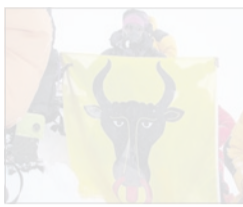


Mittwoch, 13. Mai 2020
AZ 6460 Altdorf | 144. Jahrgang | Nr. 38 | Fr. 2.30

Redaktion: Tel. 041 874 16 77
info@urnerwochenblatt.ch

Abonnemente: Tel. 041 874 1843
abo@urnerwochenblatt.ch

Inserate: Tel. 041 874 16 66
info@gislerwerbung.ch



Mount Everest

Vor 14 Jahren stand Benedikt Arnold als erster Urner auf dem Mount Everest. **Seite 11**



Verkehr

Die Zahl der Lastwagenfahrten durch die Alpen ist im vergangenen Jahr zurückgegangen. **Seite 20**

ANZEIGE

SUBARU ▶ 4 x 4 gewinnt. Das muss ein Subaru sein.

CENTRALGARAGE MUSCH
Altdorf · 041 870 11 20 · www.musch.ch

Unterwegs mit dem Gastro-Coach

Uri | Thomas Camenzind

Die Corona-Krise nicht ungenützt verstreichen lassen wollen 18 Urner Gastro-Betriebe. Sie machen vom Gratisangebot Gebrauch und lassen sich vom ausgewiesenen Gastro-Coach Thomas Camenzind beraten. «Jetzt ist die Stunde Null nach Corona», sagt der Fachmann. Generell müssten die Unternehmer mit der neuen Situation ihr herkömmliches Geschäftsmodell neu überdenken. «Gefragt sind einfache umsetzbare, individuelle, kreative und originelle Lösungen», ist er überzeugt. «Einfach ist der neue Luxus.» (dmy) **Seite 3**



Thomas Camenzind berät Urner Gastrorunternehmen. FOTO: DORIS MARTY



Willkommen zurück im neuen Alltag

So lange haben Kundinnen und Kunden wohl noch nie auf die neue Frühjahrsmode gewartet. Nach acht Wochen Lockdown durften am Montag auch die meisten Geschäfte wieder

öffnen. Josef Imholz, Präsident von Neues Altdorf sowie Leiter von Cash Sport Fashion, und sein Team freuten sich auf die Kundschaft. Abstand halten und Hände desinfizieren ge-

hören zum neuen Alltag auch beim Shoppen. Mit der Werbekampagne «Gesundheit, Mut und Gelassenheit» will Neues Altdorf die Menschen nun wieder zum Einkaufen an-

regen und das möglichst im örtlichen Handel. Auch der Schulstart ist am Montag nach so langer Pause in Uri gut gelungen. (UW) **Seiten 3 und 5**

FOTO: FRANKA KRUSE

Abstimmungssonntag mit vielen Vorlagen

Politik. Am Sonntag, 27. September, haben die Stimmberechtigten über fünf eidgenössische Vorlagen zu entscheiden. Nun kommen noch sechs kantonale Vorlagen dazu. Das hat der Urner Regierungsrat jetzt entschieden. **Seite 6**

Heute finden Sie:

Todesanzeigen	6
Im Fokus	11
Gemeinden	13
Kultur	15
Sport	16
Vereine	17
Vor 50 Jahren	19



Raststätte drohen grosse Einbussen

Die Gotthard Raststätte A2 Uri AG kann auf ein sehr erfolgreiches Jahr zurückblicken. Der Umsatz konnte von 23,1 auf 28,2 Millionen Franken gesteigert werden, was einem Plus von 22,1 Prozent entspricht. Nach Abzug der Steuern resultierte ein Gewinn von 1,5 Millionen Franken. Damit wurde der Vorjahreswert von 827 000 Franken um 82 Prozent übertroffen. «Das hohe Umsatzwachstum gegenüber dem Vorjahr ist auf das erste volle Betriebsjahr unserer neuen Raststätte in Fahrtrichtung Süd sowie auf die Schliessung der Raststätte Stalvedro seit April 2019 in Fahrtrichtung Nord zurückzuführen», heisst es im Geschäftsbericht 2019 des Unternehmens. «Zudem verzeichneten wir deutlich mehr Gäste aus dem asiatischen Raum.» Auch das Geschäftsjahr 2020 begann sehr vielversprechend – bis das Coronavirus auftauchte. (UW) **Seite 7**



Berührende Momente der Videokunst

Es waren im wahrsten Sinne des Wortes berührende Momente, welche die Besucher der Herbstausstellung 2019 im Haus für Kunst Uri erleben konnten. Insgesamt ist das vergangene Jahr ein Grund zur

Freude gewesen, denn die Besucherzahl erreichte den zweithöchsten Stand aller Zeiten. Der Kunstverein Uri legt seinen Jahresbericht vor und lädt zur GV ein. (fk) **Seite 15**

