

# Wirtshauskultur muss weiter leben

Funktionäre des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes in Osternohe

**OSTERNOHE** – „Das Wirtshaus ist eine Institution mit langer Tradition in Bayern. Es ist Teil unserer geerbten bayerischen Kultur. Es ist ein Ort der Begegnung, des Austausches und auch der Unterhaltung, es übernimmt viele wichtige soziale Funktionen“. Diese Sätze sagte gestern Ulrich J. Brandl, Präsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes, bei einem Pressegespräch in Gasthof Igelwirt in Osternohe und sprach damit über die Wirtshauskultur. Die Funktionäre des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes sind wichtig für die Wirtshauskultur in Bayern. Es ist Teil unserer geerbten bayerischen Kultur. Es ist ein Ort der Begegnung, des Austausches und auch der Unterhaltung, es übernimmt viele wichtige soziale Funktionen. Diese Sätze sagte gestern Ulrich J. Brandl, Präsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes, bei einem Pressegespräch in Gasthof Igelwirt in Osternohe und sprach damit über die Wirtshauskultur. Die Funktionäre des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes sind wichtig für die Wirtshauskultur in Bayern.

Peter Bauer aus Hersbruck gemeinsam mit dem Landtagsabgeordneten Norbert Dünkel.

„Unsere Wirtshäuser sind wichtiger Teil unserer Kultur, des Tourismus und des Vereinslebens. Die Gastronomie ist aber auch wichtiger Partner der heimischen Landwirtschaft, weil sie vornehmlich regionale Produkte veredelt und somit entscheidend zur Wertschöpfung im Landkreis beiträgt. Aus diesem Grund bin ich ein starker Verfechter einer Mehrwertsteuersenkung auf sieben Prozent, um das Gastgewerbe zu entlasten und den Betrieben den Bestand langfristiger zu sichern“, erklärt Norbert Dünkel, MdL.

Auch Peter Bauer aus Hersbruck sieht die Verbindung zur regionalen Erzeugung. Mit „Heimat auf dem Teller“ bestehe der direkte Bezug zum Landwirt. Oft ist die Herkunft des Fleisches auch noch auf der Speisekarte vermerkt, ergänzt der Kreisvorsitzende.

Der Bezirksvorsitzende Ebert forderte die Politik auf, die Rahmenbe-

dingungen für den Erhalt der bayerischen Wirtshauskultur auf den Prüfstand zu stellen: „Hier gibt es die unterschiedlichsten Ansatzpunkte, um Dorfwirtschaften zu unterstützen. Allen voran müssen zwingend gleiche Rahmenbedingungen bei allen gastronomischen Betätigungen, ob von Wirten oder Vereinen und Organisationen herrschen, auch ist ein einheitlich reduzierter Steuersatz für das gesamte Gastgewerbe Voraussetzung für den Fortbestand der Wirtshauskultur.“

Zudem dürften immer mehr Aufgaben und Dokumentationspflichten nicht dazu führen, dass es immer weniger Betriebe gibt, in denen sie angewendet werden könnten. Kritik gab es auch bei der Dokumentationspflicht. „Alles für die Katz“, sagt der Präsident, als es um die von Brüssel vorgeschriebene Dokumentation für die Unverträglichkeiten und Allergien ging. Sein Betrieb habe mittlerweile 17 Ordner im Schrank stehen, um der Dokumentationspflicht genüge zu tun.

Auch die junge Igelwirtin Kristina Maas bestätigt den unverhältnismäßig hohen bürokratischen Aufwand im Gastgewerbe, angefangen von der Aufzeichnung der Arbeitszeiten bis hin zu Pausenzeiten. Grund dafür: ab 1. Januar 2015 greift wiederum ein neues Gesetz, das die Arbeitszeit auf maximal zehn Stunden begrenzt. Hierzu scherzte Brandl, wenn der Geber länger dauert, dann müssen die Servicekräfte ausgetauscht werden – seiner Meinung nach ein Unding.

Die Wirtshauskultur scheint seit vielen Jahren gewaltig an Bedeutung zu verlieren. Laut einer aktuellen Studie der Katholischen Universität Eichstätt-Ingolstadt haben viele Wirtshäuser auf dem flachen Land in den letzten Jahren ihre Türen geschlossen. „Wo die Wirtschaft stirbt, stirbt der Ort“, so die Kernthese. Zu einem ähnlichen Ergebnis kommt der jüngst vorgelegte Betriebsvergleich des Deutschen Wirtschaftswissenschaftlichen Instituts für Fremden-



Claudia Heim (Landesgeschäftsführerin Hotel- und Gaststättenverband), Norbert Dünkel, Kristina Tallarico (die junge Igelwirtin), Ulrich Brandl (Präsident des Hotel- und Gaststättenverbandes) und Fritz Maas (Igelwirt). Fotos: Schuster

Das Wirtshaussterben ist aber längst auch im Schnaitachtal zu beobachten. Zuletzt betraf es den Traditionsgasthof Kampfer in Schnaittach. Am 16. Dezember wird dort letztmalig ein Schnitzel in der Pfanne gebrutzelt. Insbesondere auch für Weit-Wanderer auf dem Frankenweg gibt es immer weniger Einkehrmöglichkeiten von den Übernachtungsmöglichkeiten ganz zu schweigen.

Kreisvorsitzender Peter Bauer möchte die Wirtshausaufgaben alle und mit positiven Beispielen auch Mut machen. Die Verwendung regionaler Produkte im saisonalen Wechsel, das Erschließen von zusätzlichen Absatzmärkten durch Catering, die Zusammenarbeit mit Vereinen, die mittägliche Verpflegung von Kindergarten- und Schulkindern oder das konsequente Ausrichten an den Bedürfnissen von Zielgruppe all dies sind nur einige Aspekte, die seitens der Wirtshausbetriebe werden können. Zweifelsohne seien bei Renovierun-

men und nicht jeder Wirt ist in der Lage die Nachfolge durch die Familie einzuleiten. So schätzt sich Fritz Maas glücklich, in seiner Tochter Kristina eine Gastgeberin aus Leidenschaft gefunden zu haben. Der Igelwirt befindet sich nun mittlerweile bereits in der 5. Generation in Familienhand.

Bei der Konferenz in Osternohe war aber auch zu erfahren, Bayern ist nach wie vor die beliebteste Tourismusdestination Deutschlands. Der Jahresumsatz beträgt über 31 Milliarden Euro, rund 560 000 Menschen verdienen ihr Einkommen im Tourismus. Hotellerie und Gastronomie bilden das Rückgrat der bayerischen Leitökonomie Tourismus. Für rund 354 000 Beschäftigte bietet die Branche im Freistaat Arbeit, das entspricht über sieben Prozent aller Arbeitsplätze in Bayern. Darüber hinaus befindet sich mit 11 500 Auszubildenden nahezu jeder zehnte bayerische Ausbildungsplatz in einem Hotel oder einem Gastromiebetrieb.



Ein Symbol für die aussterbende Wirtshauskultur in Bayern sein: der Gasthof Schloßberg in Osternohe.