



# Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

## Genuss mit Geschichte? Die Wirtshauskultur in Bayern im Wandel.

Landtagspräsidentin Barbara Stamm übernimmt Schirmherrschaft der Wirtshauskult(o)ur / Stamm, DEHOGA Bayern-Präsident Ulrich N. Brandl und Prof. Dr. Hans Hopfinger zeigen Bedeutung des Gastgewerbes auf

(Schwarzach am Main) „Das Wirtshaus ist eine Institution mit langer Tradition in Bayern. Es ist Teil unserer gelebten fränkischen und damit auch bayerischen Kultur. Es ist ein Ort der Begegnung, der Diskussion und auch der Unterhaltung, es übernimmt viele wichtige soziale Funktionen“, so die Präsidentin des Bayerischen Landtags Barbara Stamm, MdL, im Rahmen eines Pressegesprächs des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern in Schwarzach am Main. „Aus diesem Grund übernehme ich sehr gerne die Schirmherrschaft für die Wirtshauskult(o)ur des DEHOGA Bayern, deren Ziel es ist, am Beispiel herausragender Wirtshäuser die Bedeutung der Wirtshauskultur aufzuzeigen“, so Stamm.

„Wir wollen die vielen positiven Beispiele unterstützen und hervorheben um anderen Mut zu machen“, betonte Ulrich N. Brandl, Präsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern, „denn wo Wirtshäuser leben können, hat auch der ländliche Raum eine Chance.“

Mit beiden zusammen diskutierten zum Thema *Wirtshauskultur in Bayern* in „Schwab’s Landgasthof“ Prof. Dr. Hans Hopfinger von der Katholischen Universität Eichstätt-Ingolstadt, Thomas Dauenhauer, DEHOGA Bayern-Vorstandsmitglied des Bezirks Unterfranken sowie der Kreisstelle Kitzingen, und Hermann Queck, Erster Bürgermeister der Gemeinde Buchbrunn gemeinsam mit Hausherr Joachim Schwab.

Doch so wichtig sie ist, scheint die Wirtshaustradition seit vielen Jahren gewaltig an Bedeutung zu verlieren. Laut Hopfingers Studie *Genuss mit Geschichte? Die Wirtshauskultur in Bayern im Wandel* haben viele Wirtshäuser auf dem flachen Land in den letzten Jahren ihre Türen geschlossen. „Wo die Wirtschaft stirbt, stirbt der Ort“, so seine Kernthese. Zu einem ähnlichen Ergebnis kommt auch der aktuelle Betriebsvergleich des Deutschen Wirtschaftswissenschaftlichen Instituts für Fremdenverkehr an der Universität München (dwif): *„Zu massiven Bereinigungen kam es erneut bei Gasthöfen und Schankwirtschaften (...). Da dieser Betriebstyp für die gastronomische Grundversorgung von großer Bedeutung ist, gibt diese Entwicklung mit Blick auf eine geringere Versorgungsdichte strukturpolitisch zu denken.“*

Seite 1 von 3

Seite 2 von 3

Brandl forderte die Politik auf, die Rahmenbedingungen für den Erhalt der bayerischen Wirtshauskultur auf den Prüfstand zu stellen: „Hier gibt es die unterschiedlichsten Ansatzpunkte, um Dorfwirtschaften zu unterstützen. Allen voran ist ein einheitlich reduzierter Steuersatz für das gesamte Gastgewerbe Voraussetzung für den Fortbestand der Wirtshaustradition.“ Zudem dürften immer mehr Auflagen und Dokumentationspflichten nicht dazu führen, dass es immer weniger Betriebe gibt, in denen sie angewendet werden könnten.

„Die Verwendung regionaler Produkte im saisonalen Wechsel, das Erschließen von zusätzlichen Absatzmärkten durch Catering, die Zusammenarbeit mit Vereinen, die mittägliche Verpflegung von Kindergarten- und Schulkindern oder das konsequente Ausrichten an den Bedürfnissen der jeweiligen Zielgruppe sind dabei nur einige Aspekte, die seitens der Wirte umgesetzt werden können,“ zählte Thomas Dauenhauer auf.

Joachim Schwab betonte: „Wir Gastwirte machen Bayern erst kulinarisch erlebbar. Die Zusammenarbeit mit Landwirten aus der Region, die Verwendung hochwertiger Zutaten, handwerkliche Herstellung und Kreativität sind für uns eine Chance, sich zu profilieren. Diese kulinarische Vielfalt – sowohl in der „echt fränkischen“ bodenständigen Küche, als auch neue Geschmackserlebnisse, begeistert Touristen wie Einheimische gleichermaßen. Thomas Dauenhauer fügte hinzu: „Gastwirtschaften wie „Schwab´s Landgasthof“ sind Orte der Begegnung, zu denen man gerne hinget, wo man sich wohlfühlt, weil hier neben einer wunderbaren Küche vor allem auch eine wahre Gastfreundschaft herrscht. Hier kommt man noch zum Stammtisch zusammen – ein Stück gelebte Dorfkultur.“

Diese Kultur fehlt seit längerer Zeit der Gemeinde Buchbrunn. Deren Bürgermeister Hermann Queck betonte: „Erst, wenn das letzte Wirtshaus geschlossen hat, merken viele, was ihnen da verloren gegangen ist.“ Neben der kulturellen Bedeutung der Branche, gibt es eine weitere Besonderheit: Das Gastgewerbe bietet seine Arbeits- und Ausbildungsplätze bis in den letzten, oftmals strukturschwachen Winkel Bayerns hinein an, in Regionen, aus denen sich andere Industrien und Dienstleister längstens zurückgezogen haben. „Hier einen entsprechenden Ersatz zu schaffen, gestaltet sich oftmals äußerst schwer bis unmöglich“, so Queck.

## Tourismus in Zahlen

**Bayern** ist nach wie vor die beliebteste Tourismusdestination Deutschlands. Der Jahresumsatz beträgt über 31 Milliarden Euro, rund 560.000 Menschen verdienen ihr Einkommen im Tourismus. Hotellerie und Gastronomie bilden das Rückgrat der bayerischen Leitökonomie Tourismus. Für rund 354 000 Beschäftigte bietet die Branche im Freistaat Arbeit, das entspricht über 7 Prozent aller Arbeitsplätze Bayerns. Darüber hinaus befindet sich mit 10.500 Auszubildenden nahezu jeder zehnte bayerische Ausbildungsplatz in einem Hotel oder einem Gastronomiebetrieb.

Seite 3 von 3

**Franken** gilt dabei als wichtiges bayerisches Urlaubsziel. Über 160.000 Menschen leben in Franken vom Tourismus, der insgesamt über 8 Milliarden Euro Umsatz pro Jahr erwirtschaftet. Insbesondere junge Menschen finden im Hotel- und Gastgewerbe Ausbildungsplätze und auch andere Branchen, wie etwa der Einzelhandel und diverse Dienstleister, profitieren direkt vom Tourismus.

Darüber hinaus wirken sich die Vorleistungen für die touristische Leistungserstellung auf die Einkommen von Zulieferern sowie auf die Steuerzuflüsse an Bund und Kommunen aus. Diese Faktoren machen den Tourismus zu einer tragenden Säule der fränkischen Wirtschaft.

- Ende der Pressemitteilung -