

Wirtshaussterben und Tourismus – hochkarätiges Podium in Siegsdorf

Siegsdorf. Das Wirtshaussterben in der Region und seine Auswirkungen auf den Tourismus waren Gegenstand einer hochkarätig besetzten und gut besuchten Podiumsdiskussion im Festsaal Siegsdorf. Der Verband der Privaten Gastgeber im Chiemgau als Veranstalter freute sich über das starke Interesse der vielen Zuhörer.

Aiwanger oder Kaniber

Im Vorfeld der Veranstaltung war es zu Irritationen gekommen, weil der bayerische Wirtschaftsminister Hubert Aiwanger (FW) eingeladen war und zusagte, dann aber auf Mitteilung der beiden Ministerien und des Büros des Ministerpräsidenten Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber (CSU) an der Diskussion teilnahm.

Sie finde richtig, so Kaniber im Beginn des Abends, dass jetzt im Oktober im Rahmen der Koalitionsverhandlungen die für Bayern wichtigen Ressorts Tourismus und Gastronomie ihrem Landwirtschaftsministerium zugeschlagen wurden. „Landwirtschaft und Tourismus bedingen einander.“ Die bayerische Landwirtschaft biete die Grundlage für den Tourismus, und andersherum schaffe gerade die Gastronomie die Absatzwege für die regionalen Lebensmittel. Später am Abend pflichtet Michael Sechtenhauser bei. Der Geschäftsführer der Salzkammergut Tourismus Marketing GmbH, Bad Ischl, meint: „Gratulation, dass in Deutschland der Tourismus zur Landwirtschaft gekommen ist, wir in Österreich haben das leider nicht geschafft.“

Erschreckende Zahlen des Wirtshaussterbens

Der freie Journalist und Moderator Axel Effner führt in das Thema des Abends ein: „Der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband veröffentlicht: Die Anzahl der bayerischen Wirtshäuser ist von 20.000 im Jahr 2001 auf 14.500 im Jahr 2022 gesunken, was einem Rückgang von 24,5 Prozent entspricht. Noch beunruhigender ist, dass im Jahr 2022 rund 500 Gemeinden in Bayern ganz ohne Wirtshaus auskommen mussten, was etwa 23 Prozent aller Gemeinden im Freistaat sind.“

Michaela Kaniber vertritt, das Wirtshaussterben sei ein überaus ernstes Thema. Wer wie sie als Wirtstochter am Stammtisch groß geworden sei, bedient und geholfen habe, der wisse wie brutal die Branche unter Druck stehe. Arbeitskräftemangel, Arbeitszeitflexibilisierung, Inflation, Energiepreise und Erhöhung der Mehrwertsteuer. Die Situation der Gastronomie verlange so einen Abend, das Thema zu diskutieren, zu beleuchten.

Rückkehr zu 19 Prozent Mehrwertsteuer kontraproduktiv?

Auf Nachfrage des Moderators sieht Ministerin Kaniber es als „sehr bedauerlich“, dass die Mehrwertsteuerreduzierung auf 7 % nicht verlängert wurde. Das bayerische Kabinett habe sich noch am Vorabend sehr klar und deutlich für eine Verlängerung ausgesprochen und Ministerpräsident Markus Söder plane eine eigene bayerische Bundesratsinitiative. Die Rückkehr zum Mehrwertsteuersatz von 19 % in der Gastronomie setze eine Spirale in Gang. Irgendwann müsse auch der stärkste Wirt vor dem Hintergrund von Preissteigerungen überlegen, die Mehrwertsteuererhöhung an seine Gäste weiterzugeben. Darauf wird der Gast seltener zum Wirt gehen, überlegen, ob er sich den Wirtshausbesuch sparen sollte. Der Bund übersieht, dass mit der höheren Umsatzsteuer in der Folge Dinge wie Gewerbesteuer und Einkommensteuer geringer ausfallen.

Auf Berichte aus dem benachbarten Österreich angesprochen, wo eine Mehrwertsteuererhöhung von der Gastronomie gut verkraftet worden sei, hält Kaniber die Situation für nicht vergleichbar. In Österreich sei die Mehrwertsteuer auf Speisen in der Gastronomie von 5 auf 10 Prozent erhöht. Das sei etwas ganz anderes als die nahezu 20 Prozent in Deutschland.

Ein Füllhorn politischer Werkzeuge

Politische Werkzeuge Moderator Effner fragt nach den Möglichkeiten ihres Ministeriums im Korsett der Bundes- und Kommunalvorschriften die Gastwirte vorzubringen. Da wirkt die Ministerin nahezu euphorisch. „Deswegen habe ich am meisten gehofft, dass der Tourismus beim Landwirtschaftsministerium landet, weil der Werkzeugkasten dort viel, viel größer ist. Die Wenigsten

wissen, dass wir für den ganzen ländlichen Raum zuständig sind. Wir haben das Instrument der Dorferneuerung, wir haben Instrumente der integrierten ländlichen Entwicklung. Wir haben europäische Fördertöpfe, die uns Möglichkeiten geben.“ Kaniber verweist, dass die Gemeinde Wonneberg 2,4 Millionen Euro aus dem Landwirtschaftsministerium für ihr Bürgerhaus erhalten habe.

