

# «... sonst geht es mir ans Lebendige»

Der Chef der Pizzeria Mamma Assunta sucht auf Facebook nach Gelegenheitsjobs, um sich über Wasser zu halten. Das Echo ist enorm.

Daniel Walt

«Jedes Mal, wenn ich im leeren Restaurant bin, kommen mir beinahe die Tränen.» Antonio Citera sitzt in der Pizzeria Mamma Assunta an der Gartenstrasse. Es ist aufgestuhlt, eine Stoffhülle bedeckt die Kasse. In Wandnischen stehen Weinflaschen – einige davon stammen vom Weingut des italienischen Sängers Al Bano Carrisi. Sie zeugen von Zeiten, als im «Mamma Assunta» gegessen, getrunken und gefeiert wurde, als gäbe es kein Morgen. Al Bano selbst war im «Mamma Assunta» schon zu Gast, genauso wie Ende der 80er-Jahre Ivan Zamorano mit Teamkollegen des FC St. Gallen.

Eine Ewigkeit her scheinen an diesem trüben Januartag die Abende, als das «Mamma Assunta» aus allen Nähten platzte. Dabei war Citera im Oktober guter Dinge: Nachdem er die Pizzeria im Frühling im Lockdown von seinen Eltern übernommen hatte, schien das Größte in der Coronakrise endlich überstanden. Der 43-Jährige: «Ich hatte gar das Gefühl, dass ich mir Ende Oktober erstmals selber einen Lohn würde auszahlen können.» Doch dann riefen erste Corona-Experten dazu auf, wegen der wieder ansteigenden Fallzahlen nicht mehr in Restaurants zu gehen. Am Folgetag kamen mittags vier und abends noch zwei Gäste. Und Citera spürte: Es würde nichts werden mit seinem ersten Lohn.

## Pro Monat fallen 25 000 Franken Fixkosten an

Über zwei Monate sind seit dem Wiederaufflammen der Coronakrise vergangen, die Restaurants sind mittlerweile sogar wieder geschlossen. Monatliche Fixkosten von 25 000 Franken rauben Antonio Citera den Schlaf. Mit zwei Monatsmieten ist der Wirt im Rückstand. Der 43-Jährige musste zudem Pensionskassengelder beziehen, um Steuern



«Ich bin finanziell am Nullpunkt»: Antonio Citera, Chef des «Mamma Assunta».

Bild: Arthur Gamsa

und weitere Rechnungen zu bezahlen. Seine beiden Küchenhilfen sind zwar für Kurzarbeit angemeldet; trotzdem muss Citera ihnen den Lohn auszahlen. Bis die Entschädigungen an ihn zurückfliessen, vergeht viel Zeit.

Diese Woche hat Antonio Citera auf Facebook ein Video veröffentlicht. Darin schildert er seine Situation – und bittet um Jobangebote. Solange das «Mamma Assunta» geschlossen bleiben muss, will er anderswo arbeiten, um zu Geld zu kommen. «Sonst geht es mir ans Lebendige, und ich müsste meinen Traum aufgeben.»

Herzblut – immer wieder fällt im Gespräch mit Antonio

## «Ich war mir nie zu schade zum Arbeiten.»

Antonio Citera  
Chef der St. Galler Pizzeria  
Mamma Assunta

Citera dieses Wort. Herzblut war dabei, als Giuseppe und Assunta Citera 1985 die Pizzeria Mamma Assunta eröffneten. Der Vater war zunächst Maurer, die Mutter Hausfrau, bis sich die beiden ihren grossen Traum vom eigenen Restaurant erfüllten. Der Vater habe quasi über Nacht das Pizzabacken erlernt, erinnert sich Sohn Antonio: «Meine Eltern setzten damals alles auf eine Karte.» Citera selbst ist gelernter Automechaniker und arbeitete 27 Jahre auf dem Beruf – bis er im April die Pizzeria von seinen Eltern übernahm. «Gegen deren Willen, weil sie wussten, wie schwer das Gastgewerbe ist», wie er betont.

Wegen der Coronakrise zerbrach sich ein Verkauf an Aussenstehende. Und so überzeugte Citera seine Eltern schliesslich, ihm das «Mamma Assunta» zu überlassen, das er seither mit viel Herzblut führt.

## Video wurde 24 000-mal aufgerufen

Herzblut war auch dabei, als Antonio Citera sein Video aufnahm und es am Montagabend auf Facebook stellte. Anders als andere wollte er darin niemanden anklagen. Dies, obwohl er die Coronapolitik durchaus kritisch sieht: Natürlich sei es für den Bundesrat schwierig, sagt Citera – «doch die Politiker denken

zu wenig daran, wie viele Existenzen durch Entscheide wie Restaurantschliessungen kaputtgehen». Citeras Motivation fürs Video war allerdings eine andere: Er will zu Gelegenheitsjobs und etwas Geld kommen, anstatt herumzusitzen und zu warten, bis das «Mamma Assunta» irgendwann wieder öffnen darf. Das Video sei keine Verzweiflungsaktion gewesen, sondern Ausdruck seiner Haltung: «Ich war mir nie zu schade zum Arbeiten. Und ich will auch nicht die hohle Hand machen und um finanzielle Unterstützung bitten, sondern etwas tun fürs Geld.»

