

# Mit Burger und Bürgern gegen den Leerstand

Lieber «Pop-up-Restaurants» als eine leerstehende Taverne: Um die Altstadt lebendig zu halten, geht ein Verein im Toggenburger Städtchen Lichtensteig mit dem Segen und der Unterstützung des Gemeinderats neue kulinarische Wege.



Die zwei jungen Männer wirbeln durch die Küche, braten Speck, rühren Pesto an und formen Brötchen. Dann stapeln sie ihre Gourmetburger. Es herrscht geordnete Hektik, es sitzt jeder Griff. Das Team des «Toggen-Burgers» wird noch drei Tage lang die Küche der «Taverne zur Krone» betreiben, dann ist Schluss – nach nur einem Monat. Was anderswo als Scheitern gesehen würde, ist hier Absicht. Denn der gelernte Koch und heutige Filmstudent Severin Schönenberger ist seit Längerem der erste Gastgeber der «Krone», aber bis in einem Jahr sollen es ein rundes Dutzend gewesen sein.

## Pop-up-Restaurants und Experimentierfreude als Chance

Wie viele Gemeinden hat auch Lichtensteig (SG) mit Leerstand zu kämpfen. Die Infrastruktur des mittelalterlichen Städtchens ist auf mehr Bewohner ausge-

richtet, als tatsächlich dort leben, radikale Umnutzungen sind in der denkmalgeschützten Altstadt aber kaum möglich. Bei der «Taverne zur Krone» stören dunkle Fenster besonders, denn das Gebäude liegt direkt am Eingang zur Altstadt. Nach dem Konkurs des letzten regulären Pächters fiel es der Gemeinde schwer, zügig einen Nachfolger zu finden. Aber zügig musste es gehen, denn mit dem Sommer stand auch die touristische Hauptsaison des Toggenburgs und damit auch Lichtensteigs an.

Dann die Idee: Bis Mitte 2018 sollen je einen Monat lang wechselnde Wirte die Krone übernehmen und sogenannte «Pop-up-Restaurants» in Zwischennutzung führen. Die Verwaltung stellt die Räumlichkeiten zur Verfügung, ein Verein kümmert sich als Bürgerprojekt um das Administrative und um die Werbung. Die Finanzierung ist durch ein zinsloses Darlehen gesichert. Die Gemeinde gewinnt

*Der gelernte Koch und heutige Filmstudent Severin Schönenberger führt Küche und Team des Pop-up-Restaurants «Toggen-Burger».*

*Bild: Sascha Erni*

so Zeit, um einen langfristigen Nachmieter zu finden, ohne dass das Lokal ein Jahr lang leer stehen muss. Und die Interessenten bekommen die Chance, kulinarisch zu experimentieren und mehr Geschäftsführungserfahrung zu sammeln. Die Anforderungen sind vergleichsweise bescheiden: ein stimmiges Konzept, Erfahrung im Gastrobereich – egal ob in der Küche oder im Service – und mindestens vier Tage die Woche Bewirtung der Gäste. Und das während eines überschaubaren Horizonts von bloss vier Wochen. Ein Thairestaurant im Herbst oder eine Fasnachtsbeiz im Februar? Funktioniert fleischlose Küche im Toggenburg, oder wie wäre es mit einer Fonduestube? Wenn die Idee überzeugt, soll alles ermöglicht werden.

### Gemeinderat brachte Know-how zu Zwischennutzungen ein

Für das Projekt konnte der Gemeinderat auf das Know-how eines seiner Mitglieder, des Unternehmensberaters Martin Fricker, zurückgreifen. Er hatte mit der fricker-büro GmbH ein Konzept für die Zwischennutzung von leerstehenden oder unternutzten Gebäuden erarbeitet – ein generelles Konzept, das aber nach dem überraschenden Weggang des früheren Wirtspaars schnell auf die «Krone» umgemünzt werden konnte. Im April 2017 gab der Gemeinderat seine Zustimmung, der Verein «mini.beiz – Zwischennutzung» entstand. Und bereits im Juni legten Severin Schönenberger und sein Team als Erste los.

Auch wenn der Verein die Pächter aktiv unterstützt, sind die Geschäftsidee und

*Der Monat ist um:  
Severin Schönenberger übergibt die Küche an den neuen Kurzzeitpächter Thomas Jost (links).*

*Bild: Mirjam Hadorn*



deren Umsetzung Sache des temporären Gastgebers. Er bringt die Mitarbeitenden mit, kümmert sich um Speisekarte, Einkauf, Planung. Als Filmstudent war es für Schönenberger auch selbstverständlich, einen Werbespot auf YouTube zu produzieren. «Es ging schnell, aber wir hatten ein paar Monate Vorlauf», erklärt der 25-jährige. Er will beruflich eigentlich weg von der Gastronomie, arbeitet aber auch heute noch immer gerne in der Küche. Das Projekt habe ihn daher sofort angesprochen. «Für einen Monat einmal das eigene Restaurant zu führen, passt tiptopp. Es war eine tolle Erfahrung. Film und Küche haben viel gemeinsam», lacht er. Auch der Verein zeigt sich hoch zufrieden mit der ersten Zwischennutzung, wie Martin Fricker sagt. Fricker ist über-

zeugt, dass das Konzept auch bei anderen Gemeinden funktionieren kann. «Es muss ja nicht den Gastrobereich betreffen, sondern generell die Zwischennutzung von leerstehenden Liegenschaften.» Er erkennt heute in der Bevölkerung eine hohe Bereitschaft, solche Experimente einzugehen, spricht von einem gesellschaftlichen Trend. An den Gemeinden sei es, (Frei-)Raum zugänglich zu machen.

Das Interesse an der Zwischennutzung der «Taverne zur Krone» ist jedenfalls ungebrochen. Mit Thomas Jost stand Anfang Juli der nächste Pächter in den Startlöchern. Und der Kontrast könnte kaum grösser sein: Im Juli wurden statt Burger vegane Köstlichkeiten serviert.

*Sascha Erni*



*Die denkmalgeschützte Altstadt von Lichtensteig im Toggenburg lässt keine radikalen Umnutzungen zu. Doch auch Zwischennutzungen wie die Teilzeit-Verpachtung der «Taverne zur Krone» sind eine Möglichkeit, um Ortskerne lebendig zu erhalten.*

*Bild: Sascha Erni*