz zu finden, jeden Arbeitsschritt so effizient wie möglich zu gestalten und die Abläufe immer wieder zu optimieren. «Ab August merkten wir, dass die Mundpropaganda greift.

Das sehen wir am steigenden Absatz und am Arbeitsaufwand.» Der Erfolg freue sie riesig, andererseits sähen sie und ihr Partner sich gezwungen, ihre Kräfte einzuteilen. Nebst viel Lob und begeisterten Kommentaren

kam den Wirten hin und wieder eine Kritik über die kleine Menüauswahl zu Ohren. Irene Bolliger zuckt mit den Achseln, allen recht machen könne mans nicht. Aktuell gibt es nebst Salat, Suppe, Gebäck und kalten Plättli vier

Menüs und zwei Käsefondues. «Keine grosse Speisekarte, dafür alles frisch und aus der Region», sagt die gelernte Köchin. Bei lokalen Produzenten einzukaufen, habe sich bewährt, gerade weil die Menge bei der stark

schwankenden Gästezahl oft schwierig voraussehbar sei. Salat etwa könne nicht auf Vorrat eingekauft werden. Weil man diesen bei einem Produzenten in Steinmaur beziehe, könne dieser bei Bedarf jederzeit nachliefern.

Am 1. November beginnt die Wintersaison auf dem Berg mit geänderten Öffnungszeiten. Als Vorbereitung für die kalten Tage haben Bolliger und Fankhauser eine zweite Kaffeemaschine bestellt. Fondue servieren sie bereits seit Anfang Oktober. Damit die Gäste abends gemütlich essen können, verlängert das Wirtepaar die Öffnungszeiten freitags und samstags bis 21 Uhr, während sonst um 18 Uhr Schluss ist. Bolliger: «So können wir abends auch einmal mit einem Krimi auf der Couch ausspannen.»

Zur hohen Arbeitsbelastung noch die Ungewissheit

Mit dem Aufräumen und Reinigen sind 15-Stunden-Tage für die Wirte eher die Regel als die Ausnahme. Zur hohen Arbeitsbelastung komme die Unsicherheit wegen Corona hinzu, die Sorge um die Gesundheit der Gäste und des Personals. «Wenn Urs oder ich krank werden, müssten wir schliessen», gibt Bolliger zu bedenken. Diese Unsicherheit zehrt an den Kräften.

Energie tanken will das Paar bald während einer Woche Ferien irgendwo in der Schweiz. Das Restaurant bleibt darum vom 9. bis zum 17. November geschlossen. Insgesamt seien sie jedoch glücklich auf der Lägern, betont Irene Bolliger. «Wir sind unseren Gästen sehr dankbar für ihre Treue und freuen uns über die vielen Kontakte.» Doch trotz aller netten Begegnungen seien die raren Momente der Stille, wenn früh morgens die Sonne über den Alpen aufgeht und den Himmel fast kitschig rot verfärbt, die schönste Entschädigung für den ganzen Chrapf.

Ab 1. November öffnet das Restaurant Hochwacht, am Mittwoch und Donnerstag von 9 bis 18 Uhr, am Freitag und Samstag von 9 bis 21 Uhr, am Sonntag von 8.30 bis 18 Uhr. Montag und Dienstag bleibt es geschlossen, Betriebsferien: 9. bis 17. November.

Regensdorf rechnet im Budget mit minus 4 Millionen Franken

Corona lässt Erträge schrumpfen Im Budget 2021 rechnet Regensdorf trotz tieferen Erträgen mit einem unveränderten Steuerfuss von 96 Prozent.

Regensdorf rechnet im Budget 2021 mit weniger Erträgen. Dieses zeigt bei einem gleich bleibenden Steuerfuss von 96 Prozent einen Aufwand von 124,3 Millionen Franken und einen Ertrag von knapp 120,4 Millionen Franken. Daraus ergibt sich ein Aufwandüberschuss von etwas mehr als 3,9 Millionen Franken, wie die Gemeinde in einer Medienmitteilung schreibt. In diesem Ergebnis sind keine ausserordentlichen Erträge

wie etwa ein Buchgewinn aus Liegenschaftsverkäufen enthalten, heisst es weiter.

Schwierige Schätzung

«Der Steuerhaushalt ist mit der aktuellen Situation sehr schwierig zu beurteilen», sagt Marc Weidmann, Leiter Finanzen der Gemeinde. Den Steuerertrag 2021 hat man darum aufgrund einer aktuellen Schätzung ermittelt. Ebenso flossen die Empfehlungen des Ge-

meindeamts des Kantons Zürich (GAZ) ein, die aufgrund der Corona-Krise rund 5 bis 7 Prozent tiefere Steuererträge prognostizieren. Der hundertprozentige Steuerertrag wird für das Jahr 2021 auf 37,1 Millionen Franken festgelegt, im Vorjahr waren es 43 Millionen Franken.

Die Einnahmen aus dem Finanzgleichgewicht hat die Gemeinde ebenfalls aufgrund der erwähnten Schätzung berechnet. So fliessen

der Politischen Gemeinde Regensdorf im Budgetjahr 2021 rund 19,8 Millionen Franken zu.

Für die drei gemeindeeigenen Betriebe ist die Prognose einfacher: Bei den Betrieben Wasser und Abfall bleiben die Gebühren unverändert. Im Bereich Abwasser hingegen ist eine Gebührenerhöhung vorgesehen, welche auf die hohen künftigen Investitionen zurückzuführen sind. Laut Weidmann waren einerseits die Gebüh-

ren bislang sehr tief und bedürfen einer Anpassung. Andererseits werde in der Kläranlage eine weitere Ausbaustufe notwendig.

Die Investitionsrechnung weist bei Ausgaben von 28,6 Millionen Franken und Einnahmen von 4,8 Millionen Franken Nettoinvestitionen im Verwaltungsvermögen von 23,7 Millionen Franken aus. Dazu zählen die Sanierung der Sportanlage Wisacher und des Schulhauses Chrüzächer sowie

der Ausbau der Kläranlage und geplante Fotovoltaikanlagen auf diversen gemeindeeigenen Liegenschaften. Im Finanzvermögen wird mit Nettoausgaben von 3,5 Millionen Franken gerechnet. Das Eigenkapital der Gemeinde Regensdorf reduziert sich nach der Entnahme des Aufwandüberschusses 2021 auf einen Bestand von 132 Millionen Franken.

Anna Bérard