Das Ministerium werde sich sehr genau anschauen, an welchen Stellen es ansetzen müsse, ein weitgefächertes Portfolio für den Gast zu bieten. Das reiche vom Privatvermieter bis zum Fünf-Sterne-Haus. „Wir haben unglaublich viele Möglichkeiten und ich freue mich, das mit euch allen zu stemmen.“

Der Vermieter und das Wirtshaus

Als Barthl Irlinger, Vorsitzender des Verbandes der Privaten Gastgeber gefragt wird, wie sich das Wirtshaussterben auf seine 150 Privatvermieter im Verband auswirkt, sieht der, dass es ja nicht nur um die Gehehe. Das Wirtshaussterben gehe alle Betriebe an. Wenn der Feriengast im Wirtshaus in die Dorfgemeinschaft eintauchen kann, dann kommt er den nächsten Urlaub wieder. Es hängen nicht nur die Vermieter daran, und verweist zum Beispiel auf die Brauereien. Irlinger ruft auf anzupacken, damit das Wirtshaussterben zumindest gestoppt wird. Das geht uns alle an. „Wir haben unsere Wirtschaft, wir unterstützen unseren Wirt und gehen auch zum Wirt“, nimmt er sich vor. Moderator Effner pflichtet bei und ruft auf, das Verhältnis zum Wirt zu überdenken.

Irlinger sieht, dass vor der Pandemie 80 Prozent der Wirte keinen Ruhetag in der Woche hatten. Heute wären es drei oder vier, weil das Personal fehle, greift er das Thema des Arbeitskräftemangels auf. Er sieht große Herausforderungen, den Arbeitsplatz in der Gastronomie wieder interessant zu machen.

Das Plädoyer: Freiheit statt Dirigismus

Effner spricht die Bürokratie als einen der Gesichtspunkte an, der die knappe Arbeitszeit auffrisst. 13 Stunden, zitiert er einen Wirt, sitze der in der Woche, die Bürokratieauflagen zu erfüllen.

Kaniber bestätigt das. Bei uns in Deutschland gibt es für jeden Gedanken ein eigenes Gesetz. Wir müssen zurückzukehren zum Grundsatz Freiheit statt Dirigismus. Kaniber wendet sich im Beispiel gegen starre Arbeitszeitregelungen. Wir müssen uns den fleißigen Arbeitnehmern der neuen Welt anpassen. Wir müssen flexibler werden und den Leuten vertrauen.

Moderator Effner spricht in der Runde Rudi Zeif, Geschäftsführer und Gastwirt des historischen Sailer Kellers in Traunstein, an. Zeif spricht sich gegen die starren Regelungen des Arbeitszeitschutzgesetzes aus. Der Mensch solle arbeiten, wenn er mag und soviel er mag. Für ihn sei die Lösung, dass es sich bei seinem Unternehmen um einen Familienbetrieb handle, in dem jeder zupacke. Und unter Familie versteht er aufgrund der langjährigen Zusammenarbeit die Mitarbeiterfamilie. Die wären eben bereit, auch einmal ans Limit zu gehen. Andererseits sei er als Arbeitgeber immer wieder gern bereit, das mit einem „Zuckerl“ im Arbeitsverhältnis zu honorieren.

Moderator Effner fragt: ihn: „Alles wird teurer, was kann man an den Gast weitergeben?“ Zeif sieht da die Rückkehr zum hohen Mehrwertsteuerbetrag als „Todesstoß“. „Ein Wirt hat keine Rücklagen.“ „Wir können alle nicht an der Qualität oder an etwas anderem sparen. Als Wirt muss ich die gestiegenen Kosten notgedrungen weitergeben. Und das geht eben nach hinten los, weil der Gast sich das nicht mehr leisten will und kann.“

