

„Ich würde wieder WIRT werden“

Günter Hager ist ein Urgestein der oberösterreichischen Wirte-Szene. Jetzt hat er ein Buch geschrieben. „Fucking Gastro“ – ein Frontbericht über den täglichen Wahnsinn in der Gastronomie.

Text: Nicole Madlmayer Fotos: Markus Litzlbauer

Als wir Günter Hager erreichen, ist er gerade im Himalaya-Gebiet unterwegs. Auf dem Weg in seine beiden Waisenhäuser, die er in den vergangenen Jahren dort errichtet hat. Denn auch das ist der 61-Jährige. Sozial engagiert, demütig und dankbar, ausgesprochen nachdenklich.

Wir sprechen mit ihm allerdings über sein Buch, das Mitte Oktober erschienen ist. Und in dem er seinem Ärger über Auflagen, Behörden und auch Gäste Luft macht.

OBERÖSTERREICHERIN: Sie waren immer Gastronom mit Leib und Seele, haben im Lauf der Jahre internationale Promis bewirtet und mit dem „Allegro“ das erste Haubenrestaurant in Linz geführt. Was hat Sie nach 45 Jahren zu einem „Wut-Wirt“ gemacht?

Günter Hager: Ich bin überzeugt, dass in jedem guten österreichischen Wirt auch ein „Wut-Wirt“ steckt! Bei

dem alltäglichen Kampf, den meine Gastro-Kollegen mit einer nicht endend wollenden Flut an Gesetzen, den peinlich kontrollierenden Behörden, dem finanziellen Druck der Banken und nicht zuletzt der immer schwieriger werdenden Mitarbeitersituation – und das bei fast 500.000 Arbeitslosen – könnte wohl jeder ein dickes Buch über seine Erlebnisse schreiben.

Hat es einen Auslöser gegeben, der Sie veranlasst hat, das Buch „Fucking Gastro“ zu schreiben? Sozusagen der berühmte letzte Tropfen, der das Fass zum Überlaufen gebracht hat ...

Ich habe irgendwann damit begonnen, mir bestimmte ärgerliche Situationen zu notieren – sozusagen als Therapie. Irgendwann musste ich das Notizheft wechseln, weil es voll war. Das war der Zeitpunkt, an dem ich beschlossen habe, daraus ein Buch zu machen. Die Politik sorgt ja für permanenten Nachschub an peinlich-lustigem Material für weitere Bücher.