FOTO: ARCHIV UW

Uneinig über Kompromiss zu Finanzausgleich

Seit Jahren wird im Kanton Uri um die Aufgabenteilung und die Teilrevision des Finanz- und Lastenausgleichs zwischen Kanton und Gemeinden gestritten. Nachdem die Gemeinden von einem ersten Antrag der Regierung überhaupt nichts wissen wollten, hatte man sich auf einen Kompromiss verständigt. Doch offensichtlich gehen die Meinungen darüber, wie dieser Kompromiss zu verstehen ist, zwischen Regierung und Gemeindeverband auseinander. Dies betrifft hauptsächlich den neu einzuführenden Globalbilanzausgleich sowie die Solidarbeiträge der Gemeinden, sollte der Kanton in eine finanzielle Notlage geraten. Sowohl Regierung wie auch Gemeindeverband haben sich im Vorfeld der Session vom kommenden Montag, 18. Mai, mit Schreiben an die Mitglieder des Landrats gewendet. (füm) **Seite 2**

ANZEIGEN

FUSS UR Orthopädie
Schuhtechnik vor Ort

Einlagenversorgung in Ihrem anerkannten Fachbetrieb ab Fr. 259.- (einfache Ausführung).

Lehnplatz 7, 6460 Altdorf
Telefon 041 870 70 37, www.fuss-uri.ch, info@fuss-uri.ch

Gesundheit, Mut, Gelassenheit. Das wünschen wir Ihnen.

Schön, dass wir Sie wieder bei uns begrüssen dürfen.

NEUESALTDORF

«Wir wollen die Spirale in die andere Richtung drehen»

Aldorf | Gewerbetreibende freuen sich nach acht Wochen Pause wieder auf Kundinnen und Kunden

Seit Montag dürfen die Geschäfte wieder öffnen. Wie machen das die Gewerbetreibenden? Wie schauen sie in die Zukunft? Nachgefragt bei Josef Imholz, Präsident von Neues Aldorf.

Elisa Hipp

«Gesundheit, Mut, Gelassenheit», das wünschen die Aldorfer Gewerbetreibenden von Neues Aldorf ihren Kundinnen und Kunden. Acht Wochen waren die meisten Geschäfte der Aldorfer Gewerbevereinigung geschlossen. Seit Montag, 11. Mai, dürfen auch sie wieder öffnen, allerdings unter Auflagen. Wie geht es ihnen damit? Und wie blicken sie in die Zukunft? Fragen, um die es am Montag im Gespräch mit Josef Imholz, Präsident von Neues Aldorf und Leiter von Cash Sport & Fashion, einem der Imholz-Sport-Geschäfte, geht.

Masken nur bei Nahkontakt

Am Eingang des Sport- und Bekleidungs geschäfts hängen Warnhinweise: Abstand halten, Hände waschen, maximale Personenanzahl. «Die meisten Geschäfte sind Branchenverbänden angeschlossen und haben von ihnen Inputs bei der Umsetzung der Hygieneregeln bekommen», sagt Josef Imholz. Die Regeln, erklärt er, seien auch von Branche zu Branche anders. In Geschäften mit nahem Kundenkontakt, wie Coiffure-Läden, sind Masken Pflicht. In Bekleidungs geschäften sind sie das nicht. «Masken tragen müssen die Mitarbeitenden in diesen Geschäften nur, wenn auch sie Nahkontakt haben, zum Beispiel wenn sie ein Kleidungsstück abstecken fürs Nähen», erklärt der Vereinspräsident. Er hat seine Mitarbeitenden vergangene Wo-

che geschult. Denn für sie ist einiges anders. Zum Beispiel binden die Mitarbeitenden, anders als vorher, keine Schuhe mehr für die Kunden zu. Die Mitarbeitenden achten auch auf die Hygiene, desinfizieren regelmässig die Kleiderbügel und andere Oberflächen, die Kundinnen und Kunden anfassen. Die Kleidung kann aber ganz normal probiert werden. «Uns wurde gesagt, dass sich die Viren auf Textilien weniger gut halten», erklärt der Vereinspräsident und witzelt: «Aber natürlich macht es uns nichts aus, wenn Kunden alles kaufen, was sie angefasst haben.»

Negativspirale in Gang gesetzt

Auch von Geschäft zu Geschäft unterschiedlich ist die Betroffenheit. Die Lebensmittelgeschäfte, die offen haben durften, verzeichneten trotzdem oft Einbussen, sagt Josef Imholz. «Der Lockdown hat eine Negativspirale in Gang gesetzt. Im Dorf war einige Wochen nichts los. Darum mussten sogar Bäckereien ihre Öffnungszeiten teilweise anpassen, weil im Dorf einfach die Kundenfrequenz, auch die der Gastronomie, gefehlt hat.» In den Bekleidungs geschäften war gerade die Sommermode angeliefert worden, als der Lockdown kam. Sie kann erst jetzt verkauft werden. «Wie es weitergeht, wissen wir auch noch nicht: Man munkelt, dass manche Produkte auch im Winter noch mit mehreren Monaten Verspätung oder gar nicht kommen. Nur wenige Lieferanten haben vorproduziert», sagt er.

