

Wirtesterben oder normaler Wandel?



Szenewirt Günther Hager („Josef“ in Linz) Bild: VOLKER WEIHBOLD

Die Wirtshauskultur verändert sich. Die einen sehen ein "Wirtesterben", die anderen einen natürlichen Wandel. Die OÖN haben nachgefragt.

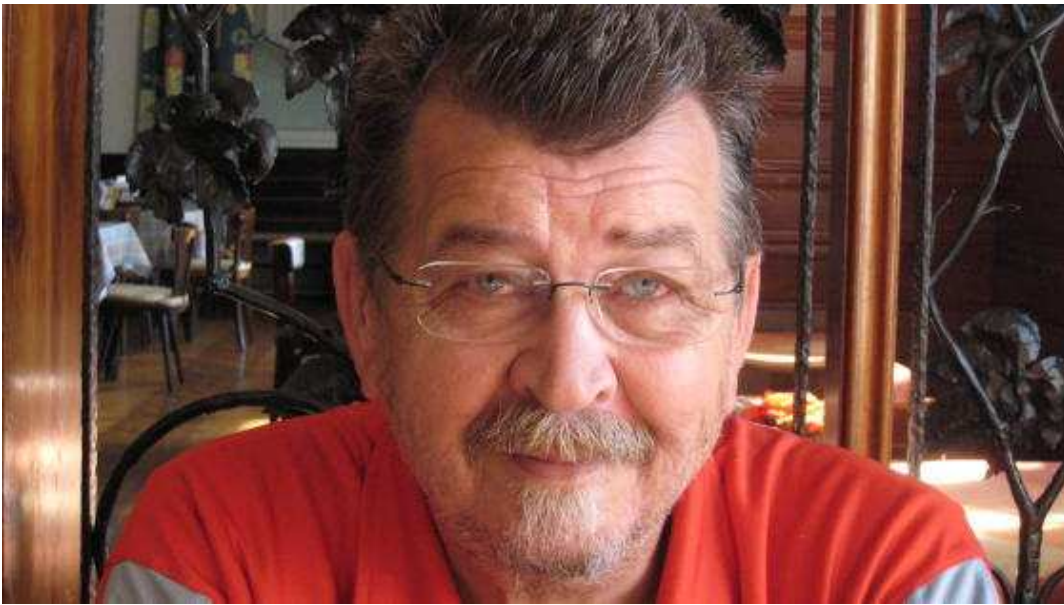
Gerhard Mayer, Gasthof Lindbauer, Linz

Gerhard Mayer ist der Pächter des Urfahrner Gasthofs Lindbauer an der Donau. Ihn haben wir an seinem einzigen freien Tag im Betrieb erwischt, bei der Aufarbeitung all der Bürokratie und Dokumentation, die unter der Woche liegen bleibt. Eine 100-Stunden-Woche ist für ihn normal, seit Jahren. "Das letzte Mal auf Urlaub war ich vor 21 Jahren", sagt er, wobei er im selben Atemzug anfügt: "In der Gastronomie kannst du nicht einfach arbeiten, das musst du leben. Und noch ist mein Herz dabei."

Im Wesentlichen bestätigt er all die Schwierigkeiten, die Wirtskollege Günther Hager in seinem neuen Buch "Fucking Gastro" schildert: Die mühsame Mitarbeitersuche zum Beispiel. "Was glauben Sie, wie oft mir das passiert, dass angekündigte Bewerber einfach ohne Abmelden nicht auftauchen? Das geht aber jedem so." Die Allergen-Verordnung und das tägliche Buchstaben-Spiel auf der Tageskarte sind ein weiteres Detail, wie zeitaufwändiger vieles werde, wobei der Nutzen für die Gäste oft fraglich sei.

Die Systemgastronomie, die Burger-Shops und die vielen Veranstaltungen und Verkostungen trügen zum Wirtshaussterben bei, sagt Mayer. "Die Wirtshauskultur wird umgebracht. Wir stehen das ganze Jahr im Betrieb. Die Stammtische haben sich verflüchtigt. Es ist schade, dass die traditionelle Wirtshauskultur erdrückt wird."

Ungerecht findet er die Ausnahmeregelungen bei der Registrierkasse für Vereine. Dies nähme den Wirten viel Geschäft weg.