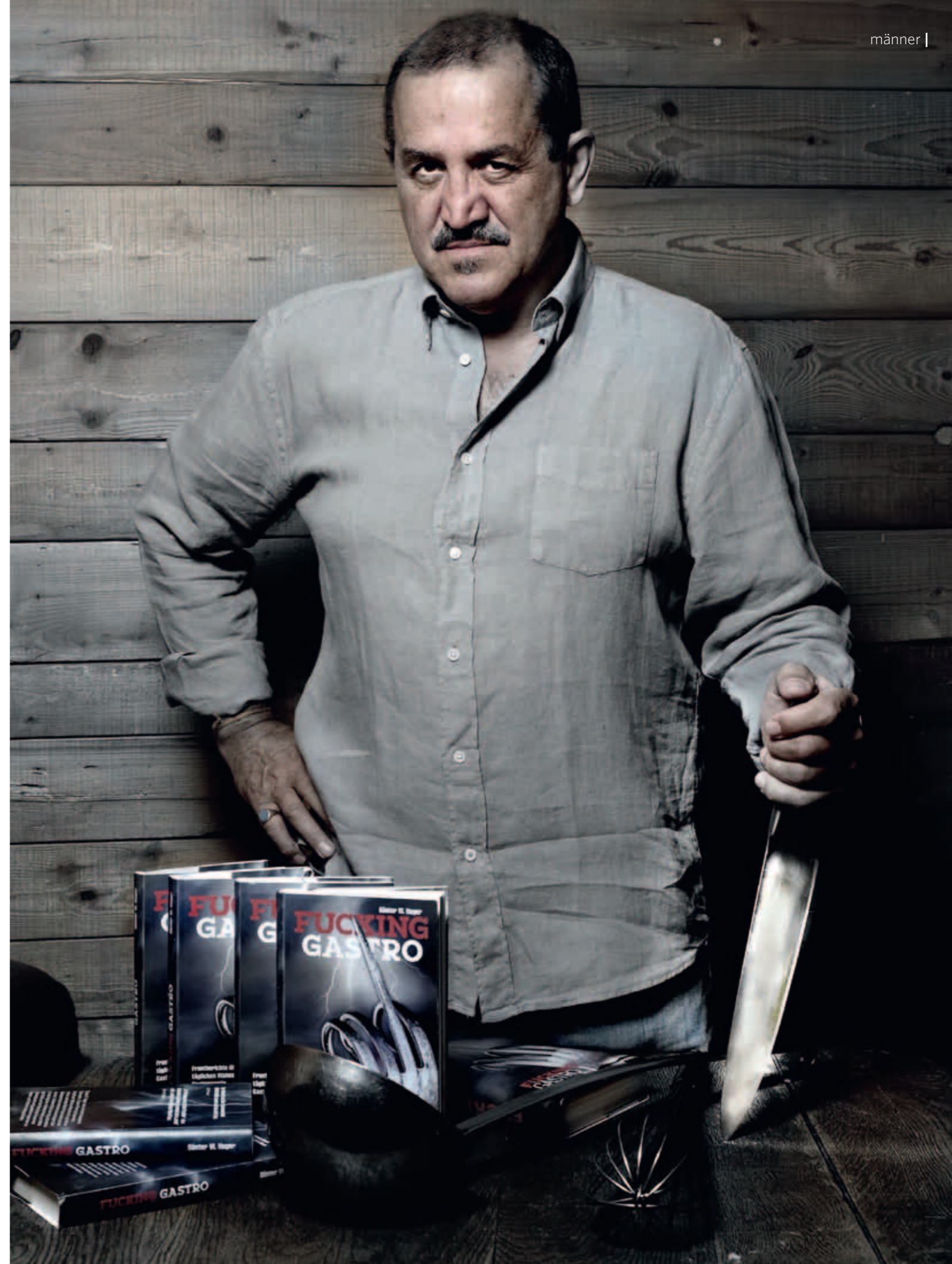
Sie sind im Buch sehr gerade heraus und sprechen Dinge, die aus Ihrer

Sicht falsch laufen, offen an. Das erfordert auch ein gewisses Maß an Mut. Sind Sie ein mutiger Mensch?

Mein Vater hat mir in jungen Jahren beigebracht: „Bub, sei immer ehrlich und gerade!“ Das war sozusagen ein Leitsatz, der mein Leben sehr geprägt hat. Viele Menschen in meinem Umkreis konnten damit nicht umgehen. Oft haben sie sich erst viel später für die Ehrlichkeit meiner Worte bedankt. Und ich hasse nichts mehr als die ewige „Raunzerei“ und „Schönrederei“ des Durchschnittsösterreichers.

Die ersten Reaktionen zeigen, dass Sie mit Ihrem Buch vielen Gastronomen aus der Seele sprechen. Was läuft falsch, dass es in einer Branche dermaßen großen Unmut gibt?

Würden unsere tausenden gutverdienenden Politiker, unsere Armeen an Beamten und Behörden, unsere unzähligen Funktionäre und Gutmenschen die Berge an Problemen mal endlich ehrlich ansprechen, wären wir schon um Lichtjahre weiter. Unsere Kinder hätten das Erbe eines schuldenfreien, →



erfolgreichen Österreichs sehr wohl verdient. Sie werden uns hier mal richtig große Vorwürfe machen. Ich habe mit meinem Buch versucht, meinen Teil dazu beizutragen, und hoffe, dass es mir meine Enkerl einmal danken werden.

Würden Sie sagen, dass die österreichische Wirtshaus-Tradition bereits auf dem besten Weg ist, auszusterben?

Die Linzer Landstraße hat vom Musiktheater bis zur Donau etwa an die 60 Gastro-Betriebe. Für den Linz-Besucher bleiben hier erkennbar – wenn man von einigen Insider-Lokalen absieht – nur noch der Klosterhof und das Josef als österreichische Vertreter der Wirtshauskultur. Der Rest sind Systemgastronomie, Fast-Food-Konzepte und ausländische Lokale. Wer eine Zeitung lesen, sich auf ein Tratscherl treffen und Linz von seiner Gemütlichkeit her kennen lernen will, hat nicht mehr viel Auswahl. Was man auch nicht vergessen sollte: Mit dem Wirtshaus verschwinden auch deren Zulieferer, wie Landwirte oder Bäcker, und damit unsere heimische Kultur. Wollen wir das wirklich oder sind sich unsere entscheidenden Politiker dessen gar nicht bewusst?

