



Weissbad

## Gemeinsam statt einsam: Warum es mehr Spass macht, in einer Tischrunde zu essen

**Nach der verordneten Vereinzelung während Corona stehen die Zeichen heute wieder auf reale Begegnungen. Eine Internetplattform will Gemeinschaftstische in Restaurants fördern.**

**22.02.2023, Karin Erni**

Wer schon einmal allein in einem Speiselokal sass, kennt das Gefühl: Singles erhalten nicht selten den unbeliebten «Katzentisch» nahe am hektischen Buffet oder in einer dunklen Ecke zugewiesen. Rundherum sitzen lauter Pärchen, die einen bestenfalls mit mitleidigen Blicken eindecken.

Doch dieses einsame Esserlebnis müsste nicht sein. Die Baslerin Beatrix Revesz hat mit «m-eating-tables» eine Internet-Plattform gegründet, auf der sich Betriebe, die einen unverbindlichen Gemeinschaftstisch für Einzelgäste anbieten, registrieren können. Es handle sich um ein Win-win-Konzept für Restaurants und Gäste, preist die Geschäftsfrau ihr Projekt an. Statt einen Zweier- oder Viertertisch allein zu besetzen, würden die Gemeinschaftstische kontinuierlich aufgefüllt und die Lokale besser ausgelastet.

### Im «Hof Weissbad» nichts Neues

Schon länger praktiziert wird das Prinzip im Hotel Hof Weissbad. Als Hotel mit integriertem Kurbetrieb würden sie traditionell viele Einzelreisende beherbergen, sagt Restaurantdirektor Christian Huber. Doch im Gegensatz zu «m-eating-tables» würden sie die Gäste nicht wahllos zusammensetzen. «Das Servicepersonal klärt im Vorfeld ab, ob Gesellschaft gewünscht ist. Falls dies der Fall ist, werden Personen aus derselben Altersgruppe, der gleichen geografischen Herkunft oder mit ähnlichen Diagnosen zusammengesetzt», so Huber. «Dann ist für Gesprächsstoff gesorgt.»

Sollte sich die Platzierung wider Erwarten doch nicht bewähren, versuche man mit etwas Fingerspitzengefühl eine neue Zusammensetzung, so Huber. «In der Regel klappt es aber gut und die Gruppen bleiben bis zum Ende des Aufenthalts zusammen.» An solchen Tischen seien schon Freundschaften entstanden, so der Direktor. «Die Gäste haben gleich wieder für den nächsten Aufenthalt miteinander abgemacht und die Ferien bei uns verbracht.»

Entstanden ist die Idee ursprünglich für Gäste, die im Hof Weissbad die F.-X.-Mayr-Kur machen, welche eine bis drei Wochen dauert. Das gewollt eintönige Essen der Kurgäste besteht dabei lediglich aus einer Basensuppe und einem harten Dinkelbrötchen. Gemäss dem Erfinder der Fastenkur sollte dabei auf Gespräche verzichtet werden, sagt Christian Huber. «Wir haben aber durch das gemeinschaftliche Essen sehr gute Erfahrungen gemacht. Am Gemeinschaftstisch herrscht meist eine gute Stimmung und es wird angeregt diskutiert.»

Neue und bestehende Gäste sitzen beisammen und können sich austauschen, was ein Vorteil sei, so Huber. «Es kann aber durchaus auch mal passieren, dass sich die Tischnachbarn gegenseitig mit Nörgeln hochschaukeln.» Während des Covid-Regimes hätten sie die Gäste zeitweise wieder separieren müssen, was von diesen gar nicht geschätzt worden sei, so der Restaurant-Direktor. «Der Gesprächsbedarf bei den Menschen ist gross.»

### In Innerrhoden sind Gemeinschaftstische üblich

Der «m-eating-table»-Plattform anschliessen wolle sich der Hof Weissbad aber nicht, sagt Christian Huber. «Unsere Restaurants sind eigentlich mit unseren Hotelgästen schon fast ausgelastet. Wir können externe Gäste erst ab 20 Uhr annehmen. Um diese Zeit würde das System wahrscheinlich nicht funktionieren. Zumal die meisten Gäste sich länger im Voraus anmelden und selten alleine erscheinen.»



Die «m-eating-table» angeschlossenen Gastronomiebetriebe befinden sich fast alle westlich von Zürich. Da bestünde in der Ostschweiz noch Potenzial. Der Innerrhoder Gastropräsident Stephan Sutter sagt dazu: «Ich denke, es haben bei uns sehr viele, wenn nicht sogar fast alle Betriebe in einer Art und Weise einen Gemeinschaftstisch für Einzelpersonen, nur wird dies nicht immer publiziert. Speziell aber in Restaurants, wo viele Arbeiter den Lunch einnehmen, ist es gang und gäbe, dass die Leute gemischt am gleichen Tisch sitzen.»



Gemeinschaftstische sind für Gäste und Gastgeber ein Gewinn. Bild: Getty  
Bild: Getty



Web Ansicht



Christian Huber im Restaurant Flickflauder. Bild: Karin Erni  
Bild: Karin Erni