



UNABHÄNGIGE TAGESZEITUNG FÜR TIROL

Dobrosavljevic
Samantha
<Samantha.Dobrosavljevic@umit-tirol.at>

Leutascher kocht groß auf
Starkoch Hans Neuner stattete seine Heimat einen Besuch ab. **Seite 18**

Niederlage in letzter Minute
Tiefliegsträume des FC Südtirol erhielten gegen Bari einen späten Dämpfer. **Seiten 2, 31**



Dienstag, 11. April 2023 78. Jahrgang | Nummer 100

Preis Inland € 2,30 / Ausland € 3,10

Beim Verkehr geht es Schlag auf Schlag

Stau-Chaos im Osterreiseverkehr blieb aus, aber diese Woche wird in Tirol über Tunnellösungen und Transitbremsen verhandelt.

Innsbruck – So ruhig wie zu Ostern bleibt es auf Tirols Straßen in den nächsten Tagen nicht. Verkehrstechnisch kommt es bereits am nächsten Wochenende auf der Bahn zu einer großen Belastungsprobe für Reisende und Pendler. Von Freitag bis Mittwoch (19. April) ist die Arlbergstrecke gesperrt, von Freitag bis Sonntag auch die Korridor-Verbindung über das Deutsche Eck.

Auf der Straße sind der Fernpass und das Mieminger Plateau bzw. das Gurgltal stets neuralgische (Stau-)Punkte. Der Tschirgant-Tunnel vom Inntal bis Nassereith dürfte jedoch Geschichte sein, beim Fernpasstunnel legt sich die Tiroler Wirtschaft gegen eine Mautpflicht quer. Heute wird sie ihren Forderungskatalog auf den Tisch legen. Für das Land sind die Mauteinnahmen von rund 50 Mio. Euro allerdings notwendig.

Spannung herrscht auch vor dem Transitzipfel am Mittwoch in Kufstein, will doch Bayerns Ministerpräsident Markus Söder mit den Landeshauptleuten Toni Mattle und Arno Kompatscher (Südtirol) ein Abkommen über ein digitales Verkehrsmanagement unterzeichnen. Im Mittelpunkt steht ein Buchungsmodell für Gütertransporte, ein so genanntes Slot-System, um die Verkehrsströme zu entzerren. Söder gilt bekanntlich als scharfer Kritiker der Lkw-Blockabfertigungen in Tirol.

Der für das Osterwochenende befürchtete Kollaps blieb auf den Straßen aus. Laut Günther Salzmann, dem Leiter der Tiroler Verkehrspolizei, sind Reisende mancherorts zwar nur stockend vorgekommen, richtige Staus sind aber ausgeblieben. (TT)

Mehr auf den Seiten 4, 5



Gasthaussterben? Das Bauchgefühl sagt „Ja“, die Wirtschaftskammer sagt „Nein“.

Fotos: iStock, Böhm, imago

Das Gasthaus hat's schwer

Innsbruck – Sterben die traditionellen Gasthäuser langsam aus? Eine Frage, die sich nicht zuletzt zu Ostern viele Menschen stellten. Erst kürzlich sperrten wieder einige bekannte Betriebe zu. Die Wirtschaftskammer erklärt, dass

die Zahl der Betriebe konstant bleibt. Rund 600 Restaurants und Gasthäuser gibt es in Tirol. Wobei natürlich nicht unterschieden wird, welches Angebot die einzelnen Lokale bieten.

Warum manche Betriebe

wieder zusperrten, ande- re sich verändert haben und Neueinsteiger plötzlich Erfolg haben, zeigen drei Beispiele aus den Tiroler Bezirken eindrucksvoll. (TT)

Mehr auf Seite 3

Teuerung verstärkt Armut

Beratungen bei der Caritas nehmen zu. Energiekosten bleiben länger hoch.

Innsbruck – Die Zahl der Menschen, die bei der Sozialberatung der Caritas wegen der starken Teuerungsrate um Unterstützung anfragen, steigt. Von Jänner bis März stiegen die Beratungen im Vergleich zu 2019 um 58 Prozent an. Österreich, das vor allem mit einkommensstützenden Maßnahmen den Kampf gegen die hohe Inflation aufnahm, drohen laut Wifo-Ökonom Josef Baumgartner nun „Zweitrunde- effekte“. Wegen der hohen Energiepreise werden auch Lebensmittel weiter teuer.