Einige Geschäfte haben mehr, andere weniger Einbussen. Hinzu kommen bei manchen Gewerbetreibenden hohe Fixkosten. Manche Vermieter sind kulanter als andere. «Alle, die am 11. Mai wieder öffnen durften, haben auch acht Wochen verloren,



Josef Imholz, Präsident von Neues Aldorf, zeigt die Kampagne der Vereinigung: «Gesundheit, Mut, Gelassenheit» wünschen die Aldorfer Gewerbetreibenden nach acht Wochen unfreiwilliger Pause ihren Kundinnen und Kunden.

FOTO: ELISA HIPPE

die sich nicht mehr aufholen lassen. Wir hoffen auch, dass nicht allzu viele Kundinnen und Kunden ins Internet abgewandert sind», sagt Josef Imholz. «Am schlimmsten aber trifft es die Gastronomie und die Reisebüros.»

Der erste Tag der Wiedereröffnung bei Cash sei gemächlich, aber mit vielen Kunden angelaufen, meint er. Der Ansturm komme aber sicher noch – auch

bei den anderen Geschäften. Soweit er weiss, haben alle wieder geöffnet, keiner wollte noch länger warten. «Wir freuen uns auf den Kundenkontakt, auf die Gespräche», sagt Josef Imholz. Mit der Werbekampagne «Gesundheit, Mut, Gelassenheit» will Neues Aldorf nun die Menschen wieder zum Einkaufen anregen, zum Einkaufen in örtlichen Geschäften. «Zurückspulen bringt nichts. Wir müssen

nach vorne spulen. Wir haben Freude an jeder Kundin und jedem Kunden, der kommt», sagt Josef Imholz. Denn, meint er, dann könne man die Negativspirale stoppen und in die andere Richtung drehen. «Wir hoffen, die Spirale wieder umzukehren. Wenn Kundinnen und Kunden vor Ort einkaufen und in die Restaurants gehen, unterstützen sie das heimische Gewerbe und sichern Arbeitsplätze.»

Gastro-Betreiber müssen ihr Konzept überdenken

Attinghausen | Unterwegs mit Gastro-Coach Thomas Camenzind

18 Urner Gastro-Unternehmen machen vom Gratisangebot Gebrauch und lassen sich vom ausgewiesenen Gastro-Fachmann Thomas Camenzind beraten. Sein Credo: «Einfach ist der neue Luxus.»

Doris Marty

Donnerstagmorgen, 7. Mai, im Saal des Restaurants Krone in Attinghausen: An acht grossen, zusammengestellten Tischen sitzen Gaby und Joe Herger, je eine Vertreterin von Andermatt-Urserntal Tourismus GmbH und Uri Tourismus AG sowie Gastro-Coach Thomas Camenzind. Die Corona-Krise soll nicht ungenutzt verstreichen, finden die beiden Urner Tourismusorganisationen und Gastro Uri. Deshalb haben sie das Projekt «Gastro-Coach» lanciert. 18 Urner Gastro-Betriebe wollen von diesem – für sie kostenlosen Angebot – Gebrauch machen. Auch Gaby und Joe Herger, Eigentümer und Betreiber des Hotels Krone in Attinghausen.

Geschäftsmodell überdenken

Gleich zu Beginn stellt Thomas Camenzind klar, dass dieses Coaching nicht mit der Fernsehsendung «Bumann – der Restauranttester» zu vergleichen sei. «Ich schätze den Koch und Fernsehmoderator Daniel Bumann sehr, hier geht es aber nicht um eine mediale Show, sondern darum, die jeweilige Situation zu analysieren.» Er wolle zuhören, Fragen stellen und beantworten und seine Sicht von aussen einbringen. Eine spezielle Situation verlange neue Ideen. «Gefragt sind einfach umsetzbare, individuelle, kreative und originelle Lösun-



Von links: Nadine Kempf (Andermatt-Urserntal Tourismus), Melina Wechsler (Uri Tourismus), Thomas Camenzind (Gastro-Coach) sowie Joe und Gaby Herger (Hotel Krone) beim individuellen Beratungsgespräch.

