

Der Strukturwandel der Gastronomie in Vorarlberg

Über Hintergründe, Rahmenbedingungen des Gasthaussterbens und mögliche Alternativen für Gemeinden



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

BUNDESMINISTERIUM
FÜR NACHHALTIGKEIT
UND TOURISMUS



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



Auftraggeber:

Verein „Dörfliche Lebensqualität und Nahversorgung“

www.nahversorgung.org

Mag. Karl-Heinz Marent MBA

karlheinz.marent@aon.at

T 0664 122 07 02

Mit freundlicher Unterstützung der Wirtschaftskammer Vorarlberg Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft

Bearbeitung im Zeitraum Juli 2017 bis März 2018 durch:

Johannes Herburger MA

Klostergasse 12/5

6900 Bregenz

johannes@modul5.at

Inhalt

Zum Geleit	1
1. Einleitung und Forschungsdesign	2
2. Veränderungen der gastronomischen Struktur in Raum und Zeit.....	3
3. Strukturelle und betriebswirtschaftliche Transformationen	8
3.1. Veränderungen der strukturellen Rahmenbedingungen.....	8
3.1.1. Von der Agrar- zur Dienstleistungsgesellschaft.....	9
3.1.2. Konzentrationstendenzen im Tourismus	11
3.1.3. Die PendlerInnen als wesentliche Akteure	13
3.1.4. Bevölkerungsentwicklung und Alterung.....	15
3.1.5. Bevölkerungsentwicklung – Internationalisierung der (Ess-)Kulturen.....	17
3.1.6. Singularisierung und Haushaltsstrukturelle Änderungen.....	19
3.1.7. Veränderte Rollenbilder der Geschlechter	21
3.1.8. Der Verein als tragendes Element	23
3.1.9. Die Rolle der Behörden und rechtlichen Auflagen.....	24
3.2. Betriebswirtschaftliche Rahmenbedingungen	25
3.2.1. Wegbrechen von Nebenerwerbsmöglichkeiten und des zweiten Standbeins	26
3.2.2. Investitionen in die Bausubstanz.....	27
3.2.3. Professionalität und Image der Wirte	29
3.2.4. Knackpunkt Betriebsübergabe	30
3.2.5. Personalrecruiting und Personalstruktur	31
3.3. Zwischenfazit	33
4. Auswirkungen und Hintergründe des Gasthaussterbens in fünf Gemeinden	34
4.1. Fallbeispiel Übersaxen.....	35
4.2. Fallbeispiel Schnifis.....	37
4.3. Fallbeispiel Nüziders	39
4.4. Fallbeispiel Rankweil.....	41
4.5. Fallbeispiel Laterns	43
4.6. Dokumentation der Podiumsdiskussion „Gasthaussterben Quo Vadis?“	45
4.7. Good-Practice-Beispiele	48
4.7.1. Krone, Dafins	48
4.7.2. Bartle, Riefensberg	49
4.7.3. Üser Dorfwirt, Wald am Arlberg.....	50
4.7.4. Luag Ahe, Dünserberg	51
4.7.5. Bugo, Göfis	52
4.8. Zwischenfazit aus den Gemeindeergebnissen.....	53
5. Maßnahmenkatalog und Handlungsempfehlungen	54
5.1. Übergeordnete Ebene.....	54

5.1.1.	Entwicklung einer Gastronomie-Strategie analog zur Tourismusstrategie	54
5.1.2.	Stärkeres raumplanerisches Eingreifen auf der „Grünen Wiese“	55
5.1.3.	Einfachere Verfahren und Auflagen für die (dörfliche) Kleingastronomie	55
5.1.4.	Regelmäßigen Austausch zwischen Behörden schaffen.....	56
5.1.5.	Schulterschluss zwischen den Gemeinden und der Sparte stärken.....	56
5.1.6.	Image des Wirteberufs und der Arbeit in der traditionellen Gastronomie fördern	57
5.1.7.	Arbeitsrechtliche Regularien bedarfsgerecht anpassen	57
5.1.8.	Verstärkte Unterstützung bei Betriebsübergaben und Innovationsprozessen	57
5.1.9.	Regionale und lokale Synergien heben.....	58
5.1.10.	Gasthaussterben in der neuen Gastronomieausbildung berücksichtigen.....	58
5.2.	Lokale Ebene	59
5.2.1.	Raumplanerische Instrumente auf der örtlichen Ebene nutzen	59
5.2.2.	Regelmäßige Vereins- oder Dorfstammtische anbieten	59
5.2.3.	Keine Ausweisung von Vereinslokalen und Kopplung von Vereinsaktivitäten.....	59
5.2.4.	Charakter und Eigenständigkeit der Betriebe hervorheben	59
5.2.5.	Entscheidungsbaum für Gemeinden	60
5.3.	Aufgabenverteilung und Zeitrahmen	61
6.	Fazit	62
Quellen:	63

Zum Geleit

Der Verein „Dörfliche Lebensqualität und Nahversorgung“ wurde im Jahr 2008 gegründet mit dem ursprünglichen Ziel die Dorfläden in unserem Land langfristig zu unterstützen und deren Erhalt abzusichern. Wie sich anhand zahlreicher Investitionen und Renovierungen in den letzten Jahren zeigt, ist man diesbezüglich auf einem guten Wege, wenngleich die Situation sicher nicht einfacher wird. Dies verdeutlichte sich im Nahversorgerbericht, der im Herbst 2017 veröffentlicht wurde.

Gleichzeitig wird die Aufgabenstellung im Verein, gemäß seinem Namen, immer breiter. Neben dem Projekt „gutleben“, das zur Stärkung der Gesundheit durch die Dorfgemeinschaft ins Leben gerufen wurde, steht auch das Thema Gasthaussterben immer weiter oben auf der Agenda. Viele Gemeinden im Land klagen, dass sie kein Dorfgasthaus mehr haben, oder dessen Zukunft mehr als ungewiss ist.

Anders als in der Nahversorgung, kann der Verein im Bereich der Dorfgastronomie nur auf sehr wenige Erfahrungen und Netzwerke zurückgreifen. Um dies zu ändern, wurde im Vorstand beschlossen eine Studie zu diesem Thema durchzuführen, in der aufgezeigt wird welche vielfältigen Gründe es für das Gasthaussterben gibt und welche Best-Practice-Beispiele in Vorarlberg wir bereits haben.

Mit der Podiumsdiskussion „Gasthaussterben Quo vadis“, die am 14.3.2018 in der Krone Dafins stattfand, konnte auch ein erster Impuls zur stärkeren Vernetzung von Branche und Gemeinden gesetzt werden. Diesen Weg gilt es nun weiterzuführen.

Ebenfalls wurde in der Studie versucht in fünf Beispielgemeinden in den Regionen Vorderland und Walgau konkrete Anknüpfungspunkte zu setzen, die die dörfliche Gastronomie fördern und weiterentwickeln sollen.

Als Obmann des Vereins möchte ich mich recht herzlich bei allen Gemeinden bedanken, die an dieser Studie teilgenommen haben und wünsche ihnen eine erfolgreiche Zukunft für ihre Dorfgastronomie.

Dank gebührt des Weiteren allen Wirtinnen und Wirten im Ländle. Sie leisten einen wichtige Beitrag für die hohe Lebensqualität in unseren Dörfern und Städten. Dank gilt aber auch den Autoren, Finanziers und Unterstützern dieser Studie. Insbesondere der LEADER-Region Vorderland-Walgau-Bludenz mit Obmann Walter Rauch und Geschäftsführerin Karen Schillig, dem Landesstatthalter Mag. Karl-Heinz Rüdisser und seiner Abteilung sowie insbesondere auch der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft in der Wirtschaftskammer Vorarlberg mit Obmann Elmar Herburger und Spartengeschäftsführer Harald Furtner. Der Verein pflegt seit jeher die Zusammenarbeit mit den Institutionen in unserem Land und wird dies auch im Bereich der Gastronomie so weiterführen.

Ich wünsche allen Leserinnen ein erkenntnisreiches Lesen.

Bgm. Rainer Duelli – Obmann Verein Dörfliche Lebensqualität und Nahversorgung

1. Einleitung und Forschungsdesign

„Ohne Gastronomie ischt s Dorfleaba ned amol halb sövl Wert“ oder „Stirbt der Wirt, stirbt der Ort“ sind Sätze die im Zuge der Erstellung dieser Studie vielfach verwendet wurden. Warum Gasthäuser schließen weiß im Einzelfall jeder: Der Wirt ist zu faul, das Essen zu schlecht oder zu teuer, die Behörden sind schuld, die Jungen gehen nicht mehr Jassen, alle schauen nur noch auf ihr Handy, usw. Die Gründe warum Gasthäuser sterben sind also sehr vielfältig und lassen sich aber nur im Einzelfall auf diese scheinbar einfachen Gründe reduzieren.

Grund genug, sich die gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Veränderungen der letzten gut 100 Jahre in Kontext mit der Gastronomie zu setzen und zu untersuchen, wie diese auf den Strukturwandel in der Gastronomie wirken bzw. wirken könnten.

Grundsätzlich baut sich die Studie aus zwei Teilen auf. Im ersten Teil werden Gründe für das Gasthaussterben gesucht und anhand von qualitativen oder quantitativen Daten untermauert. Im zweiten Teil geht es vermehrt darum die gemeindespezifischen Merkmale herauszuarbeiten, um so zu angemessenen Handlungsempfehlungen für die Gemeinden, aber auch für das gesamte Land zu kommen.

Vorab ist hier festzuhalten, dass der Anspruch der Studie nicht die Vertiefung auf einen spezifischen Grund für das Gasthaussterben ist (z.B. Behörden, Vereine etc.), sondern eine Sammlung und Katalogisierung möglichst vieler Faktoren die das Gasthaussterben bedingen, da dies allgemein und im Besonderen auch für Vorarlberg noch fehlt. Dies ist deshalb notwendig, weil insbesondere im lokalen Diskurs vielfach vorgegeben wird, dass man genau weiß, warum das Gasthaussterben um sich greift. Ebenso wird über die Medien vielfach transportiert, dass es nur Behördenauflagen seien, die zum Gasthaussterben führen. Dem soll mit einem breiten Forschungsdesign entgegengesteuert werden. Die zentralen Fragestellungen für die Studie sind daher:

- Welche Gründe für das Gasthaussterben gibt es und wie können diese kategorisiert werden?
- Wie können bestehende Betriebe unterstützt oder leerstehende Gasthäuser wiederbelebt werden?
- Welche bürgerschaftlichen und alternativen Ideen gibt es?

Zur Beantwortung dieser Fragestellungen, die sowohl gesamtgesellschaftliche Veränderungen als auch gemeinde- bzw. betriebsspezifische Rahmenbedingungen beinhalten wird folgendes Vorgehen gewählt:

- a. Literaturrecherche und -analyse von bestehenden Studien, historischen Aufarbeitungen etc.
- b. Recherche von geeignetem, vorarlbergspezifischen Datenmaterial um die genannten Argumente zu untermauern
- c. Interviews in den fünf ausgewählten Beispielgemeinden. Je eines mit einem/einer Wirt_in und einem/einer Lokalexpert_in (Bürgermeister, Gemeindegeschäftsführer, Vereinsobmann etc.)
 - Rankweil: Franz Abbrederis (Alt-Vizebürgermeister; Slow-Food-Vorarlberg) und Matthias Gantner (Gasthaus Sonne)
 - Übersaxen: Rainer Duelli (Bürgermeister), Manfred Vogt (Gemeindevorteiler, Ausschuss Krone) und Vincenzo Lafuenti (Gasthaus Krone)
 - Laterns: Heinz Ludescher (Bürgermeister), Gerold Welte (Vize-Bürgermeister), Karl-Heinz Schmidt (Falbastuba und Obmann Tourismusverein) sowie Barbara und Arthur Vith (Löwen Laterns)

- Schnifis: Günther Berchtel (Gemeindesekretär), Matthias Mayr (Dreiklang-Manager) und Anton Berchtel (Gasthaus Krone)
 - Nüziders: Peter Neier (Bürgermeister) und Margit Galehr (Bad Sonnenberg)
- d. Vertiefende Interviews mit Fachexpert_innen zu ausgewählten Fragestellungen:
- Norbert Schnetzer (Vorarlberger Landesbibliothek)
 - Guntram Schöch (IPA – Internationale Personalagentur – Regionalleitung)
 - Hartwig und Susanne Lohs (Autoren „Traditionelle Gasthäuser in Vorarlberg“)
 - Bezirkshauptmannschaft Bregenz
 - Arbeitsinspektorat Vorarlberg
 - Elmar Herburger (Gasthof Mohren Rankweil, Spartenobmann Tourismus und Freizeitwirtschaft)
- e. Bürgerstammtische oder Workshops in den fünf beteiligten Gemeinden (inkl. Vorgespräche)
- f. Podiumsdiskussion zum Thema am 14.3.2018 in der Krone Dafins.

Die Studie soll aber nicht nur um der Studie Willen gemacht werden. In allen fünf beteiligten Gemeinden soll versucht werden, Anknüpfungspunkte zu setzen an denen die einzelnen Gemeinden mit ihren jeweiligen Rahmenbedingungen weiterarbeiten können.

2. Veränderungen der gastronomischen Struktur in Raum und Zeit

Aktuell gibt es keine Informationen über das Ausmaß des Gasthaussterbens in Vorarlberg. Die genaue Zahl wird auch aufgrund mangelnder vergleichbarer Daten (z.B. aus dem gleichen Register) auch nie bekannt sein. Damit aber zumindest ein Rahmen eingegrenzt werden kann, wurde die aktuelle Zahl der bei der Wirtschaftskammer Vorarlberg gemeldeten Mitgliedsunternehmen mit einer historischen Quelle verglichen. Dabei handelt es sich um das „Handbuch für das Vorarlberger Gastgewerbe“ von Werner Alram. Darin sind alle Gastgewerbebetriebe in Vorarlberg nach Gemeinden untergliedert aufgelistet. Zwar ist das Handbuch ohne Jahresangabe versehen, aufgrund der zitierten Rechtsquellen im Werk, dürfte es etwa im Jahr 1950 erschienen sein. Beim Vergleich der folgenden Zahlen muss einerseits berücksichtigt werden, dass die Daten nicht aus denselben Quellen stammen, andererseits aber auch, dass die Zuordnung zu einem Berufszweig der WKV nicht immer trennscharf ist.

Nichtsdestotrotz liefern diese Datenquellen wertvolle Anhaltspunkte, um sich das Ausmaß des Strukturwandels in der Gastronomie vor Augen zu führen. Unter 2.361 Gastronomie und Hotellerie-Betrieben ist aktuell die Kategorie „Restaurant“ mit 410 Betrieben, die am häufigste vertretene. Darunter fallen allerdings nicht nur „noblere“ Speiselokale, sondern auch viele Pizzerien und Restaurants in Supermärkten sind unter dieser Kategorie vermerkt, was auf die mangelnde Trennschärfe hindeutet. Nach den Hotels folgen die Kaffeehäuser und Imbissstuben mit jeweils 216 Betrieben.

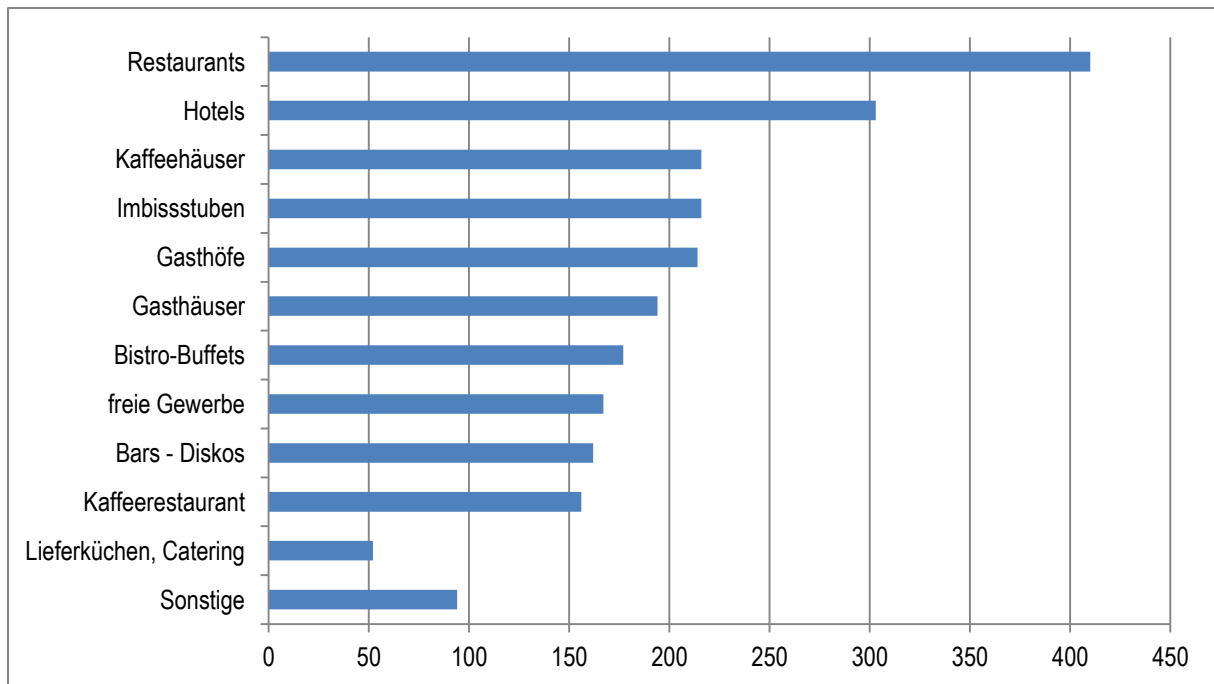


Abbildung 1: Anzahl der Betriebstypen im Jahr 2017 (Quelle: Wirtschaftskammer Vorarlberg, eigene Darstellung)

Erst auf den Plätzen 5 und 6 folgen mit den „Gasthöfen“ (mit Gästezimmer) und „Gasthäusern“ (ohne Gästezimmer) die traditionellen Betriebsarten, die im Rahmen dieser Studie näher beleuchtet werden. Insgesamt fallen aktuell noch 214 Betriebe unter die Kategorie Gasthöfe und 194 unter die Kategorie Gasthäuser. Dies ergibt zusammen 408 Betriebe. Zur Vergleichbarkeit mit der historischen Quelle vom Ende der 1940er Jahre müssen die Betriebe der Gemeinde Mittelberg abgezogen werden, da diese dort nicht erfasst sind. Dadurch ergibt sich ein Wert von 377 Gasthöfen und Gasthäusern bei insgesamt 2.264 Betrieben (16,6 %).

Ende der 1940er Jahre hingegen gab es in Vorarlberg ohne Mittelberg 1.080 Gastronomie-Betriebe von denen 877 Gasthäuser oder Gasthöfe waren (81,2 %). Kaffeehäuser, Hotels oder andere Betriebsarten waren damals hauptsächlich in den Tourismusgemeinden oder den Städten zu finden.

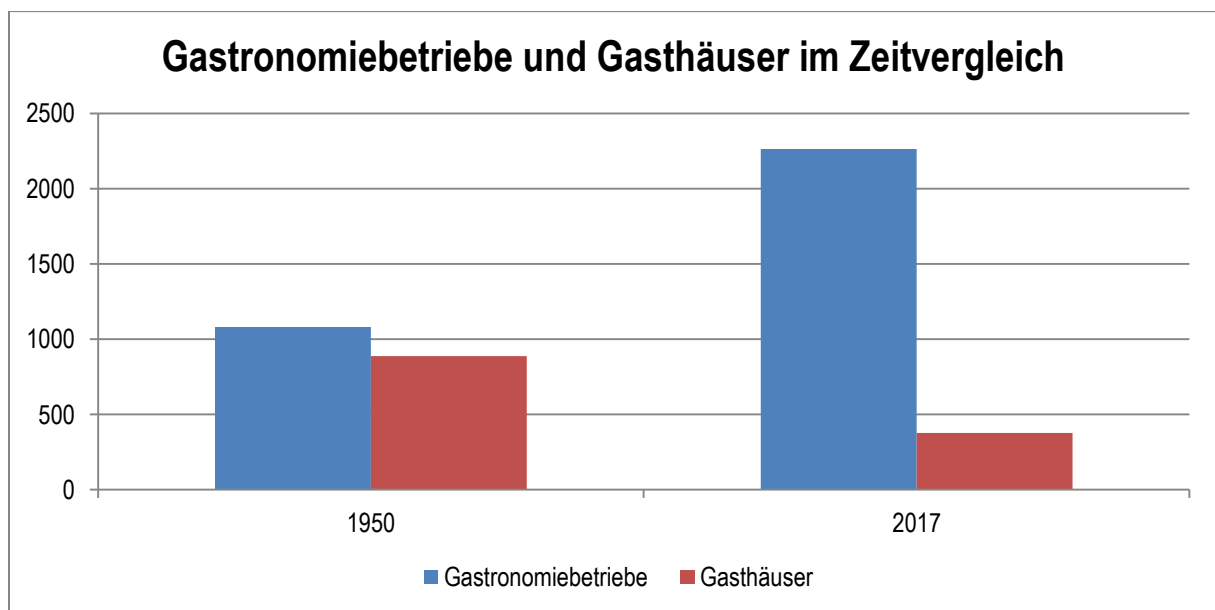


Abbildung 2: Vergleich Gastronomiebetriebe 1950 und 2017 (Quellen: WKV 2017 und ALRAM o.J, eigene Darstellung)

Die Zahl traditioneller Gasthäuser und Gasthöfe hat sich in den letzten 70 Jahren also um rund 500 reduziert. Wie bereits angesprochen müssen einzelne Unsicherheiten was die Datenlage angeht berücksichtigt werden. Ebenso kann ein ehemals traditionelles Gasthaus nun eine andere Betriebsart aufweisen, etwa durch den Zu- und Umbau von Gästezimmern oder durch eine Veränderung der Betriebsstrategie. „Diese Zahlen sind nicht nur Ausdruck einer Verschiebung der Nachfragesituation zugunsten neuer Anbieter, sondern auch Ausdruck eines erheblichen Verdrängungswettbewerbs innerhalb der Gastronomie (...). Es lässt sich unschwer erkennen, dass Konzepte und Ideen in der Gastronomie einen hohen Stellenwert haben (MEYER 2011: S.16).“

Das bunter werdende Angebot lässt sich nicht nur anhand von Betriebskategorien und Zahlen beschreiben, sondern auch anhand des äußeren Erscheinungsbildes und der Architektur der Gebäude. Was früher noch als Gasthaus genutzt wurde ist heute nur noch ein normales Wohnhaus oder wurde in eine Pension umgewandelt, deren ehemalige Gaststube nun ein Frisörsalon ist. Sehr häufig ist, dass anstatt eines gutbürgerlichen Gasthauses, der Betrieb nun in Form einer Pizzeria weitergeführt wird. Dies ist anhand der Pizzeria Romana in Klaus beispielhaft dargestellt.

Ein gänzlich anderes Erscheinungsbild als diese teilweise über 100 Jahre alten Gebäude nehmen modernere gastronomische Angebote entlang der Landesstraßen an. Die Architektur ist sehr reduziert und mehr der Geschwindigkeit von Auto angepasst als der von Fußgängern und entspricht wohl dessen was Robert Venturi und Denise Scott-Brown als dekorierten Schuppen bezeichnet haben (VENTURI, SCOTT-BROWN 1972). Auf das äußerliche Erscheinungsbild wird abgesehen von Marketing-Sujets und ähnlichen Verzierungen kaum Wert gelegt.

Damit stellen sie sozusagen ein bauliches Abbild des Strukturwandels in der Gastronomie, aber auch ein Abbild veränderter gesellschaftlicher und ökonomischer Rahmenbedingungen dar und zeigen auf, dass das „traditionelle“ Gasthaus ein Angebot von vielen ist, auf das vom Kunden nach Bedarf zurückgegriffen wird. Auf diese gesellschaftlichen Veränderungen wird aber später noch eingegangen. Anhand der folgenden Karte, soll zuerst noch verdeutlicht werden, dass es in der Gastronomie, analog zum Einzelhandel, zu ähnlichen räumlichen Verschiebungen gekommen ist – sprich einer Vielzahl neuer Angebote auf der grünen Wiese.