Die Gewerkschaften dürften mit hohen Lohnforderungen in die Herbstlohnrunde gehen. Underschieden profitiert der Staat laut dem wirtschaftsliberalen Think-tank Agenda Austria nicht mehr von den hohen Preisen und den damit verbundenen hohen Steuereinnahmen. Den Mehreinnahmen von 17,9 Milliarden Euro würden 2023 Mehrausgaben von 18,3 Milliarden Euro gegenüberstehen. (TT)

Mehr auf den Seiten 2, 19, 20

Hauskauf in Brüssel als Flop

Innsbruck, Brüssel – Um 900.000 Euro hat das Land Tirol 2013 eine an das Tirol-Büro in Brüssel angrenzende Immobilie gekauft. In dem stark renovierungsbedürftigen Gebäude sollten Büros entstehen. Doch das Haus ist ein Ladenhüter, jetzt liegt nämlich auch ein negativer Bescheid der Stadt Brüssel vor. Sie will schließlich Büroräume reduzieren. Das Land hat den Rechtsweg beschritten und hofft doch noch auf eine Umdümmung in Büroflächen. (pn)

Mehr auf den Seiten 2, 4



China übte Angriffe auf Taiwan

Nach der Visite der taiwanesischen Präsidentin Tsai Ing-wen in den USA in der Vorwoche ließ die chinesische Armee die Muskeln spielen und übte Angriffe auf Taiwan. Taiwan alarmierte seine Marine (Bild), auch Japan fühlte sich von den chinesischen Manövern provoziert. **Mehr auf Seite 11**

Foto: AFP

Wahlkampf in der SPÖ beginnt

Wien – Heute tritt die Wahlkommission zusammen und verkündet, wer auf dem Stimmzettel der Mitgliederbefragung über den SPÖ-Vorsitz steht. Rund 147.000 Mitglieder sind von 24. April bis 10. Mai zur Befragung eingeladen. Liefern mussten die Bewerber unter anderem die Unterstützungserklärung von 30 Mitgliedern. Für die drei Favoriten – Pamela Rendi-Wagner, Hans Peter Doskozil und Andreas Babler – war das kein Problem. (TT)

Mehr auf Seite 12

Aufgeblättert

Bimmel-Bammel

Von Benedikt Mair

Bei den Briten sollten derzeit sämtliche Alarmglocken schrillen. Dumm nur, dass jene fehlen, die sie zum Klingen bringen. Was auch Anlass der aktuellen Aufregung ist. In den Kapellen und Kathedralen herrscht ein gravierender Mangel an Glöcknerinnen und Glöcknern. Deren Dachverband, das „Central Council of Church Bell Ringers“, läutet ob der Problematik schon länger Sturm – wollte halt bisher niemand hören. Dass das Thema jetzt plötzlich doch noch an die große Glocke gehängt wird, hat mit der Krönung Charles' III. zu tun. In weniger als einem Monat steht die Inthronisierung an. Und anders als vorgesehen können zu diesem Anlass wohl nicht alle 38.000 Kirchturmglöcker des Landes bimmeln. Klanglos zum König? Jetzt schlägt's aber 13. Ein Plan B muss her. Also am 6. Mai „united“ im Kingdom das Smartphone zücken, Nummer wählen, klingeln lassen. Der Monarch gibt sich ja gern modern. Dürfte ihm also gefallen.



WETTER

Wechselhafter. Eine Schlechtwetterfront mit dichten Wolkenfeldern und einigen Regenschauern erreicht Nordtirol. Die Schneefallgrenze sinkt gegen 1500 Meter Seehöhe. **Seite 30**



5°
14°

Amelie aus Schwoich wünscht ihrem Opa Hubert alles Gute zum 60. Geburtstag!

LEBEN

Parkinson. Der heutige Welt-Parkinson-Tag rückt die neurologische Krankheit in den Fokus. In Tirol wird an einer verbesserten Diagnostik geforscht. Zudem können Reha und Therapie zu einer Besserung führen. **Seite 18**



Morbus Parkinson ist eine häufige Alterserkrankung.

Foto: iStock

SO FINDEN SIE

Notdienste, Wohin heute Seite 25

Todesanzeigen Seite 29

Österreichische Post AG, TZ 022031607 T
Schlüsselverlag J.S. Moser, Brunecker Straße 3,
6020 Innsbruck; Retouren an PF 100, 1350 Wien



9 015480 002582 1 5

Tiroler Tageszeitung
TT-Club
Ihre TT-Club-Vorteile finden Sie monatlich im TT-Club-Magazin oder online unter **tt club**
club.tt.com



Schließt ein Lokal in Tirol, sperrt ein anderes auf. Unterschiedliche Arbeitszeitwünsche von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zwingen Gasthäuser aber zu Kerngeschäftszeiten.