Digitalisierung beim Wirt

Mit „Digitalisierung“ sieht Moderator Effner ein Stichwort in aller Munde. Er fragt Dr. Birgit Seeholzer, Geschäftsführerin der Chiemgau GmbH Wirtschaftsförderung, ob die Digitalisierung die Gastronomie voranbringe. Eine Generallösung sei die Digitalisierung sicher nicht, erwidert Seeholzer. „Aber in vielen unserer Lebensbereiche wird sie sich weiterentwickeln. Da kann ich mir vorstellen, dass die Digitalisierung in der Gastronomie die Arbeitsbedingungen weiter erleichtert, sodass der Beruf für Fachkräfte und junge Leute wieder attraktiver wird.“ „Auch hilft sie, den jungen Kunden zu erreichen und zu gewinnen.“ „Ein jeder muss für sich schauen, was geht.“ Seeholzer verweist auf die Vielzahl der E-Coaches, die mit ganz vielen Bausteinen die Situation von Unternehmern und auch Wirten verbessern können. Seeholzer ermuntert einen jeden, die Wirtschaftsförderung darauf anzusprechen. Axel Effner fragt, ob in diesem Zusammenhang eine Zusammenarbeit mit dem Campus Chiemgau

möglich erscheint. „Natürlich kann ich mir das vorstellen“, sieht Seeholzer. „Es ist absolut wünschenswert, dass sich Wissenschaft und Praxis zusammenschließen.“ Sie kann sich gut für die Gastwirtschaft vorstellen, fortschrittlich, innovativ zu sein und trotzdem in der Tradition bayrischer Wirtshauskultur zu stehen.

Bayrischer Wirtshauskultur - ein gut gezapftes Bier und ein schmackhaftes Essen

Und da ist ein gut gezapftes Bier und ein qualitativ gutes bayrisches Essen Thomas Ehrmann, Verkaufsleiter bei der Privaten Landbrauerei Schönram, im Anschluss an die schwierigen Zeiten der Pandemie die schwierige Situation der Gastwirte. Während die Banken mit starren Konzepten da eher zurückhaltend agieren, hat der Wirt in Kooperation mit seiner Brauerei einen kompetenten Ansprechpartner, der aufgrund seiner Branchenerfahrung oft eher und manchmal auch günstiger Gelder zur Verfügung stellt, einen Investitionsrückstau aufzulösen. In einem von Moderator Effner hinterfragten Trend zu Erlebnisgastronomie sieht er keine Lösung. „Wir reden hier von dem Wirtshaus in der Gemeinde, von bayrischer Wirtshauskultur. Und da ist ein gut gezapftes Bier und ein qualitativ gutes bayrisches Essen immer noch das, was der Gast sucht“, erntet Ehrmann kräftigen Beifall. Allerdings denken wir schon darüber nach, die Leute zu uns in die Brauerei zu bringen und sie für uns und unsere Wirte zu gewinnen, sieht Ehrmann. Da entwickeln wir immer wieder verschiedene Konzepte, die wir dann auch umsetzen.

Auf Stichwort vom Moderator Effner beschreibt Gastronom Rudi Zeif das neue Konzept mit einem historischen Zelt und historischen Fahrgeschäften zum nächstjährigen Traunsteiner Frühlingsfest.

Ähnliche Herausforderungen beim Vorbild Österreich

Wie es denn im Nachbarland Österreich aussehe, möchte Moderator Effner von Michael Spechtenhauser, dem Geschäftsführer der Salzkammergut Tourismus Marketing GmbH aus Bad Ischl, wissen. „So ganz ist unsere Situation nicht vergleichbar“, sieht Spechtenhauser. Klassische Familienbetriebe gebe es beim Nachbarn kaum noch, weil die Kinder den Betrieb und die Arbeit kennen und nicht fortsetzen möchten. Unsere Zuwachszahlen, die wir für Gastronomiebetriebe verzeichnen, kommen über neu eröffnete Betriebe, Imbiss, Restaurants mit ausländischem Angebot. Das klassische Wirtshaus wird auch in Oberösterreich immer weniger. Das klassische Wirtshaus ist sehr dienstleistungsintensiv, empfindet er, und die dafür „erforderlichen Arbeitskräfte sind auch bei uns knapp“. „Unser großes Pech, in Österreich leben weit weniger Leute als in Deutschland, das große Glück, wir haben sehr viele Feriengäste.“ Die sagen sich, wenn wir in Urlaub sind, dann gehen wir auch essen. Dafür bleiben sie dann gern einen Tag weniger.

Spechtenhauser sieht zwei Stellschrauben. „Das eine sind die Rahmenbedingungen, die uns der Staat und die Länder für den Tourismus und die Gastronomie geben. Die andere, viel größere Stellschraube, das ist der Unternehmer.“ „Wir können dem ein bisschen helfen, bei der Mitarbeiterbindung und mit Kooperationen, aber der Erfolg steht und fällt mit dem Unternehmer. Und deshalb gibt es nicht die eine Lösung“, Spechtenhauser weiter. „Jeder muss seinen eigenen Weg finden.“ Meist führe der über viel Qualität, für die die Menschen immer noch gern bezahlen. Je größer die Betriebe sind, desto leichter tun sie sich mit den Herausforderungen. Dort finde der Mitarbeiter auf ihn zugeschnittene Arbeitszeiten und werde nicht als Springer eingesetzt. Im Übrigen ist Spechtenhauser der Meinung: „Der Unternehmer, der es wirklich will, der wird es schaffen.“

