

TIROL

THEMA
DES TAGES

DARUM MACHEN WIR ES ZUM THEMA

Gasthäuser waren in Zeiten vor Instagram und Co. Orte der Begegnung und des dörflichen Zusammenlebens. Das „Gasthaussterben“ ist bedauernde Realität. Ein Teil der Tiroler Identität und Kultur scheint gefährdet.

1836

GASTHÄUSER sperrten seit 2014 in Österreich zu. Die Statistik ist aber wegen des Gewerberechtigtes nicht exakt 1:1 zu interpretieren.

PLAIKNER-STUDIE BEWEIST GASTHAUSSTERBEN

Die breit angelegte Studie von Alexander Plaikner von der Uni Innsbruck spricht von einem „Gasthaussterben“ gerade im ländlichen Raum seit Jahrzehnten. In einigen Orten gibt es kein Gasthaus mehr, dies wirkte sich stark auf die Gesellschaft aus.



Der Gasthof Neuwirt in Virgen – damals unübersehbar auf Partnersuche

„#dufehlst“ wollte Betriebe retten

Die Landesinitiative war sicher gut gemeint, der Erfolg blieb bescheiden.

stützt werden sollen. Insgesamt wurden mehr als 50 Orientierungsgespräche mit Bürgermeister*innen geführt. Daraus ergaben sich rund 40 Beratungen mit Wirtshaus-Übergebern und möglichen Übernehmern. Die Standortagentur installierte gemeinsam mit der WK ein Übernehmerservice. Rund zehn Unternehmen wurden schlussendlich bei einer Aktivierung begleitet. „Die jüngst erfolg-

ten Wiedereröffnungen der Gasthäuser Canisiusbrünnl, Peterbrünnl, des Tirolerhofs und des Restaurants Löwen stimmen mich zuversichtlich“, jubelte damals Josef Margreiter von der Lebensraum Tirol Holding. Zwei der vier Betriebe „fehlen“ mittlerweile wieder. Jene, die unsere Wirtshauskultur weitertragen, werden in der neuen „Krone“-Serie nicht fehlen – versprochen! hd

KOMMENTAR

Der tote Fisch

Schau hi, da liegt a toter Fisch im Wasser, den mach ma hi, den mach ma hi... „Dieser uralte Partyknaller der Gruppe „Hot Dog“ hat mehr Tiefe, als es der ständig gleiche Text auszurücken vermag. Tirols Gasthäuser könnten symbolisch gesehen der besungene tote

Fisch sein, den man sieht, aber ganz kaputt macht. Seit Jahren hören wir politische Sonntagsreden, wie wichtig es ist, dass auch kleine Gemeinden einen Nahversorger, ein Gasthaus haben. Doch außer Spesen nicht viel gewesen. Zumindest besagen nackte Zahlen anders. Sowohl bei Nahversorgern als auch Wirten sperren mehr zu als auf.

Aufgesperrt werden jedoch immer mehr Läden, die „kulinare Höchstqualität“ zu günstigen Preisen bieten. Dass das nicht geht, weiß jeder. Und dennoch wird zusehen, werden die immer gleichen Aussagen wiedergekaut. Und wenn der nächste Wirt ums Eck zu sperrt, wird kurz gejammert, um wieder zur Tagesordnung überzugehen. mein

Das neue Format wird Traditionsgasthäuser vor den Vorhang holen und versuchen, dem „Gasthaussterben“ und somit einem Teil der Tiroler Kultur auf den Grund zu gehen.

Lange hat es geheißt: „Stirbt das Wirtshaus, stirbt der Ort“. Aber stimmt die Aussage noch? Diese Frage wird die neue „Krone“-Serie wie ein roter Faden begleiten. Das klassische Gasthaus ist untrennbarer Teil der Tiroler Volkskultur. Es war und ist nicht nur ein Ort der Konsumation, sondern des sozialen (Dorf-)Lebens, der Begegnung. Seit geraumer Zeit geht es allerdings in Richtung „vom Zusperrn bedrohte“ Spezies. Warum schaffen einige sogenannte Traditionsgasthäuser die Metamorphose in die Moderne und andere nicht? Warum gibt es Probleme in der Nachfolge und wie geht es den Dörfern ohne Gastwirtschaft? Diesen Fragen und einigen mehr wird sich die neue Serie widmen.

Nur Gasthaus zu sein reicht heute nicht mehr

Fragen, mit denen sich auch Alexander Plaikner vom Institut für Strategisches Management, Marketing und Tourismus der Uni Innsbruck in der Forschungsinitiative „Gasthaussterben in Tirol“ beschäftigt hat. Gerade im

Neue Serie über alte Wirtshauskultur



STIRBT DAS WIRTSHAUS, STIRBT DER ORT



ländlichen Raum verminderte sich die Anzahl von Traditionsgasthäusern sehr stark. In der Studie heißt es: „Wirtshäuser stellen wichti-

ge Begegnungsorte für die Bevölkerung dar, der gesellschaftliche Wandel hat jedoch große Auswirkungen. Einfach nur Gasthaus zu

sein, reicht heute nicht mehr. Der Wirtshaus-Erhalt wird darüber hinaus erschwert durch komplexe Übernahmeprozesse mit ri-

sikoreichen Investitionskosten, einen Bedarf an Innovation, den Fachkräftemangel und den Wunsch nach flexibleren Arbeitszeiten.“ Die Gefährdung der kleinen Gastronomiebetriebe sei auch Folge der umfangreichen Auflagen für die Umsetzung diverser Hygienekonzepte in der Pandemie.

Nur 10 Prozent Übergabe an übernächste Generation

Zwei Drittel der Familienunternehmen scheitern an der Übergabe an die zweite Generation und nur ca. zehn Prozent werden an die dritte Generation übergeben. Eine schockierende Statistik, die ein Konsortium von Land Tirol, der Wirtschaftskammer, der Standortagentur und der Tirol Werbung mit der 2019 begonnenen Initiative „#dufehlst“ in eine andere Richtung lenken wollte. Heimische Traditionswirtshäuser sollen erhalten bleiben und stillgelegte reaktiviert werden. Das Resultat? Siehe eigener Artikel links. Der Kampf gegen das Wirtshaussterben scheint also keine Wende zu nehmen.

Wirtschaftskammer große Hilfe im Vorfeld – Danke!

Ein für Tirol essenzielles Thema jedenfalls, das wir aufnehmen und das hoffentlich bei unseren Lesern Interesse findet. Unser Dank gilt bereits jetzt der Wirtschaftskammer Tirol, deren Mitarbeiter uns im Vorfeld der Reise zu den Traditionsgasthäusern Tirols großartig unterstützten. Eines sei schon verraten: Die erste Reise wird uns in ein „richtiges“ Tiroler Gasthaus nach Nauders führen. H. Daum