Rebbberg Röthis



Gasthaus Krone Schnifis



Pizzeria Tratoria Romana Klaus – ehem. Gasth. Löwen



Hotel Hoher Freschen Rankweil



Gasthof Krone Nüziders – nur noch Zimmervermietung



Ehem. Gasthof Engel Rankweil – heute Wohnhaus



Brunos Pizzeria Weiler – ehemalige Tankstelle



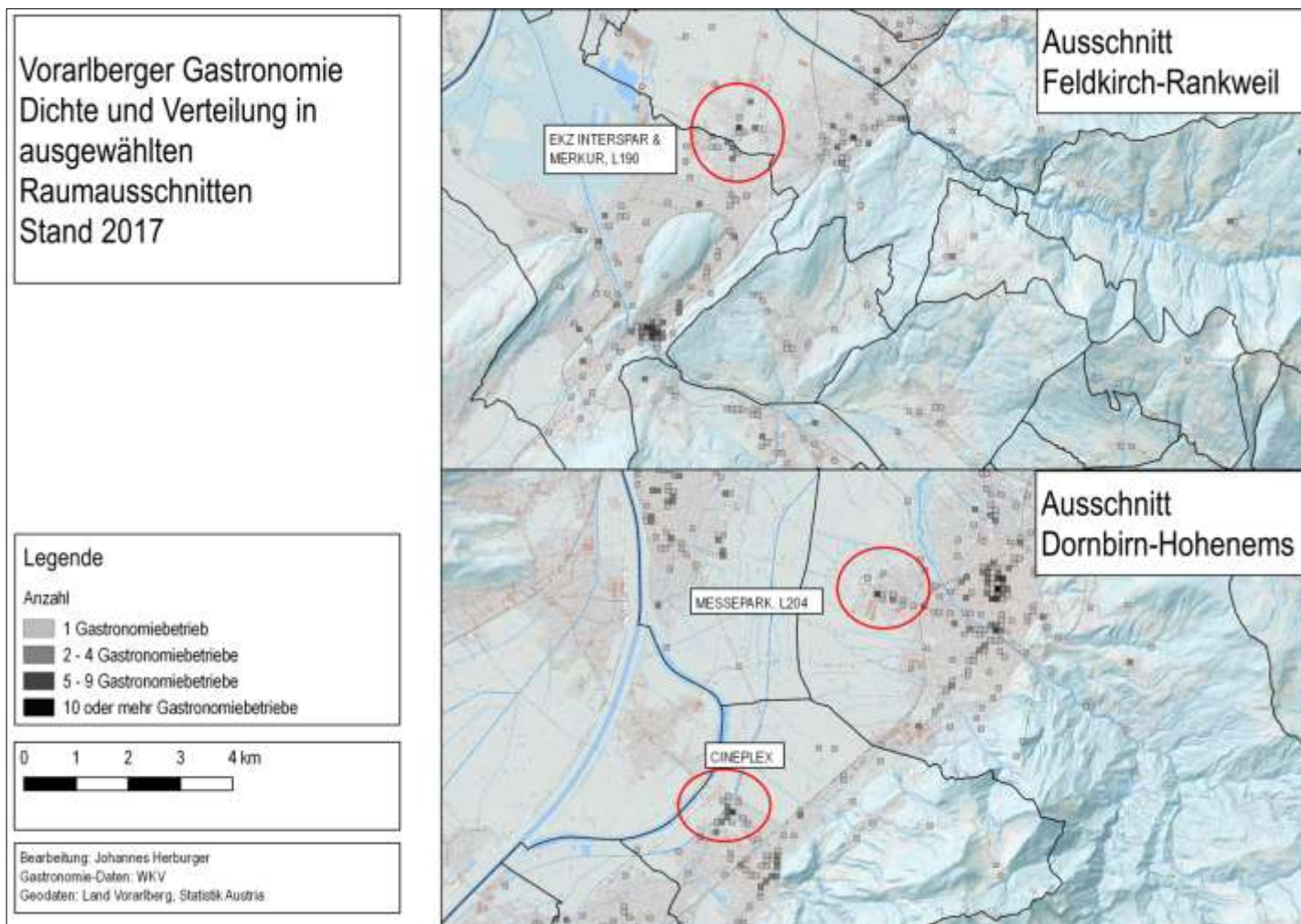
Werkstatt Kaffee, Bar Rankweil



Grillhendlstand Rankweil – entlang der L190



McDonalds im EKZ Passage 22 Rankweil



Anhand der beiden Beispiele aus dem Grenzgebiete von Feldkirch und Rankweil sowie Dornbirn mit dem Messepark bzw. der L204 und Hohenems mit dem Cineplex wird ersichtlich, wie sich entlang der wichtigen Verkehrsachsen bzw. Knotenpunkte neben Einzelhandels- und Freizeiteinrichtungen auch gastronomische Angebot angesiedelt haben, deren Anzahl an die von kleineren Stadt- und Ortszentren heranreicht bzw. diese übertrifft. Das Angebot dabei ist ein durchaus buntes, denn neben „klassischen“ Fast-Food-Unternehmen und Diskotheken haben sich in den Einkaufszentren auch kleine Cafes, Bäckereien mit Cafes oder aber auch innerbetrieblich quersubventionierte Kantinen etabliert, die mit Billigangeboten nach Kunden locken.

3. Strukturelle und betriebswirtschaftliche Transformationen

Die eben vorgestellten Veränderungen in der Struktur des Gastronomiesektors sind in gesamtgesellschaftliche Veränderungen eingebettet, deren Komplexität nicht in einer Studie festgehalten werden kann. Allerdings zeigte sich sowohl in den Interviews und Gesprächen, als auch in den Bürgerstammtischen und Workshops, dass diese Veränderungen und Transformationen auch konkret in den Gemeinden wahrgenommen werden. Deshalb folgt nun der Versuch die wichtigsten gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Transformationen kurz zu beleuchten und darin den Bezug auf die Gastronomie und insbesondere auf das Gasthaus herauszuarbeiten.

3.1. Veränderungen der strukturellen Rahmenbedingungen

3.1.1. Von der Agrar- zur Dienstleistungsgesellschaft

Steckbrief wirtschaftliche Rahmenbedingungen – Landwirtschaft	
Was?	<ul style="list-style-type: none"> – Flächendeckender Rückgang der Landwirtschaft – Landesweit nur mehr 2,2 % aller Erwerbstätigen in der Landwirtschaft tätig – Landesintern aber starke Unterschiede (siehe Karte) – Besonders im Bregenzerwald und großen Walsertal noch hohe Anteile (> 5 %) – Landwirtschaft ist neben der Produktion auch Handel mit Produkten, der Kommunikation zwischen den Handelstreibenden bedarf.
Warum?	<ul style="list-style-type: none"> – Übergang von der Landwirtschafts- zur Industrie und schließlich zur Dienstleistungsgesellschaft → Internationalisierung und schließlich Globalisierung des Handels mit Nahrungs- und Genussmitteln – Gasthäuser oft mit Nebenerwerbslandwirtschaften bzw. eigener Produktion bestimmter Güter verloren zweites Standbein
Implikationen für Gasthaussterben	<ul style="list-style-type: none"> – Durch Rückgang der Landwirtschaft verliert das Gasthaus als Treff- und Kommunikationspunkt in ländlichen Gemeinden und Städten an Bedeutung – Landwirte als Stammgäste, die sich über ihren Erwerbszweig austauschen, gingen verloren

Der beinahe flächendeckende Rückgang der Landwirtschaft ist sicherlich eine der wesentlichen Veränderungen mit denen das Gasthaussterben verknüpft werden kann. Während in den 1970er-Jahren schon nur mehr 5,8 % aller Erwerbstätigen in der Landwirtschaft arbeiteten, hat sich dieser Wert bis 2016 auf nur mehr 2,2 % abgesenkt, während der Dienstleistungssektor den sekundären Sektoren in den 1980er Jahren überholt hat (Statistik Austria, 2017; eigene Berechnungen).

Allerdings gibt es auch innerhalb Vorarlbergs immer noch bedeutende Unterschiede was die Erwerbstätigen in der Landwirtschaft anbelangt. So arbeiten beispielsweise im Bregenzerwald, im großen Walsertal und in den Hanggemeinden des Walgau und des Leiblachtales immer noch mehr als 5 % der Erwerbstätigen in der Landwirtschaft. In den urbanisierten Talgemeinden des Rheintal und des Walgau liegt dieser Wert mittlerweile bei beinahe 0 %. Doch auch in Tourismusregionen wie dem Montafon oder dem Klostertal sind es noch maximal 5 % der Bevölkerung, die in der Landwirtschaft tätig sind. Gemeinden wie Lech oder St. Gallenkirch liegen sogar unter 2,5 %.

Diese Zahlen nützen allerdings nichts, wenn die lokalen wirtschaftsstrukturellen Veränderungen dahinter nicht betrachtet werden. Im landwirtschaftlichen Produktionszyklus war das Gasthaus nicht nur Abnehmer oder selbst Produzent landwirtschaftlicher Produkte (z.B. Wein, Fleisch, Gemüse, Brot etc.), sondern auch ein wichtiger Intermediär als Treff- und Kommunikationspunkt der Landwirte und Händler. Insbesondere der Vieh- und Rohstoffhandel (z.B. Holz) nahmen in unserem Regionen diesbezüglich einen wichtigen Stellenwert ein.

Dieser Aspekt wurde insbesondere in den Interviews in Laterns, aber auch in Rankweil hervorgehoben. Gerade in Rankweil als Marktgemeinde nahm der Viehhandel eine derart wichtige Stellung ein, das einzelne Gasthäuser eigene Stallungen und Wiesen („Bündten“) für das gehandelte Vieh anlegten. So konnten beispielsweise in den Stallungen des ehemaligen Gasthaus Löwen in Rankweil rund 70 Stück Vieh während der Viehmärkte untergestellt werden (HUBER, WÖB 2005: S.46).

Erwerbstätige in der Landwirtschaft Vorarlberg 2015

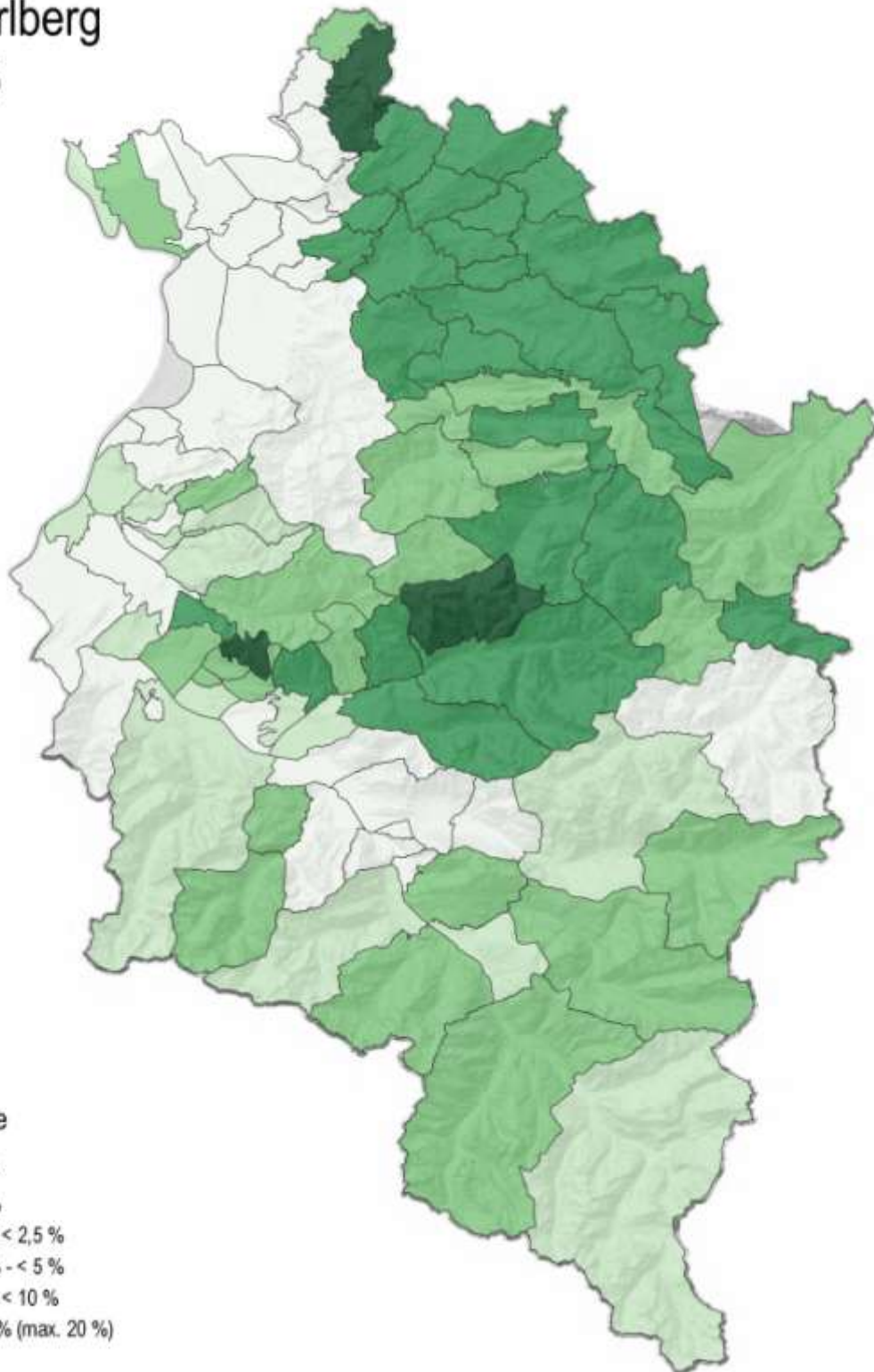


Abbildung 3: Erwerbstätige in der Landwirtschaft in Vorarlberger Gemeinden (Quelle: Statistik Austria, 2017; eigene Darstellung)

3.1.2. Konzentrationstendenzen im Tourismus

Steckbrief wirtschaftliche Rahmenbedingungen – Tourismus	
Was?	<ul style="list-style-type: none"> – 10 Gemeinden binden 63,5 % aller Nächtigungen (5,4 Mio von 8,5 Mio) – 12 Gemeinden ohne Nächtigungen, 61 Gemeinden mit Abnahme der Nächtigungszahlen seit 1984 – Zunehmende Konzentration der Nächtigungen auf einzelne Gemeinden/Regionen – Entstehen von „anonymen“ Angeboten (Motels, All-inclusive Hotels)
Warum?	<ul style="list-style-type: none"> – Konzentration der ökonomischen Aktivitäten und Innovation auf einige Gemeinden – Abnehmende wirtschaftliche Bedeutung der Privatzimmervermietung und ausbleibende Investitionen in vielen Nächtigungsbetrieben/Kleinregionen – Globalisierung und Entstehen neuer Destinationen und Verkehrsformen (Billigflüge) – Kernräume nicht von Tourismus abhängig → Ausbleiben von Investitionen
Implikationen für Gasthaussterben	<ul style="list-style-type: none"> – Nächtigungen, insbesondere in privaten und gewerblichen Ferienwohnungen oder Campingplätzen fehlen als zusätzliches Kaufkraftpotential – Transformation von Gasthöfen zu Hotels in Tourismusregionen (keine Bedeutung mehr für lokale Nachfrage)

Das Entstehen des Tourismus in Vorarlberg, ist wie im gesamten Alpenraum, sehr eng an den Auf- und Ausbau des hochrangigen Verkehrsnetzes gekoppelt, wobei zuerst der Eisenbahnverkehr und erst ab den 1950er Jahren der Straßenverkehr an Bedeutung gewann. Erst durch die Verkehrserschließung war es möglich die bis in die 1880er Jahre als „gefährliche“ geltende alpine Landschaft zu erschließen (BÄTZING 2015: S.172ff.). Darauf aufbauend wurden schließlich Vereine gegründet, um eine organisierte Entwicklung des Tourismus in den Regionen zu fördern, wie etwa beispielsweise der Verkehrsverein Vorderland. Dieser wurde 1925 in Röthis gegründet (SOHM 1984: S.31).

Während bis in die 1970er Jahre auch Regionen die von der Privatzimmervermietung und traditionellen Gasthäusern lebten touristisch attraktiv waren, wandelte sich dieses Bild ab den 1980er Jahren deutlich: Durch die Liberalisierung des Personenverkehrs und die Globalisierung des touristischen Marktes (Grenzöffnungen, Billigflüge, Pauschalreisen etc.) stehen die Alpen plötzlich im globalen Wettbewerb. Auch das Image der Alpen hat einiges an Faszination verloren, sodass Gemeinden und Regionen, die nicht in Qualitätsverbesserungen oder Innovationen investierten, deutlich an Nächtigungen verlieren (BÄTZING 2015: S.176). Dazu muss auch erwähnt werden, dass in vielen Regionen Vorarlbergs, insbesondere aber im Rheintal und im Walgau genügend andere Arbeitsmärkte vorhanden sind, weshalb die Notwendigkeit der touristischen Erschließung auch nicht überall gegeben ist.

Anhand der Nächtigungszahlen und insbesondere der Entwicklung wird dies auch ersichtlich: So konzentriert sich die Hälfte aller Nächtigungen auf die sechs nächtigungsintensivsten Gemeinden. Im Vergleich zu 1984 mussten 61 Gemeinden abnehmende Nächtigungszahlen verzeichnen – und das obwohl die Nächtigungszahl insgesamt um 57 % zunahm und von 5,4 Mio. auf 8,5 Mio. anstieg. Neben tourismusintensiven Regionen wie dem Montafon, dem Arlberg und dem hinteren Bregenzerwald, profitieren einige Rheintalgemeinden vom verstärkt aufkommenden Geschäfts- und Festspieltourismus (siehe Rheindelta-Gemeinden), der sich allerdings in einer deutlich kürzeren Aufenthaltsdauer als der klassische Ferientourismus niederschlägt. Dabei gilt es aber auch zu bedenken, dass nicht alle Nächtigungen auch Kaufkraft für die traditionelle Landgastronomie schaffen. Besonders gilt dies für All-Inclusive-Hotels oder Motels.

Nächtigungsentwicklung Vorarlberg 1984 - 2015

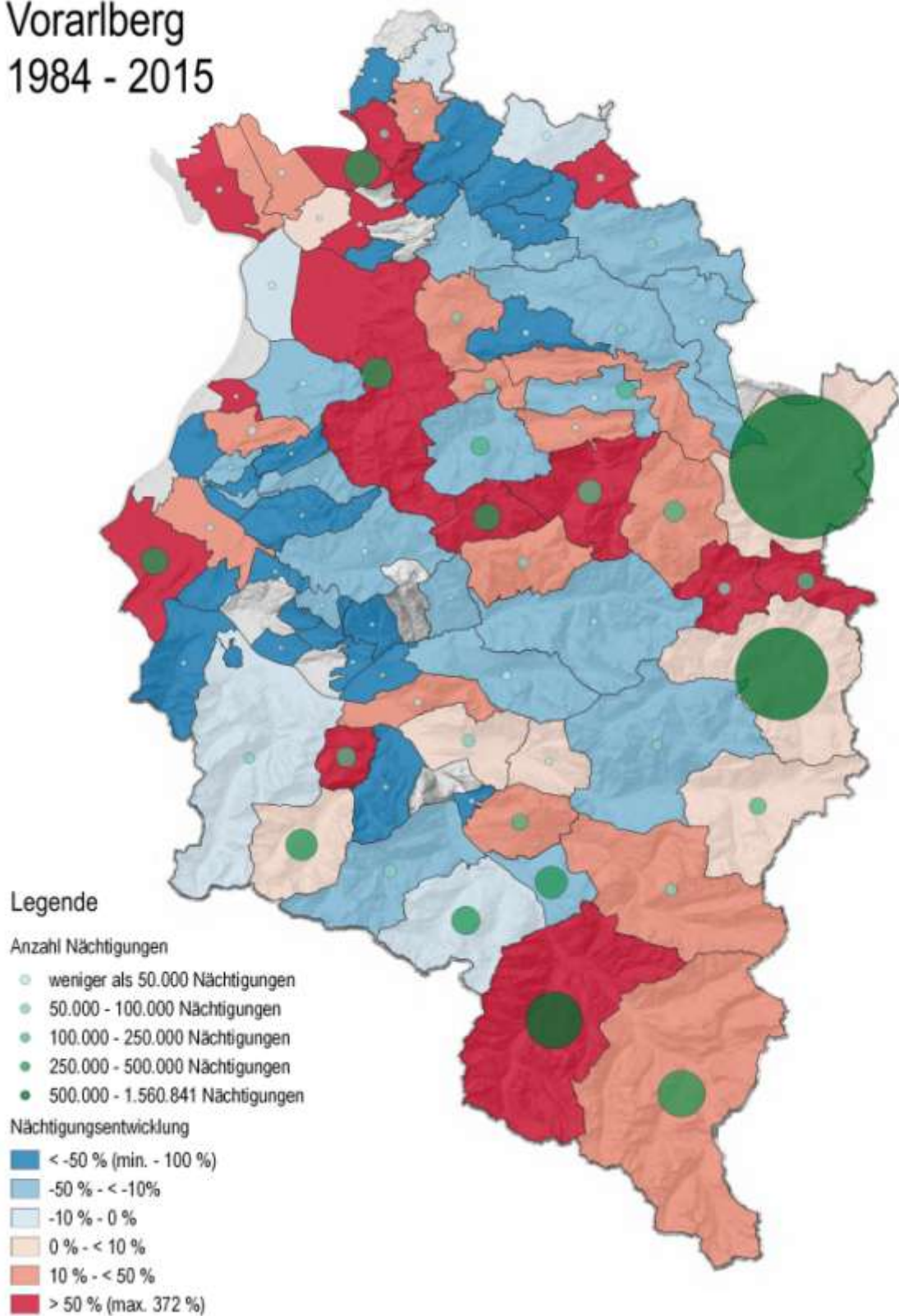


Abbildung 4: Nchtigungsanzahl und -entwicklung (Quelle: Land Vorarlberg; eigene Bearbeitung)

3.1.3. Die PendlerInnen als wesentliche Akteure

Steckbrief wirtschaftliche Rahmenbedingungen - Pendlerverhalten	
Was?	<ul style="list-style-type: none"> – 21 von 96 Gemeinden sind Einpendlergemeinden – Einpendlerzentren sind insbesondere die Städte und Marktgemeinden sowie Kleingemeinden mit attraktiven Betriebsgebieten (z.B. Klaus, Bürs) – Gemeinden in Kernräumen mit stärksten Bevölkerungswachstum mit hohen Auspendlerüberschüssen (Meiningen, Lochau, Ludesch, Gaißau...) – Ländliche Regionen primär von Auspendlergemeinden geprägt. Ausnahmen sind die zentralen Orte (Egg, Schruns) und Tourismusgemeinden (Reuthe, Warth)
Warum?	<ul style="list-style-type: none"> – Konzentration der ökonomischen Aktivitäten auf einige Gemeinden – Günstige Verkehrsanbindung und attraktive Betriebsgebiete in Kleingemeinden (Autobahnabfahrten Klaus, Nenzing, Bürs) – Touristische Großbetriebe (z.B. Bad Reuthe) oder Tourismuszentren in peripheren Regionen (Warth, Lech) als Arbeitsplatzzentren – Regionalzentren im Montafon (Schruns) und Bregenzerwald (Egg)
Implikationen für Gasthaussterben	<ul style="list-style-type: none"> – Auspendler fehlen der Kaufkraft im Ort → Mittagessen etc. – Einkaufszentren; Fast-Food-Imbisse liegen z.T. direkt in der Nähe von Betriebsgebieten bzw. entlang der Hauptverkehrsachsen → Gasthäuser in Ortszentren können kaum davon profitieren

Das Erfolgsmodell „Auto“ und der damit zusammenhängende Ausbau des Straßennetzes bedingen, das seit den 1950er Jahren die Mobilität der Bevölkerung rasant angestiegen ist. Dies führte und führt zu wesentlichen raumwirtschaftlichen Veränderungen, da durch die stark wachsende Zahl der Privat-PWKS und die höheren Einkommen auch die Wahlmöglichkeiten zwischen unterschiedlichen Angeboten stiegen (GEBHARDT, 2002, S.92). Einerseits entstehen und etablieren sich seit einigen Jahrzehnten neue Zentren an den Peripherien der Gemeinden, die gleichzeitig die Schnittpunkte des hochrangigen Straßennetzes sind und genügend Fläche für Stellplätze bereithalten. Das Entstehen autogebundener Einkaufszentren, Freizeiteinrichtungen wird dadurch ermöglicht und gefördert (BORSODORF 2010: S.228). Analog zum Einzelhandel haben sich daher auch in der Gastronomie Angebote entwickelt, die dieser neuen, auf das Auto abgestimmten Zentrenentwicklung folgen (z.B. Buffets in Einkaufszentren, McDrive). Ausgehöhlt werden hingegen oftmals die traditionellen Zentren, die mit der neuen Angebotsvielfalt, Angebotsmasse und Angebotsagglomeration nicht mithalten können (HEINRITZ, KLEIN, POPP 2003: S.105).

Durch die hohe Mobilität kam es zu einer funktionalen Trennung von Wohnort, Arbeitsort und Ort der Freizeit und Erholung, wodurch gerade viele ländliche Gemeinden tagsüber zu reinen Schlafgemeinden mutieren (BORSODORF 2010: S.228). So pendeln beispielsweise von 389 Erwerbstätigen in Schnifis 319 in eine andere Gemeinde zum Arbeiten aus. Anhand des Pendlersaldos wird ersichtlich, dass sich die wirtschaftlichen Aktivitäten auf einige Gemeinden konzentrieren. So sind nur 21 der 96 Gemeinden Einpendlergemeinden, das heißt Gemeinden in denen mehr Erwerbstätige arbeiten, als es Erwerbstätige am Wohnort gibt. In den 23 Talgemeinden des Rheintals arbeiten 71 % aller Vorarlberger Erwerbstätigen. Wie sich aber noch zeigen wird, sind wirtschaftliche Prosperität und hohe Einpendlerzahlen nicht gleich mit einer funktionierenden Gastronomie gleichzusetzen.