Gerhard Mayer, Gasthof Lindbauer

Reinhard Guttner, „Schupf'n“, Rohr im Kremstal

Ganz anders tickt Gasthofbesitzer Reinhard Guttner aus Rohr im Kremstal. Mit seiner Frau Silke führt er mit sieben Mitarbeitern seit 15 Jahren die „Schupf'n“, ein bodenständiges Wirtshaus mit regionaler Küche. „Ja, jetzt ist es genug mit der Bürokratie“, spielt er auf Registrierkasse, Nichtraucher-gesetz und Allergenverordnung an. „Aber auch genug mit dem Jammern.“ Er will nicht immer nur negativ denken und reden, „Gastronomie ist schön“, sagt er. Er sieht sich nicht nur noch als Wirt, sondern „als Unternehmer“. Und als solcher brauche es ein Konzept, um erfolgreich zu sein. Bloß hinter der Budel auf Gäste zu warten, funktioniere nicht mehr.

Mit Werbung, einer Strategie und in seinem Fall dem Konzept der regionalen Küche gelinge es ihm seit Beginn, steigende Umsätze zu erzielen und das Haus voll zu haben. „Wir haben sehr hart buckeln müssen die Anfangsjahre. Jetzt haben wir Luft und können uns auch Urlaube leisten. Wer viel arbeitet, muss viel frei haben“, ist seine Devise. Eine 80- bis 90-Stunden-Woche hat auch er, nur kann er sich anders als Mayer für gewisse Zeit aus dem Betrieb herausnehmen. Guttner bestreitet nicht, dass die Personal-Suche schwierig und die Bürokratie herausfordernd ist. „Wenn man alles rasch erledigt, ist man nicht im Verzug. Alles ist machbar. Ich zähle nicht zu den Jammerern. Wir haben mit unserem Betrieb gezeigt, dass es auch ohne Jammern gut geht“, sagt der Kulti-Wirtsprecher.



OÖN-Tipp: „Fucking Gastro“ von Günter W. Hager, 19,90 Euro. Lesung und Diskussion mit dem Autor (moderiert von OÖN-Wirtschaftsressortleiter Dietmar Mascher) am 17.11. um 19 Uhr bei Thalia Linz, Landstraße 41, Eintritt frei. Keine Anmeldung erforderlich.

Auszug aus dem Buch "Fucking Gastro"

Ein Beispiel gefällig? Eines Morgens reinigte eine unserer Putzfrauen – vermutlich eine „böswillige Kettenraucherin“ – die Böden in meinem Restaurant. Aus wohl verständlichen arbeitstechnischen Gründen ließ sie dabei immer wieder für kurze Zeit einige der 18 Trenn- und Verbindungstüren zwischen den verschiedenen Extraräumen offen. Dass die gute Dame damit schon mit einem Bein im Kriminalstand, ahnte sie nicht. Denn eine der geöffneten Türen hatte auch die Funktion einer Trennwand zwischen Raucher- und Nichtraucherseite. Prompt wurde dieses „Vergehen“ fotografiert und beim Magistrat zur Anzeige gebracht. Schönheitsfehler: Das Foto war bereits um 7.30 Uhr früh entstanden, also zweiein-

halb Stunden, bevor das Lokal seine 18 Türen auch den Gästen öffnet!

Dumm gelaufen für den Anzeiger, könnte man nun meinen. Gnade gab es seitens des Magistrats trotzdem nicht. Die „Straftat“ kostete mich 600 Euro. Relativ „günstig“, wie man mir versicherte, da es sich um ein „erstmaliges Vergehen“ handelte. Bei weiteren ähnlichen Vergehen würde sich die Strafe jeweils verdreifachen, also 1.800 Euro, 5.400 Euro, 16.200 Euro und so weiter. Ich habe nachgerechnet: Bei der zehnten Verfehlung wären 11,8 Millionen Euro fällig! Eine hoffentlich abschreckend hohe Strafe für alle, die ein ähnlich abscheuliches Verbrechen wie das „putztechnische“ Offenhalten einer Türe planen ...

Quelle: nachrichten.at

Artikel: <http://www.nachrichten.at/nachrichten/wirtschaft/Wirtesterben-oder-normaler-Wandel;art15,2401597>

© OÖNachrichten / Wimmer Medien 2016 · Wiederverwertung nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung