

Gemeinsam essen – trotz Corona

Wirtschaft Die Firma Epp aus Weiler-Simmerberg hat eine Idee für Gastwirte, wie sie in den schwierigen Corona-Zeiten auch Freunde aus mehr als zwei unterschiedlichen Haushalten an einen Tisch setzen könnten

VON SUSI DONNER

Weiler/Wohmbrechts „Rolf Österle ist einer, wenn jemand ein Problem hat und es ihm beschreibt, kommt er nach einer Weile mit einer innovativen Idee um die Ecke“, sagt Alexander Epp, der Cousin des Firmengründers und -chefs Daniel Epp. In diesem speziellen Fall kam eine Kollegin mit dem Satz „Wir brauchen einen Spuckschutz“ zu Österle, der bei Epp Industrietechnik Industriemeister und Kunststofftechniker ist.

Epp Industrietechnik stellt individuelle Präzisionsmaschinen und -teile für die Fertigungsindustrie, die Luftfahrt, die Automobilindustrie, die Medizintechnik und viele mehr aus Metall und Aluminium her und im Kunststoffbehälterbau beispielsweise auch Spritzschutzkabinen – wenn auch nicht aus Plexiglas, sondern aus Polypropylen.

„Wir sind es gewohnt, projektbezogen zu arbeiten, wir machen auch individuelle Einzelanfertigungen“, sagt Österle. Und dieses Projekt lautete nun also einen Spuckschutz in Zeiten der Corona-Pandemie zu fertigen. Zuerst merkte Österle, dass das keine neue Idee war – andere waren schneller als er. Aber was Österle teilweise an „zusammengeschusterten“ und zusammengeklebten – Hauptsache durchsichtigen – Schutzvorrichtungen sah, wirkte nicht immer vertrauenerweckend.



So lässt es sich aushalten – und so sicher hinter dickem Plexiglas könnten, wenn es denn vom Gesundheitsamt erlaubt wird, auch vier Freunde an einem Sechsertisch sitzen. Im Kreis von links Franz und Brigitte Sohler, die Wirtsleute vom Gasthaus Tanne in Wohmbrechts, Alexander Epp und Rolf Österle von Epp Industrietechnik in Weiler-Simmerberg.

Foto: Donner

Für ihn war klar, „was von uns kommt, muss stabile Qualität sein, ästhetisch ausschauen und darf weder verschleißt noch verklebt sein, damit es leicht auseinandergebaut und, ohne sperrig zu sein, verstaut werden kann.“ So ist er auf die Steckverbindung gekommen.

Das dafür verwendete Plexiglas ist acht Millimeter dick und standfest. Verschiedene Einzelhändler haben ihm erklärt, was sie genau und wie brauchen. Es gibt den Spuckschutz inzwischen in ver-

schiedenen Variationen, zum Beispiel als hängende Trennscheiben oder mehrteilige Thekenaufsteller, je nach dem Bedarf und Wunsch des Kunden. Die Stadtmetzgerei Blaser in Wangen beispielsweise stattet Epp mit dem Spuckschutz aus.

Dann bekam Österle das Dilemma der Gastronomen mit, die zwar wieder öffnen dürfen, aber an einen Sechsertisch nur noch zwei Leute platzieren dürfen, um den vorgegebenen Abstand einzuhalten. Österle stellte einen Prototypen für einen

Gastronomie-Tisch-Trennschutz her, damit auch kleine Gruppen an einen großen Tisch zusammen sitzen und die Gastronomen wieder mehr Umsatz generieren könnten.

Mit dem Prototypen ging Österle zu Brigitte und Franz Sohler vom Gasthaus Tanne in Wohmbrechts. „Spuckschutz machen viele. Rolf Österle macht sie für die Ewigkeit“, sagt Brigitte Sohler und lacht, als sie die stabile Konstruktion zum ersten Mal sieht. Die Gastwirtin hat noch einen Verbesserungsvorschlag und

ist dann bereit, den Gastespuckschutz in ihrem Gasthaus auszuprobieren. „Weil er nach Sicherheit aussieht und vertrauenerweckend ist.“

Weil er vom Gesundheitsamt noch nicht abgesegnet ist, fragt sie eine vierköpfige Familie, die sowieso zusammen hätte sitzen dürfen, ob sie nicht Lust hätten, die Konstruktion auszuprobieren. „Die Familie war begeistert und hatte viel Spaß. Es ist eine Sache der Einstellung, dann kann man da etwas Positives draus machen“, erklärt sie. Andere Gäste im Biergarten kommen auf sie zu, und sagen, dass sie den Spuckschutz ebenfalls gern mit Freunden ausprobieren wollen – „was ich ihnen leider noch verwehren muss. Wir haben eine Anfrage an das Gesundheitsamt und die IHK gestellt, mit Foto und Beschreibung, warten aber leider noch auf einen positiven Bescheid“, sagt Franz Sohler, Chef und Koch in der Tanne. Der Bescheid komme hoffentlich bald, denn die Idee sei wirklich gut und sicher wirksam, betont Sohler.

Für die Gastwirte wäre es eine Erleichterung, denn mit Hilfe dieses Tisch-Trennschutzes wäre es möglich, in diesen schwierigen Corona-Zeiten die Anzahl der zugelassenen Personen an einem Sechsertisch bei der Abstandsregel von 1,5 Metern von zwei auf vier Personen zu erhöhen, und für die Gäste wäre es ein Grund mehr zu vertrauen.