Erwerbstätige am Arbeitsort und Pendlersaldo Vorarlberg 2015

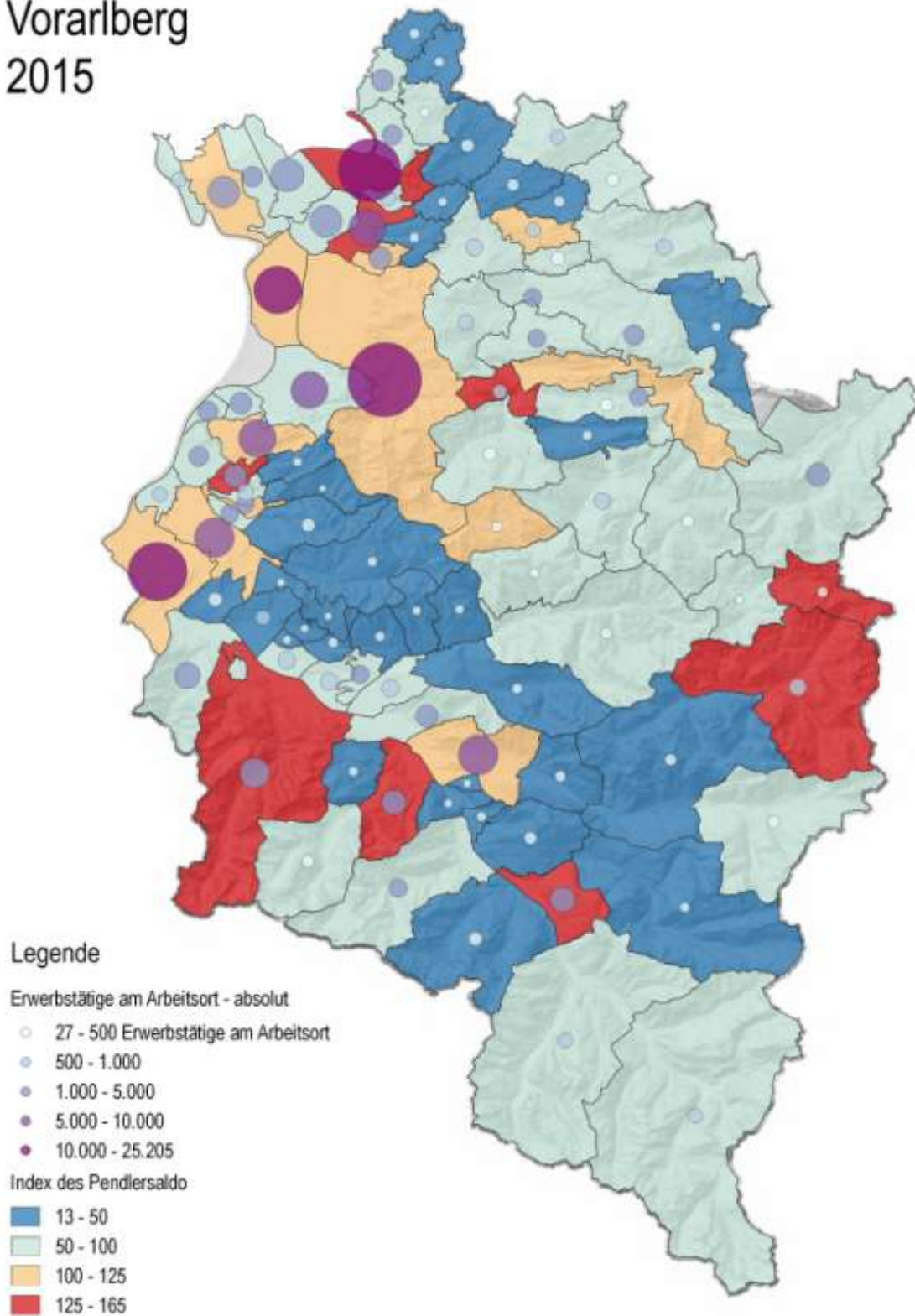


Abbildung 5: Pendlersaldo und Erwerbstätige am Arbeitsort (Quelle: Statistik Austria 2017; eigene Darstellung)

3.1.4. Bevölkerungsentwicklung und Alterung

Steckbrief demografische Rahmenbedingungen – Konzentration und Alterung	
Was?	<ul style="list-style-type: none"> – Konzentration des Bevölkerungswachstums in Kernräumen – Stärkste Zunahme in den Stadt-Umland Gemeinden – Abwanderung junger Erwachsener aus ländlich-peripheren Regionen – Überalterung vor allem in ländlich-peripheren Regionen, langfristig aber landesweit – Wachstum im Vorder- und Mittelwald und vorderen großen Walsertal – Alterung der Bevölkerung führt zu kleineren Haushalten
Warum?	<ul style="list-style-type: none"> – Größeres und diversifizierteres Arbeitsplatzangebot in Kernräumen – Attraktivere Kinderbetreuungseinrichtungen in Kernräumen – Vielfalt an Freizeit- und Kultureinrichtungen in Kernräumen – Pendeleinzugsbereiche der Kernräume und diversifizierte Wirtschaft im Vorder- und Mittelwald – Auswirkungen des demografischen Wandels (Schrumpfung, Alterung)
Implikationen für Gasthaussterben	<ul style="list-style-type: none"> – Ältere Konsumenten, kleinere Haushalte – Gasthaus als Treff- und Kommunikationspunkt gewinnt in schrumpfenden und alternden Gemeinden trotzdem an Bedeutung – Trotz Wachstum kommt es zu „Anonymisierung“ in vielen Gemeinden

Die Bevölkerungsentwicklung in Vorarlberg nimmt eine durchwegs polarisierende Entwicklung. Während die Gemeinden in den Kernräumen Rheintal und Walgau in den letzten zehn Jahren eine Bevölkerungszunahme von zum Teil mehr als 10 % verzeichnen konnten (in der Karte rot eingefärbte Gemeinden), verlief die Entwicklung in den peripheren Gemeinden am Arlberg und im Montafon in die entgegengesetzte Richtung. Dass die räumliche Distanz zu diesen Kernräumen eine wesentliche Einflussgröße für die Bevölkerungsentwicklung darstellt, zeigt sich auch daran, dass die Gemeinden im vorderen und mittleren Bregenzerwald sowie im vorderen großen Walsertal, welche im Pendeleinzugsbereich der Kernräume liegen, zum Teil beträchtliche Zuwächse verzeichnen konnten.

Mit dieser Entwicklung einher geht auch eine qualitative und quantitative Veränderung der Altersstruktur in den Abwanderungsgemeinden. Diese weisen schon jetzt einen überdurchschnittlich hohen Anteil an über 60-jährigen Personen auf, da primär die jungen Altersgruppen abwandern. Durch den demografischen Wandel induziert leben mittlerweile in den meisten Gemeinden, die von einer abnehmenden Bevölkerungszahl betroffen sind, mehr über 60-jährige als unter 20-jährige. Aufgrund der weiteren Alterung der Baby-Boom-Generation wird sich diese Entwicklung in den kommenden 15-30 Jahren nochmals verstärken.

Eine solche Entwicklung trifft auch die dörfliche Gastronomie direkt. So gibt es in den Kernräumen zwar mehr EinwohnerInnen, allerdings auch mehr Konkurrenz durch großflächige Betriebsformen bzw. durch Betriebe die direkt in Einkaufszentren angesiedelt sind. In den peripheren Regionen wird es hingegen weniger und ältere Konsumenten geben, die in kleineren Haushalten leben und so auch nur noch kleinere Mengen einkaufen bzw. sich in kleineren Mengen versorgen. Dennoch ist eine alternde Gesellschaft sowohl in den Kernräumen als auch in den peripheren Gemeinden auf eine wohnstandortnahe Nahversorgung und Gastronomie angewiesen, die auch als Kommunikations- und Treffpunkt dient.

Bevölkerungsentwicklung Vorarlberg 2007 - 2017

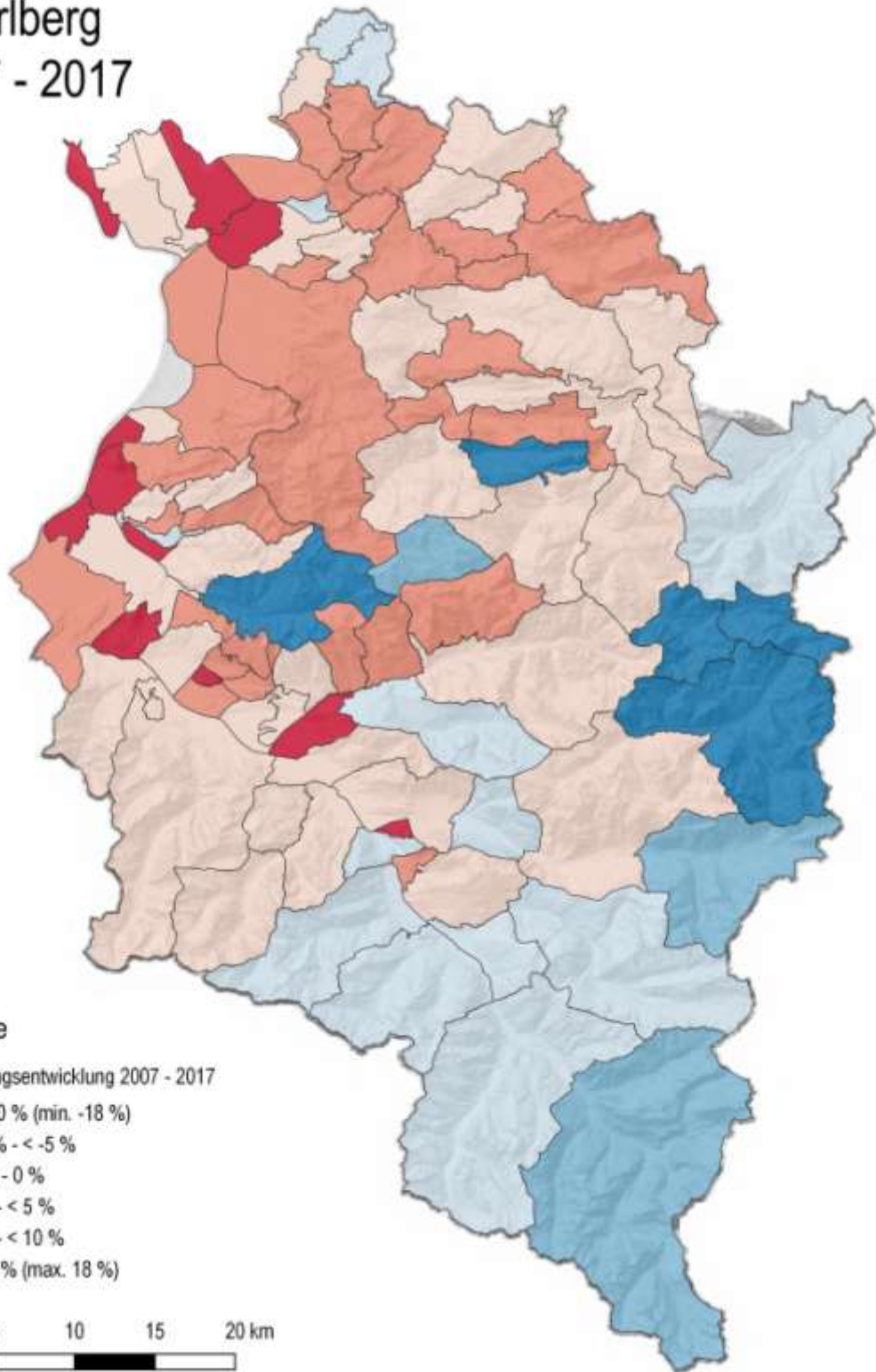


Abbildung 6: Bevölkerungsentwicklung 2007 - 2017 (Quelle: Statistik Austria 2017, eigene Darstellung)

3.1.5. Bevölkerungsentwicklung – Internationalisierung der (Ess-)Kulturen

Steckbrief demografische Rahmenbedingungen – Internationalisierung	
Was?	<ul style="list-style-type: none"> – Bevölkerung wird internationaler und bunter in Bezug auf Nationalität und Lebensstil – Höchste Ausländeranteile in den Städten und Marktgemeinden sowie vereinzelt auch in Tourismusgemeinden – Lustenau beispielsweise als Hochburg der chinesischen Community – Internationalisierung des Ferienverhaltens, der Esskultur und damit auch des kulinarischen Angebots seit den 1950er Jahren
Warum?	<ul style="list-style-type: none"> – Internationalisierung der Bevölkerung und gesellschaftliche Öffnung mit Interesse an neuen Kulturen – Urlaubsreisen rund um den Globus wecken den Wunsch, diese Esskulturen auch zu Hause zu bekommen
Implikationen für Gasthaussterben	<ul style="list-style-type: none"> – „traditionelles“ Gasthaus wird ein Anbieter von vielen und steht im Wettbewerb mit Anbietern exotischer Küchen – Migrantencommunities mit eigenen Stammlokalen

„Die neuere Zuwanderungsgeschichte Vorarlbergs ist vor allem durch die Gastarbeiterzuwanderung im Zuge des industriellen Aufschwungs nach dem Zweiten Weltkrieg geprägt worden (BURTSCHER 2009: S.41).“ Durch die geringen Arbeitskräfte-reserven wurden zuerst Steirer_innen und Kärntner_innen angeworben und ab den 1960er Jahren dann ausländische Arbeitskräfte. Diese führte zwischen 1961 und 1971 zu einer Verdreifachung der Zahl der AusländerInnen in Vorarlberg (von 7.702 auf 25.534 Personen). Aufgrund der günstigen wirtschaftlichen Entwicklung in den darauffolgenden Jahrzehnten sowie durch Familienzusammenführungen stieg die Anzahl der ausländischen Bevölkerung bis heute kontinuierlich an. Allerdings gilt es zu berücksichtigen, dass die Zahlen zum Ausländeranteil zunehmend schwerer zu interpretieren sind, da es gerade ab den 1990er Jahren verstärkt zu Einbürgerungen gekommen ist. Dennoch ist Vorarlberg nach Wien das Bundesland mit dem höchsten Anteil ausländischer MitbürgerInnen in Österreich ist (BURTSCHER 2009: S.42).

Allerdings darf nun nicht der Schluss gezogen werden, dass alleine die Anwesenheit ausländischer Staatsbürger_innen zum Boom von „exotischen“ beigetragen hat. Vielmehr war es auch der in der Bevölkerung geweckte Wunsch nach „exotischen“ Gerichten, der die Sehnsucht nach beliebten Urlaubsländern widerspiegelt, der diesen Boom befeuert hat und zur Pluralisierung der Ess-Kulturen beigetragen hat. Waren es zuerst italienische Restaurants die diesen Trend erkannten, hat sich die Palette nun auch auf asiatische, orientalische, afrikanische oder südamerikanische Spezialitäten ausgeweitet. „Das Exotische ist längst alltäglich und das ehemals alltägliche ist häufig genug bereits exotisch geworden (LENHART 2004: S.273 ff.).“ Das traditionelle Gasthaus ist also ein Anbieter unter vielen der je nach Lust und Laune aufgesucht wird. Vielmehr ist das exotische bereits so alltäglich, dass es sich an hiesige Essgewohnheiten und Trends angepasst hat (Take-Away, Fast-Food, Bestellservice etc.).

Ebenso können viele Gasthäuser mit neuen Essgewohnheiten wie etwa Low-Carb, veganer oder glutenfreier Kost und anderen Gesundheits- und Lifestyle-Trends nicht aufwarten. Regionalität alleine genügt vielen Konsumenten eben nicht. „Du bist was du isst“ und „ich esse also bin ich“ verdeutlichen als Schlagworte diese Entwicklung.

Ausländische Staatsbürger_innen Vorarlberg 2017

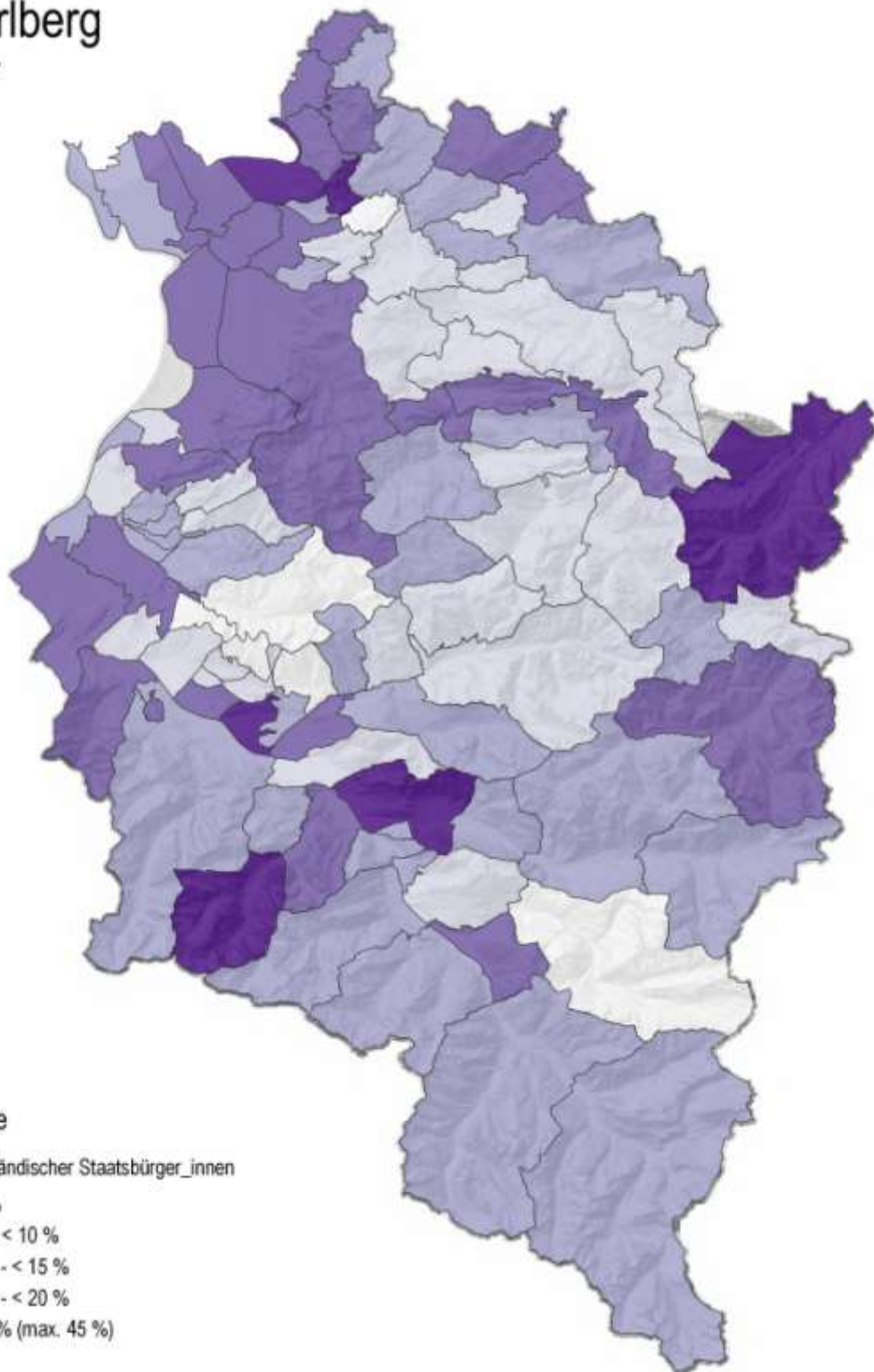


Abbildung 7: Anteil ausländischer Staatsbürger_innen (Quelle: Statistik Austria 2017, eigene Darstellung)

3.1.6. Singularisierung und Haushaltsstrukturelle Änderungen

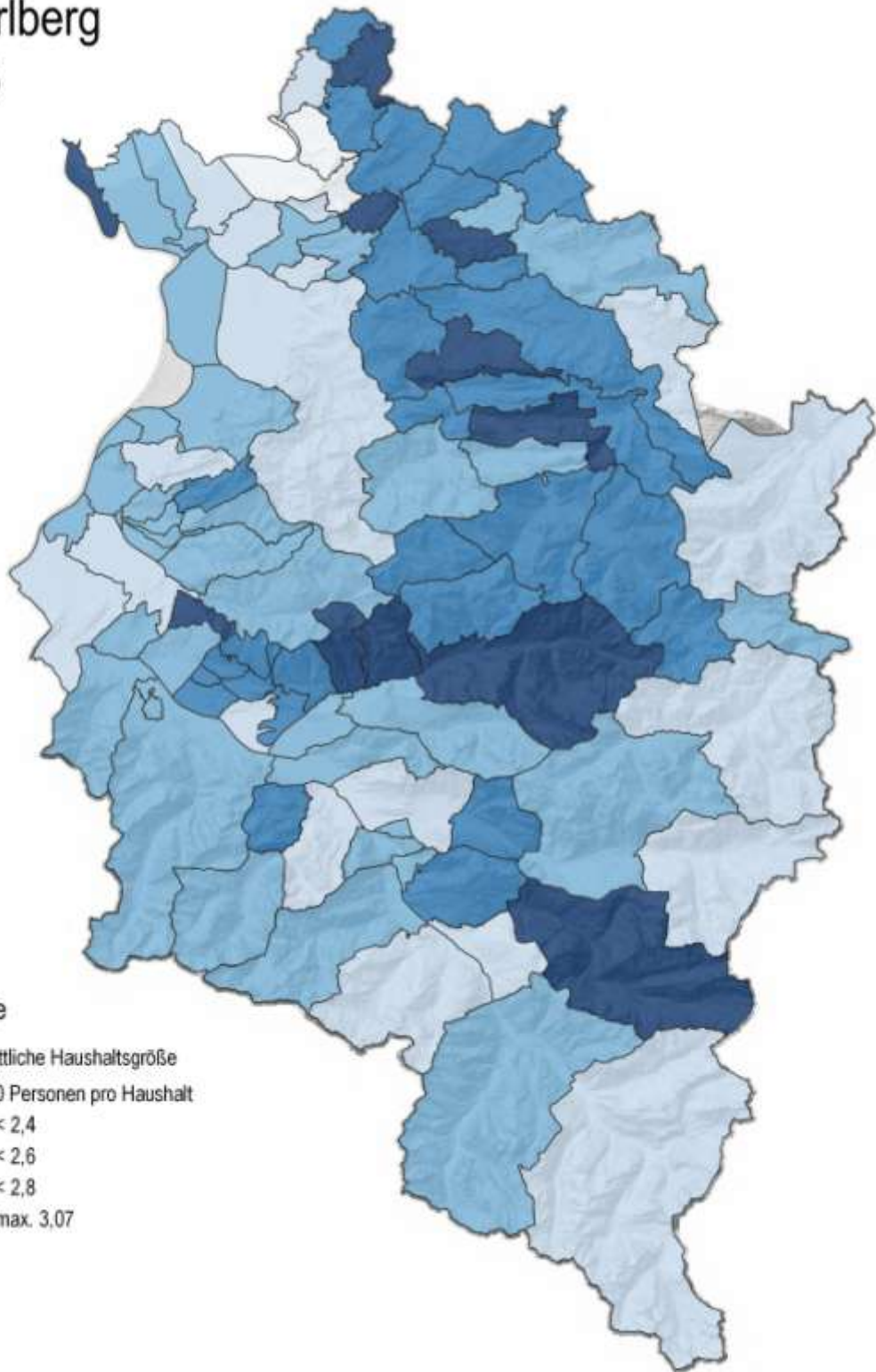
Steckbrief Singularisierung und Haushaltsstrukturelle Veränderungen	
Was?	<ul style="list-style-type: none"> – Durchschnittliche Haushaltsgröße sank von 3,07 (1985) auf 2,34 (2015) – Bregenzerwald und Großes Walsertal mit einer überproportional hohen durchschnittlichen Haushaltsgröße (2,6 bis 3) – Urbane Zentren und Tourismusgemeinden mit eher kleinen Haushalten (Dornbirn, Feldkirch, Bregenz, Lech, Gaschurn, Schruns, Tschagguns) – Freizeitverhalten, Hobbies und dafür besuchte Einrichtungen wird immer bunter
Warum?	<ul style="list-style-type: none"> – Singularisierung, Individualisierung und Alterung der Bevölkerung als Triebkräfte für diese Entwicklung – Auszug der Kindergeneration aus dem Elternhaus → keine „Nachbesetzung“ – Ausdifferenzierung der Lebensstile, Kinder sind kein Muss mehr – Regionalisierung des Freizeitverhaltens durch hohe Mobilität
Implikationen für Gasthaussterben	<ul style="list-style-type: none"> – Gasthaus verliert sein „Monopol“ als Treff- und Kommunikationsort – Gasthaus kann auch Ort des Ausschlusses sein (Jugendliche, Frauen, Migranten etc.)

Die Singularisierung ist wohl einer der wesentlichen Trends, die unsere Gesellschaft in den letzten Jahrzehnten verändert haben. Auslöser für die stetig kleiner werdenden Haushalte, bei wachsender Wohnfläche sind zwei Faktoren: Zum einen die Entstehung des Single- oder Paar-Haushalts, der eng mit der abnehmenden Kinderzahl verknüpft ist und zum anderen die Alterung der Gesellschaft. Dieser Trend wird bei der Entwicklung der durchschnittlichen Haushaltsgröße deutlich. Lebten 1985 noch durchschnittlich 3,07 Personen in einem Haushalt sind es heute gerade einmal noch 2,34 Personen (Statistik Austria, 2017). Wie bei allen anderen Indikatoren gibt es aber auch hier eine deutliche Differenzierung, wenn man die Gemeindestruktur betrachtet.

Die Individualisierung der Bevölkerung und Ausdifferenzierung in unterschiedliche Lebensstilgruppen spiegelt sich neben kleineren Haushalten, auch in einem veränderten (regionalisierten) Freizeitverhalten wider. So wie das Gasthaus nur noch ein Angebot von vielen ist, wenn es ums Essen-gehen geht, ist das Gasthaus auch nur noch ein Ort von vielen in dem man sich mit Freunden trifft. So wird die Freizeit am Abend entweder in den eigenen vier Wänden (Fernseher) oder in Fitnesscentern und sonstigen Freizeiteinrichtungen, die gerade am Heimweg von der Arbeit liegen, verbracht. Das gemeinsame Bier nach der Arbeit gibt es, wenn überhaupt noch vereinzelt, ebenso ist der gemeinsame Jass auch nicht mehr das einzige Spiel das gespielt wird. Technische und mediale Infrastrukturen wie der Fernseher oder das Telefon, die früher oftmals zuerst im Gasthaus zu finden waren, sind mittlerweile ubiquitär und so verlagert sich auch das Treffen und das gemeinsame Biertrinken gerne in die eigenen vier Wände.

