

Schöne neue Normalität

Seit Eintritt der Corona-Epidemie in die Phase der neuen NRW-Normalität haben wir die auflebende Duisburger Gastronomie schon mehrfach aufgesucht. Egal ob drinnen oder draußen im Garten, immer werden Abstand und Hygiene eingehalten, soweit man das als Laie beurteilen kann.

Beim Betreten und Verlassen des Lokals oder Gartens wird auf angelegte Schutzmasken geachtet. Man stürmt nicht den ersten (besten) freien Platz, sondern wird vom Personal, dem man dank Maske den neuen Stress nicht ansieht, zu seinem Platz geleitet. (In anderen Ländern ist das schon lange Brauch, aus Gründen des Anstands, nicht des Abstands). Der Tisch desinfiziert, die Nachbartische mit maximal zwei Haushaltsbesatzungen je 1,5 Meter voneinander entfernt.

Vor dem Studium der (desinfizierten?) Speisekarte ist die Liste mit persönlichen Kontaktdaten auszufüllen (mit desinfiziertem Stift?). Manchmal ergänzen wir lange Kontaktlisten mit erkennbar geringem Datenschutz um unsere Namen, Telefonnummer, Datum und Uhrzeit, aber ohne Anschrift. Bald schmecken Schnitzel, Nusstorte oder Maibowle wie ehedem, normal. Nur die neuen Fragen im Hinterkopf! Geschirr, Besteck, Gläser – alles desinfiziert? Das Schnitzel aus Coesfeld? Nur normale Aerosole im Gastraum? Wird nächste Woche das Gesundheitsamt bei uns anrufen? Oder ein Versicherungsagent?