Die Resonanz auf das Video ist enorm: Seit Montagabend wurde der Clip 24 000-mal aufgerufen und 600-mal geteilt. «Mein Vater hatte Tränen in den Augen, als er das Video sah», so Citera. Und es gingen viele Angebote mit Tipps und Angeboten für Jobs ein. Erste Kontakte hat der 43-Jährige geknüpft – und Engagements angenommen: Citera hat diese Woche schon einige Stunden Holzbretter geschliffen, zudem stehen Einsätze in einer Autowerkstatt und für ein Zügelunternehmen bevor.

## Der Wirt hängt völlig in der Luft

Ob das «Mamma Assunta» eine Zukunft hat, steht jetzt, wo die Restaurants vermutlich bis mindestens Ende Februar geschlossen sein werden, weiterhin in den Sternen (Ausgabe von gestern). Welchen Stimmen Glauben schenken? Auf welche Prognosen bauen? Generell leidet Antonio Citera vor allem unter der Ungewissheit, wie es in der Coronakrise weitergeht. Fest steht einzig: «Ich bin finanziell am Nullpunkt angelangt. Wenn wir bis in einigen Wochen nicht wieder öffnen können, ist es vorbei – ausser ich nehme einen Kredit auf. Doch mich auf Jahre hinaus verschulden? Das müsste ich mir sehr gut überlegen.»

## Laternen der Erinnerung

**Gedenkstätte** Auf dem Klosterplatz, vor dem Christbaum, sind seit Silvester Dutzende von Laternen, Lämpchen und Kerzen deponiert. Mit ihnen soll der bis Mittwoch 554 Coronatoten im Kanton gedacht werden. Initiant der Aktion ist Martin Josef Manser, der selber Bekannte ans Coronavirus verloren hat. Man dürfe die Toten dieser Pandemie nicht vergessen. Hinter den Zahlen der Statistik stünden menschliche Schicksale, urmeisst der Initiant in einem Beitrag des Ostschweizer Regionalfernsehens TVO den Zweck der Gedenkstätte. Die Laternen der Erinnerung bleiben auch nach dem Abbau des Christbaums. Sie dürfen vorläufig zusammen mit einem der beiden grossen Holzengel stehen bleiben. Das hat der Kanton St. Gallen, der die Hoheit über den Klosterplatz hat, entschieden. (vrr)

## Universitätsgebäude erhält Prix Watt d'Or

Das Gebäude an der Rosenbergstrasse erfüllt nun den Passivhausstandard. Dafür gab es einen renommierten Preis.

Das Bundesamt für Energie hat zum vierzehnten Mal den renommierten Schweizer Energiepreis Watt d'Or verliehen. Nominiert war auch das Bürogebäude an der St. Galler Rosenbergstrasse 30 (Ausgabe vom 30. Dezember). Nun ist es eines der fünf Siegerprojekte. Besitzerin des Gewerbehäuses ist die Mettiss AG, Mieterin die Universität St. Gallen.

Ziel des Watt d'Or ist es gemäss einer Mitteilung der HSG, aussergewöhnliche Leistungen im Energiebereich bekanntzumachen. Die meisten älteren Bürogebäude der Schweiz seien Energieschleudern. «Energetische Sanierungen kosten viel Geld, dauern oft lange und die komplizierte Haustechnik verunsichert Bauherren. In der Stadt St. Gallen steht ein frisch

saniertes Bürogebäude aus den Sechzigerjahren, das diese Bedenken zerstreut», heisst es in der Würdigung. Im Gebäude wurde das Energiekonzept von

Ingenieur Beat Kegel umgesetzt. Mittels Kegels Regel, wie das Energiekonzept genannt wird, erreiche das Gebäude nun spielend den Passivhausstan-

dard, heisst es in der Mitteilung weiter.

### Kegels Energiekonzept könnte sich etablieren

In einem beiliegenden Video erklärt Beat Kegel sein Konzept, welches im ausgezeichneten Gebäude umgesetzt wurde. Unter anderem sagt er, welchen Einfluss eine Betondecke auf das Raumklima hat. Die Wärme, welche die Personen im Raum produzieren, soll demnach ausreichen, den Raum zu heizen. Vorausgesetzt die Wärme wird in der Decke gespeichert und kann wieder abgegeben werden. Gelüftet wird neu nicht mehr über die Fenster, sondern über die Türen, um Energieverluste zu vermeiden. Dafür sind sogenannte Verbundlüfter eingebaut. Diese sind an kleinen Ven-

tilatoren in den Türen erkennbar. Daneben gebe es weitere Steinchen im Mosaik. «Man kann nicht ein bisschen machen und den Rest nicht», sagt Kegel im Video. In der Laudatio heisst es, dass sich Kegels Regel bei anderen Sanierungen sowie auch im Wohnungsbau etablieren könnte.

Die Watt-d'Or-Trophäe – sie ist eine Schneekugel – wurde den Gewinnerinnen und Gewinnern im Kongresszentrum Kursaal in Bern überreicht. Die Preisverleihung fand aufgrund der Coronapandemie in kleinem Rahmen statt. Der Watt d'Or ist nicht dotiert, es werden also keine Preisgelder ausgeschüttet. Als Mieterin des Bürogebäudes hat die Universität St. Gallen eine entsprechende Urkunde erhalten. (pd/dh)



Das Sanierungsprojekt des Gebäudes an der Rosenbergstrasse 30 wurde mit dem Watt d'Or ausgezeichnet.

Bild: Ralph Ribl