Das Gasthaus hat also seine Funktion als „Schnittpunkt ländlicher Kommunikationsstrukturen (HAHN 2004: S.258)“ verloren. Dies hängt damit zusammen, dass das Gasthaus auch ein Ort des Ausschlusses sein kann. „Gerade junge Bevölkerungsschichten sind es offenbar, die ihre Wünsche nach Unterhaltung und Austausch sowie ihr Bedürfnis nach sozialem Eingebundensein heutzutage meist an anderen Orten als im Wirtshaus zu decken suchen: in Diskotheken, auf selbst organisierten Feiern oder in Bars. Doch auch für andere Teile der Bevölkerung spiegelt das Wirtshaus eine zu enge, traditionelle und konservative Welt wider, in der sich diese Menschen zunehmend weniger begeben möchten (HOPFINGER, KOHNLE, WÄTZOLD 2013: S.9).“

Durchschnittliche Haushaltsgröße Vorarlberg 2015



Legende

- durchschnittliche Haushaltsgröße
- < 2,20 Personen pro Haushalt
 - 2,2 - < 2,4
 - 2,4 - < 2,6
 - 2,6 - < 2,8
 - 2,8 - max. 3,07

Abbildung 8: Durchschnittliche Haushaltsgröße (Quelle: Statistik Austria 2017, eigene Darstellung)

3.1.7. Veränderte Rollenbilder der Geschlechter

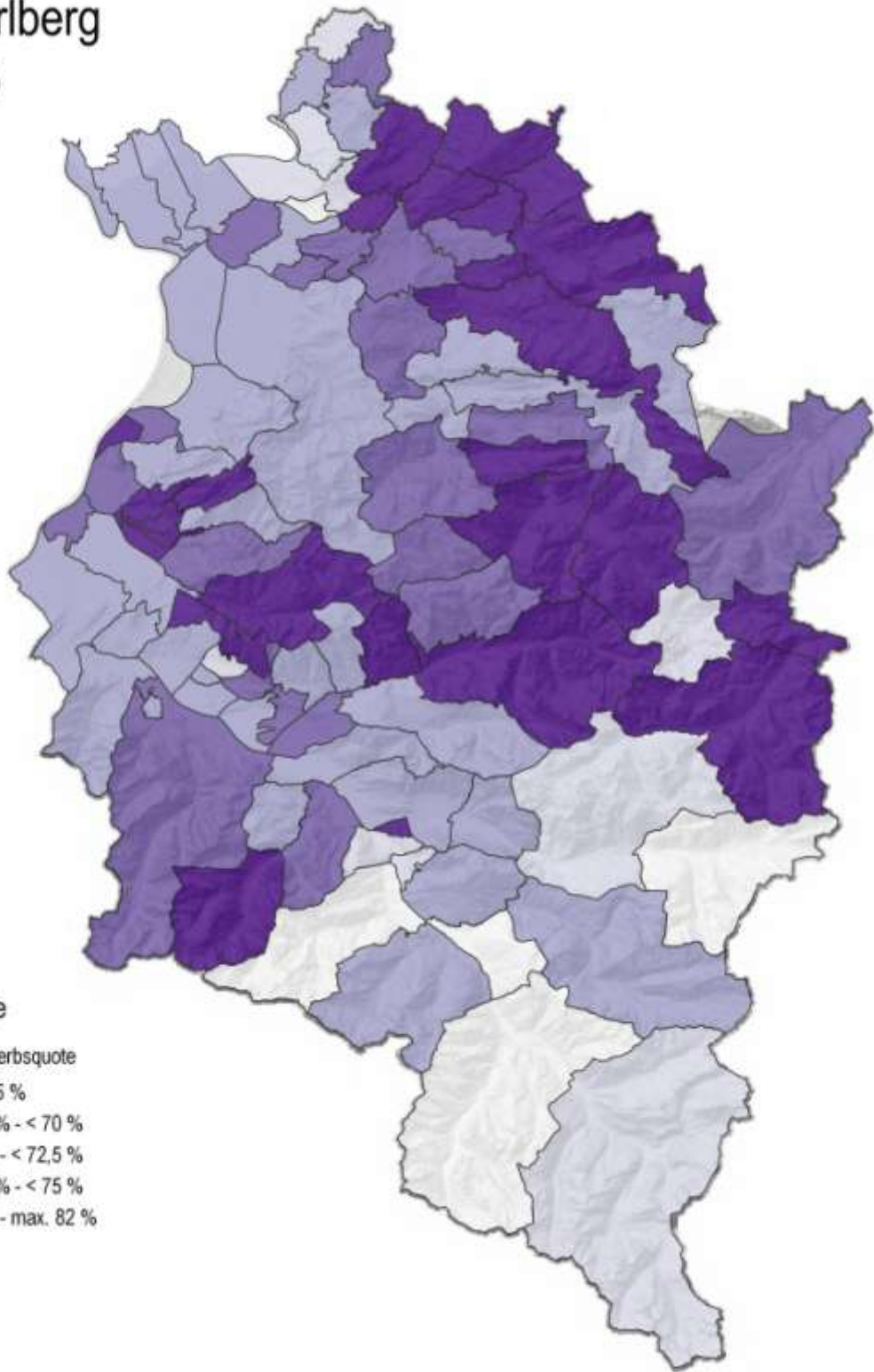
Steckbrief veränderte Rollenbilder der Geschlechter	
Was?	<ul style="list-style-type: none"> – Erhöhter Bildungsstand und erhöhte Erwerbstätigkeit der Frauen → nur noch 9 % aller Frauen sind reine Hausfrauen – Regional aber deutliche Unterschiede: höchste Frauenerwerbsquoten im Bregenzerwald, niedrigste in den Tourismusregionen (Saisonale Arbeitslosigkeit) – Traditionelle Geschlechterrollen und Verhaltensmuster lösen sich auf
Warum?	<ul style="list-style-type: none"> – Emanzipation der Frau und Männer werden stärker in das Familienleben einbezogen
Implikationen für Gasthaussterben	<ul style="list-style-type: none"> – Wegbruch der traditionellen (männlichen) Stammtischrunden am Sonntagmorgen oder nach der Arbeit → dafür entstehen neue Frauenstammtische – Gasthaus kann auch Ort des Ausschlusses sein (Jugendliche, Frauen, Migranten etc.)

Das Aufbrechen traditioneller Geschlechterrollenbilder und –verhaltensmuster ist sicher ein weiterer wesentlicher Punkt, wenn es um das Wegbrechen der „traditionellen“ Stammkundschaft geht. Dies wird anhand des Beispiels des gemeinsamen Bietrinkens nach der Arbeit oder auch anhand des traditionellen Frühschoppens sichtbar. Während die Frauen zu Hause mit der Hausarbeit oder der Essenszubereitung für den Abend oder Sonntagmittag beschäftigt waren, konnten die Männer am Stammtisch noch über die Geschehnisse in der Gemeinde, im Land oder in der Welt diskutieren.

Diese geschlechterspezifischen Verhaltens- und Rollenmuster haben sich deutlich geändert. So ist etwa der Anteil der ausschließlich haushaltsführenden Frauen (Hausfrauen ohne andere Erwerbstätigkeit) in den letzten 50 Jahren von 27 % auf 9 % gesunken, was auch mit dem stark gestiegenen Bildungsstandard der Frauen zu tun hat. So ist auch der Anteil der Frauen mit Pflichtschulabschluss österreichweit von 73 % auf 34 % gesunken (Bundeskanzleramt 2007: S.9ff.). Dadurch ist auch die Erwerbsquote der Frauen in den Vorarlberger Gemeinden auf 67,5 % bis 82 % angestiegen. Insbesondere in den Tourismusregionen liegt dieser Prozentsatz aufgrund der saisonalen Arbeitslosigkeit deutlich unter dem Landesschnitt, da die Daten der abgestimmten Erwerbsstatistik am 31.1.2015 erhoben wurden. Allerdings hat sich nicht nur die Rolle der Frau geändert, sondern auch die des Mannes: Von ihm wird nun viel mehr erwartet, dass er sich auch in die Kindererziehung und in das Familienleben einbringt.

Im vorherigen Kapitel wurde bereits das Gasthaus als Ausschlussort für Jugendliche diskutiert. Aber auch für Frauen, wenn sie nicht gerade die Wirtinnen waren, ist das Gasthaus, aus historischer Perspektive betrachtet, nicht immer ein offener Ort gewesen. Dies hing zum einen mit der Ächtung von alkoholkonsumierenden Frauen (wenngleich das häusliche Bierbrauen und Schnapsbrennen früher Frauendomänen waren), aber auch mit der finanziellen Abhängigkeit in einer patriarchalen Gesellschaft zusammen (TLUSTY 2004: S.145ff.). Obwohl sich seit dem 18. Jahrhundert einiges an emanzipatorischer Leistung getan hat und sich auch Frauenstammtische etabliert haben, heften vielen Gasthäusern oftmals dennoch ein old-boys-Image an, dass viele Betriebe nur sehr schwer bis gar nicht loswerden (können wollen).

Frauenenerwerbsquote Vorarlberg 2015



Legende

Frauenenerwerbsquote






-  < 67,5 %
-  67,5 % - < 70 %
-  70 % - < 72,5 %
-  72,5 % - < 75 %
-  75 % - max. 82 %

Abbildung 9: Frauenenerwerbsquote (Quelle: Statistik Austria, 2017; eigene Darstellung)

3.1.8. Der Verein als tragendes Element

Der Vereins-Boom der um die Jahrhundertwende einsetzte trug nicht zuletzt auch dazu bei, dass viele Gasthäuser expandierten, sei es durch eigens eingerichtete Clubzimmer oder durch den Zubau von Sälen für Vereinsfeierlichkeiten. „Gaststätten wurden zu einer der wichtigsten Voraussetzungen für das aufblühende Vereinswesen, das wiederum von den Wirten stark gefördert wurde (HAHN 2004: S.258)“. Die Gaststätte als „das“ Vereinslokal und die Vereine als Stammkundschaft im Gasthaus beflügelten sich gegenseitig (ebd.).

Dass Vereine wesentlich zur Funktionsfähigkeit eines Gasthauses beitragen, ist gerade in ursprünglich ländlich geprägten Regionen (aber auch in Städten) Konsens. Allerdings nehmen die Vereine mittlerweile eine sehr ambivalente Stellung diesbezüglich ein. Einerseits haben viele Vereine selbst Probleme Nachwuchs zu finden (HOPFINGER, KOHNLE, WÄTZOLD 2013: S.65), andererseits wird ihnen angeschuldete, dass sie durch ihre Vereinsheime und die Entkopplung ihrer Aktivitäten vom Gasthaus selbst zu deren Misere beitragen (HAHN 2004: S.259). Die Vereinsfeste, die nun nicht mehr im Gasthaus durchgeführt werden, sind nach Meinung einiger Interviewpartner aber auch eine wesentliche Finanzierungsquelle für die Vereine um überhaupt tätig bleiben zu können.

Grundsätzlich scheint sich diese „Anschuldigung“ trotzdem zu bestätigen, denn es gibt sowohl Studien aus Deutschland (HAHN 2004; HOPFINGER, KOHNLE, WÄTZOLD 2013) auf qualitativer Ebene und eine Studie aus Oberösterreich (HUNGER 2011) mittels einer quantitativen Analyse, die aufzeigen, dass die eigenen Vereinslokale den Gasthausbesuch ersetzen und so den Betrieben wichtige (Stamm-)Kundschaft abhandenkommt. Einer Schätzung der Johannes-Kepler-Universität Linz zufolge, lagen die Umsätze aus Vereinsfesten und Vereinslokalen im Jahr 2014 österreichweit zwischen € 300 Mio. und € 900 Mio. Dies entspricht zwischen 17 % und 49 % der Umsätze der gewerblichen Kleingastronomie (0-9 Beschäftigte). Wichtige Umsätze, die sowohl den Betrieben, als auch der Volkswirtschaft fehlen, da die Vereine nicht denselben steuerlichen Verpflichtungen unterliegen (SCHNEIDER, DREER 2015: S.4ff.).

Auch anhand der Interviews, die im Rahmen der Studie durchgeführt wurden, spiegelt sich die Problematik der Vereinslokale deutlich wider. So haben diese, neben den billigeren Preisen für Speisen und Getränke auch den Vorteil, dass sie häufig nicht denselben Auflagen unterliegen wie die Gasthäuser. Diesbezüglich wurden aber in den letzten Jahren auch schwerpunktmäßige Kontrollen durchgeführt, damit gewerblich geführte Vereinslokale denselben behördlichen Auflagen unterliegen, wie Gastronomiebetriebe. Die zahlreichen kleinen Ecken im Vereinsheim oder Proberaum, die jedoch nicht gewerblich geführt werden, fallen diesbezüglich aber durch den Rost. Eine Ausnahme im Rahmen dieser Studie stellt dabei die Gemeinde Übersaxen dar. Dort wurden Vereinslokale nach eigenen Angaben erst üblich, als das letzte Gasthaus schon geschlossen hatte.

Laut HAHN (2004: S.258) sind die eigenen Vereinslokale oder Vereinssäle dennoch nicht die Folge des Gasthaussterbens, sondern eine von vielen Ursachen. Zu einem ähnlichen Schluss kommt auch HUNGER für Oberösterreich: „Analysiert man die Daten auf Gemeindeebene, so lässt sich die Situation der traditionellen Landgastronomie durchaus mit der Anzahl der Vereinslokale in Beziehung bringen. Je mehr Vereinslokale eingerichtet wurden, desto signifikant höher ist auch der Verlust an den dörflichen Wirtshäusern (2011: S.84).“ Wenngleich der Höhepunkt dieses Strukturwandels nun erreicht zu sein scheint (ebd.), weist der Autor darauf hin, dass es nicht zu spät ist auch jetzt noch Maßnahmen einzuleiten, die zu Synergien zwischen dem Gasthaus und dem Vereinsleben beitragen.

So könnte beispielsweise die Vereinsförderung danach ausgerichtet werden, dass bestimmte Versammlungen und Feierlichkeiten in einem Gasthaus in der Gemeinde ausgerichtet werden. Ebenso könnte ein Vereinsstammtisch unter Leitung der Gemeinde einberufen werden, um die Wichtigkeit der lokalen Gastronomie in den Verein zu verankern.

3.1.9. Die Rolle der Behörden und rechtlichen Auflagen

Obwohl der Fokus dieser Studie prinzipiell nicht darin liegt, ausschließlich auf Behörden und rechtliche Auflagen einzugehen, kann dieser Aspekt nicht ausgeblendet werden. Deshalb wurden sowohl mit Behördenvertretern der BH Bregenz und dem Arbeitsinspektorat als auch mit Elmar Herburger als Spartenobmann der Wirtschaftskammer Vorarlberg Gespräche geführt. Auch aus diesen Interviews konnte natürlich nicht jedes Detail bzw. jede einzelne Auflage, die den Gastronomen zu schaffen macht herausgearbeitet werden. Das war aber auch nicht das Ziel. Vielmehr ist es wichtig, dass zwei wesentliche Rahmenbedingungen berücksichtigt werden, wenn es um eine Weiterentwicklung in diesem Bereich geht:

- die technologische Entwicklung, die den für viele Rechtsmaterien maßgeblichen „Stand der Technik“ beeinflusst sowie
- die gesteigerte Sensibilität in der Bevölkerung, die einerseits (scheinbare) Vergehen von Wirtinnen und Wirten schneller bei Behörden anzeigt und sich auch in Bezug auf Sicherheit, Hygiene etc. höhere Standards erwartet.

Generell zeigt sich anhand der Interviews, dass es nicht die einzelne Behörde per se ist, die das Problem für das Gasthaussterben darstellt, sondern die Ansammlung unterschiedlichster Vorschriften, die größtenteils von unterschiedlichen politischen Ebenen (EU, Bund, Land, Gemeinde) aufgesetzt werden und somit auch von unterschiedlichen Verwaltungsebenen exekutiert werden, die nicht in perfektem Akkord aufeinander abgestimmt sind. Dazu dürfte neben der Überforderung der Wirte mit den auf sie einprasselnden Rechtsmaterien auch eine Überforderung der Behörden selbst kommen, wenn es um die Exekution der Vorschriften geht. So sind für rund 14.000-16.000 Betriebe (aller Wirtschaftsrichtungen) in Vorarlberg gerade einmal 12-13 Außendienstmitarbeiter_innen im Arbeitsinspektorat Vorarlberg beschäftigt. Diese beiderseitige Überforderung trägt sicherlich dazu bei, dass die Kommunikationskultur zwischen Behörde und Wirt nicht die Beste ist.

Das grundsätzliche Problem traditioneller Gasthäuser ist vielfach, dass es verpasst wurde in den Betrieb zu investieren und es insbesondere bei Betriebsübergaben zu einer Kumulierung von neu zu tätigenden hohen Investitionen kommt. Daher sollte vor einer Betriebsübernahme immer zuerst der Kontakt zu den zuständigen Behörden gesucht werden, um sicherzustellen, was wie und in welchem Umfang geändert werden müsste oder ob beispielsweise auch eine Änderung des Verabreichungsumfangs schon genügt, um Auflagen zu erfüllen. Generell gilt es aber auch zu berücksichtigen, dass Betriebsanlagen, die vor dem 1.1.1973 bewilligt wurden, erst dann auf größere Auflagen treffen, wenn es zu einer Änderung im Betriebsstand kommt und der ehemals bewilligte Zustand maßgeblich verändert wird.

Insgesamt gilt es aber zu prüfen, ob für gastronomische Kleinbetriebe nicht insgesamt vereinfachte Auflagen und Verfahren eingeführt werden können. Diese Forderung wurde unter anderem von Landesrat Dr. Kinz im Rahmen der Podiumsdiskussion eingebracht.

3.2. Betriebswirtschaftliche Rahmenbedingungen

Das Gasthaussterben rein auf Behördenauflagen, Jugendliche die nicht mehr Jassen können, oder faule Wirte zu reduzieren ist aufgrund der zahlreichen gesellschaftlichen Veränderungen, die soeben dargelegt wurden, also reichlich vereinfacht. Vielmehr sind es ebendiese veränderten Rahmenbedingungen, die direkt Einfluss auf die Betriebsführung und das Überleben traditioneller Gastronomiebetriebe nehmen. So wirken die in den vorherigen Kapiteln beschriebenen gesellschaftlichen Rahmenbedingungen oft direkt in die Betriebsführung, wie etwa in die Mitarbeiterakquise oder in das Investitionsverhalten.

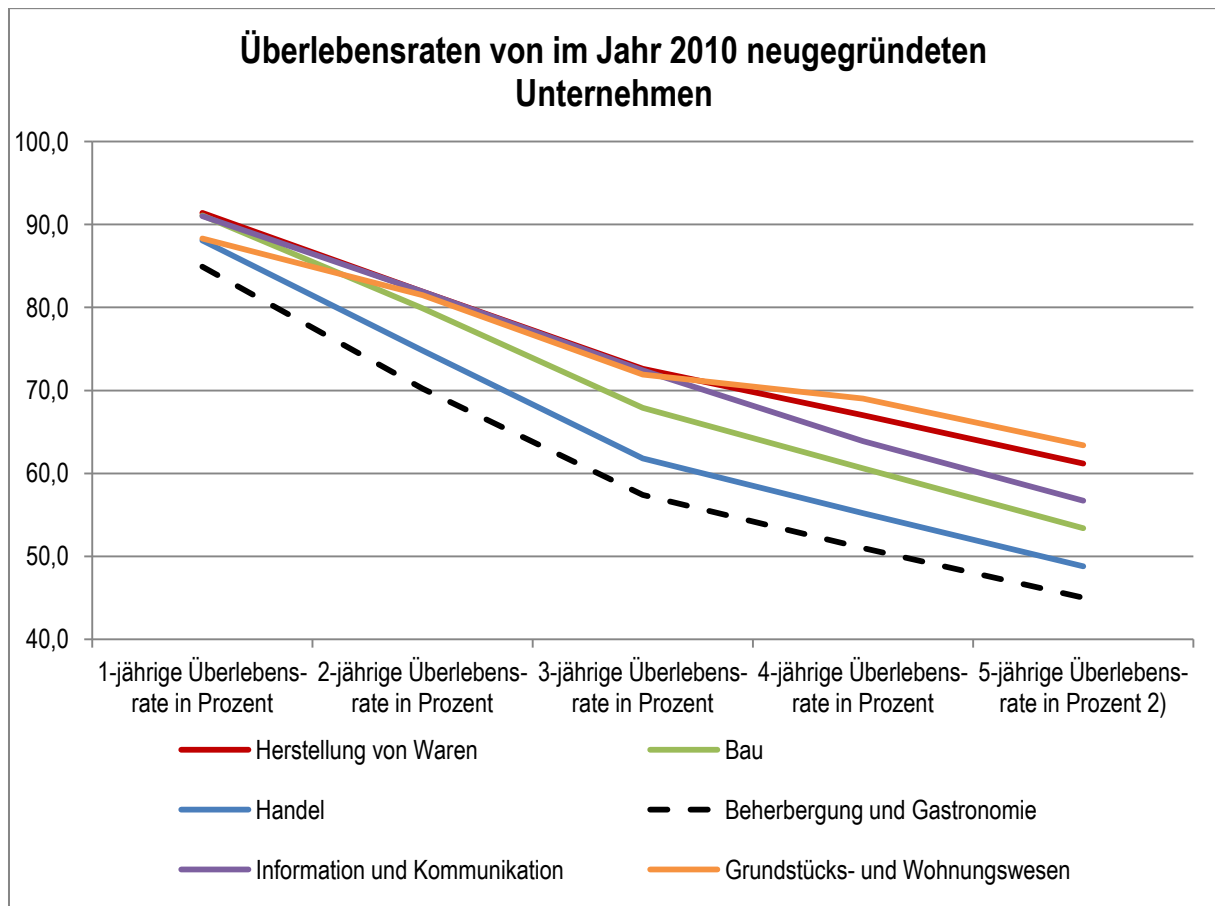


Abbildung 10: Unternehmensdemografie (Quelle: Statistik Austria 2017; eigene Bearbeitung)

Als ein sehr stark auf die Öffentlichkeit konzentrierter Wirtschaftsbereich, sei es im Marketing und der Kundenakquise (Trends), aber auch aufgrund der Personalintensität ist die Gastronomie sicherlich eines der komplexesten Unternehmensfelder. Diese Komplexität wird durch den Verdrängungswettbewerb im Konsumgütermarkt und insbesondere in der Gastronomie nochmals verstärkt (MEYER 2011: S.290).

Anhand der Überlebensraten von Unternehmen in unterschiedlichen Wirtschaftszweigen wird dies besonders deutlich. So sind in Vorarlberg im Sektor Beherbergung und Gastronomie von den im Jahr 2010 neu gegründeten Unternehmen im Jahr 2015 nur noch 45 % aktiv. Dies ist der viert niedrigste Wert aller Wirtschaftssektoren (nach ÖNACE) in Österreich. Darunter lagen nur der Bergbau, der Verkehr und die sonstigen wirtschaftlichen Dienstleistungen.

3.2.1. Wegbrechen von Nebenerwerbsmöglichkeiten und des zweiten Standbeins

Steckbrief - Nebenerwerbsmöglichkeiten	
Was?	<ul style="list-style-type: none"> – Zahlreiche Gasthäuser bzw. Wirte und Wirtefamilien die neben dem Gasthaus auch anderen Erwerbstätigkeiten nachgingen – Primär landwirtschaftliche Produktions- oder Verarbeitungstätigkeiten – Teilweise auch „ausgefallene“ Tätigkeiten wie etwa Transportunternehmen oder Ausübung politischer Ämter und Funktionen. – „Fremdenzimmer“-Vermietung
Warum?	<ul style="list-style-type: none"> – Landwirtschaftlicher Niedergang bzw. Strukturwandel durch Öffnung neuer Märkte (z.B. durch Arlbergbahnstrecke; moderne Globalisierung) – Spezialisierungs- und Konzentrationstendenzen (z.B. in unterschiedlichen Branchen (Bäcker, Tourismus, etc.)) – Auflösung traditioneller, enger Familienstrukturen
Implikationen für Gasthaussterben	<ul style="list-style-type: none"> – Wegbrechen eines zweiten Standbeins bzw. selbst produzierter Produkte, die zur Spezialisierung und Identifikation am Markt beitragen können

Dass ein Gasthaus alleine als Gasthaus geführt wurde, war sogar früher eher unüblich. Vielfach verfügten die Wirte gleich über mehrere Gasthäuser oder es wurde noch anderen Erwerbsmöglichkeiten nachgegangen. Diesbezüglich nimmt auch der familiäre Zusammenhalt eine wichtige Rolle ein, da mehrere Geschwister innerhalb einer baulichen Einheit mehrere Erwerbstätigkeiten ausführten. Sehr häufig waren dies etwa Bäckereien, Metzgereien aber auch Bierbrauereien oder die Weinproduktion. So verfügten zahlreiche Wirte in Rankweil etwa über eigene Weingärten oder Hopfengärten (SCHNETZER o.J: o.S.).

Besonders in der Produktion von Alkohol und Wein änderten sich die Rahmenbedingungen bereits am Ende des 19. Jahrhunderts schlagartig. Mit der Öffnung der Arlbergbahn kamen zwar mehr Touristen ins Land, allerdings konnte auch Bier und Wein billiger importiert werden, was den Niedergang für viele Kleinbrauereien bedeutete. Ähnlich erging es im weiteren Verlauf auch den zahlreichen Gasthäusern, die eine Nebenerwerbslandwirtschaft führten oder eben auch Bäckereien. Insgesamt wird aber sehr deutlich, dass das Wegbrechen der zahlreichen Nebenerwerbsmöglichkeiten mit dem landwirtschaftlichen Strukturwandel zusammenhängt, aber auch mit Spezialisierungs- und Konzentrationstendenzen in den diversen Sektoren. Nicht unberücksichtigt sollte auch bleiben, dass Wirte früher vielfach auch in politischen Ämtern und Positionen tätig waren, darauf wird aber in einem weiteren Kapitel etwas ausführlicher eingegangen.

Auch die zusätzliche Kaufkraft, die sich durch den aufkommenden Tourismus ab den 1950er Jahren ergab, garantierte keine langfristig flächendeckend nachhaltig tragbare Nebenerwerbsmöglichkeit. Während sich in den Tourismusregionen viele Wirte nun vollends auf den Tourismus konzentrierten und als Gastwirte für die lokale Bevölkerung nur noch eine Nebenrolle erfüllten, kam es in anderen Regionen und ländlichen Gemeinden zu einem starken Rückgang im Tourismus. Dies wurde bereits in Kapitel 3.1.2 verdeutlicht.

