

Dritter BZT-Jahresdialog 2023 zum Thema „Stirbt das Wirtshaus, so stirbt auch das Dorf!?“:

Teilnehmer*innen aus Wissenschaft, Politik und Gastronomie diskutierten, wie es mit dem soziokulturellen Ankerpunkt im Ort weitergehen kann

Kempton, 21. Juli 2023 (w&p) – Alles muss sich ändern, damit alles bleibt, wie es ist: Um die traditionellen Wirtshäuser in Bayern vor dem Aussterben zu bewahren, muss viel getan werden - darüber waren sich alle Expert*innen einig, die im Rahmen des dritten Jahresdialogs 2023 des Bayerischen Zentrums für Tourismus zum Thema „Stirbt das Wirtshaus, so stirbt auch das Dorf!“ diskutierten. Damit wurde der Dialog zum diesjährigen BZT-Themenkomplex „Nachhaltige Gestaltung des Alltags- und Urlaubsraums: Bedürfnisse von Einheimischen und Gästen“ fortgesetzt. Gesprächsteilnehmer*innen aus Wissenschaft, Politik und der Gastronomie berichteten aus der Praxis, erläuterten Herausforderungen und zeigten Lösungswege auf. Prof. Dr. Marco A. Gardini (stellvertretender Leiter des Bayerischen Zentrum für Tourismus) führte als Moderator durch die 90-minütige Veranstaltung.

In einem Impulsvortrag ging Prof. Dr. Marc Redepenning vom Lehrstuhl für Kulturgeographie an der Universität Bamberg auf die Merkmale und Funktionen der klassischen bayerischen Wirtshäuser ein. Sie seien einerseits bedeutsam für die Versorgung und die lokale Wirtschaftskraft, andererseits erfüllten sie eine spezielle Kulturfunktion. Ihre wichtigste Aufgabe liege allerdings darin, als sozialer Treffpunkt zu dienen und Menschen zusammenzuführen. Um auch in Zukunft bestehen zu können, müsse die Treffpunktfunktion des Wirtshauses wieder gestärkt und ein Weg gefunden werden, die Menschen vor Ort mehr in die Prozesse mit einzubinden. „Nur, wenn alle an einem Strang ziehen, kann das Wirtshaus überleben.“

Monika Poschenrieder, Vorsitzende des Fachbereiches Gastronomie beim DEHOGA Bayern und Geschäftsführerin im Forellenhof Walgerfranz in Bad Tölz, sieht das Wirtshaussterben als schleichenden Prozess, dem vielfältige Gründe wie der Fachkräftemangel, steigende Kosten oder die Corona-Pandemie zugrunde lägen. Um dem entgegenzuwirken, müssten einerseits neue Konzepte geschaffen, andererseits aber auch das authentische und traditionelle Wesen der Wirtshäuser erhalten werden. „Die DEHOGA bietet den Wirten ein breitgefächertes Unterstützungsprogramm und steht ihnen mit Rat und Tat zur Seite.“ Aktuell kämpfe der Verband unter anderem darum, dass die Mehrwertsteuer für Speisen nicht wieder auf 19 Prozent angehoben werde.

Mehr Verständnis für die Wirte innerhalb der Bevölkerung forderte Rita Böhm, erste Bürgermeisterin des Marktes Kinding. „Die Wirtshäuser müssen alle auch etwas verdienen und ihnen gebührt mehr Wertschätzung von Seiten der Gesellschaft“, führte sie

Gefördert durch



Bayerisches Staatsministerium für
Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie

Bayerisches Zentrum für Tourismus e.V.
Wiesstraße 13a · 87435 Kempten
info@bzt.bayern · www.bzt.bayern
0831/870 230 40

Leitung: Prof. Dr. Alfred Bauer
Wissenschaftliche Leitung: Prof. Dr. Jürgen Schmude
Stellvertretende Leitung: Prof. Dr. Marco A. Gardini
Schatzmeister: Klaus Fischer

aus. Aus ihrer Sicht sollten die Gemeinden und die Bürger mehr miteinbezogen und neue Konzepte mit einer höheren Zielgruppenorientierung umgesetzt werden.

Das sah auch Wolfgang Eurisch, erster Bürgermeister der Gemeinde Biessenhofen, so. In seiner Gemeinde mussten in den letzten zehn Jahren drei von fünf Gaststätten schließen. Als Alternative dienten die Vereinsheime im Ort, die auffangen, „was wir in den Wirthäusern verloren haben.“ Etwaigen Förderprogrammen der Politik zur Verbesserung der Lage steht er skeptisch gegenüber: „Die Programme grenzen die Kreativität oftmals sehr stark ein und sorgen für viel Bürokratie.“

Dass ein traditionelles Wirtshaus auch heutzutage noch florieren kann, zeigten Muk und Karin Röhl, Inhaber und Geschäftsführer der Gaststätte Röhl in Sinzing, die als „ältestes Wirtshaus der Welt“ gilt. „Wir führen unser Wirtshaus bereits in elfter Generation“, so Karin Röhl. Um dem allgegenwärtigen Fachkräftemangel entgegenzuwirken, greifen die Wirtsleute zu kreativen Maßnahmen. „Wir haben Beschäftigte aus der ganzen Welt, von Kamerun bis Vietnam, angeworben, um den Betrieb aufrecht erhalten zu können“, erklärte Muk Röhl, und ergänzte: „Wir setzen auf unsere fachlich fundierte Ausbildung, einen Blick für die zeitgenössischen Entwicklungen der Branche, ein gutes Marketing, eine konkrete Positionierung und Authentizität.“

Am Beispiel von Robert Soukup, Mitinitiator des Genossenschaftswirtshauses „Ein Dorf wird Wirt“ in Altenau, wurde schließlich deutlich, was daraus erwachsen kann, wenn die Bürger in einem Dorf das Schicksal ihres Wirtshauses selbst in die Hand nehmen. Als der Gaststätte in seinem Wohnort der Verfall drohte, gründete er mit anderen Einheimischen eine Genossenschaft zum Erhalt des Wirtshauses. Die Renovierungsarbeiten leisteten die Bewohner größtenteils selbst, heute läuft die Gaststätte wieder. „Das Vereinsleben findet wieder im Wirtshaus statt - glaubwürdig, regional, und authentisch.“

Im Hinblick auf das Wirtshaus der Zukunft waren sich die Teilnehmer einig: Es brauche Konzepte, die Tradition und Moderne vereinen, die alle Dorfbewohner*innen mitnehmen und auch die nächsten Generationen ansprechen. Dabei dürfe die Leidenschaft für den so außergewöhnlichen Beruf des Wirts nicht verloren gehen. Die Aufgabe, das Wirtshaus als bayerisches Kulturgut und als sozialen Dreh- und Angelpunkt vieler Dörfer und Gemeinden zu erhalten, sei eine lokale Gemeinschaftsaufgabe, an der viele Akteure, wie die Wirt*innen, die Bürger*innen, die Vereine und nicht zuletzt die Politik mit all ihrer Kreativität an zukunftsfähigen Lösungen arbeiten müssten. Denn jedes Dorf habe eine gute Gastwirtschaft verdient, so Prof. Dr. Marco A. Gardini in seinem Schlusswort.

Auszüge aus dem BZT-Fachgespräch können unter <https://bzt.bayern/jahresdialoge/> nochmals verfolgt werden. Der nächste Jahresdialog findet am 17. Oktober 2023 statt.

Gefördert durch



Bayerisches Staatsministerium für
Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie

Bayerisches Zentrum für Tourismus e.V.
Wiesstraße 13a · 87435 Kempten
info@bzt.bayern · www.bzt.bayern
0831/870 230 40

Leitung: Prof. Dr. Alfred Bauer
Wissenschaftliche Leitung: Prof. Dr. Jürgen Schmude
Stellvertretende Leitung: Prof. Dr. Marco A. Gardini
Schatzmeister: Klaus Fischer

Für weitere Rückfragen:
Prof. Dr. Alfred Bauer
Bayerisches Zentrum für Tourismus
a.bauer@bzt.bayern
www.bzt.bayern

Jens Huwald
Wilde & Partner Communications GmbH
jens.huwald@wilde.de
T: +49 (0)89 - 17 91 90 – 42
www.wilde.de Follow us on [Facebook](#) and [Instagram](#)

Im Auftrag für:
Bayerisches Zentrum für Tourismus e.V.
Wiesstraße 13a · 87435 Kempten
info@bzt.bayern · www.bzt.bayern
0831/870 230 40

Das Bayerische Zentrum für Tourismus (BZT) ist ein An-Institut der Hochschule Kempten. Es wurde im Zuge der neuen Tourismusinitiative des Bayerischen Staatsministeriums für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie gegründet und versteht sich als ein unabhängiger wissenschaftlicher Thinktank. Neben relevanten Forschungsprojekten initiiert und moderiert das BZT den praxisrelevanten Austausch zwischen Wissenschaftlern, Politikern und den verschiedenen Akteuren der Tourismuswirtschaft. Dabei stehen die Vermittlung von Wissen, die Identifikation wichtiger Themen der bayerischen Tourismuswirtschaft, die Vernetzung der bayerischen Tourismusakteure und ein lösungsorientierter Diskurs zur Förderung, Optimierung und Weiterentwicklung der Leistungsfähigkeit des bayerischen Tourismus im Fokus. Ziel des BZT ist die Förderung von Tourismuswissenschaft und -forschung sowie die Intensivierung des interdisziplinären Wissens- und Erfahrungsaustauschs. Näheres unter: <https://bzt.bayern/>

Gefördert durch



Bayerisches Staatsministerium für
Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie

Bayerisches Zentrum für Tourismus e.V.
Wiesstraße 13a · 87435 Kempten
info@bzt.bayern · www.bzt.bayern
0831/870 230 40

Leitung: Prof. Dr. Alfred Bauer
Wissenschaftliche Leitung: Prof. Dr. Jürgen Schmude
Stellvertretende Leitung: Prof. Dr. Marco A. Gardini
Schatzmeister: Klaus Fischer