Foto: iStock

Nur Gasthaus sein reicht nicht aus

In Tirol gibt es rund 600 Gasthäuser bzw. Restaurants. Ein „Gasthaussterben“ erkennt Tourismusobmann Alois Rainer nicht. Die Branche passe sich aber an die Arbeitszeitwünsche von Mitarbeitern an.

Von Verena Langegger

Innsbruck – „Es gibt kein Gasthaussterben“, sagt Alois Rainer, Obmann der Sparte Tourismus in der Wirtschaftskammer. Dass es weniger Gasthäuser gebe, sei ein subjektives Gefühl Einzelner. Die Kundenwünsche hätten sich geändert. Neben traditionellem Gasthausessen habe sich das Angebot verlagert. Gefragt seien neben dem tradi-

tionelleren Angebotssegment in Restaurants Ethnobetriebe, Take-away-Betriebe sowie vegetarische und vegane Restaurants. Rainer sieht es sportlich: „Am Ende des Tages entscheidet der Kunde, manche Lokale sind gefragt. Und dann sind sie eben nicht mehr gefragt.“

Ob ein Lokal sich hält oder nicht, „wird über die Qualität entschieden“. Das sei in Städten so, aber auch in Dörfern.

Kritik, dass an Sonn- und Feiertagen nur schwer offene Lokale zu finden seien, nimmt Rainer – selbst Gastwirt – gelassen: „Schließtage hat es früher auch schon gegeben.“ Nicht erst seit dem Arbeitskräftemangel. Durch die geringere Bereitschaft von Mitarbeitern, immer am Wochenende oder Abend zu arbeiten, sieht er aber die Notwendigkeit für Betriebe, sich genau anzuschauen, wann

das „Kerngeschäft läuft“. So funktioniere für den einen Betrieb vielleicht das Mittagessen unter der Woche, für den anderen das Abendessen an den Wochenenden.

Rainer ortet jedoch seit der Corona-Pandemie und den Gastro-Schließungen einen Rückzug ins Private. „Kleinere Stammtische sind in den privaten Partyräumen geblieben.“ Ein „Gasthaussterben“ gibt es auch laut Zahlen der

Wirtschaftskammer nicht. Es ließe sich allerdings auch nur schwer ableiten, da im Betriebsartenkatalog nur zwischen „Gasthaus“ und „Restaurant“ differenziert wird. „Die Fluktuation innerhalb Tirols liegt bei knapp 600 Betrieben“, sagt Thomas Geiger von der Sparte Tourismus: Bis auf sehr geringe Abweichungen würden „Betriebe, die geschlossen werden, wieder durch neue Betriebe ersetzt“.

Alexander Plaikner vom Forschungszentrum Tourismus und Freizeit der Universität Innsbruck hat sich zwei Jahre lang wissenschaftlich mit dem „Gasthaussterben“ in Tirol befasst.

Sein wissenschaftlicher Befund: „Einfach nur Gasthaus zu sein, reicht heute nicht mehr aus.“ Er empfiehlt, die Angebote zu erweitern und etwa Mitnehm- und Lieferservices anzubieten.



Gregor Wilhelmer ist seit 1. April der Draupark-Wirt in Lienz. Das Gasthaus ist täglich geöffnet und hat eine große Terrasse. Foto: Oblasser

„Die Leute rennen mir die Türen ein“

Lienz – Aufsperrn, wenn andere zusperrn – für Gregor Wilhelmer ein Erfolgsrezept. Das Ziel, das er für den Sommer anvisierte, ist jetzt schon erreicht. Am ersten Wochenende nach der Eröffnung war das Haus voll. „Man kann wirklich sagen, die Leute rennen mir die Türen ein“, erzählt der 44-jährige gelernte Koch. Seit 1. April ist Gregor Wilhelmer der Draupark-Wirt in Lienz.

Nach der Lehrzeit arbeitete der Osttiroler in verschiedenen Restaurants. Die Selbstständigkeit schwebte ihm schon länger vor. „Die Frage, ob ich mich trauen soll, hat mich gar nicht beschäftigt“, meint Wilhelmer. „Wichtig waren das passende Lokal, die passende Lage und der passende Zeitpunkt. Hier trifft das alles zusammen. Als die Pacht neu ausge-

schrieben wurde, habe ich mich beworben.“

Im Haus am Draupark war Wilhelmer früher Gast. Heute ist er Chef und schöpft die Möglichkeiten aus, die sein neues Reich bietet. „Ich habe täglich geöffnet, von 8 Uhr bis 21 Uhr. Dann muss niemand lange überlegen – hat der Draupark-Wirt heute offen oder nicht?“