3.2.2. Investitionen in die Bausubstanz

Steckbrief – Investitionen in die Bausubstanz	
Was?	<ul style="list-style-type: none"> – Hohe Investitionsquote in der Gastronomie – Hohe Investitionskosten in Grundstücke oder die Bausubstanz – Hoher Verschuldungsgrad in der Gastronomie – Räume oder Infrastrukturen können Funktionen verlieren und verlieren somit auch an Wert
Warum?	<ul style="list-style-type: none"> – veränderte ästhetische Vorstellungen in der Bevölkerung – bauliche Anpassungen an Trends und Moden können sich schnell überholt haben – Innovationen wie Tanzsäle und Fernseher werden entweder ubiquitär oder verlieren an Wert
Implikationen für Gasthaussterben	<ul style="list-style-type: none"> – Hohe finanzielle Belastung insbesondere für Betriebe im Altbestand – Hoher Investitions- und Kostendruck

Die Gastronomie ist ein sachenlagenintensiver Wirtschaftszweig (MEYER 2011: S.23). Dies zeigt sich beispielsweise daran, dass in der Gastronomie rund 6 % des Umsatzes wieder investiert werden. Anders als etwa im produzierenden Gewerbe oder in der Informations- und Kommunikationsbranche, die beide sehr viel in Betriebsmittel oder in Maschinen investieren müssen, sind es in der Gastronomie vielfach Investitionen in Grundstücke oder in die Bausubstanz – also sehr langfristig wirksame Investitionen. Dies führt zu einem hohen Verschuldungsgrad in der Gastronomie (MEYER 2011: S.23) und bedeutet auch eine Abhängigkeit von gesellschaftlichen Vorstellungen in Bezug auf Ästhetik sowie Trends. Gerade dieser Aspekte wurde auch in einigen der besuchten Betriebe deutlich. Während Umbauten und Investitionen aus den 1990er Jahren den heutigen ästhetischen Vorstellungen nicht mehr entsprechen, sind gut erhaltene traditionelle Räume und Stuben wieder voll im Trend.

Die baulichen Aspekte schlagen sich in der Größe, der Vielfalt der Räumlichkeiten und dem Stil der Inneneinrichtung nieder. Herbert MAY (2004) und Hans-Jürgen TEUTEBERG (2004) verdeutlichen, wie sich auch die bauliche Struktur von Gasthäusern über die Jahrhunderte hinweg in Zusammenhang mit Moden und Trends sowie neuen technischen Entwicklungen veränderte. Beispielsweise sind um die Jahrhundertwende hinzu gebaute Tanzsäle heute in ihrer Funktion teilweise wieder obsolet. Ursprünglich innovative Produkte wie etwa Telefonanlagen oder Fernseher, die Frequenzbringer für viele Betriebe waren, sind heute ubiquitär und als Basisausstattung eines jeden Haushalts anzusehen. Durch die sich ebenso rasch verändernden Trends im Bereich der Inneneinrichtung, kann eine bauliche Investition bereits Jahre vor ihrer Amortisierung wieder altmodisch oder kitschig erscheinen.

Diese Punkte verdeutlichen, dass Gasthäuser durch ihre öffentliche Ausrichtung unter permanenten Anpassungszwang stehen. Falsche oder verschlafene Investitionen oder obsoletere bauliche Großstrukturen können daher schnell zur betriebswirtschaftlichen Falle werden. Diese Problematik zeigt deutlich wie traditionelle bauliche Strukturen, gerade wenn es sich um größere Kubaturen handelt, gesellschaftlichen Veränderungen und Entwicklungen unterworfen sind und so zum Klotz am Bein für Betriebe werden können.

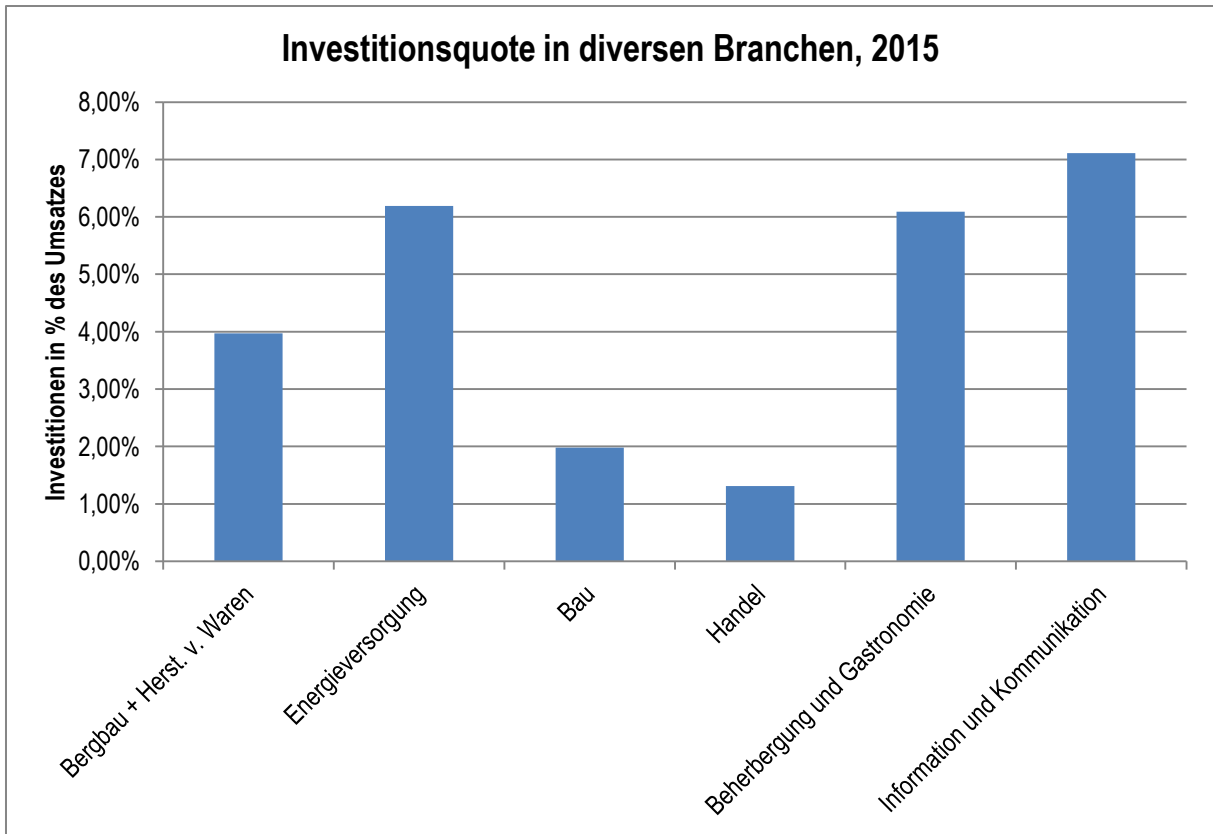


Abbildung 11: Investitionsquote (Quelle: Statistik Austria 2017, eigene Darstellung)

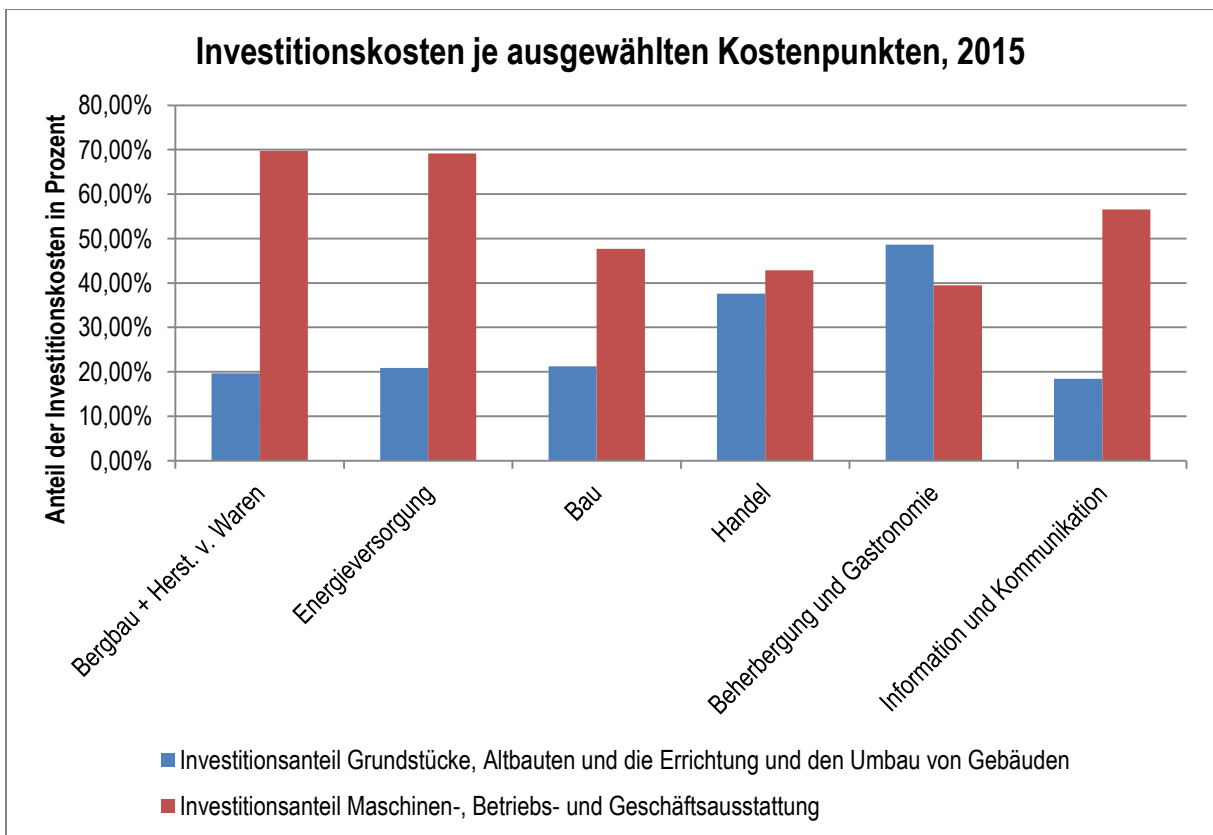


Abbildung 12: Investitionskosten je ausgewählten Kostenpunkten (Quelle: Statistik Austria 2017, eigene Darstellung)

3.2.3. Professionalität und Image der Wirte

Steckbrief – Professionalität und Image	
Was?	<ul style="list-style-type: none"> – Abnehmendes bzw. schlechtes Image der Wirt_innen in der Bevölkerung und Bild eines niedrigen Anforderungsprofils – Vielzahl unterschiedlicher und hoher Anforderungen, sozialer und wirtschaftlicher Natur – Hoher Innovationsdruck und hohes unternehmerisches Risiko – Fehlendes politisches Gewicht – Z.T. fehlende Motivation und Resignation
Warum?	<ul style="list-style-type: none"> – Insb. In Familienunternehmen hohes Risiko von persönlichen Schicksalsschlägen, die sich auf den Betrieb auswirken – Digitalisierung und Medienorientierung in der Bevölkerung – Verdrängungswettbewerb führt zu erhöhtem Innovationsdruck und damit zu erhöhtem Ressourcenaufwand für Innovation und Marketing
Implikationen für Gasthaussterben	<ul style="list-style-type: none"> – Verdrängungswettbewerb führt in Kombination mit fehlender Professionalität und hohem Kostendruck zur Betriebsaufgabe

„Wirte werden in der heutigen Welt nicht nur mit einer Reihe tiefgreifender gesellschaftlicher Veränderungen konfrontiert, auch an ihre persönliche Kompetenz ist eine Vielzahl an Herausforderungen geknüpft (HOPFINGER, KOHNLE, WÄTZOLD 2013: S.67).“ Diese komplexe Rolle, die ein Wirt dadurch einnimmt wird durch ein mittlerweile schlechtes Image derselben unterwandert. Laut MEYER (2011: S.293) hängt dies vielfach mit einer negativen Berichterstattung in den Medien zusammen, die über Fehlverhalten von Gastronomen (zu Recht) berichten. Dies beginnt bei mangelnder Fachkompetenz bis hin zur Vernachlässigung von Hygieneanforderungen und Ausbeutung von Mitarbeiter_innen. Insgesamt verstärkt sich so das Bild eines niedrigen Anforderungsprofils was insbesondere Familienunternehmen betrifft (ebd.).

Dazu kommt, dass das politische Gewicht, welches Wirte früher ausgeübt haben (mit Ausnahme einiger touristischer Großbetriebe) mittlerweile mehr oder weniger verloren gegangen ist. Vielfach übten Wirte hohe politische Funktionen in den Gemeinden oder im Landtag aus. Die Kumulierung der vorher beschriebenen Veränderungen sowie das hohe Betriebsrisiko können in Kombination mit familiären Einzelschicksalen dazu führen, dass die Motivation verloren geht und sich Resignation einstellt. Man versucht den Betrieb eben noch so lange zu führen wie dies gerade noch notwendig ist. Die Zukunftsperspektive fehlt. Dies drückt sich dann tatsächlich in dem Bild aus, dass vielen Wirt_innen fachliches Know-How fehlt und ein Betrieb schlicht nicht professionell geführt werden kann.

Gerade dieser Aspekt ist in der Gastronomie aber besonders relevant. „Aufgrund der Tatsache, dass wir in einer medienüberfluteten Welt mit schnell ansteigendem Wissen leben sowie im Konsumgütermarkt, wo unternehmerisches Wachstum nur noch durch einen Verdrängungswettbewerb möglich ist, ist die Innovationsrate für neue Produktideen stark angestiegen (MEYER 2011: S.290).“ Dies führt aber zu steigenden Ressourcenaufwänden, die die ohnehin knappe Kapitaldecke weiter belasten.

3.2.4. Knackpunkt Betriebsübergabe

Steckbrief – Betriebsübergabe	
Was?	<ul style="list-style-type: none"> – Betriebsübergabe und dessen Vorbereitung als Knackpunkt für die Zukunft von Betrieben – Familie bildet die Identität eines Betriebes ab – Vielzahl unterschiedlicher und hoher Anforderungen, sozialer und wirtschaftlicher Natur – Hoher Innovationsdruck und hohes unternehmerisches Risiko – Z.T. fehlende Motivation und Resignation
Warum?	<ul style="list-style-type: none"> – Insb. In Familienunternehmen hoher Risiko von persönlichen Schicksalsschlägen, die sich auf den Betrieb auswirken – schlechtes Image der Wirt_innen in der Bevölkerung und Bild eines niedrigen Anforderungsprofils führt zu geringerer Motivation für eine Betriebsübernahme – fehlender sozialer und wirtschaftlicher Druck den elterlichen Betrieb zu übernehmen
Implikationen für Gasthaussterben	<ul style="list-style-type: none"> – Verdrängungswettbewerb führt in Kombination mit fehlender Professionalität und hohem Kostendruck zur Betriebsaufgabe

Insbesondere in einem Familienbetrieb ist die Betriebsübergabe ein besonderer Meilenstein oder Knackpunkt in der Historie eines Gasthauses. Die Denkweise dahinter ist, dass die Identität eines Gasthauses verloren geht, wenn das Haus nicht mehr von derselben Familie geführt wird. Diesbezüglich muss aber berücksichtigt werden, dass Betriebe, die über mehr als drei Generationen in derselben Familie verblieben sind auch historisch nicht die Norm waren. Dies hat sich insbesondere aus der Literaturrecherche ergeben.

In einer qualitativen Studie über das Gasthaussterben in Bayern zeigen die Autor_innen folgende wesentliche Aspekte für einen Verzicht auf die Betriebsübernahme auf. „Insbesondere für die junge Generation ist (...) der Berufs des Wirts wenig attraktiv. Folge ist, dass die nachwachsende Generation immer weniger motiviert ist, den elterlichen Betrieb zu übernehmen. Die negative Wahrnehmung des Berufs hat viele Dimensionen, wobei die Befragten folgende Argumente nennen: vergleichsweise hohe Personalkosten, geringe Gewinnspannen, strenge und kostenintensive Auflagen, hohe Renovierungs- und Instandhaltungskosten für oftmals baufällige Gebäude, ungünstige Arbeitszeiten gekoppelt an ein geringes Maß an Freizeit (HOPFINGER, KOHNLE, WÄTZOLD 2013: S.67).“

Dazu kommt, dass der soziale bzw. innerfamiliäre Druck den Betrieb zu übernehmen mit der Liberalisierung von gesellschaftlichen Werten weitgehend verschwunden ist. Ebenfalls besteht insbesondere in Vorarlberg auch kein wirtschaftlicher Druck dies zu tun, da durch die gute Lage am Arbeitsmarkt zahlreiche andere Arbeitsmöglichkeiten (mit Normalarbeitszeiten) zur Verfügung stehen.

Neben den potentiellen Betriebsübernehmer_innen muss aber auch berücksichtigt werden, dass es zusehends schwieriger wird auch eine Partnerin oder einen Partner zu finden, der mit einem den Betrieb übernimmt. Um dieses Fehlen zu kompensieren, müssten mindestens zwei zusätzliche Arbeitskräfte angestellt und zuallererst auch gefunden werden, was wiederum die Personalkosten erhöht. Auch diesbezüglich wird die Lebensstilorientierung und die Work-Life-Balance wieder zum Knackpunkt.

3.2.5. Personalrecruiting und Personalstruktur

Steckbrief – Personalrecruiting und Personalstruktur	
Was?	<ul style="list-style-type: none"> – Hohe Personalkosten im Verhältnis zum Umsatz – Hoher Anteil an Teilzeitkräften und geringfügig Beschäftigten – Fachkräftemangel und hoher Personalwechsel – Partner_innensuche für Wirt_innen immer schwieriger → Auswirkungen auf die Personalkostenstruktur
Warum?	<ul style="list-style-type: none"> – Wichtigkeit der Work-Life-Balance → unattraktive Arbeitszeiten – Konkurrenz zu anderen Arbeitsmärkten mit Normalarbeitszeiten oder stärker strukturierten Arbeitszeiten (Gewerbe, Handel) – Konkurrenz zur Systemgastronomie bzw. Supermarktrestaurants
Implikationen für Gasthaussterben	<ul style="list-style-type: none"> – Fachkräftemangel führt zu fehlender Professionalität – Partner_innen-Suche in Familienbetrieben wird immer schwieriger → müssen durch angestelltes Personal ersetzt werden.

Aufgrund des Dienstleistungscharakters hat die Gastronomie neben hohen Investitionskosten auch einen hohen Fixkostenblock im Bereich der Personalkosten zu verzeichnen (MEYER 2011: S.17). Dies wird auch anhand von Abbildung 11 ersichtlich (rote Quadrate, rechte Achse). Der Personalaufwand beträgt 35 % und liegt damit deutlich über dem Handel, aber auch über der gewerblichen Produktion. Nur die Branche Information und Kommunikation kommt auf einen annähernd so hohen Anteil an Personalkosten. Der Unterschied liegt aber im Personalaufwand pro unselbstständig Beschäftigtem. Diese liegen in der Branche Information und Kommunikation bei knapp € 80.000,- pro unselbstständig Beschäftigtem und im Handel bei knapp € 50.000,-. Demgegenüber fällt die Branche Beherbergung und Gastronomie mit nur knapp über € 30.000,- pro unselbstständig Beschäftigtem deutlich ab. Dies liegt nicht zuletzt an der hohen Arbeiterquote von 85 %. Ebenso ist die Teilzeitquote mit 46 % noch stärker ausgeprägt als im Handel. (Datenquellen: Statistik Austria 2017). Die Zahlen zum Personalaufwand verdeutlichen aber auch, dass es vielen Betrieben aufgrund des geringen Umsatzes nicht möglich ist höhere Löhne zu zahlen. Auch flexiblere Arbeitszeiten könnten es den Unternehmen ermöglichen weniger Personal einzustellen und dafür höhere Löhne zu zahlen.

Trotz des hohen Personalaufkommens wird es in der Gastronomie immer schwieriger geeignetes und langfristig im Betrieb bleibendes Personal zu finden. Dies wird sowohl nach Meinung der Gastronomen als auch von Guntram Schöch (IPA) bestätigt. Demnach sind die Arbeitszeiten, auch in Bezug auf die zunehmende Wichtigkeit der Work-Life-Balance als wesentliche Faktoren anzusehen. Durch den Fachkräftemangel und die Konkurrenz zur Systemgastronomie (z.B. Restaurants in Supermärkten mit Normalarbeitszeiten) sowie zu anderen Branchen (Gewerbe und Handel) besteht kein Druck lange in einem Betrieb zu verbleiben. Selbst niedrige Unterschiede in der Bezahlung können schon zu einem Arbeitsplatzwechsel führen. Auch in Bezug auf die differenzierten Arbeitsmarktbiografien zeigen sich die Folgen des gesellschaftlichen Wandels also deutlich. Durch den demografischen Wandel wird die Suche nach Facharbeitskräften zukünftig noch weiter verschärft (MEYER 2011: S.291). Diese gesellschaftlichen Transformationen betreffen aber nicht nur das Personal sondern auch die Partner_innen-Suche für die jeweilige Wirtin oder den Wirten. Diesbezüglich steigt vor allem der Druck auf Familienunternehmen, denn wenn die Familie oder der/die Partner_in als Arbeitskraft wegfällt, muss dies durch Personal kompensiert werden. Und die Kosten dafür sind in der Gastronomie bereits jetzt sehr hoch.

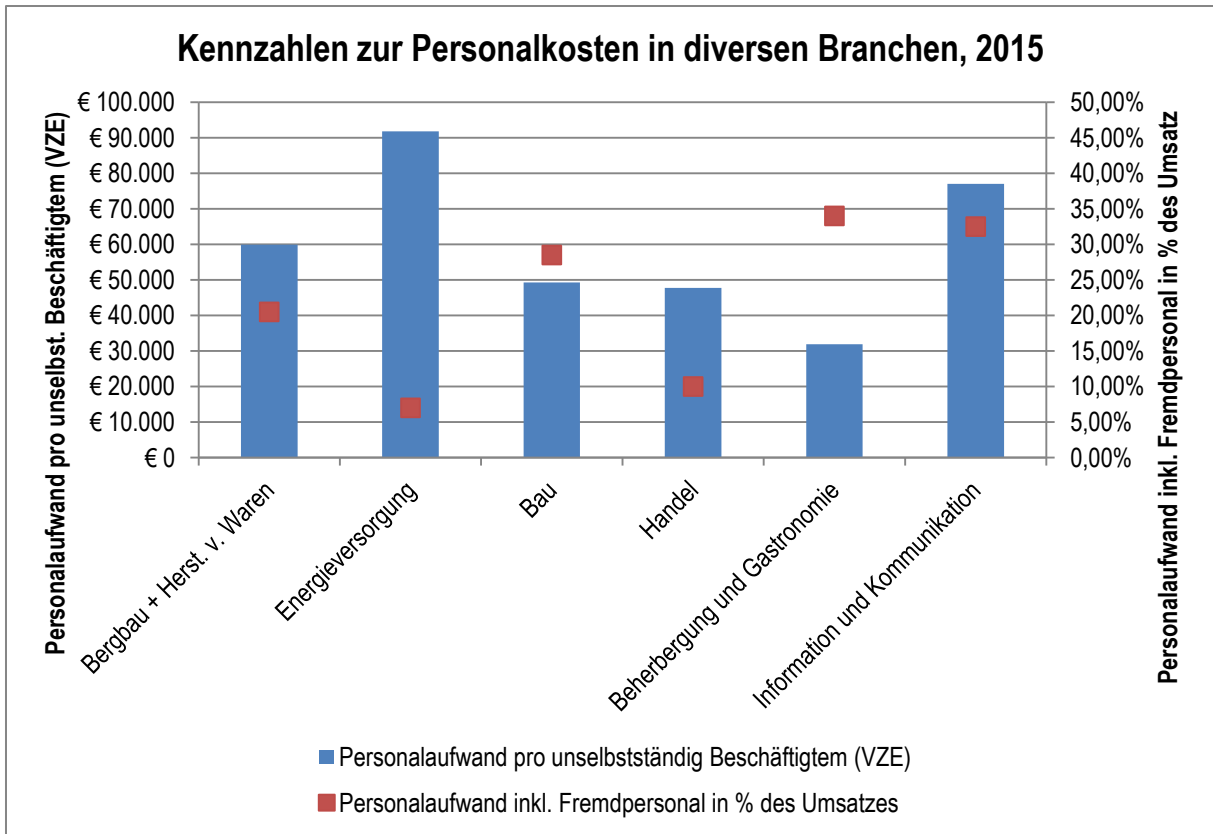


Abbildung 13: Kennzahlen zu Personalkosten (Quelle: Statistik Austria 2017, eigene Darstellung)

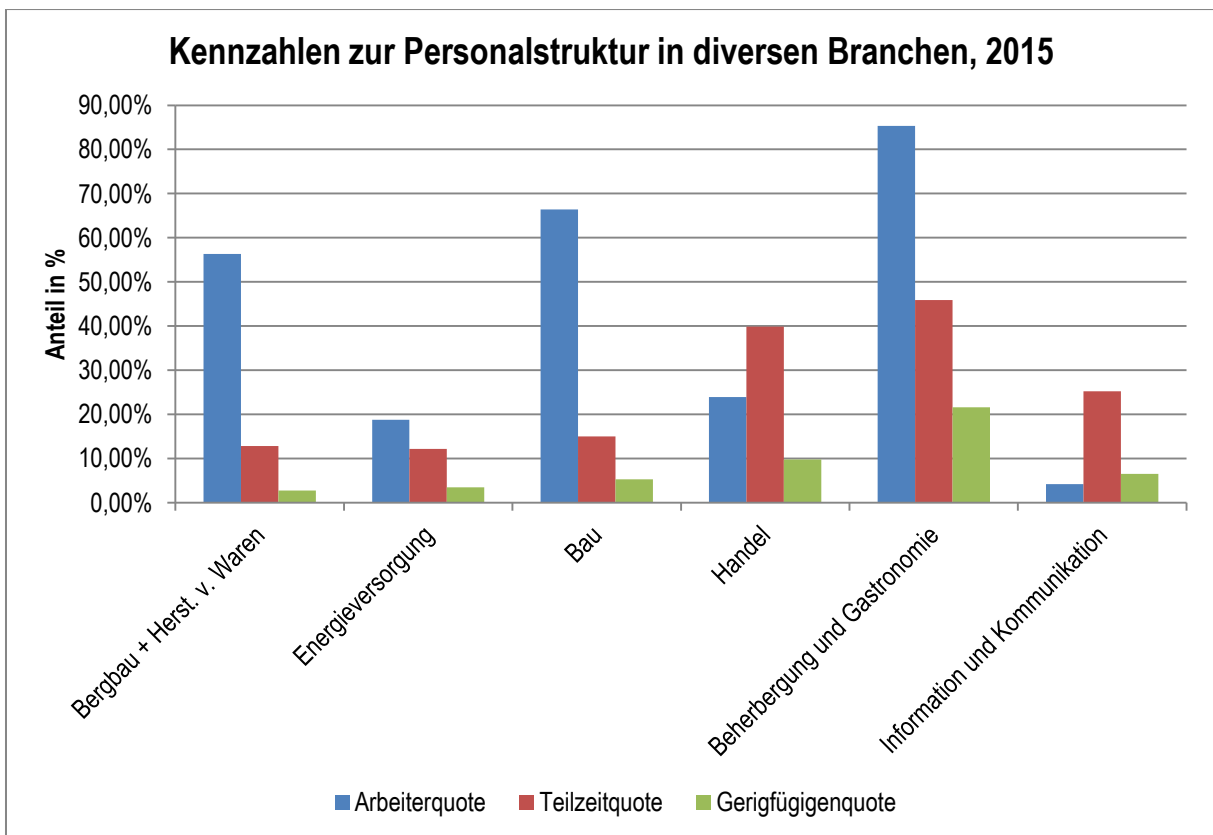


Abbildung 14: Kennzahlen zur Personalstruktur (Quelle: Statistik Austria 2017, eigene Darstellung)

3.3. Zwischenfazit

Anhand der vorangegangenen Kapitel wurde verdeutlicht, unter welchem gesellschaftlichen und ökonomischen Veränderungsdruck sich der gastronomische Sektor befindet – und mit welchen betriebswirtschaftlichen und räumlichen Veränderungen er darauf reagiert.

Klar ist, dass die Anzahl der Gasthäuser in den 1950er Jahren auf einem historischen Höchststand aufbaute. Gründe dafür sind der beinahe flächendeckend im ländlichen Raum Vorarlbergs etablierte Tourismus und die größtenteils noch vorhandenen landwirtschaftlich/kleinbäuerlichen Strukturen mit einer traditionell agrarischen Gesellschaft. Die zunehmende Mobilitäts- und Wohlstandssteigerung sowie die Globalisierung von Wirtschaft (z.B. Tourismusdestinationen) und Kultur (z.B. Trends in Ästhetik und Ernährung) führten in den darauffolgenden knapp 70 Jahren zu einer kompletten Angebotsveränderung in der Gastronomie. Dies spiegelt sich im Gasthaussterben in den gewachsenen Dorfstrukturen und in einer Zunahme unterschiedlichster gastronomischer Angebote auf der grünen Wiese wider.

Neben diesen räumlich-funktionalen Anpassungen sind aber auch betriebswirtschaftliche Anpassungen klar zu erkennen. So ist der traditionsreiche Familienbetrieb in der Gastronomie schwer unter Druck, da sowohl die Investitionskosten in die Bausubstanz als auch die Personalkosten einen überdurchschnittlich hohen Kostendruck bedeuten. Gesellschaftliche Veränderungen und die Wichtigkeit der Work-Life-Balance betreffen neben dem Personalrecruiting aber auch die Partner_innen-Suche für Gastronomen. Fällt die Familie im Betrieb aus, muss dies durch Personal kompensiert werden, was betriebswirtschaftlich häufig nicht tragbar ist.

Zusätzlich erschwert wird die Wirtschaftlichkeit von Gasthäusern in vielen Gemeinden durch die Entstehung und den Betrieb von Vereinslokalen, die größtenteils selbst schon als „normaler“ Gastronomiebetrieb geführt werden. Zusätzlich dazu sind auch die Vereinsfeste zunehmend entkoppelt vom Gasthaus, was auch diese potentielle Einnahmequelle wegbrechen lässt.

Sozusagen als i-Tüpfelchen führt die Vielfalt der Rechtsmaterien mit denen Gastronomen konfrontiert sind zu einer immer geringeren Motivation der Wirtinnen und Wirte. Dabei ist es nicht die einzelne Auflage oder Rechtsmaterie per se, sondern die Vielzahl an unterschiedlichen Behördenmaterien, die den Betreiber_innen zu schaffen macht. Hauptproblem für das traditionelle Gasthaus ist aber, dass es im Vergleich zu anderen Branchen hauptsächlich im Gebäude-Altbestand situiert ist, was es zusätzlich erschwert Auflagen, die sich am Stand der Technik orientieren, zu erfüllen bzw. in einem bezahlbaren Ausmaß zu finanzieren.


Die Gründe für das Gasthaussterben sind also äußerst vielfältig und komplex und auch in dieser Studie kann nicht auf jeden Grund im Detail eingegangen werden. So könnte beispielweise im Bereich des Personalwesens noch thematisiert werden, dass der Anteil der Absolvent_innen von Tourismusschulen (5-jährig), die dann tatsächlich in der Gastronomie oder Hotellerie arbeiten bei nur zehn Prozent liegt.

Für die einzelne Gemeinde bzw. die Struktur der Gastronomiebetriebe in einer Gemeinde können einzelne oder mehrere der genannten Gründe zum Tragen kommen. Jedenfalls bedarf es zur Lösung der spezifischen Probleme in einer Gemeinde auch spezifischen Lösungsansätzen, die im folgenden Kapitel behandelt werden sollen.

4. Auswirkungen und Hintergründe des Gasthaussterbens in fünf Gemeinden

Im Zuge dieser Studie wurden in fünf Gemeinden Detailrecherchen durchgeführt, die sich mit den Hintergründen und Auswirkungen des Gasthaussterbens in der jeweiligen Gemeinde auseinandersetzen. Neben der Erhebung von relevanten Strukturdaten wurden in jeder Gemeinde zwei Interviews durchgeführt (je eines mit einem Gemeindeexperten und einer bzw. einem Wirt_in) und eine auf die Gemeinde abgestimmte Veranstaltung durchgeführt. Bei der Auswahl der Gemeinden wurde ebenfalls darauf geachtet unterschiedliche strukturelle Hintergründe in Gemeinden mit einzubeziehen.

4.1. Fallbeispiel Übersaxen

Strukturdaten		Lage und Siedlungsstruktur:
Einwohnerzahl (1.1.2017)	631	
Bevölkerungs-entwicklung seit 1951	+225 + 55 %	
Bevölkerungs-entwicklung seit 2011	+17 +2,8 %	
Altersstruktur 2015		
Anteil 65+ Jahren	15,3 %	
Anteil unter 15 Jahren	19,4 %	
Erwerbstätige am Arbeitsort 2015	44	
Pendlersaldo 2015	13,3	
Nächtigungen 1984	10.449	
Nächtigungen 2016	464	
Nächtigungs-entwicklung	-95 %	
Nächtigungsstruktur	Gästezimmervermietung seit 2017 wieder ansteigend (Krone). Ansonsten primär Privatzimmervermietung	Allgemeine Rahmenbedingungen: Die Gemeinde Übersaxen liegt am Hangbereich über dem Rheintal und Walgau in hervorragender Pendlerdistanz zu den Arbeitszentren beider Regionen. Dadurch kommt es einerseits zu einem leichten Bevölkerungswachstum, andererseits pendeln fast alle Erwerbstätigen aus der Gemeinde aus, wodurch sich die Tagesbevölkerung in der Gemeinde etwa halbiert. Mit dem Schließen des Gasthaus Krone und den anschließenden unsteten Betriebsverhältnissen ist der Nächtigungstourismus in der Gemeinde fast gänzlich eingebrochen. Potential bieten allerdings die zahlreichen Zweitwohnsitze, die sich oberhalb des Dorfes befinden. Im Vergleich zu vielen anderen Gemeinden in Vorarlbergs ländlichem Raum weißt die Gemeinde Übersaxen eine durchaus kompakte Siedlungsstruktur auf. Der Ortskern wurde durch den Neubau des Gemeindesaals deutlich aufgewertet und bietet auch zukünftig noch einiges an Potential
Anzahl Gastronomie-Gewerbe 2017	3 (Schilift Gröllerkopf nur punktuell geöffnet) (Gemeindesaal für Veranstaltungen)	
davon Gasthäuser	1 (Krone als Pizzeria geführt)	
Anzahl Gasthäuser 1950	2 Krone und Rössle	
Situation der Gastronomie	<p>Das Gasthaus Krone befindet sich seit 1998 in Besitz der Gemeinde Übersaxen. Davor wurde der Betrieb von einer Familie geführt, die im Jahr 1987 die Ausrichtung von einem traditionellen Gasthaus in ein gehobenes Speiselokal änderte. Dadurch wurden auch die bis dahin ansässigen Stammgäste aus dem Gasthaus „vertrieben“. Dies erhöhte den Druck auf die Gemeinde Vereinslokale zu genehmigen.</p> <p>Nachdem die Familie den Betrieb aufgrund von Überlastung den Betrieb aufgab, kaufte die Gemeinde das Gebäude im Glauben schnell einen guten Pächter zu finden. Diese Hoffnungen wurden aber nicht erfüllt. Vielmehr ist es nun bereits der achte Pächter, der sich im Lokal versucht. Sowohl die Gaststuben als auch die Zimmer sind in einem veralteten Zustand. Ein von der Gemeinde eingeholtes Gutachten ergab, dass ein Neubau des Gebäudes ähnliche Kosten verursachen würde wie eine Sanierung des Gebäudes.</p> <p>In Bezug auf den aktuellen Pächter befindet sich die Gemeinde in einer zwiespältigen Situation: Einerseits ist man froh überhaupt einen Pächter zu haben, andererseits zeigt sich in vielen Situationen, dass man sich (v.A. Alteingesessene) lieber etwas „anderes“ wünscht. Bei den Kindern ist die Pizzeria hingegen beliebt, da Vincenzo in den Ferien auch Pizzabackkurse für Kinder anbietet.</p> <p>Das Dorfleben ist aufgrund der zahlreichen Vereine und des Dorfsalls sehr aktiv. Als Tagestourismusziel ist Übersaxen ebenfalls sehr beliebt, schafft es allerdings nicht diese Kaufkraft in der Gemeinde zu binden.</p>	

	Stärken	Schwächen
Chancen	<ul style="list-style-type: none"> – Attraktives Ziel für Tagestourismus; attraktive Lage – Bevölkerungswachstum – Zunahme der potentiellen Kunden in der Gemeinde – Kompakte Siedlungsstruktur, kurze Wege; wichtige Einrichtungen alle um den Dorfplatz verteilt – Viele sehr engagierte Vereine – Faktor Zeit berücksichtigen; was kann wann gemacht werden; nicht alles auf einmal (mit Cafe im Laden könnte z.B. der Bedarf unter Tags abgedeckt werden; am Abend hätte dann die Krone offen) – Gasthaus in Besitz der Gemeinde → Umbau/Neubau wäre kostenintensiv, man hat es aber selbst in der Hand – Dorfladen ebenso in Besitz der Gemeinde, Kombination der beiden Einrichtungen durchaus möglich – Auch würden neue Einrichtungen für altengerechtes Wohnen gebraucht; Raum für Mittagsbetreuung der Kinder → potentielle Einnahmen für Mittagsgeschäft – Geschäftstourismus in der Region Rheintal/Walgau – Großes und kaufkraftstarkes Einzugsgebiet 	<ul style="list-style-type: none"> – Wegbrechen des Nächtigungstourismus in den letzten Jahrzehnten → Potential etwas Neues aufzubauen → Ferienwohnungen/Zweitwohnsitze als Potential für Gasthaus und Dorfladen – Krone ist in keinem optimalen Zustand. Es wurden schon Kalkulationen mit Neubau aufgestellt, der billiger wäre als Renovierung – Übersaxen ist attraktives Ziel für Tagestourismus → Kaufkraft kann aber nicht im Dorf gehalten werden
Risiken	<ul style="list-style-type: none"> – Gasthaus Krone ist aktuell zwar geöffnet, aber keine 100 % Zufriedenheit in der Gemeinde erkennbar – Sensibilisierung in der Bevölkerung wurde schon betrieben über Gemeindeentwicklungsprozess → Gefahr das hohe Erwartungen nicht erfüllt werden – Bevölkerungswachstum – Bei Nicht-Integration ins Dorfleben auch kein Beitrag dazu – Anonymisierung des Dorflebens außerhalb der Alteingesessenen als Gefahr? – Vereine insgesamt sehr engagiert, brauchen aber Feste zur Eigenfinanzierung. Wirt kann nicht davon profitieren – Dorfsaal als ähnliches „Problem“ 	<ul style="list-style-type: none"> – Bis dato keine (koordinierte) Kommunikation zwischen relevanten Betrieben (Gastro, Laden etc.) – Vereine haben (fast) alle ein eigenes Vereinslokal aufgrund der Historie der Krone – Hohe Zahl an Auspendler_innen → Kaufkraft unter Tags nur sehr gering; kann insb. unter der Woche nicht mit Ausflugs-tourismus kompensiert werden – Gastronomie/Tourismus wird in der Gemeinde nicht als Arbeitgeber benötigt – Schlechte Kommunikation zwischen Gemeinde und Pächter; jeder interpretiert Rolle anders

Weitere Vorgehensweise:

Die Gemeinde plant die Entwicklung eines Zukunftskonzepts für das gesamte Dorf, bei dem ein besonderer Fokus auf das Ortszentrum und auf die Funktion des Gasthaus Krone gelegt werden soll. Die Universität Liechtenstein kann dafür als Auftragnehmer gewonnen werden und der Verein Dörfliche Lebensqualität und Nahversorgung steht mit seiner Erfahrung und Expertise ebenfalls als Inputgeber bereit.

Ziel ist es daraus abzuleiten welche Rolle das aktuelle Gasthaus Krone oder ein eventueller Neubau in der Gemeinde einnehmen könnte und welche Funktionen dort untergebracht werden könnten, die die notwendigen Synergien erzeugen.

4.2. Fallbeispiel Schnifis

Strukturdaten		Lage und Siedlungsstruktur:
Einwohnerzahl (1.1.2017)	803	
Bevölkerungs-entwicklung seit 1951	+385 +92 %	
Bevölkerungs-entwicklung seit 2011	+41 +5,4 %	
Altersstruktur 2015		
Anteil 65+ Jahren	18 %	
Anteil unter 15 Jahren	14,7 %	
Erwerbstätige am Arbeitsort 2015	122	
Pendlersaldo 2015	31	
Nächtigungen 1984	4.672	
Nächtigungen 2016	0	
Nächtigungs-entwicklung	-100 %	
Nächtigungsstruktur	-	Allgemeine Rahmenbedingungen:
Anzahl Gastronomie-Gewerbe	1 (Krone mit unregelmäßigen Öffnungszeiten)	Die Gemeinde Schnifis liegt am Hangbereich über dem Walgau in hervorragender Pendlerdistanz zu den Arbeitszentren der Region. Dadurch kommt es einerseits zu einem leichten Bevölkerungswachstum, andererseits pendeln fast alle Erwerbstätigen aus der Gemeinde aus, wodurch sich die Tagesbevölkerung in der Gemeinde etwa um ein Drittel verringert. Wichtige und bekannte Betriebe sind die Sennerei Schnifis und die Zimmerei Berchtel.
Anzahl Gasthäuser 1950	3 Adler, Krone und Bad Schnifis	Aufgrund der Seilbahn und den Paragleitmöglichkeiten ist die Gemeinde ein beliebtes Ausflugsziel. Diese Attraktivität soll zusammen mit den Nachbargemeinden im Projekt Dreiklang gefördert werden. Der Nächtigungstourismus ist hingegen in den letzten 30 Jahren komplett eingebrochen.
		Im Vergleich zu vielen anderen Gemeinden in Vorarlbergs ländlichem Raum weist Schnifis eine kompakte Siedlungsstruktur auf, die sich entlang der L54 orientiert.
Situation der Gastronomie	<p>Die drei (ehemaligen) Gastronomiebetriebe im Dorfgebiet befinden sich ebenfalls entlang der L54. Die Situation in allen Betrieben ist durchaus komplex. Das Gasthaus Krone ist zwar aktuell noch in Betrieb, aufgrund von behördlichen Regularien darf der Betrieb aber keine Personen mehr anstellen (Raumhöhe; wurde durch Betriebsruhe schlagend), wodurch der gesamte Betrieb vom Wirt selbst geführt werden muss. Ebenso führen seine Hobbies dazu, dass er mehrmals im Jahr längere Zeit nicht anwesend ist und der Betrieb dadurch stillsteht. Das Gasthaus Adler ist aufgrund der Pensionierung und des Ablebens des Wirts geschlossen und im Cafe Gerach wechseln die Pächter sehr häufig. Da das Gebäude in keinem optimalen Zustand ist, finden sich auch keine fähigen Pächter, die die durchaus gute Lage an der Talstation zu nutzen wissen.</p> <p>Im durchgeführten Bürgerstammtisch zeigte sich, dass vereinzelt der Wille aus der Zivilgesellschaft da ist ein gemeinschaftliches Projekt auf die Füße zu stellen. Aus heutiger Sicht erscheint dies langfristig auch als einzig realistische Alternative langfristig wieder einen Betrieb in die Gemeinde zu bekommen. Allerdings gilt es zu bedenken, wie der Bedarf der Bevölkerung unter Tags und am Abend am sinnvollsten abgedeckt werden kann. Da der Dorfladen Konsum Schnifis ebenfalls vor einer Umstrukturierung steht, erscheint es am sinnvollsten dort ebenfalls über gastronomische Nutzungen in Form eines Tagescafes mit oder ohne Mittagstisch nach zu denken.</p>	


Zur detaillierten Ausarbeitung von Maßnahmen in Form eines Konzepts wird ab Mai 2018 eine Arbeitsgruppe tagen.

	Stärken	Schwächen
Chancen	<ul style="list-style-type: none"> – Attraktives Ziel für Tagestourismus; attraktive Lage – Zusammenarbeit in der Region im Bereich des Tagestourismus und der Gastronomie wird über den Dreiklang-Manager koordiniert – Bevölkerungswachstum – Zunahme der potentiellen Kunden in der Gemeinde – Kompakte Siedlungsstruktur, kurze Wege; traditionsreiche Häuser in zentralen Lagen – Durchzugsverkehr ins Große Walsertal (Motorradfahrer) – Viele z.T. sehr engagierte Vereine – Sehr aktives Team im Dorfladen → Laden müsste auch erneuert werden; Kombination mit Laurentiussaal möglich? (Platz vor Saal könnte auch genutzt werden) – Sensibilisierung in der Bevölkerung wurde schon betrieben (Exkursion; Bürgerstammtisch) – Faktor Zeit berücksichtigen; was kann wann gemacht werden; nicht alles auf einmal (mit Cafe im Laden könnte z.B. der Bedarf unter Tags abgedeckt werden; am Abend hätte dann die Krone offen) 	<ul style="list-style-type: none"> – Bessere Abstimmung zwischen relevanten Stakeholdern könnte Synergien heben – Wegbrechen des Nächtigungstourismus in den letzten Jahrzehnten → Potential etwas Neues aufzubauen – Viel Verkehr; Parkplatzproblematik im Ort wird aber im Zuge des Dreiklangsprojekts behoben
Risiken	<ul style="list-style-type: none"> – Attraktives Ziel für Tagestourismus → Kaufkraft konzentriert sich aber auf Naherholungsgebiete außerhalb der Gemeinde – Bevölkerungswachstum – Bei Nicht-Integration ins Dorfleben auch kein Beitrag dazu – Anonymisierung des Dorflebens außerhalb der Alteingesessenen – Vereine insgesamt sehr engagiert, brauchen aber Feste zur Eigenfinanzierung. Wirt kann de facto nicht davon profitieren – Attraktive Modelle aus anderen Gemeinden sind über Exkursion bekannt → Gefahr des Wunschdenkens, „dass müsste bei uns doch auch gehen“ 	<ul style="list-style-type: none"> – Bis dato keine (koordinierte) Kommunikation zwischen relevanten Betrieben (Gastro, Sennerei, Laden etc.) – Traditionelle Häuser (Krone und Adler) sind nicht in optimalem Zustand. Unklar was renoviert werden müsste – Vereine haben (fast) alle ein eigenes Vereinslokal – Gefahr, dass die Gemeinde immer mehr Aufgaben übernehmen muss (z.B. Führung eines Gasthauses); – Rollenklärung zwischen Gemeinde und Bevölkerung in Bezug auf ein gemeinschaftliches Gastronomieangebot muss noch durchgeführt werden. – Hohe Zahl an Auspendler_innen → Kaufkraft unter Tags nur sehr gering

Weitere Vorgehensweise:

Anknüpfend an die Studie Gasthaus2020 wird im Rahmen des Projekts Dreiklang IV ein Gastronomie-Konzept entwickelt. Dies erfolgt unter Beteiligung einer Arbeitsgruppe welche aus unterschiedlichen relevanten Akteuren aus der Gemeinde besteht. Ziel ist es Modelle zu entwickeln, die sowohl den Bedarf unter Tags als auch am Abend abdecken. Wie diese Modelle ausschauen, und in welchen Räumlichkeiten sie stattfinden ist ebenfalls dort zu diskutieren. Ein weiterer zu klärender Punkt ist die Rollenverteilung zwischen Gemeinde und Bevölkerung was die Finanzierung und den zukünftigen Betrieb betrifft.

4.3. Fallbeispiel Nüziders

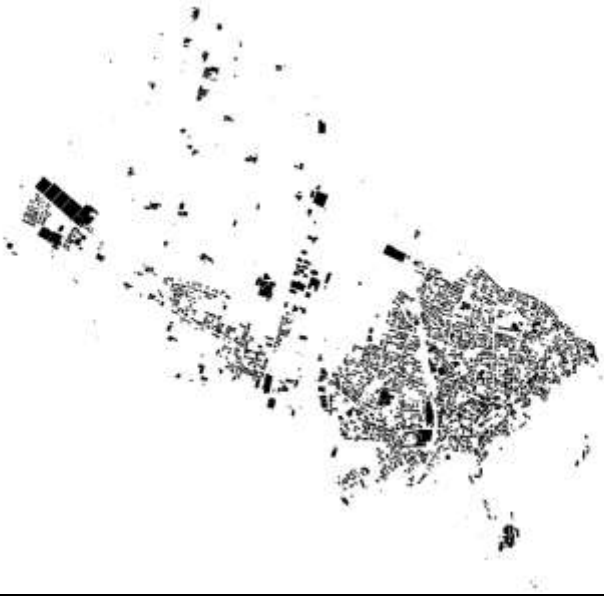
Strukturdaten		Lage und Siedlungsstruktur:
Einwohnerzahl (1.1.2017)	4.925	
Bevölkerungs-entwicklung seit 1951	+3.284 +200 %	
Bevölkerungs-entwicklung seit 2011	+55 +1,1 %	
Altersstruktur 2015		
Anteil 65+ Jahren	19 %	
Anteil unter 15 Jahren	16,2 %	
Erwerbstätige am Arbeitsort 2015	1.823	
Pendlersaldo 2015	77,2	
Nächtigungen 1984	32.085	
Nächtigungen 2016	40.861	
Nächtigungs-entwicklung	+27,4 %	
Nächtigungsstruktur	Sowohl Urlaubsgäste auf dem Campingplatz als auch Geschäftsreisende im Bad Sonnenberg oder Daneu	Allgemeine Rahmenbedingungen: Die Gemeinde Nüziders liegt in zentraler Lage im Walgau vor den Toren der Stadt Bludenz. Dadurch ist Nüziders seit 1951 eine der am stärksten gewachsenen Gemeinden Vorarlbergs. Durch die verkehrsgünstige Lage siedelten sich auch große Betriebe in der Gemeinde an. Das starke Wachstum zeigt sich deutlich in einer starken Ausweitung der Siedlungsfläche und im Entstehen neuer Wohnquartiere. Trotz oder gerade wegen dieses starken Wachstums befinden sich noch zahlreiche große Baulücken. Ebenfalls lässt sich eine gewisse Zweiteilung der Gemeinde in Wohngebiet und Gewerbegebiet entlang der L190 feststellen, die sich auch auf das gastronomische Angebot auswirkt. In Bezug auf die Nächtigungen konnte die Gemeinde seit 1984 ein leichtes Wachstum verzeichnen, was primär auf den Campingplatz zurück zu führen sein dürfte. Aufgrund der zentralen Lage in einer starken Wirtschaftsregion ist auch der Geschäftstourismus auf dem Vormarsch.
Anzahl Gastronomie-Gewerbe	7 Tankstelle, Bad Sonnenberg, Daneu, Sonnenbergsaal, Muttersberg, Avanti Grill, Chinarestaurant	
Davon Gasthäuser	1 Bad Sonnenberg	
Anzahl Gasthäuser 1950	7 Alpenrose, Hirschen, Hoher Frasen, Krone, Muttersberg, Schönblick, Sonnenberg	
Situation der Gastronomie	Obwohl es im Gemeindegebiet von Nüziders immer noch sieben Gastronomiebetriebe gibt, hat sich deren Struktur deutlich verändert. Im Jahr 1950 waren dies noch ausschließlich traditionelle Gasthäuser, was schon am Namen sichtbar wird. Diese befanden sich überwiegend im Zentrum, was bei einem Spaziergang durch den Ort noch heute deutlich sichtbar wird. Von diesen Betrieben hat sich bis heute nur noch das Bad Sonnenberg gehalten. Das Gasthaus Krone hat zur Gänze auf Gästezimmer umgestellt, während die anderen Gebäude als Wohnungen oder Büros genutzt werden oder leer stehen. Demgegenüber haben sich insbesondere entlang der L190 neue gastronomische Angebote angesiedelt, wie etwa das Chinarestaurant Chen oder der Avanti Grill. Doch auch im Bad Sonnenberg ist die Situation nicht ausnahmslos geklärt, da sich hartnäckige Gerüchte halten, dass der Betrieb schließen wird. Das Schwefelbad wurde bereits in den 1950er Jahren eingestellt. Doch aktuell wird vielmehr diskutiert ob nicht noch zusätzliche Gästezimmer zugebaut werden sollen, da die Auslastung sehr gut ist. Auch der Gasthausbetrieb am Abend soll fortgeführt werden, da auch die Vereine das Angebot gerne annehmen. Demgegenüber wurde der Mittagsbetrieb eingestellt, wemgleich für größere Reservierungen geöffnet wird.	