Moderator Effner bringt österreichische Beispiele ein, mit denen Gastronomiebetriebe Mitarbeiter mit besonderen Aktionen belohnen. „Da gibt es Beispiele für“, pflichtet Spechtenhauser bei, aber den wirklichen Schlüssel zur Mitarbeiterbindung sieht er in der guten Bezahlung und der geregelten Arbeitszeit. Sein Fazit: „Die Mitarbeiterbindung und -bindung ist die größte Problematik und die treffe eben auch die Gastronomie.“

Den Nachwuchs begeistern

Zum Thema beruflicher Nachwuchs sieht Birgit Seeholzer, dass während der Pandemie 8 Prozent der Gastronomiearbeitskräfte in die freie Wirtschaft abwanderten, z. B. in Industrieunternehmen. Zudem gehen die zu erwartenden Zahlen der Berufsabschlüsse in den nächsten 10 Jahren um 10 Prozent zurückgehen. „Die Lücke zwischen denen, die in den Ruhestand gehen, und denen, die nachkommen, wird in allen Bereichen immer größer. Umso wichtiger ist es, dass die Arbeitgeber attraktiver werden.“

Da treffe es die Gastronomie, weil sie in den letzten Jahren kein positives Image aufbaute. Um so mehr gelte es attraktiver zu werden. Da stehe die Gastronomie aber vor dem Problem, dass die Betriebe immer weniger in der Lage sind, eine umfassende Ausbildung anzubieten.

„Den Jugendlichen ist nicht bewusst, welche unglaublichen Entwicklungsmöglichkeiten diese Branche bietet.“ Wenn aber weniger Jugendliche für die Gastronomie lernen, desto kleiner und Wohnort ferner werden die Berufsschulklassen. Seeholzer sieht „sicherlich eine Chance“, Arbeitskräfte aus dem Ausland zu gewinnen. Der Weg dahin sei aber weniger einfach, als man zunächst glaube. Die Eingliederung verlange erst einmal ein „Gelingen lassen“.

Sie spricht bürokratische wie sprachliche Hürden an. Für den Arbeitgeber bedeute das einen großen Aufwand, diese Leute zu finden. International aufgestellt, würden viele von ihnen später auch abwandern. „Auch zu diesem Thema müssen wir uns im ländlichen Raum sehr auf die Hinterbeine stellen.“

Vom Kunden zerstörte Strukturen

Michaela Kaniber möchte eines anfügen: „Wir haben viele unserer funktionierenden Strukturen selbst durch unsere „Geiz ist geil“-Mentalität zerstört. Jetzt rudern wir überall herum, um wieder zu diesen Strukturen zurückzukommen, zum Metzger, Bäcker und Gastronomen im Ort zurückzufinden.“ Kaniber erinnert sich an Stammtische, mit denen der Wirt früher im Winter überlebte. „Die Zeiten werden wir nicht mehr erleben.“ „Die Umkehr müssen wir tatsächlich gemeinsam hinkriegen“, ruft Kaniber auf.

Der ehemalige Leiter der Berufsschule Freilassing meldet sich zu Wort. Wir müssen wieder Schüler in die Berufsschulklassen bringen. Zugleich warnt er: „Ein wenig müssen wir uns da schon alle an die Nase fassen als Eltern.“ Er zitiert den Spruch von Eltern: „Du darfst alles lernen, was du willst, aber Koch wirst du nicht!“

Ein berührender Moment gab den Zuhörern einen Blick auf die Herausforderungen der heutigen Welt für junge Gastronomen.

Ein Blick auf die Praxis

Stephanie Enzinger aus dem Lift Stüberl Neukirchen, der Gaststätte am Teisenberglift in Neukirchen schildert eindringlich den Kampf der jungen Leute mit einer Ausdehnung des Gaststättenbetriebes auf die Sommermonate, den Betrieb rentabler zu machen und mit Aufstockung und Modernisierung einen Lebensraum zu verwirklichen. Über mehrere Jahre endeten die Pläne jetzt mit einer endgültigen Absage durch das Landratsamt. Michaela Kaniber lud sie darauf ausdrücklich zu einer Sprechstunde in ihr Bürgerbüro ein, weil für ein so vielschichtiges Projekt die Diskussion keine Basis sein kann. Stephanie Enzinger wird einen solchen Termin wahrnehmen.

Am Ende brachte der Abend keine kontroverse Diskussion, aber weil der Moderator das Thema weit fächerte, wurden die Herausforderungen umfassend beleuchtet. Der ein oder andere erfreuliche Punkt zeigt die Richtung, wie es gelingen kann, das Wirtshaussterben zu stoppen oder vielleicht sogar eine Wende herbeizuführen.