

Die bayerische Wirtshauskultur erhalten

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband lud zu Info-Gespräch nach Niederhausen ein

Landau. Die gepflegte bayerische Wirtshauskultur: Wenn auch nicht in aller Munde, so ist sie doch von vielen geschätzt. Allerdings, diese Tradition scheint seit etlichen Jahren gewaltig an Bedeutung zu verlieren. Wenn es ernsthaftes Ansinnen der Gesellschaft ist, ein Stück Heimat erhalten zu wollen, ein Stück, das man gerne in Anspruch nimmt, das viele soziale Funktionen übernimmt, in dem sich auch den Touristen die beste Möglichkeit offenbart, ihre Urlaubsregion ganz landestypisch kennenzulernen, müssen die Gasthäuser entsprechend gestützt und gefördert werden. Will heißen, sie müssen mit Leben erfüllt werden, damit die Gastwirte die Chance haben, sie am Leben zu erhalten. Zugleich ist natürlich auch die Politik gefragt, die Rahmenbedingungen anzupassen. Es gibt viele positive Beispiele. Sozusagen stellvertretend wählte der Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern den Landgasthof Hager als passende Kulisse für ein Pressegespräch am gestrigen Dienstag.

Während von der Küche der Duft des später gereichten „Bradls“ das Haus durchzog und auch im „Konferenzraum“ ankam, nahmen die Verbandsverantwortlichen die aktuelle Studie der Katholischen Universität Eichstätt-Ingolstadt zum Anlass, um die Situation mit der Kernthese „Wo die Wirtschaft stirbt, stirbt der Ort“ zu erörtern.

Wirtshausblut in den Adern

Junior-Chefin Julia Hager, „Vorzeigegastronomin“ und Gastwirtin in der vierten Generation, welche schon mit vier Jahren das erste Bier zapfte und von den Stammtischgästen mit Schokobrei gefüttert wurde, hat das „Wirtshausblut“ in den Adern, wie sie es nennt. Dabei hatte sie mit dem BWL-Studium ursprünglich einen ganz anderen Berufsweg eingeschlagen, ehe es zu dieser „emotionalen Entscheidung“ für den heimischen Betrieb kam. Sie beherbergte den Präsidenten des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA, Ulrich N. Brandl, die niederbayerische Bezirksvorsitzende Rose Marie Wen-



V. I. MdB Gudrun Zollner, Kreisvorsitzender Georg Apfelbeck, Bezirksvorsitzende Rose Marie Brandl, Julia Hager und DEHOGA Bayern-Präsident Ulrich N. Brandl trafen sich zum Gespräch in Niederhausen. (Fotos: Bergbauer)



„Gepflegte Gastlichkeit“ wird in vielen bayerischen Wirtshäusern gelebt.

zel, Kreisvorsitzenden Georg Apfelbeck und Bundestagsabgeordnete Gudrun Zollner. Gemeinsam suchte man Antworten auf die Frage, wie man sich gegen den negativen Trend stemmen kann. „Das Wirtshaus ist eine Institution mit langer Tradition in Bayern. Es ist ein Teil unserer gelebten bayerischen Kultur. Es ist ein Ort der Begegnung, des Austausches und auch der Unterhaltung und übernimmt wichtige soziale Funktionen“, so Ulrich N. Brandl.

Laut besagter Studie haben viele Wirtshäuser auf dem flachen Land

in den letzten Jahren ihre Türen geschlossen. Zu einem ähnlichen Ergebnis komme der jüngst vorgelegte Betriebsvergleich des Deutschen Wirtschaftswissenschaftlichen Instituts für Fremdenverkehr an der Universität München: „Zu massiven Bereinigungen kam es erneut bei Gasthöfen und Schankwirtschaften ...“ Diese geringere Versorgungsdichte habe weitreichende Folgen für das ganze Dorf. Dabei sind die Zahlen beeindruckend: allein in Bayern finden 560.000 Menschen im Tourismus Beschäftigung, im Gastgewerbe zähle man 354.000. Der Jahresumsatz im Tourismus betrage 31 Mrd. Euro, im Gastgewerbe 13,9 Mrd. Euro, davon 42 Prozent im Beherbergungsgewerbe, 58 Prozent im Gastronomiegewerbe.