	Stärken	Schwächen
Chancen	<ul style="list-style-type: none"> - Attraktive Wohngemeinde(Sonnenlage) mit rund 5.000 Einwohner_innen und rund 40.000 Einwohner_innen im engeren Umkreis - Viele große Betriebe im Gemeindegebiet - Kompaktes Ortszentrum mit vielen Einrichtungen des täglichen Bedarfs - Nicht alle Vereine haben eigenes Vereinslokal (z.B. Musik auch keine Schankmöglichkeit) → kommen auch regelmäßig ins Gasthaus - Nähe zu sehr wichtigen Wintertourismusregionen im Land; Mitgliedschaft in der Alpenregion Bludenz - Campingplatz bringt Nächtigungen in die Gemeinde, wäre Potential für Abendgäste 	<ul style="list-style-type: none"> - Schwefelbad nicht mehr in Betrieb → böte aber Potential als kleines, attraktives Angebot → Investitionen/Auflagen allerdings unklar
Risiken	<ul style="list-style-type: none"> - Sehr starker Zuzug in den letzten Jahrzehnten → allerdings Gefahr, dass es eher zu einer Anonymisierung der Bevölkerung außerhalb der „Alteingesessenen“ gekommen ist. Keine Identifikation mit Gasthäusern - „Dorfgemeinschaft stark und gut, aber sehr enger Kern“ - Kein attraktives Mittagsgeschäft mit Betrieben möglich, da alle außerhalb des Ortes liegen. - Attraktive Arbeitsplätze in der Gemeinde/Region → Für Familienmitglieder aus Betrieben keine wirtschaftliche Notwendigkeit das Gasthaus zu übernehmen 	<ul style="list-style-type: none"> - Aktuell kein ausreichend starker Rückhalt in der Bevölkerung, dass Gemeinde selbst in irgendeiner Form in ein Gasthaus investieren könnte → zurecht Beschränkung auf andere Kernaufgaben in der Gemeinde - Anonymisierung könnte sich durch demografischen Wandel und Rückgang der Alteingesessenen Familien weiter verstärken - Gefahr das traditionelle Feste (Taufe, Beerdigung etc.) nicht mehr in der Gemeinde gefeiert werden können

Weitere Vorgehensweise:

Nach einem klärenden Gespräch über die Zukunft des Gasthauses zwischen Wirtin und Bürgermeister sind aktuell keine weiteren Aktivitäten geplant.

4.4. Fallbeispiel Rankweil

Strukturdaten		Lage und Siedlungsstruktur:
Einwohnerzahl (1.1.2017)	11.852	
Bevölkerungs-entwicklung seit 1951	+6.608 +126 %	
Bevölkerungs-entwicklung seit 2011	+277 +2,3 %	
Altersstruktur 2015		
Anteil 65+ Jahren	17,6 %	
Anteil unter 15 Jahren	15,7 %	
Erwerbstätige am Arbeitsort 2015	7.084	
Pendlersaldo 2015	124,1	
Nächtigungen 1984	18.983	
Nächtigungen 2016	28.127	
Nächtigungs-entwicklung	+48,3 %	
Nächtigungsstruktur	Fast ausschließlich Geschäftsreisende. Hotel Hoher Feschen und Gasthof/Hotel Mohren	Allgemeine Rahmenbedingungen: Die Marktgemeinde Rankweil liegt am südlichen Ende des Vorarlberger Rheintals in einer äußerst verkehrsgünstigen Lage. Neben dem starken Bevölkerungswachstum seit den 1950er Jahren siedeln auch zahlreiche international tätige Betriebe in Rankweil (sowie im gesamten Rheintal), die zahlreiche Geschäftstouristen in die Gemeinde bringen. Dies wird beispielsweise an der starken Zunahme an Nächtigungen seit 1984 (+48 %) sichtbar. Auch das Pendlersaldo ist dadurch deutlich positiv ausgeprägt. Dieses starke Wachstum führte zu einem deutlichen Wachstum der Siedlungsfläche ab den 1950er Jahren. Insbesondere unterhalb der Bahnlinie oder auch im Ortsteil Bifang, wo es aber dennoch große Baulücken zur Nachverdichtung gibt. Beide Ortsteile sind überwiegende Wohngebiete. Funktionale Zentren sind das Ortszentrum sowie der Bereich am Kreisverkehr L190/L52.
Anzahl Gastronomie-Gewerbe 2017	46	
davon Gasthäuser	10	
Anzahl Gasthäuser 1950	24, insgesamt 25 Gastronomiebetriebe	
Situation der Gastronomie	<p>Rankweil ist die Gemeinde in Vorarlberg die Synonym zu einer guten, bodenständigen Gastronomie verstanden wird. Historisch zeigt sich dies daran, dass sich zahlreiche Gasthäuser um den Liebfrauenberg herum ansiedelten. Mit dem Bau der Vorarlbergbahn und der Bahnhofstraße entwickelte sich auch dort eine „Gastronomiemeile“ mit Betrieben wie dem „Hohen Freschen“, dem „Bären“ oder dem „Hirschen.“ Zusätzlich war Rankweil auch als Marktstandort für den Vieh- und Rohstoffhandel ein wichtiges Zentrum in der Region, wodurch viele Betriebe eigene Ställe anlegten.</p> <p>Trotz oder gerade wegen dieses hohen Niveaus machte das Gasthaussterben auch vor Rankweil nicht halt, was anhand einiger geschlossener Gasthäuser im Ortsbild sichtbar wird. Demgegenüber kam es im Bereich des Verkehrsknotens L190/L52/A14 zur Ansiedlung von Einkaufszentren, die auch zahlreiche Gastronomiebetriebe mit Quick-Service oder Full-Service beinhalten. Wie bereits im ersten Kapitel verdeutlicht wurde, tragen diese Entwicklungen an der Peripherie zur Schwächung der Ortszentren bei.</p> <p>Bekannt sind die Rankler Wirte aber auch durch den starken Zusammenhalt untereinander. Die Wirtegemeinschaft war bzw. ist Organisator zahlreicher Feste in der Gemeinde. Gerade aufgrund des Erfolgs einzelner Feste (z.B. Herbstmarkt) führte dies zur Überlastung und zu einer daraus resultierenden fehlenden Motivation. Die „Wiederbelebung“ der Wirtegemeinschaft stellte sich im Workshop mit den Wirten als eine der zentralen Aufgaben für die Zukunft heraus.</p>	

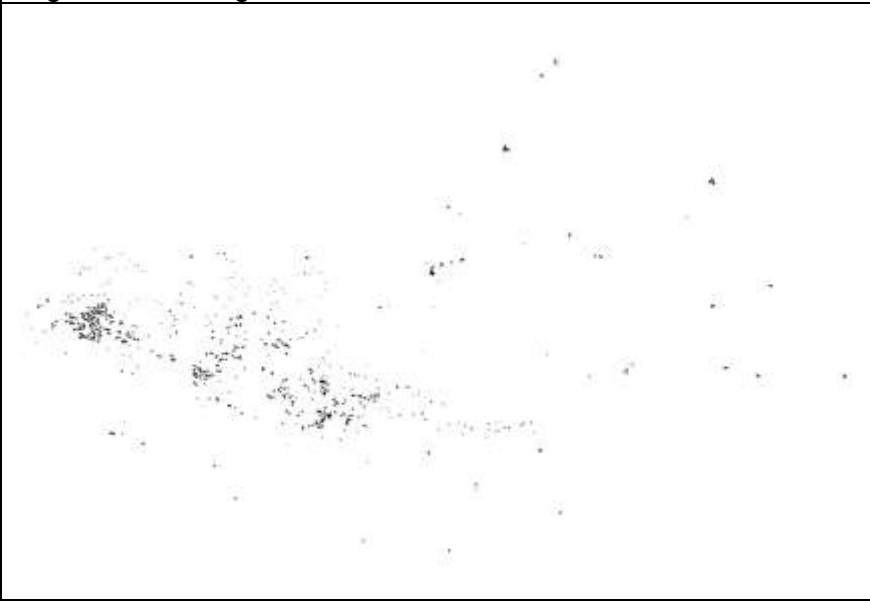
	Stärken	Schwächen
Chancen	<ul style="list-style-type: none"> – Agglomerationsvorteile und guter Ruf als Gastronomiestandort in Vorarlberg – Großes und kaufkraftstarkes Einzugsgebiet → Rheintal, Liechtenstein, Ostschweiz – Lage in einer starken Wirtschaftsregion → Geschäftsreisende (Nächtigungen), aber auch Geschäftsessen – Vielfalt der Betriebe und Spezialisierungen → Stärkung dieser Stärke wird in einem Folgeprojekt gefördert. – 130 Vereine in der Gemeinde – Liebfrauenberg und die Marke „Garten Vorarlbergs“ sind ausbaufähig. 	<ul style="list-style-type: none"> – Zahlreiche Angebote auf der Grünen Wiese, die auch aufgrund günstiger Preise sowie der guten Verkehrserreichbarkeit eine starke Konkurrenz zu den Betrieben im Ort darstellen. – Neugestaltung der Ringstraße bietet Chance zur Attraktivierung des Ortskerns
Risiken	<ul style="list-style-type: none"> – Sehr starker Zuzug in den letzten Jahrzehnten → allerdings Gefahr, dass es eher zu einer Anonymisierung der Bevölkerung außerhalb der „Alteingesessenen“ gekommen ist. – Attraktive Arbeitsplätze in der Gemeinde/Region → Für Familienmitglieder aus Betrieben keine wirtschaftliche Notwendigkeit das Gasthaus zu übernehmen – Einige Vereine mit eigenen (großen) Vereinslokalen (Fußball, Tennis, Feuerwehr, Musik) 	<ul style="list-style-type: none"> – Betriebseinstellungen (z.B. Kreuz) führen zu einer Schwächung dieses guten Rufs → Wiederherstellung deutlich schwieriger – Ortskern (Ringstraße) derzeit in einigen Bereichen mit geringer Attraktivität

Weitere Vorgehensweise:

Am 6.3.2018 wurde ein Workshop mit der Wirtegemeinschaft sowie wichtigen landesweiten Partnern (Bodensee-Vorarlberg-Tourismus, Conventions Partners) durchgeführt. Dort wurden einige aktuelle Probleme einzelner Betriebe (z.B. Nachfolge) sowie die aktuelle Schwäche in der Wirtegemeinschaft ehrlich angesprochen.

Der Studienautor präsentierte relevante Ergebnisse für Rankweil und zeigte zukünftige Notwendigkeiten für die Betriebe und die Gemeinde auf. Marina Hämmerle und Daniela Egger präsentierten das Projekt „Kulinarium Rankweil“ welches die Eigenständigkeit und den Unique Selling Point der einzelnen Betriebe stärken kann. Das Projekt stieß auf großes Interesse unter den Wirten und schließt insgesamt sehr gut an die Ergebnisse und Empfehlungen der Studie Gasthaus 2020 an.

4.5. Fallbeispiel Laterns

Strukturdaten		Lage und Siedlungsstruktur:
Einwohnerzahl (1.1.2017)	651	
Bevölkerungs-entwicklung seit 1951	-9 -1,3 %	
Bevölkerungs-entwicklung seit 2011	-31 -4,5 %	
Altersstruktur 2015		
Anteil 65+ Jahren	18,0 %	
Anteil unter 15 Jahren	17,0 %	
Erwerbstätige am Arbeitsort 2015	111	
Pendlersaldo 2015	32,2	
Nächtigungen 1984	40.115	
Nächtigungen 2016	20.350	
Nächtigungs-entwicklung	-49,3 %	
Nächtigungsstruktur	Primär Private und gewerbliche Ferienwohnungen. Zahlreiche Zweitwohnsitze (nicht in Nächtigungen enthalten)	Allgemeine Rahmenbedingungen: Die Gemeinde Laterns entstand aus einer Walsersiedlung und ist dadurch als ausgeprägte Streusiedlung charakterisiert, die sich entlang der Laternserstraße bis nach Bad Laterns zieht und aus den Ortsteilen Thal, Bonacker und Innerlaterns besteht. Dadurch verfügt die Gemeinde auch über kein genuines Ortszentrum, wenngleich im Ortsteil Thal wichtige Infrastrukturen (Kirche, Gemeindeamt) gebündelt sind. Der Nächtigungstourismus in Laterns ist seit den 1980er um die Hälfte eingebrochen, wodurch es aktuell auch keinen regulären Hotelbetrieb gibt. Aufgrund der Nähe zum Rheintal und durch die Schilifte und die Rodelbahn ist Laterns aber ein beliebtes Tagesausflugsziel für das Rheintal und insbesondere das Vorderland. Ebenso ist das Laternsertal aufgrund der Strecke zum Furkajoch und in den Bregenzerwald eine beliebte Route bei Motorrad- und Fahrradfahrer_innen. Diese Nähe zum Rheintal führt aber auch zu sehr starken Auspendlerbewegungen, wodurch viel Kaufkraft tagsüber aus dem Ort abfließt. Im Vergleich zu vielen anderen Gemeinden Vorarlbergs stagniert die Bevölkerungsentwicklung von Laterns seit den 1950er Jahren im Bereich von etwa 660 Einwohnerinnen und Einwohnern.
Anzahl Gastronomie-Gewerbe 2017	8	
davon Gasthäuser	4	
Anzahl Gasthäuser 1950	6, insgesamt 9 Gastronomiebetriebe	
Situation der Gastronomie	Mit dem Rückgang der Nchtigungen sowie dem landwirtschaftlichen Strukturwandel ist auch die Gastronomie in der Gemeinde Laterns zurückgegangen. Die Gasthäuser verloren ihre Funktion als Treff- und Kommunikationsort für die Landwirte. Die Ferienwohnungsgäste, die ebenfalls eine gute und verlässliche Kundschaft waren, blieben immer mehr aus. Einen neuen Impuls könnte in Zukunft das Jufa-Hotel bringen, das jährlich rund 20.000 Nchtigungen bringen sollte. Diesbezüglich sollte überlegt werden, wie dieser Impuls auf das gesamte große Gemeindegebiet verteilt werden könnte. Aktuell hat jedoch kein Gasthaus in der Gemeinde wöchentlich an mehreren Tagen offen. Der Löwen in Laterns Thal hat noch am Wochenende und für fixe Reservierungen geöffnete, fehlt allerdings unter Tags für potentielle Wanderer aus der „Üblen Schlucht“. Diese Öffnungszeiten hängen aber besonders mit wirtschaftlichen Fragestellungen und der Lebensqualität des Wirte-Ehepaars zusammen, da die Frequenz von Wanderern zu gering und zu inkonstant ist.	

	Stärken	Schwächen
Chancen	<ul style="list-style-type: none"> – Attraktives Ziel für Tagestourismus; attraktive Lage und Natursehenswürdigkeiten (Üble Schlucht, hoher Freschen) – Großes Einzugsgebiet mit Rheintal, Süddeutschland, Schweiz etc. – Freizeitverkehr im Sommer über das Furkajoch, der abgeschöpft werden könnte – Zahlreiche Geschäftsreisende in der Region Rheintal, könnten mit Familienurlaub kombiniert werden. – Gasthaus Löwen im „Zentrum“ vom Laterns Thal mit Kirche, Gemeindeamt, Route zur Üblen Schlucht, Brotladen 	<ul style="list-style-type: none"> – Sehr bekannter Standort in der Region, der wieder „wachgeküsst“ werden müsste – Streusiedlung hätte touristisches Potential → ehemalige Güterwege oder Geschichte der Walser mit Standorten in Gasthäusern kombinieren – Kommunikationsort für alternde Bevölkerung könnte geschaffen werden → bisher keine Angebote dazu – Zweitwohnsitze als periodisch anwesende Gäste, die zusätzliches Potential für Kaufkraft darstellen
Risiken	<ul style="list-style-type: none"> – Nähe zu Agglomerationen führt nur zu mehr Verkehr, aber nicht zu mehr Wertschöpfung in der Gemeinde – Attraktive Arbeitsplätze in der Gemeinde/Region → Für Familienmitglieder aus Betrieben keine wirtschaftliche Notwendigkeit das Gasthaus zu übernehmen 	<ul style="list-style-type: none"> – Streusiedlung, 600 Einwohner_innen auf drei Ortsteile verstreut. – Schwierige politische Situation in der Gemeinde – Hohe Auspendlerzahlen, nur wenig Kaufkraft unter Tags in der Gemeinde – Vereine haben eigene Vereinslokale – Stagnierende Bevölkerungsentwicklung, alternde Bevölkerung

Weitere Vorgehensweise:

Am 21.3 sowie am 28.3 fanden Gespräche mit dem Wirte-Ehepaar des Gasthaus Löwen statt, bei denen die aktuelle Situation sowie die Geschichte des Betriebs besprochen wurde. Nachdem beim ersten Gespräch von Seiten des Wirte-Ehepaars Interesse an einem gemeinsamen Zukunftsprozess bekundet wurde, fand das zweite Gespräch am 28.3 unter Beteiligung von Vize-Bürgermeister Gerold Welte und Karl-Heinz Schmidt vom Tourismusverein statt.

Nachdem von allen Seiten Interesse an einem gemeinsamen Prozess bekundet wurde, soll ab Mai/Juni 2018 ein gemeinsamer Prozess gestartet werden, bei dem Überlegungen zur Zukunft des Gasthaus Löwen entwickelt werden.

4.6. Dokumentation der Podiumsdiskussion „Gasthaussterben Quo Vadis?“



Die Podiumsdiskussion „Gasthaussterben Quo Vadis?“ hatte einerseits zum Ziel neue Netzwerke zwischen Gastronomie, Regionalentwicklung und Politik zu schaffen und andererseits das Wissen über Best-Practice-Beispiele und das potentiell Mögliche zu stärken. Es konnten fünf spannende Redner_innen gewonnen werden, die aus unterschiedlichen Blickwinkeln über das Thema Gasthaussterben sprachen. Diese waren:

- **Matthias Mayr** – Geschäftsführer der Region Dreiklang (Dünserberg, Düns, Schnifis) zeigte welche Rahmenbedingungen Gemeinden und Regionen setzen können.
- **Claudia Marte** – Obfrau des Vereins „üstre Krona“ in Dafins erzählte über die Entstehung dieser ehrenamtlichen Initiative zum Erhalt des Dorfgasthauses in Dafins.
- **Richard Bilgeri** – Obmann der Genossenschaft „üser Wirtshus“ stellte das Gemeinschaftsprojekt „Bartle“ in Riefensberg und den Weg bis zum laufenden Betrieb vor.
- **Matthias Müller** – Obmann des Jungen Gastgewerbe Vorarlberg und Wirt im Schützenhaus Feldkirch referierte über die Motivation einen Vollzeitjob als Wirt zu übernehmen und welche Rahmenbedingungen es dafür braucht.
- **Eugen Fulterer** – Kulturarbeiter und Berater - durchlebte alle Phasen eines traditionellen Dorfgasthauses - widmet sich seit dem Verkauf des Familienunternehmens vermehrt alternativen Gastronomiekonzepten



Abbildung 15: Die Redner_innen von links nach rechts: Matthias Müller, Eugen Fulterer, Claudia Marte, Matthias Mayr, Richard Bilgeri

Über 60 Personen aus dem ganzen Land folgten der Einladung nach Dafins. Darunter waren zahlreiche Wirte wie etwa Spartenobmann Elmar Herburger, aber auch fünf Landtagsabgeordnete (Hubert Kinz, Christoph Metzler, Daniel Matt, Josef Türtscher, Markus Hartmann) und 14 Bürgermeisterinnen und Bürgermeister aus dem ganzen Land. Damit konnte das erste Ziel, das Netzwerken und die institutionenübergreifende Bewusstseinsbildung zu stärken, sicherlich erreicht werden. Dies verdeutlichte sich auch bei den Wortmeldungen nach den Vorträgen: der Zusammenhalt zwischen Gemeindepolitik und Branche muss jedenfalls gestärkt werden. So können auch gegenüber der Landes- und Bundespolitik besser und mit mehr Nachdruck formulierte Forderungen aufgestellt werden.

Ein Stichwort, das in allen Vorträgen zum Vorschein kam, war das Wort „Synergie“. In der Region Dreiklang wird versucht regionale Netzwerke zwischen dem Tagestourismus, der Landwirtschaft, dem dörflichen Leben und eben auch der Gastronomie zu stärken. So nimmt sich die Region Dreiklang aktiv solchen Themen an. Beispielsweise konnte ein Winterwanderweg geschaffen werden, von dem gleich mehrere Betriebe profitieren. Ebenso soll von der Weiterentwicklung der Seilbahn Schnifis nicht nur das Henslerstüble (befindet sich direkt bei der Bergstation) profitieren, sondern auch die weiteren Betriebe im Naherholungsgebiet, aber auch in den Dörfern selbst. Deutlich hob er hervor wie wichtig die gemeinsame regionale Vermarktung der Region ist.

Gerade in kleinen Strukturen ist der Zusammenhalt umso wichtiger. Dies verdeutlichten auch Claudia Marte und Richard Bilgeri mit ihren Beispielen. Der Zusammenhalt und das Engagement der Bevölkerung kann auch den Verlust des letzten Gasthauses im Ort kompensieren. Dafür braucht es allerdings viel Mut und Durchhaltevermögen. Gerade für ehrenamtliche Initiativen aus der Bevölkerung ist der Weg von der Idee bis hin zur fertigen Umsetzung nicht einfach. Die Konfrontation mit harten Behördenmaterien und Wirtschaftlichkeitsrechnungen kann schon zur Resignation führen. Doch sowohl die Krone Dafins als auch das Bartle in Riefensberg zeigen, dass für jede Situation eine passende Lösung gefunden werden kann.

Da die Auflagen, eine warme Küche zu betreiben, für die Krone Dafins zu hoch waren, wurde kurzerhand ein Caterer gesucht, der bei den Veranstaltungen das Buffet direkt ins Haus liefert. Im Bartle halfen die Handwerksbetriebe im Ort ehrenamtlich zusammen um das Gebäude zu renovieren und als alles unrentabel erschien, drückte die Bevölkerung auf ein Weiterführen der Initiative, selbst wenn am Ende des Jahres nicht immer die schwarze Null rausschauen sollte.

Im Schützenhaus Feldkirch sollte jedenfalls positiv gewirtschaftet werden – und das tut es auch mit Freude. Matthias Müller, Wirt im Schützenhaus, erzählte von der Motivation als junger Mensch und Vater ein Gasthaus zu führen. Auch dort sind es Synergien, die es zu heben gilt. Ein wesentlicher Punkt dabei sind die Mitarbeiter_innen, denen eine entsprechende Wertschätzung entgegengebracht werden muss. Trotz der unkonventionellen Arbeitszeiten in der Gastronomie kann jeder der in der Branche arbeitet behaupten: „frei haben wenn andere arbeiten“. Ebenso erzeugt man wohl in kaum einer anderen Branche bei seinen Kunden so gute Laune wie in der Gastronomie. Doch dies sollte nicht der einzige Grund sein um in der Gastronomie langfristig zu arbeiten. Es braucht insgesamt eine Aufwertung des Wirte-Berufs aber auch der Servicekräfte. Der Beruf des Kochs hat diese Aufwertung schon erfolgreich geschafft. Laut Eugen Fulterer werden diese heute schon als Superstars und Künstler gefeiert.

Eugen Fulterer war auch der einzige in der Runde der ein Gasthaus sterben lassen hat. Vielfach wird gegen Wirte die Behauptung erhoben, dass sie doch „eh zu faul seien“. Eugen Fulterer zeigte dagegen auf, dass ein Gasthaus zu schließen, vor allem wenn es ein Familienbetrieb war, eine enorme emotionale Belastung mit sich bringt. Zuerst wenn man es ohne wirkliche Motivation zu betreiben versucht und dann wenn die Gewissheit eintritt, dass es nicht mehr weiter gehen wird. Dennoch kann die Expertise eines ehemaligen Wirten sehr viel Wert sein. Dies stellt Eugen Fulterer im Rahmen seiner Tätigkeiten als Kulturschaffender unter Beweis. So schaffte er in Kooperation mit Partnerinnen und Partnern mit dem Querbeet-Festival in Rankweil und der Emsiana in Hohenems temporäre gastronomische Orte, die in beiden Gemeinden das öffentliche Leben bereicherten. In Rankweil wurde beispielsweise im Rahmen des Querbeet-Festivals das ehemalige Mesnerstüble am Liebfrauenberg für zwei Wochen wieder mit Leben erweckt.

Die Redner_innen verdeutlichten einmal mehr, dass es keine Blaupause für einen erfolgreichen Gastronomiebetrieb gibt. Sie alle zeigten Modelle auf, wie man es machen kann und von denen man lernen kann. Daneben gibt es aber noch andere Beispiele aus Vorarlberg, an denen man sich orientieren kann. Diese werden im Folgenden kurz vorgestellt. Ziel des folgenden Kapitels ist es nicht, erfolgreiche, gutbürgerliche Gasthäuser aufzulisten, sondern Modelle aufzuzeigen, wie mit gemeinschaftlichen und/oder alternativen Ansätzen ein Dorfgasthaus geschaffen werden kann.

Factbox – Essenzen aus der Podiumsdiskussion

- Synergien zwischen Akteuren der Region heben (Gemeinsamer Auftritt und gemeinsame Vermarktung)
- Investitionen und Förderungen der Gemeinden für die Gastronomie andeuten und diskutieren was die Gemeinde und das Leben in der Gemeinde davon hat.
- Bürgerbeteiligung und Ehrenamt organisieren, unterstützen, fördern und anerkennen
- Leichtere Verfahren und Auflagen für die dörfliche Kleingastronomie
- Berufsbild des Wirts/der Wirtin fördern und Leistungen für die Bevölkerung sichtbar machen.

