

Initiative gegen das Gasthaussterben

Seit Jahren schließen immer mehr Gasthäuser in Tirol, darunter auch Traditionsbetriebe. Die gemeinsame Initiative „#dufehlst – Tiroler Wirtshäuser suchen DICH“ vom Land Tirol, der Standortagentur Tirol, der Tirol Werbung, der Privatuniversität UMIT TIROL und der Universität Innsbruck will dieser Entwicklung entgegenwirken. Auch Studierende tragen einen wesentlichen Teil dazu bei.

Die Geschichte des Gasthauses reicht historisch gesehen weit zurück. Um 1800 entwickelte sich schließlich die Gastronomie in der uns heute bekannten Form. Und bis heute sind Gasthäuser wichtige Begegnungsorte. Das ist vielen nicht zuletzt durch die Lockdowns in den vergangenen zwei Jahren bewusst geworden. Trotzdem scheint das Gasthaus besonders bedroht zu sein, vom regelrechten Gast-

haussterben ist die Rede, auch in Tirol. Für Alexander Plaikner vom Institut für Strategisches Management, Marketing und Tourismus höchste Zeit, um den Ursachen dafür genauer auf den Grund zu gehen. Im Rahmen der Initiative „#dufehlst – Tiroler Wirtshäuser suchen DICH“ hat er untersucht, warum viele Gastronomiebetriebe schließen müssen, welche möglichen Auswege es aus dieser Situation gibt und wie ei-

ne erfolgreiche Übernahme gelingen kann. „In unserer Studie hat sich bestätigt, dass vor allem der Fachkräftemangel, der demographische Wandel, aber auch einfach ein sich änderndes Freizeitverhalten der Bevölkerung Ursachen für das Gasthaussterben sind, mit denen sogar Traditionsbetriebe zu kämpfen haben“, sagt Alexander Plaikner. Die Corona-Pandemie hingegen war für viele Gasthäuser überraschenderweise nicht nur



Auch in Tirol schließen immer mehr Gasthäuser. Die Initiative „#dufehlst – Tiroler Wirtshäuser suchen DICH“ will das ändern.

Foto: iStock/FooTToo

Risiko, sondern auch Chance. „Während der Lockdowns haben viele Betriebe auf Speisen zur Abholung umgestellt und das hat sich bewährt. Denn dazu musste zum Teil auch die digitale Infrastruktur angepasst werden, wovon diese Gasthäuser nun langfristig profitieren“, so Plaikner weiter. Ziel der Initiative ist es, heimische Traditionswirtshäuser zu erhalten und stillgelegte zu reaktivieren, indem zum einen Angebotsanpassungen an die sich veränderten Gästeanforderungen entwickelt werden und zum anderen die Übergabeprozesse optimiert werden.

Beitrag von Studierenden

In allen Phasen des Forschungsprojektes hat Alexander Plaikner auch auf die Unterstützung seiner Studierenden gesetzt. So sind in den vergangenen zwei Jahren, seit dem Start der Forschungsinitiative, vier Bachelorarbeiten entstanden. Dabei hat er bewusst Studierende der Betriebswirtschaft gesucht, die einen Hintergrund in der Gastronomie oder einem anderen Klein- oder Mittelständischen Betrieb haben: „Wir forschen überwiegend qualitativ. In unserem Fall heißt das konkret, dass die Studierenden direkt zu den betroffenen Gasthäusern gehen und mit den Wirtsleuten bzw. dem Personal vor Ort sprechen. Da ist das Eis schnell gebrochen, wenn man selbst bereits Erfahrungen in einem Betrieb und bes-



tenfalls in der Gastronomie gesammelt hat und weiß, wo man vielleicht besser nochmal nachhaken muss. Außerdem haben wir dadurch oft erfahren, in welchen Betrieben eine Schließung zur Option steht oder wo es Schwierigkeiten bei der Übergabe gibt“, betont Alexander Plaikner die Vorteile des gastronomischen Hintergrunds. Katharina und Barbara Weiskopf sind zwei der Studierenden, die ihre Bachelorarbeit im Rahmen der Initiative erstellt haben. Mittlerweile sind beide Masterstudierende, haben eine Anstellung an der Universität und stehen nun kurz davor, die gemeinsam erarbeiteten Forschungsergebnisse in einem internationalen Buchband zu veröffentlichen. „Sowohl fachlich als auch persönlich haben wir von der Mitarbeit an dieser Initiative sehr profitiert. Uns ist dadurch der Stellenwert eines Wirtshauses für das gesellschaftliche Leben erst bewusst geworden – im Wirtshaus kommen die Leute zusammen. Zudem hat uns unsere Forschung aufgezeigt, dass ein Gasthaus mit weit mehr als dem Fachkräftemangel und der großen Konkurrenz zu kämpfen hat“, berichten die Zwillinge. Das Engagement und die Entwicklung seiner Studierenden freut auch Alexander Plaikner: „Es liegt mir besonders am Herzen, Studierenden die Möglichkeit zu geben, ‚hands on‘-Forschung zu betreiben und dabei Wissenschaft und Praxis möglichst gut zu verbinden. Wenn sich daraus dann eine Publikation ergibt, ist das natürlich toll.“ Plaikner legt großen Wert darauf, dass die Studierenden langfristig von ihrem Einsatz profitieren. Der Betriebswirt und Psychologe hat selbst vor seinen Studien eine kaufmännische Großhandelslehre absolviert und danach viele praktische Jahre in der Automobilindustrie und in Nichtregierungsorganisationen verbracht, bevor er das Projektmanagement

für Digital Tourism am Institut für Strategisches Management, Marketing und Tourismus übernommen hat und dort nun auch seine Dissertation schreibt.

Gelungenes Beispiel der Zusammenarbeit

Neben dem Erfolg seiner Studierenden freut Plaikner sich auch über die Resonanz aus der Bevölkerung. Seit dem Start von „#dufehlst“ wurden gut zwei Dutzend Wirtshäuser in Tirol, die zur Übernahme bereitstehen, betreut und interessierte Übernehmer*innen beraten. Das Gasthaus Peterbrünnl in Innsbruck war das erste, das erfolgreich in neue Hände übergeben und wieder zum Leben erweckt werden konnte. Nun dient es als Blaupause für die folgenden Übernahmen im Rahmen von „#dufehlst“. „Diese Entwicklung zeigt uns, dass es hier auch tatsächlich Bedarf bei den Betroffenen gibt. Jetzt ist es an uns, den Forschenden und den Partnern, weiterführende Strategien zu erarbeiten, um dem Gasthaussterben entgegenzuwirken“, betont Plaikner. Die Initiative „#dufehlst – Tiroler Wirtshäuser suchen DICH“ ist somit auf mehreren Ebenen ein gelungenes Beispiel dafür, wie Universität wirkt: Studierende forschen mit und bekommen die Möglichkeit, Gelerntes in der Praxis anzuwenden. Die Kooperation zwischen dem Land Tirol, der Standortagentur Tirol, der Tirol Werbung, der Privatuniversität UMIT TIROL und der Universität Innsbruck vereint wichtige Akteure, wenn es darum geht, aktiv an Lösungswegen gegen das Gasthaussterben zu arbeiten. Und wenn es durch „#dufehlst“ langfristig gelingt, Wirtshäuser zu erhalten oder zu reaktivieren, profitiert letztendlich vor allem die Bevölkerung davon.

lisa.marchl@uibk.ac.at ■