FOTO: DORIS MARTY

gen. Jeder Betrieb muss sein eigenes Geschäftsmodell neu definieren», erklärt Thomas Camenzind. «Jetzt ist die Stunde Null nach Corona.» Jeder Betrieb müsse sich vor der Wiedereröffnung unter Auflagen die Frage stellen, ob unter den speziellen Bedingungen die Fixkosten gedeckt werden können und ob unter dem Strich noch ein Gewinn resultiere. Generell müssten die Unternehmer ihr herkömmliches Konzept überdenken und – falls nötig – nach Alternativen suchen.

Kommen die Gäste wieder?

«Trotz der Krise, die auch uns getroffen hat, sind wir in einer sehr privilegierten Lage. Durch die Vermietung der Hotelzimmer – vorwiegend an Arbeiter – fliesst noch immer Geld in den Betrieb», sagt Joe Herger. Der Hotelbetrieb habe im März und April gegenüber dem Vorjahr keinen Einbruch erlitten. «Und weil wir seit mehr als einem Vierteljahrhundert

wirten, konnten wir uns auch eine Reserve aufbauen.» Auch was die Wiedereröffnung mit den Abständen und den Hygienevorschriften betrifft, sind Gaby und Joe Herger zuversichtlich, da sie ihren Restaurationsbetrieb mit dem Saal erweitern und dadurch gleich viele Gäste wie im Restaurant bewirten können. «Was aber ist in den Sommermonaten, wenn die ausländischen Hotelgäste fehlen? Und: Kommen unsere Restaurationsgäste überhaupt wieder? Das sind Fragen, die uns beschäftigen.»

Angebot reduzieren

«Sie werden kommen», ist Thomas Camenzind überzeugt. «Wichtig ist, dass ihr die Abstands- und Hygienevorschriften konsequent einhaltet und euer eigenes Schutzkonzept erstellt. Das gibt euren Gästen Sicherheit. Es bedingt jedoch, dass ihr eure Arbeitsabläufe neu überdenkt.» Die Umsetzung der Abstands- und Hygienevorschriften sei auch eine Chance.

«Nun muss der Gastgeber die Regeln neu definieren. Mit dieser neuen Realität müssen sich sowohl die Gastwirte als auch die Gäste erstmals zu rechtfinden», so Thomas Camenzind. «Pragmatische Lösungen sind gefragt. Einfach ist der neue Luxus.» Dazu nennt er ein paar Beispiele: Das Angebot auf der Speisekarte auf ein Minimum reduzieren, gesunde und frische Ware anbieten und Essen nur gegen Anmeldung und zu vereinbarten Zeiten. Aus hygienischen Gründen empfiehlt Thomas Camenzind, die Speisekarte durch eine Tafel zu ersetzen und Speisen unter einer Glocke abgedeckt zu servieren.

Konsequente und klare Regeln

«Und wie soll das funktionieren, dass nicht gleichzeitig mehrere Personen die Toilette aufsuchen?», fragt Gaby Herger. «Ihr seid Gastgeber. Informativ und freundliche Kommunikation sind gefragt – eine einmalige Chance, mit den Leuten ins Gespräch zu kom-

men. Erklärt den Gästen, dass sie sich beim Servicepersonal melden können, oder führt mit einfachen Mitteln ein Ampelsystem ein.» Das Einpersonnenprinzip (rot: Toilette ist besetzt, grün: Toilette ist frei) funktioniere übrigens auch in den Zügen. «Und die Toiletten sind noch immer viel beachtete Visitenkarten.» Das konsequente und klare Durchsetzen der Abstands- und Hygieneregeln sei eine grosse Verantwortung. «Eure Gäste werden es aber schätzen. Schliesslich sollen sich auch Gäste aus der Risikogruppe aufgehoben und sicher fühlen. Das Schlimmste, was euch passieren könnte, wäre, wenn sich jemand in eurem Betrieb anstecken würde.»

Nicht auf leichte Schultern nehmen

Viel zu schnell ist das zweistündige Beratungsgespräch um. Thomas Camenzind gibt Gaby und Joe Herger noch einige praktische Tipps rund um den Ablauf des Services und den Internetauftritt. «Ich darf euch nur gratulieren», lobt Thomas Camenzind. «Ihr seid erfahren, motiviert und gut vorbereitet. Euer Betrieb steht auf soliden Beinen, was noch lange nicht alle Betriebe von sich behaupten können. Das alles sind sehr gute Voraussetzungen für weiterhin gutes Gelingen. Macht weiter so.» Auch die beiden Unternehmer freuen sich: «Die vielen praktischen Tipps und Beispiele helfen uns, das sieben A4-Seiten umfassende Schutzkonzept auf unseren Betrieb anzupassen. Noch ist Zeit, einige Sachen vorzubereiten und umzustellen», sagt Joe Herger. «Wir Gastro-Betreiber nehmen die Auflagen nicht auf die leichte Schulter. Ich bin aber froh, wenn auch Kontrollen durchgeführt werden, denn nur so können alle gleich behandelt werden.»