Mit dem Wissen von heute: Würden Sie sich noch einmal dafür entscheiden, Wirt zu werden?

Ja, natürlich! Jedoch würde ich mit meinem mir hier angeeigneten Wissen ins Ausland gehen und dort meine Erfahrungen so teuer wie möglich verkaufen. Erfolgreiche Kollegen, wie Wolfgang Puck in den USA, zeigen, was möglich ist. Viele der momentan in Scharen ausgebildeten Gastro- und Hotelschüler praktizieren das ebenfalls. Leider bleiben uns nur die Ausbildungskosten, in den Genuss des Know-hows unseres Nachwuchses kommen andere. Unsere Ausbildungsaufgaben kosten derart viel Geld, das uns am Ende des Tages bei den Gehältern wieder fehlt.

Ihr Sohn Andreas wird das „Josef“ möglicherweise weiterführen. Sie sagen, dass Sie sich nicht sicher sind, ob Sie ihm tatsächlich dazu raten sollen.



„ICH HASSE DIE EWIGE RAUNZEREI IN ÖSTERREICH.“

Günter Hager

Sie glauben demnach nicht, dass sich in nächster Zeit etwas in der Gastronomie zum Positiven ändern wird?

Viele Gastro-Kollegen haben mehrere Kinder, doch keines will in dieser Branche bleiben. Man sieht das auch bei tausenden Tourismusschulabgängern, von denen kaum einer in der Gastronomie landet. Warum wohl? Die Gewerkschaften versuchen, die Schuld auf die Wirte zu schieben, die tatsächlich aufgrund ihrer Last, die sie zu tragen haben, vieles falsch machen. Immer steht der Gast im Mittelpunkt, der bei jeder Kleinigkeit schon während dem Essen in den sozialen Netzwerken postet, was ihm am Service nicht gefällt. Früher hat man derartige Reklamationen am Tisch unter Freunden gelöst. Der Druck der behördlichen Auflagen erfordert eher eine juristische Ausbildung als Gastgeber-Qualitäten. Am Ende des Tages steht das Burnout, die Selbstmordrate in unserer Branche ist nicht unwesentlich hoch – soll ich das meinem einzigen Kind antun?

Sie sind eben erst aus dem Himalaya-Gebiet zurückgekehrt, haben dort Ihre Waisenhäuser besucht. Rückt das den Blickwinkel wieder zurecht?

Ja, es war meine 26. Reise in fast 20 Jahren. Hier tanke ich Energie und Kraft für die starke Zeit zum Weihnachtsgeschäft. Sechs Wochen am Stück durchzuarbeiten mit bis zu 18 Stunden am Tag verlangt einen Ausgleich. Vielleicht ist es auch die Zufriedenheit der tibetischen Flüchtlingskinder, die den unendlich beschwerlichen Weg über den Himalaja auf sich genommen haben, um sich das wertvolle Jahrtausende alte Wissen um ihre Kultur anzueignen. Vielleicht ist es aber auch die Erkenntnis, dass wir gerade dabei sind, das Wissen unserer Väter und Mütter zu verlieren ...

Warum ist Ihnen dieses soziale Engagement dort so wichtig?

Es ist eines meiner wichtigsten Lebensziele, anderen Menschen Freude zu bereiten. Einerseits als Gastwirt, indem ich gemeinsam mit meiner Familie und meinen Mitarbeitern versuche, täglich tausenden Gästen Freude zu bereiten. Andererseits habe ich hier inzwischen zwei Waisenhäuser für je 50 Flüchtlingskinder und 100 alte Bergnomaden gebaut. Wenn man bedenkt, dass es uns trotz Jammern sehr gut geht, erfordert das keine großen Geldsummen, allerdings den Willen, etwas verändern zu wollen. Und das beinhaltet jedoch auch, ehrlich zu sagen, was einem nicht gefällt. Unsere verantwortlichen Politiker werden sich darauf einstellen müssen, dass immer mehr Menschen ihr Tun und den Umgang mit unseren mühsam verdienten Steuergeldern in Frage stellen werden.

BUCHTIPP:

„Fucking Gastro“,
Günter Hager,
Verlag LWmedia,
€ 19,90.

