

Wie Gastronomen und Veranstalter sich auf die Indoor-Saison vorbereiten am Beispiel des Stadtgarten

VON PAUL GROSS
UND STEFAN WÖRRING

Mit der so langsam zu Ende gehenden Sommersaison sind die beim Stadtgarten verantwortlichen Reiner Michalke (Konzerte) und Michael Hinz (Gastronomie) den Umständen entsprechend zufrieden. Zwar habe man weniger Gäste gehabt als in den Vorjahren, aber die hätten mehr Geld ausgegeben. Gute Atmosphäre bei ordentlichem Wetter und erfolgreiche Sommer-Specials hätten sich ausgezahlt, die 60 Open-Air-Konzerte im „Green Room“ waren gut besucht. Unbezahlbar in diesen Zeiten: die frische Luft.

„Wir haben in die Zukunft investiert“, sagt Reiner Michalke mit Blick auf die Herbst- und Winter-Saison, wenn sich das komplette Geschäft nach drinnen verlagert. Ein Thema, das alle Gastronomen und Veranstalter derzeit umtreibt, denn die große Frage wird sein, ob die Gäste annehmen, was sich die Wirte einfallen lassen. Heizpilze hin, Abstandsregeln her. Schafft die Branche es, so viel Vertrauen aufzubauen, dass Indoor ausgehen wieder in wird?

„Deshalb haben wir den Sommer genutzt, um auch bautechnisch die Grundlagen für die Umsetzung eines neuen Hygienekonzepts zu schaffen“, erläutert Michael Hinz. Schließlich wolle man den Gästen die Angst nehmen. Vorrangig sei dabei die Verbesserung der Luft gewesen. Dafür habe man zusätzlich zur bereits vorhandenen Lüftungsanlage acht hochmoderne Raumluftreiniger angeschafft, jeweils vier für den Gastro- und den Konzertbereich. Diese würden die Luft in den Räumen sechsmal pro Stunde komplett austauschen und alle Aerosole dabei herausfiltern.

Forscher der Bundeswehr-Universität in Neuberg bei München haben nachgewiesen, dass diese Geräte im Dauerbetrieb sicherstellen, „dass eine



Betriebsleiter Michael Hinz mit einem von acht Luftraumreinigern im komplett sanierten Stadtgarten-Restaurant.

Anreicherung der Raumluft mit infektiösen Aerosolen nicht mehr möglich ist“. Das Gerät reduziert die Verweildauer und Intensität von Aerosol- und Schwebstoffwolken direkt am Aufstellungsort. Wo diese mobil einsetzbaren Hochleistungs-Luftreiniger, Stückpreis etwa 4500 Euro, platziert werden, schaffen sie laut Hersteller eine mit sauberer, gefilterter Reinluft durchspülte „Clean-Zone-Area“, in der die Umgebungsluft weitestgehend frei von Keimen, Feinstaub oder anderen luftgetragenen Mikropartikeln ist.

Die Geräte verfügen zudem über eine thermische Selbstregenerationsfunktion, welche in regelmäßigen Abständen automatisch sämtliche im Filter abgeschiedenen Viren inaktiviert und somit den Filter wieder zu 100 Prozent „dekontaminiert“.

Gerhard Wiesmüller vom Gesundheitsamt ist mit dem Einsatz der Reiniger, die er seit Jahren im Zusammenhang mit der Schadstoffreinigung kennt, ver-

traut. „Die Reiniger sind – dazu gibt es verschiedenste Untersuchungen – im Experiment wirksam. Wir wissen allerdings nicht, was passiert, wenn Aktivität stattfindet.“ Man müsse sie in realer Anwendung ausprobieren. Das sei auch das Manko der Testergebnisse aus Neuberg: „Das ist ein reines Labor-Experiment, das nicht auf mit Menschen gefüllte Räume übertragen werden kann“, so Wiesmüller. „Es wäre falsch, durch die Luftreiniger in das alte Verhalten – bei Kälte nicht lüften – zurückzufallen. Ich halte viel von natürlichem Lüften und von den bekannten Hygieneregeln.“ Etwas, was auch im Stadtgarten zumindest bei den aktuellen Temperaturen praktiziert wird: Bei unserem Besuch waren selbst bei der Probe der Big Band im Konzertsaal alle Türen nach draußen geöffnet.

Dem Betrieb an der Venloer Straße ist die Optimierung der Innen-Frischluft nicht genug. Auch unter Hygiene-Aspekten hat man alle Theken ausgetauscht (Michalke: „Die haben ihren Dienst getan – die hatten wir vor 30 Jahren schon gebraucht gekauft und eingebaut.“), die Kühlhäuser saniert und eine komplett neue Küche eingerichtet. Man habe im Gespräch mit Gästen immer wieder gehört, wie wichtig Sauberkeit für die Kundschaft sei, erläutert Hinz. Gläser würden grundsätzlich nur noch in der Maschine gespült, und eine Besteckpoliermaschine gewährleistet, dass Messer und Gabel jetzt „fast steril“ auf die Tische kommen. Zwischen den Tischen sollen flexible Roll-ups mit Klarsichtfolie

die Gäste schützen. Diese werden auch zum Schutz der Musiker eingesetzt, falls der Platz auf der Bühne eng wird.

Wenn ab dem kommenden Wochenende alle Umbauten abgeschlossen sind, werden etwa 80 Gäste im Restaurant Platz finden (statt 150 vor Corona), dazu 40 auf der Terrasse. Es gibt keinen Thekenbetrieb. Reservierungen sind erwünscht, es wer-

den Zeitfenster vergeben. Im Konzertbetrieb hängt die Kapazität von der Größe der Band ab: Bei einer Big Band wie dem Fuchsthone Orchestra (Konzert am heutigen Donnerstag) ist Platz für etwa 50 Besucher, bei kleineren Bands sind bis zu 100 möglich. Der kleine Jaki-Club im Keller bleibt bis auf weiteres geschlossen.

www.stadtgarten.de

Leserreisen

© Biathlon OK Pokljuka

3%

ForumBlau Bonus

Das Wintersport High

SONDERREISE ZUR BIATHLON WELTMEISTERSCHAFT IN

Das Skisport-Ereignis des Jahres 2021 ist die IBU Weltmeisterschaft im Biathlon in Pokljuka. Lassen Sie sich dieses Sportereignis der Extraklasse nicht entgehen. Tausende begeisterte Zuschauer können sich nun auf spannende Wettkämpfe der weltbesten Biathleten freuen. Erleben Sie diese an der Strecke und im Stadion hautnah und febern Sie mit!

Programm:

Freitag, 19. Februar 2021
Morgens reisen Sie im ICE/EC über München und über die Tauernbahn nach Bled. Von dort Bustransfer zum 4-Sterne Ramada Hotel & Suites by Wyndham in Kranjska Gora, Ihrem Quartier für die nächsten Tage. Das Hotel befindet sich mit Blick auf die Berge in

Sonntag, 21. Februar
Dieser Tag steht ganz WM-Entscheidungen. Bustransfer erleben der Frauen über 12,5 über 15 km. Zurück ins Abschlussmenü dies

Montag, 22. Februar
Am Vormittag fahrer Frühstück über Villac zurück zu Ihren Heim

Eingeschlossene Li
• **Bahnfahrt 2. Klasse nach Bled u. z.**
• **Bustransfer Bled**



Probe zwischen Plexi-Roll-ups: das Fuchsthone-Orchester

Foto: Wörring

Foto: Steffen Wörring