



Beim „Gloser“ in Windischeschenbach ist die Wirtshauskultur noch in Ordnung – und das soll auch so bleiben.

Fotos: MZ-Archiv, Winter, dpa

Das Dorfwirtshaus darf nicht sterben

GASTRONOMIE Der Hotel- und Gaststättenverband kämpft um den Erhalt der Wirtshauskultur auf dem Land. Positive Beispiele sollen Mut machen.

VON FRITZ WINTER, MZ

BAD KÖTZTING. Hier beim „Osl“ am Marktplatz von Bad Kötzting ist die bayerische Wirtshauswelt noch in Ordnung. Mit Josef und Martin Koller stehen zwei junge Köche am Herd, die sich internationale Erfahrung erkocht haben. Dann übernahmen sie in sechster Generation von ihren Eltern den „Osl“, der auf das Jahr 1861 zurückgeht. „Wir wollten ein Wirtshaus bauen, in das wir selber gerne gehen würden“, sagt Martin Osl. Der Laden brummt. Weit über die Grenzen Bad Kötztings hinaus ist das Steak vom Angusfilet bekannt, das aus der eigenen Rinderzucht stammt, um die sich der Vater noch heute kümmert.

Es findet sich kein Pächter mehr

Weit entfernt ist hier das Wirtshaussterben, das seit Jahren die Restaurants und Schankstuben besonders auf dem flachen Land dahinrafft. Der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband macht sich darum große Sorgen. „Wenn das Wirtshaus stirbt, dann stirbt auch das Dorf“, sagt der Präsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes, Ulrich Brandl, der in Zettisch (Kreis Cham) selbst das gutgehende Hotel- und Restaurant Ullrichshof betreibt. Mit positiven Beispielen will sich der Verband gegen den Trend stemmen und empfiehlt den Wirten, auf saisonale und regionale Produkte zu setzen, zusätzliche Absatzmärkte zu erschließen oder sich konsequent an der Zielgruppe zu orientieren.

Die graue Theorie kennt Bürgermeister Hugo Bauer, Vorsitzender der Verwaltungsgemeinde Wald im westlichen Landkreis Cham. Dort, so klagt er, gibt es seit Jahren kein Dorfwirtshaus mehr, in das man mit der Familie auch einmal zum sonntäglichen Schweinebratenessen gehen könnte

KOMMENTAR

Ab ins Wirtshaus

Eine wichtige Funktion der Dorfwirtshäuser wäre in den vergangenen Jahren beinahe in Vergessenheit geraten: Sie sind nicht nur Wohlfühlloasen, sondern wichtige Orte der Kommunikation, des kulturellen und politischen Lebens, der sozialen Interaktion und des Austausches.

Wenn ein Dorf kein Wirtshaus mehr hat, dann hat es auch kein Zentrum und kein Herz mehr. Deshalb muss uns allen daran gelegen sein, unseren Wirtschaften das – vor allem wirtschaftliche – Überleben zu sichern.



VON FRITZ WINTER, MZ

Angesprochen sind an dieser Stelle vor allem die Vereine, die mit ihrer Schattengastronomie zu Dumping-Preisen die Wirtshäuser in den Ruin treiben, weil damit die Grundaustattung fehlt. Feiern mit dem Wirt, so wie es der Hotel- und Gaststättenverband fordert, das ist der richtige Weg.

Gott sei Dank gibt es einen Trend zurück zur regionalen Identität, wozu auch das wahre Leben jenseits von Facebook und Instagram im Wirtshaus gehört. Heute ist Freitag. Wie wär's mit einem Schafkopf bei unserem Dorfwirt?



Josef Koller (l.) mit seinem Bruder Martin (r.) und Ulrich Brandl.

oder wo die Feuerwehr oder der Schützenverein ihre Generalversammlung oder die Weihnachtsfeier abhalten könnten. Zwar sei vor über 15 Jahren im Rahmen der Städtebausanierung ein Wirtshaus hergerichtet worden, aber seit der Eigentümer verstorben ist, findet sich kein Pächter, der es gewinnbringend weiterbetreiben könnte. Ein Wirt, der es wagen würde, hätte zunächst eine Durststrecke vor sich. Denn die Walder Vereine haben sich so organisiert, dass sie nach dem Sport oder nach der Versammlung noch im Vereinsheim ihr Bier trinken und nicht in die Wirtschaft gehen. Die Fa-



Seit 1980 sank die Zahl der Schankwirtschaften von 7900 auf 4400.

milien pendeln in umliegende Gaststätten. Die Gemeinde, so Bauer, überlegt mittlerweile, das Haus zu kaufen und zu subventionieren, um einen Pächter zu finden. Dazu müsste die Pacht niedrig sein, möglicherweise wird sogar ein Betriebskostenzuschuss fällig. Ohne Dorfwirtshaus, so ist der Bürgermeister überzeugt, fehlt etwas.

Warum so viele Wirtschaften sterben, das hat die Universität Eichstätt-Ingolstadt in einer Studie analysiert. Einer der Hauptgründe sind die strengen gesetzlichen Auflagen, die vor allem Schankwirtschaften mit geringen Jahresumsätzen in den Ruin treiben.

Gerade bei der Übergabe an einen Nachfolger würden die Bestimmungen genau geprüft und nicht selten würden, etwa beim Brandschutz, hohe Investitionen fällig.

Neben der Veränderung des Konsumverhaltens – der Frühschoppen oder der Stammtisch spielen längst nicht mehr die Rolle wie früher – und der zunehmenden Mobilität trage auch die teilweise ausufernde Vereinsgastronomie dazu bei, dass immer mehr Wirtshäuser ihre Pforten schließen. Während die Wirte hohe Neben- und Personalkosten hätten, würden in den Vereinsgaststätten Getränke und streckenweise auch Brotzeiten zu preisen verkauft, mit denen die lizenzierte Gastronomie nicht konkurrieren könne.

Zusammen mit dem Wirt feiern

Mit den Vereinen wollen es sich aber die Gastwirte nicht verscherzen. Deshalb hat der Hotel- und Gaststättenverband laut Brandl die Initiative „Feiern mit dem Wirt“ ins Leben gerufen, um aus der Konkurrenzsituation herauszukommen. Viel stärker treffe die Gastronomen aber die überbordende Bürokratie, die mit der Dokumentationspflicht beim Mindestlohn verbunden sei und die Kennzeichnungspflicht von Allergenen in Lebensmitteln. „Alleine in einem bayerischen Fleischpflanzler sind sieben Hauptallergene“, so Brandl. Und die Bürokratie erdrücke gerade die Kleinbetriebe. „Wir brauchen wieder mehr Luft zum Schnaufen“.

Der Landtagsabgeordnete Gerhard Hopp (CSU) aus Cham versprach den Wirten Unterstützung. Beim Mindestlohn müsse in Sachen Bürokratie nachgebessert werden, sagte er. Gleichzeitig wolle er sich für einheitliche Mehrwertsteuersätze in der Gastronomie einsetzen.

Einen Hoffnungsschimmer glaubt Wirtpräsident Brandl aber zu erkennen: „Es gibt einen Trend zurück zu bayerischen Traditionen, zur Regionalität, zum traditionellen Wirtshaus“, sagte er. Wenn sich dies weiter verstärke, dann hätten die Betriebe „heute wieder mehr Chancen als noch vor zehn Jahren“.