

Süddeutsche Zeitung

SZ.de Zeitung Magazin

22. Oktober 2020, 18:55 Uhr Gastronomie

Einheizen gegen den Corona-Winter



Heizpilz oder Wärmekissen? Wenn die Gäste im Winter draußen sitzen sollen, müssen sich Wirte was einfallen lassen. (Foto: imago images/localpic)

Wie können Wirte dafür sorgen, dass es ihre Gäste auch draußen schön warm haben? Firmen stellen ihre Geräte vor - nicht alle sind in der Stadt erlaubt.

Von Linus Freymark

Der Herbst ist in München angekommen, und mit den fallenden Temperaturen hat die Stadt über eine Sondergenehmigung für Heizpilze diskutiert. Das sei überlebenswichtig für Bars, Cafés und Restaurants, argumentieren Gastroverbände wie die Dehoga. Verantwortungslos sei die Erlaubnis, heißt es dagegen von umweltpolitischer Seite, die Rückkehr zum Heizpilz gefährde die Fortschritte beim Klimaschutz.

Ende September hat der Kreisverwaltungsausschuss des Stadtrats beschlossen:

der klassische, also mit Gas betriebene Heizpilz, bleibt auf öffentlichen Freischankflächen während der Winterzeit verboten. [Allerdings ist es Wirten grundsätzlich erlaubt, ihre Freiflächen und Schanigärten zu beheizen](#) - jedoch müssen die dafür notwendigen Geräte mit Ökostrom betrieben werden.



Gastronomie

Wo Heizpilze erlaubt sind - und wo nicht

Die Gastronomie in München möchte in den kalten Monaten draußen Heizpilze aufstellen - das ist aber verboten. Überall? Ein Blick in andere Großstädte zeigt, dass es keine einheitlichen Regelungen gibt und manche auf Tricks zurückgreifen.

Von Linus Freyemark

Welche Möglichkeiten gibt es nach dem Beschluss nun also für Wirte, um ihren Gästen einen halbwegs angenehmen Aufenthalt im Freien zu ermöglichen? Um dieser Frage nachzugehen, veranstaltete das städtische Bauzentrum am Mittwochnachmittag eine Online-Vortragsreihe, bei der verschiedene Firmen ihre technischen Ansätze vorstellen konnten. Was ist für Gastronomen langfristig am günstigsten? Und was am umweltfreundlichsten?

Unter den Teilnehmenden variierte die Wahrnehmung dazu naturgemäß in Abhängigkeit des jeweiligen Arbeitgebers. Petra Kumpfmüller von der Kölner Firma Schwank etwa präsentierte die gasbetriebene Variante, die in München in der Winterzeit allerdings nur auf privaten Flächen erlaubt ist. Im Vergleich zum klassischen Heizpilz lasse sich der Energieverbrauch bei den Geräten von Schwank um bis zu 62 Prozent reduzieren. Zudem sei die Wärme regulierbar und eine relativ große Fläche pro Strahler beheizbar. Der Nachteil dieser Variante: durch den Gasverbrauch entstehen vergleichsweise hohe Betriebskosten.

Ein Posten, der bei elektrisch betriebenen Heizstrahlern, wie sie etwa die Firma Vasner aus Verl herstellt, geringer ausfallen dürfte. Bei Vasner kostet ein einzelner Strahler zwischen 250 und 300 Euro, der Bedarf hängt von der Größe der zu beheizenden Fläche ab. Der Preis liegt deutlich unter dem der gasbetriebenen Geräte, die bei 700 Euro anfangen und je nach Modell bis zu 3 700 Euro kosten können - allerdings sind bei der elektrischen Methode deutlich mehr Strahler notwendig.

Eine weitere Alternative: Heizkissen, wie sie der Sauerlacher Hersteller Moonich vertreibt. Nimmt der Gast darauf Platz, werden die mit einem Akku ausgestatteten oder an Strom angeschlossenen Kissen aktiviert und geben Wärme ab, die Temperatur kann der Gast einstellen. Auf fast alle Anforderungen wie etwa die Stuhlform könne man individuell eingehen, sagt Geschäftsführer Lars Keussen: "Die Anfragen können gar nicht kurios genug sein." Ein weiterer Vorteil seien die

extrem niedrigen Betriebskosten von etwa einem Cent pro Stunde - zum Vergleich: beim klassischen Heizpilz sind es etwa 2,60 Euro. In der Anschaffung kostet ein Kissen meist zwischen 170-180 Euro.

Welche Methode zur Beheizung von Außenflächen ist also nun die beste? Zu einem klaren Ergebnis kommen auch die Teilnehmer des Online-Seminars nicht. Jede Methode habe ihre Vor- und Nachteile, sagt Petra Kumpfmüller von Schwank, jeder Gastronom müsse sich individuell beraten lassen, welche Lösung für ihn die beste sei. Aus umweltpolitischer Sicht lässt sich bei den vorgestellten Varianten nach den Zahlen des Energieberaters Cornelius Schmidt kein allzu großer Unterschied feststellen: Jede Methode verursacht Emissionen, jedes Beheizen von Außenflächen stellt laut Umweltbundesamt eine "Energieverschwendung" dar.

Interessant ist dann aber doch ein Punkt von Schmidts Berechnungen: Wenn man die "Corona-Brille" aufsetzt, wie er es nennt, also die Abstände zwischen den Tischen berücksichtigt, schneidet der Gasstrahler von der CO₂-Bilanz plötzlich doch deutlich besser ab als das elektrische Modell. Nur blöd, dass sie für Münchner Wirte keine Option sind.

© SZ vom 23.10.2020/syn [Feedback](#)



des lieben Friedens willen.

Kommentar von Meredith Haaf