Auf regionale Produkte setzen

Hier setze man auf regionale Produkte. Die Betriebe lassen sich nicht von „irgendwoher“ beliefern. Und, hier gehe es nicht darum, „was eine Halbe Bier kostet“, sondern um Ambiente und Lebensgefühl. Der Präsident forderte die Politik auf, die Rahmenbedingungen für den Erhalt der bayerischen Wirtshauskultur auf den Prüfstand zu stellen. Es gebe die unterschiedlichsten Ansatzpunkte, um Dorfwirtschaften zu unterstützen. Allen voran sei ein einheitlich reduzierter Steuersatz für das gesamte Gastgewerbe Voraussetzung für den Fortbestand der Wirtshauskultur. Zudem dürften immer mehr Auflagen und Dokumentationspflichten nicht dazu führen, dass es immer weniger Betriebe gebe, in denen sie angewendet werden könnten.

Aller Ideenreichtum und Können der Wirte sei zwar wichtige Voraussetzung für einen erfolgreichen Betrieb, ohne faire Wettbewerbsbedingungen könne jedoch auf Dauer kein Konzept wirtschaftlich aufgehen. Zusätzlich ging ein Appell an die Gäste, diese Seite der Situation zu sehen und entsprechende Preise auf der Karte zu akzeptieren, nicht zuletzt, um zu gewährleisten, dass

die hier Beschäftigten für ihre Arbeit angemessen honoriert werden.

Von hoher Bedeutung

Die Bundestagsabgeordnete weiß um die hohe Bedeutung der Wirtshäuser und auch darum, dass der Tourismus von einer aktiv gestalteten Wirtshauskultur abhängig ist. Gudrun Zollner werde in Berlin vermittelnd für das Überleben der Wirtshauskultur eintreten. 2010 hatte in Bayern bereits jede siebte Gemeinde kein eigenes speiseorientiertes Wirtshaus mehr.

Es gelte, die politischen Rahmenbedingungen entsprechend zu ändern. Erfreulicherweise wurde der Landtag bereits aktiv, als im April der Antrag gestellt wurde, der derzeit im Wirtschaftsministerium vorliege, wonach dem Trend erfolgversprechende Maßnahmen entgegengesetzt werden sollen. Wie Präsident Brandl zu berichten wusste, werde derzeit ein Antrag auf reduzierten Mehrwertsteuersatz in der Gastronomie erarbeitet.

Rose Marie Wenzel hob die hohe Lebensqualität auf dem Land heraus, die es zu erhalten gelte, der „Luxus“, beim Erzeuger einkaufen zu können. Derzeit sei man gerade dabei, vieles dieser Lebensqualität aufzulösen, die zugleich auch für den Tourismus eine hohe Bedeutung darstellen. Betriebe wie der Landgasthof Hager seien nicht mehr selbstverständlich, hier müsse man entgegenwirken. Im Landkreis, so Kreisvorsitzender Georg Apfelbeck, befinde man sich in der glücklichen Lage, viele Übernachtungen verbuchen zu können. Derzeit werde der Nahtourismus ausgebaut, wobei auch die hier lebende Bevölkerung dadurch vermehrt auf die eigenen Angebote hingewiesen werde. Darauf gelte es, aufzubauen und es gelte, im Miteinander und nicht gegeneinander zu arbeiten.

Julia Hager stellte die Gastwirtschaft, die sie mit ihrer Mutter Johanna führt, vor. Auch wenn die Niederhausener ihr Gasthaus zu schätzen wissen und es besuchen, reiche dies nicht aus, um es erfolgreich zu betreiben, weshalb man sich verstärkt nach außen hin öffnete. Man versuche, das Kerngeschäft auf das Wochenende zu fixieren, biete mit Gaststube, Saal und seit einigen Jahren dem Stadel Räumlichkeiten für verschiedenste Feiern. Zusätzlich habe man mit Kabarettabenden im Herbst und im Frühjahr weitere Gäste gewinnen können. Man versuche, die Wünsche zu erfüllen, mit persönlichen Gesprächen Zeit für den Besucher zu haben. Die Speisekarte sei klein, dafür werde frisch gekocht und es könne durchaus sein, dass ein Gericht auf der Karte dann nicht mehr verfügbar ist. Man setze alles daran, dass die Leute sich wohlfühlen. Ein Fakt dürfte sicher sein, dass die Wirtschaft seit Jahrzehnten in ihrer ursprünglichen Aufmachung erhalten blieb.

Zusätzlich, so unterstreicht Julia Hager, erfahre man im Dorf großes Verständnis und Unterstützung. Nach einem Rundgang durch die ansprechend und mit viel Fingerspitzengefühl gestalteten Räumlichkeiten blieb Gelegenheit, in ungezwungener Runde beim bayerischen Mittagessen verschiedene Themen zu vertiefen.