Das Kochen übernimmt Wilhelmer selbst, die Speisenauswahl bezeichnet er als typisches Wirtshaus-Angebot: „Es gibt Klassiker mit modernen Einflüssen.“ Im Vollbetrieb wird er acht Personen beschäftigen, denn das Lokal ist nicht gerade klein. Im Inneren finden 75 Gäste Platz, auf der Terrasse 100. Eine Herausforderung, sagt der Wirt, aber die positiven Rückmeldungen geben ihm die nötige Energie. (co)

„Wir konnten nicht mehr schlafen“

Kaunertal – 25 Jahre lang gab es keinen Betriebsurlaub und keinen Ruhetag – der Kirchenwirt im Kaunertal hatte 365 Tage im Jahr geöffnet, erinnert sich Hotelier Martin Larcher. „Wir denken heute zurück, wie das unsere Eltern überhaupt geschafft haben.“

Im Sommer 2020 kam dann eine Zäsur. Seither beschränkt man sich fast ausschließlich auf Hausgäste, der klassische Wirtshausbetrieb wurde eingestellt. „Wir haben nächtelang nicht mehr schlafen können, weil wir nicht mehr gewusst haben, wie wir morgen kochen sollen. Bei mir ist es ein bisschen auf die Gesundheit geschlagen“, erzählt Larcher.

Grund war ein massiver Personalmangel. Vor allem für die Küche fand man keine Mitarbeiter mehr. „Wir wurden da hi-

neingezwungen.“ Heute sieht man in der Krise eine Chance und will gar nicht mehr zum alten Betrieb zurückkehren. „Wir brauchen im Haus sechs Mitarbeiter weniger, alles ist planbar“, erklärt der Hotelier. „Unterm Strich haben wir fast das gleiche Ergebnis.“ Gleichzeitig hat die Familie massiv an Lebensqualität gewonnen. „Wir genießen das.“ Man hat mehr Zeit für die Kinder, wenn sie nachhause kommen. „Es tut mir schrecklich leid fürs Dorf, aber irgendwann war der Punkt da, wo es um unsere Familie ging.“ Es sei mehr Ruhe ins Haus gekommen. „Ich habe Zeit für mich, spiele mehr Harmonika. Ich will es nicht mehr zurück.“ Früher hat man die Bar für zwei Besucher bis halb zwei in der Früh aufgehalten. „Auf die paar Bier verzichten wir gern.“ (mr)



Martin Larcher hat 2020 den Wirtshausbetrieb wegen Personalmangels geschlossen. Heute will er nicht mehr zurück. Foto: Reichle



Im Dorfcafé Münster ist Andreas Haas sein eigener Chef und nicht mehr wie im Wiesinger Restaurant auf Personal angewiesen. Foto: Dähling

Zugesperrt wegen Personalproblemen

Wiesing – Gute Küche, volle Hütte: Der Dorfwirt in Wiesing unter der Führung von Andreas Haas schien zu laufen. Dass Haas dennoch nach 2,5 Jahren kürzlich die Segel strich, überraschte daher. „Aber das war ein Fass ohne Boden“, resümiert der Gastwirt. 200.000 Euro habe ihn die Erfahrung gekostet, die zu einem denkbar ungünstigen Zeitpunkt startete. „Wir hatten erst drei Wochen offen, dann mussten wir wegen Corona wieder zusperrn.“ Hilfgelder habe es keine gegeben bzw. mussten zurückgezahlt werden. „Weil der Dorfwirt als Betriebs-erweiterung zum Dorfcafé Münster gesehen wurde, das ich seit sieben Jahren betreibe“, schildert Haas. Drei Gutachten, viel Streit mit dem Finanzamt und horrenden Steuerberatungskosten zerrten an Haas’

Nerven. Dazu explodierenden Energiekosten und Lebensmittelpreise. Hauptgrund für die Schließung sei aber das Personalproblem gewesen. „Gutes Personal war kaum zu finden. Die Lohnforderungen waren immens, das Können oft gering“, meint Haas. Unter 2000 Euro netto für 40 Stunden finde sich nicht mal mehr ein Tellerträger. Von den Quereinsteigern hätten es viele wieder gelassen. „Die waren das viele Gehen im Service nicht gewohnt“, sagt Haas. Vier Mal habe man versucht, seinen Koch abzuwerben. Das ließ die Lohnspirale weiter steigen. Monatelange Krankenstände von Mitarbeitern hätten die Situation weiter verschärft. Jetzt betreibt Andreas Haas nur mehr das Dorfcafé in Münster: „Das kann ich allein machen.“ (ad)