4.7. Good-Practice-Beispiele

4.7.1. Krone, Dafins

<p>Kurzbeschreibung:¹ Die Krone Dafins wurde bis Ende des Jahres 2016 vom vorherigen Eigentümer in eingeschränktem Betrieb geführt. Schon während dieses Jahres erwarb die Gemeinde Zwischenwasser das Gebäude. Betrieben wird das Gastlokal seit 1.1.2017 vom Verein „üsre Krona“, wodurch das Gasthaus weiterhin als Treffpunkt für Jung und Alt in der Gemeinde dient. Regelmäßige Öffnungszeiten sind der Sonntagvormittag sowie der Montagabend. Für Feierlichkeiten kann das ganze Gasthaus reserviert werden.</p>	
<p>Finanzierung und Organisationsform: Das gesamte Objekt wurde von der Gemeinde Zwischenwasser im Jahr 2016 erworben. Der Verein „üsre Krona“ gründete sich auf Initiative aus der Bevölkerung. Insbesondere Obfrau Claudia Marte ist hervorzuheben. Die Konzession zum Betrieb eines Gastlokals wird von einem Vorstandsmitglied bereitgestellt. Die Zimmer und Wohnungen im Obergeschoss werden von der Gemeinde vermietet, wodurch sie laufende Einnahmen generieren kann.</p>	
<p>Räumlicher Kontext: Dafins ist einer von drei Ortsteilen der Gemeinde Zwischenwasser mit rund 400 Einwohner_innen. Der Ortsteil kann als Straßendorf charakterisiert werden, da insbesondere seit den 1960er Jahren ein starkes Siedlungswachstum entlang der Hauptstraße stattgefunden hat. Das Gasthaus bildet zusammen mit der Kirche und dem Kindergarten sowie dem Sportplatz das Zentrum von Dafins.</p>	
<p>Rahmenbedingungen Tourismus: Kaum relevant. Hauptsächlich Wanderer und Tagestouristen</p>	
<p>Geschichte: Die Krone Dafins ist ein Gasthaus, wie es vielfach in Vorarlberg zu finden ist. Ein traditionelles Dorfgasthaus welches durch den Zubau eines Saals im westlichen Teil und die Erweiterung der Gästestuben im vorderen Teil des Gebäudes in den 1960er Jahren deutlich verändert wurde. Der Betrieb lief bis Ende 2016 noch über den damaligen Eigentümer, welcher das Gasthaus allerdings nicht mehr vollzeitlich betrieb. Im Jahr 2016 wurde das Objekt von der Gemeinde angekauft und wird seitdem ehrenamtlich vom Verein „üsre Krona“ betrieben.</p>	
<p>Öffnungszeiten: Montagabend und Sonntagvormittag Gegen Reservierung</p>	
<p>Küche/Karte: Für Veranstaltungen wird ein Catering organisiert. Die Küche wird aufgrund der Rentabilität und Auflagen nicht betrieben.</p>	
<p>Besonderheiten/Synergien: Die Krone Dafins bildet das Zentrum des dörflichen Lebens in Dafins. Betrieben wird das Lokal von (primär) ehrenamtlichen Helferinnen und Helfern aus der Gemeinde. So konnte dieser wichtige Treffpunkt für die Bevölkerung von Dafins erhalten bleiben. Ein wichtiger Ankerpunkt ist die Krone ebenfalls für Vereine, die hier ihre Vereinstreffs abhalten. Das Team der Krone engagiert sich beispielsweise auch beim Ortsvereinsturnier.</p>	
<p>Kontakt: Vereine üsre Krona Dafins - Obfrau: Claudia Marte Unterberg 65, 6835 Zwischenwasser</p>	

¹ Textquellen: Vortrag von Claudia Marte am 14.3.2018

² Bilquelle: Claudia Marte

4.7.2. Bartle, Riefensberg

Kurzbeschreibung:³

Das Bartle in Riefensberg ist eine Genossenschaft, die aus einer Bürgerinitiative entstanden ist, nachdem das Cafe Grabherr, als letztes vollzeitlich betriebenes Lokal in der Gemeinde im Jahr 2011 geschlossen hatte.

Unter viel ehrenamtlichem Engagement wurde das Objekt gekauft und renoviert. Fast jede Familie in Riefensberg stellt ein Mitglied der Genossenschaft.

Heute trifft sich die gesamte Bevölkerung im Bartle. Am Freitagabend werden Kurse in traditionellen Kartenspielen wie Jassen oder „Schofkopfa“ angeboten.



Finanzierung und Organisationsform:

Da kein Pächter gefunden werden konnte, wird das Bartle Riefensberg nun direkt von der Genossenschaft betrieben. Diese gründete sich zu Beginn des Jahres 2014. Das ehemalige Cafe Grabherr wurde von der Genossenschaft erworben (ca. € 300.000, die in rund 3 Wochen aus der Bevölkerung/Kleinunternehmen finanziert wurden) und anschließend saniert. Die Sanierung erfolgte mit Hilfe Riefensberger Handwerksbetriebe, die lediglich die Materialkosten verrechneten.

Räumlicher Kontext:

Die Gemeinde Riefensberg liegt im vorderen Bregenzerwald an der Grenze zu Deutschland und zählt etwa 1.100 Einwohner_innen. Das Bartle liegt im Zentrum der Gemeinde und ergänzt sich sehr gut mit anderen dörflichen Funktionen wie dem Dorfladen, der Sennerei, dem Gemeindeamt, der Bank und der Kirche. Auch die Juppenwerkstatt Riefensberg befindet sich in direkter Umgebung des Bartle. Unterstützt wurde die Genossenschaft durch das LEADER-Programm der EU.

Rahmenbedingungen Tourismus:

Riefensberg ist keine ausgeprägte Tourismusgemeinde, kann aber durch den Golfplatz Riefensberg sowie die Juppenwerkstatt auf einige wichtige Anziehungspunkte für Tagestouristen verweisen.

Geschichte:

Ursprünglich befand sich die Vereinssennerei Dorf Riefensberg an diesem Standort. Im Jahr 1968 übersiedelte diese an ihren neuen Standort und das alte Gebäude wurde an Familie Grabherr verkauft, die das Cafe Grabherr an diesem Standort eröffnete. Bis 2011 hatte das Cafe Grabherr regelmäßig geöffnet. Mit Schließung und Leerstand des Cafes fand sich eine Gruppe engagierter Riefensberger nicht ab, die die Initiative zur Gründung eines Dorfgasthauses ins Leben riefen. Nachdem einige Hindernisse und Rückschläge mit viel Durchhaltevermögen und Zusammenhalt überwunden werden konnten, öffnete das Bartle Riefensberg im Sommer 2014 seine Pforten.

Öffnungszeiten:

Di 11:30 - 17:00 Uhr; Mi 11:30 - 14:00 Uhr;
Fr 18:00 - 00:00 Uhr; Sa 18:00 - 00:00 Uhr; So 10:00 - 18:00 Uhr

Küche/Karte:

Sowohl warme Küche als auch Süßspeisen.

Besonderheiten/Synergien:

Mit dem Bartle haben sich die Riefensberger_innen selbst ihr Dorfgasthaus geschaffen. Neben einer sehr guten Speisekarte können auch Produkte aus der Region im Bartle erworben werden.

Kontakt:

Üser Wirtshus eGen.
6943 Riefensberg, Dorf 60
Telnr.: +43 (0) 681 813 305 81
E-Mail: bartle@bartle.at

³ Textquellen: Vortrag von Richard Bilgeri am 14.3.2018

⁴ Bilquelle: <http://www.riefensberg.at/betriebe-vereine/betriebe-stellen-sich-vor/cafebartle.html>

4.7.3. Üser Dorfwirt, Wald am Arlberg

Kurzbeschreibung:⁵

Analog zu den vorherigen Beispielen entstand auch „üser Dorfwirt“ in Wald am Arlberg aus einer Bürgerinitiative. Im Gegensatz zur Krone Dafins oder zum Bartle ist „Üser Dorfwirt“ eine GmbH. Rund 150 Personen erwarben Holzstühle, womit sie sich mit € 1.000 in die Gesellschaft einbrachten.

Mittlerweile ist das Gasthaus mit fünf Gästezimmern wieder in Betrieb, da schnell ein geeignetes Wirtepaar gefunden werden konnte.



Finanzierung und Organisationsform:

Eigentümerin des Gasthauses ist die „Unser-Dorfwirt-Verwaltungs GmbH“, die zu 50 % der Gemeinde Dalaas und der Brauerei Frastanzer gehört. Im Vorfeld investierten rund 200 Personen 1.000 €, die sie in den kommenden 10 Jahren in Form von Gutscheinen für das Gasthaus im Wert von 125 € rückerstattet bekommen. So können Kund_innen direkt an das Gasthaus gebunden werden und erleben dadurch noch einen Wertzuwachs. Betrieben wird „üser Dorfwirt“ von einem Tiroler Ehepaar, welche das Gasthaus mit Ende 2017 pachteten. Vor Inbetriebnahme investierte die GmbH nochmals rund € 70.000,- für die Instandsetzung des Gasthauses.

Räumlicher Kontext:

Wald am Arlberg ist ein Ortsteil der Gemeinde Dalaas im Klostertal. Das Gasthaus für den Tourismus sowie für das Dorf optimal gelegen. Die Arlbergstraße verläuft direkt vor dem Gasthaus und die Talstation der Sonnenkopfbahn befindet sich am gegenüberliegenden Hang.

Rahmenbedingungen Tourismus:

Wald am Arlberg ist ein vom Tourismus geprägtes Dorf, wodurch der Verlust des Gasthauses nicht nur die ansässige Bevölkerung traf, sondern auch die Gäste, die das Fehlen eines Gasthauses beklagten. Im direkten Umfeld des Gasthauses befindet sich die Talstation der Sonnenkopfbahn sowie zahlreiche Apartmentwohnungen, von denen das Gasthaus insbesondere in der Hochsaison profitieren dürfte.

Geschichte:

Die Initiative wurde notwendig, da der vorherige Betreiber des Gasthauses verstarb. Das Gasthaus stand anschließend zwei Jahre leer. Auf Initiative von Tourismusobmann und Bürgermeister wurde die neue Entwicklung angestoßen.

Öffnungszeiten:

k.A

Küche/Karte:

Sowohl warme Küche als auch Süßspeisen.

Besonderheiten/Synergien:

„Üser Dorfwirt“ profitiert sicherlich von der Lage in einer Tourismusregion. Im direkten Umfeld befinden sich zahlreiche Apartmentwohnungen und die Sonnenkopfbahn. Außerdem verfügt das Gasthaus selbst über fünf Gästezimmer.

Kontakt:

Familie Karl & Martina Temmel

Göttschlig 21, A – 6752 Wald am Arlberg

Tel: +43 650 77 00 644

e-mail: info@unser-dorfwirt.at, web: www.unser-dorfwirt.at

⁵ Textquellen: <http://www.neue.at/vorarlberg/2017/12/16/uesr-dorfwuert-oeffnete-seine-pforten.neue>;
<https://heimat.vn.at/kloster/2017/11/07/stuehle-fuer-dorfwirt.vn>; <https://www.dalaas-wald.at/unserdorfwirt>

⁶ Bilquelle: <http://vorarlberg.orf.at/news/stories/2873983/>

4.7.4. Luag Ahe, Dünserberg

Kurzbeschreibung:⁷

Auch die kleinste Gemeinde Vorarlbergs hat durch eine kluge Symbiose wieder ein Gasthaus, das sowohl von den Menschen aus dem Dorf, als auch von Gästen gerne angenommen wird.

Als das letzte Gasthaus in der Gemeinde geschlossen hatte und der Bau eines neuen Gemeindezentrums anstand, wurde die Symbiose vollzogen. Das Luage ahe bietet durch Terrasse und Fensterfront einen Ausblick, der viele Tagestouristen anzieht. Durch die gleichzeitige Bewirtung des Dorfsaals kann der Betreiber durch Feste im Saal einen zusätzlichen Umsatz erzielen.



8

Finanzierung und Organisationsform:

Das Luage ahe befindet sich wie das gesamte Gebäude in Besitz der Gemeinde Dünserberg. Neben dem Luage ahe sind auch das Gemeindeamt, der Dorfsaal mit rund 150 Sitzplätzen, die Volksschule, drei Wohnungen und die Feuerwehr im Objekt angesiedelt. Das Luage ahe ist an Melanie und Ingrid Plank verpachtet, wobei die Pacht umsatzabhängig eingehoben wird.

Räumlicher Kontext:

Dünserberg ist mit 150 Einwohner_innen die kleinste Gemeinde Vorarlbergs. Durch die Streusiedlung in der steilen Hanglage sind diese 150 Einwohner_innen über eine verhältnismäßig große Gemeindefläche verteilt. Dennoch ist die Lage des Luage ahe sein größter Vorteil: Die Sonnenterrasse und die große Fensterfront im Saal bieten einen weiten Ausblick ins Schweizer Rheintal sowie auf den Rätikon und ins Montafon.

Rahmenbedingungen Tourismus:

Diese attraktive Lage führt auch dazu, dass viele Tagestouristen nach Dünserberg kommen und im Luage ahe zu Mittag essen oder am Nachmittag auf einen Imbiss einkehren. Außerdem werden die Aktivitäten im Bereich des Tagestourismus durch die Region Dreiklang koordiniert.

Geschichte:

Mit dem Luage ahe ergriff die Gemeinde Dünserberg die Chance wieder einen regelmäßig geöffneten Gastronomiebetrieb direkt im Ort zu bekommen. Der Neubau des Gemeindezentrums erfolgte in den Jahren 2005 und 2006.

Öffnungszeiten:

Variieren je nach Saison. Dienstag und Mittwoch sind Ruhetage

Küche/Karte:

Warme Küche, sowie kleine Imbisse und Süßspeisen.

Besonderheiten/Synergien:

Der Dorfsaal der Gemeinde ist in das Luage ahe integriert, wodurch Feierlichkeiten und Feste in der Gemeinde direkt von den Betreiberinnen bewirtschaftet werden können. Die Feuerwehr und die Volksschule befinden sich ebenfalls im selben Gebäude.

Kontakt:

Melanie und Ingrid Plank
Montanast 22, 6822 - Dünserberg
Telefon.: +43 664 5495178
Email.: info@luagahe.at

⁷ http://www.duenserberg.at/Wirtschaft_und_Gasthaeuser/Cafe_-_Restaurant_Luag_ahe; <https://www.luagahe.at/>; Vortrag von Matthias Mayr am 14.3.2018

⁸ <https://www.luagahe.at/bilder/>

4.7.5. Bugo, Göfis

Kurzbeschreibung:⁹

Das bugo ist kein Gasthaus im klassischen Sinne, sondern eigentlich eine Bücherei, die zusätzlich ein kleines Café sowie eine Verkaufsecke für Produkte von lokalen Produzenten beinhaltet. Es herrscht kein Konsumzwang. Außerdem finden im bugo regelmäßig Lesungen, Konzerte, Vorträge und ähnliche Veranstaltungen statt. Im Sommer kann auf dem Vorplatz sowie im Kräutergarten nebenan verweilt werden. Das bugo kann als tagesoffene Ergänzung zum Cafe/Bar Konsum gesehen werden, welche nur am Abend geöffnet hat.



10

Finanzierung und Organisationsform:

Träger und Erhalter des bugo ist die Gemeinde Göfis mit Unterstützung der Pfarre. Im Vorfeld stellte sich für die Gemeinde die Frage, ob in einen zusätzlichen Fußballplatz investiert werden soll, oder ob das Dorfzentrum belebt werden soll. Mit dem bugo entschied sich die Gemeinde für einen Kommunikationsort ohne Konsumzwang, der durch seine Multifunktionalität besticht. Das Projekt wurde durch Mittel des LEADER-Programms kofinanziert. Betrieben wird das Café ebenfalls vom Bücherei-Team, welches auf eigene Rechnung dort wirtschaftet.

Räumlicher Kontext:

Die Gemeinde Göfis besteht aus mehreren Ortsteilen/Weilern in denen rund 3.100 Einwohner_innen leben. Das bugo befindet sich im Zentrum der Gemeinde Göfis, in direkter Nachbarschaft zum SPAR-Markt, zum Gemeindeamt und zur Kirche. Das bugo trägt vor allem unter Tags wesentlich zu einem lebendigen Zentrum in der Gemeinde bei.

Rahmenbedingungen Tourismus:

Für Göfis nicht relevant

Geschichte:

Die erste Aufzeichnung über eine Bücherei in Göfis datiert aus dem Jahr 1914. Seit 1986 befindet sie sich am Standort Büttels 3, in dem sich auch heute noch das bugo befindet. Als die Räumlichkeiten zu klein wurden, entschloss sich die Gemeinde dazu, das Gebäude zu renovieren und in einen multifunktionalen Treffpunkt in der Gemeinde umzubauen.

Öffnungszeiten:

Montag von 9 bis 12 Uhr und 14 bis 22 Uhr
Dienstag bis Freitag von 9 bis 12 Uhr und 14 bis 18 Uhr
Sonntag von 10 bis 12 Uhr

Küche/Karte:

Keine warme oder kalte Küche

Besonderheiten/Synergien:

Das bugo lebt nicht von der Gastronomie, sondern der kleine Cafe-Betrieb dient als Ergänzung zum Angebot der Bücherei. Ebenso können Produkte von lokalen Produzent_innen im bugo erworben werden. Im Cafe-Bereich finden auch regelmäßig Veranstaltungen wie Lesungen, Workshops, Konzerte, etc. statt. Direkt nebenan befindet sich ein Kräutergarten, der einen weiteren Anziehungspunkt darstellt.

Kontakt:

Büttels 3, 6811 Göfis
Telefon: 05522/72715-400; E-Mail: bugo@goefis.at

⁹ Textquellen: <http://www.goefis.at/bugo/aktuelles/news/>

¹⁰ Bilquelle: <http://www.goefis.at/index.php?id=333>

4.8. Zwischenfazit aus den Gemeindeergebnissen

Die Ergebnisse aus den fünf untersuchten Gemeinden sowie von den Good-Practice-Beispielen zeigen deutlich auf, dass es auf lokaler Ebene kein Patentrezept zur Belebung der Gastronomie geben kann. Zu unterschiedlich sind etwa die Eigentümer-Konstellationen, die lokal relevanten Akteure und die Rahmenbedingungen was das (tages-)touristische Potential, die Wirtschaftsstruktur vor Ort (Pendler!) oder die Siedlungsstruktur anbelangt. Gerade in den Kleingemeinden zeigt sich, dass sich (analog zu den Dorfläden) auch die Gasthäuser schwer tun ihr tagestouristisches Potential abzuschöpfen. So bleiben den Kleingemeinden oft nur der Müll und der Verkehr ihrer Gäste zurück, der Beitrag zur lokalen Wertschöpfung fehlt aber.

Dennoch verdeutlichte sich, dass die in Kapitel 3 erwähnten Rahmenbedingungen jede Gemeinde in der einen oder anderen Form treffen. Gerade in den Kleingemeinden sind die hohen Auspendlerzahlen sicherlich ein Mitgrund für das Gasthaussterben. Dies hängt originär aber nicht dem Auspendeln an sich zusammen, sondern mit dem veränderten Arbeits-, Freizeit- und Konsumverhalten, dass sich durch die hohe Mobilität ergibt. In allen Gasthäusern wurde angesprochen, dass das Gasthaus nicht mehr „der“ Ort ist um ihre Freizeit zu verbringen oder Freunde und Bekannte zu treffen. Dies kann nun genauso gut im Fitnessstudio, beim Joggen, in einem Verein in einer anderen Gemeinde oder eben auch in einem gastronomischen Angebot am Nachhauseweg gemacht werden.

Gerade der letzte Punkt wurde bei den Veränderungen in der räumlichen Struktur der Gastronomie deutlich. Entlang der hochrangigen Verkehrsachsen finden sich eben nicht nur Einkaufszentren, sondern auch Quick- und Fullservice-Betriebe, die auf die hohen Verkehrsfrequenzen ausgerichtet sind. Gleichzeitig verfügt auch jedes Einkaufszentrum oder jeder neuere Supermarkt über mindestens ein gastronomisches Angebot, die im Bereich des Möbelhandels oft sogar innerbetrieblich quersubventioniert sind, um ein möglichst billiges Angebot zu schaffen. Analog zum Einzelhandel sollte auch in der Gastronomie nun eine Diskussion gestartet werden, die sich stärker auf das Verhältnis Grüne-Wiese-Ortszentrum bezieht. In einem Verdrängungswettbewerb wie der Gastronomie ist dies unerlässlich, wenn ein weiteres erodieren der Funktionen in den Ortszentren verhindert werden will.

Die Good-Practice-Beispiele sowie die ersten Ergebnisse aus den untersuchten Gemeinden zeigen aber dennoch, dass sowohl auf regionaler Ebene, als auch auf lokaler (kleingemeindlicher) Ebene neue Angebote geschaffen werden können, die die Entwicklung der Gastronomie vor Ort direkt oder indirekt fördern. Wesentlich dafür ist die Entwicklung von Synergien. Sei es bei der Personalstruktur oder Personalauslastung, oder aber auch in der Kombination von Angeboten bzw. Services. Wie die Krone Dafins und das Bartle in Riefensberg zeigen, kann diese Synergie aber auch durch die Zusammenarbeit in der Dorfgemeinschaft gehoben werden, wenn es Personen gibt, die diese Initiative fördern und zum Leben bringen. Gerade in Kleinregionen ist die Zusammenarbeit im und Positionierung des gemeinsamen Lebensraum wesentlich.

Diesbezüglich zeigt auch die Vergangenheit auf wie es gehen kann: Selten wurde ein Gasthaus „nur“ als Gasthaus geführt: oft gab es noch Nebenerwerbszweige, die von Familienmitgliedern betrieben wurden und zum Erhalt der gesamten Struktur beigetragen haben. Da sich in den letzten hundert Jahren aber auch das Zusammenleben und -wirtschaften in Großfamilien aufgelöst hat, bedarf es, diese Synergien eben nun aus der Dorfgemeinschaft zu speisen.

Mögliche Handlungsoptionen wurden nun bereits angesprochen. Im folgenden Kapitel sollen diese weiter konkretisiert werden.

5. Maßnahmenkatalog und Handlungsempfehlungen

Für viele Gemeinden bedeutet der Verlust eines oder gar des letzten Gasthauses auch ein Verlust der örtlichen Identität. Viele Dorf- oder Familienfeste (Taufen, Beerdigungen, Geburtstage) können nicht mehr in der eigenen Gemeinde stattfinden. Wie aus den vorherigen Kapiteln abzulesen ist, ist die Belebung der dörflichen Gastronomie aber sehr komplex und bedarf daher Lösungen sowohl auf einer übergeordneten (Bund, Land, Region) als auch auf der lokalen Ebene.

5.1. Übergeordnete Ebene

5.1.1. Entwicklung einer Gastronomie-Strategie analog zur Tourismusstrategie

Tourismus, Hotellerie und Gastronomie werden sehr oft in einem Atemzug genannt. Doch sind alle drei bei weitem nicht deckungsgleich. Gerade wenn man den Rückgang der Nächtigungen in fast allen Kleingemeinden im Land betrachtet und sich die Ohnmacht den Tagestourismus im Ort in Kaufkraft umzuwandeln ansieht, wird deutlich, dass die traditionelle dörfliche Gastronomie mit vielen anderen Problem behaftet ist als die Gastronomie in Tourismusregionen. Aufgrund einer zu starken touristischen Ausrichtung von Betrieben in Tourismusregionen kann sogar das Dorfgasthaus als Treffpunkt für die lokale Bevölkerung verloren gehen. Vorarlberg kann in Bezug auf die Gastronomie, analog zur Situation im kleinstrukturierten Einzelhandel noch auf ein enges Netz an Betrieben blicken. Dies gilt es zu stärken und nachhaltig zu fördern und zu positionieren.

Natürlich können einige Forderungen und Maßnahmen im Rahmen der Tourismusstrategie 2020 auch für die Kleingastronomie übernommen werden. Insbesondere die Maßnahmen im Bildungsbereich sowie in der Mitarbeiterinnen-Akquise, -Schulung und -Bindung sind dabei von besonderer Relevanz. Ebenso die Kooperation von Landwirtschaft und Gastronomie, wie sie auch in der Ökolandstrategie verankert ist. Dennoch braucht es aber in vielen Bereichen wie etwa dem Tages- und Freizeittourismus, der Kooperation mit lokalen Betrieben, dem Marketing und der Betriebsführung, dem lebenslangen Lernen von Wirtinnen und Wirten, sowie in Betriebsübergabeprozessen und in Bezug auf Beratungsleistungen eine angepasste Strategie für die dörfliche Kleingastronomie. Eine der zentralen Fragestellungen muss sich damit auseinandersetzen ob und wie sich Gemeinden und Land auch organisatorisch und finanziell in die Zukunft der Dorfgasthäuser einbringen wollen und können.

Ebenso sollten auch Maßnahmen und Kooperation im Bereich von Suchtmittelerkrankungen (Alkoholismus) gesetzt werden, da diese ein wesentlicher Auslöser für den Niedergang von kleinen Betrieben sein können. Auch ein stärkeres räumliches Bekenntnis zu den Stadt-, Quartiers- und Dorfszentren als Orten in denen die Gastronomie lebendig sein soll wäre in einer solchen Strategie zu verankern.

5.1.2. Stärkeres raumplanerisches Eingreifen auf der „Grünen Wiese“

Bisher bedarf es keiner landesraumplanerischen Widmung für Gastronomie-Angebote auf der „Grünen Wiese“. Auch wurde die Fläche, die in Einkaufszentren für die Gastronomie zur Verfügung steht nicht bzw. nur in geringem Ausmaß in die Verkaufsfläche für Einkaufszentren eingerechnet. Diese Situation sollte in der Novellierung des Vorarlberger Raumplanungsgesetzes dringend geändert werden, da gastronomische Angebote von der Bäckerei mit Cafe-Ecke bis hin zum Supermarkt-Restaurant ein wesentlicher Bestandteil eines jeden Einkaufszentrums sind. Analog zum Einzelhandel sollte das Gesetz also auch für die Gastronomie klare und strikte Rahmenbedingungen setzen was die Entwicklung an Verkehrsknotenpunkten an der Peripherie angeht. Dadurch kann eine wichtige Grundlage geschaffen werden, um die Gastronomie als Treff- und Kommunikationsort im den Dorf- und Stadtzentren zu stärken.

5.1.3. Einfachere Verfahren und Auflagen für die (dörfliche) Kleingastronomie

Klar ist, dass die Erfüllung der vielen unterschiedlichen Behördenmaterien gerade die Kleingastronomie vor große Herausforderungen stellt. Gerade wegen der wichtigen Rolle die Dorfgasthäuser für das gemeinschaftliche Leben in den Dörfern einnehmen, ist es wesentlich diesen nicht unnötige Steine in den Weg zu legen. Das kleine Unternehmertum, das für lebendige Städte und Dörfer notwendig ist, wird so gehemmt. Außerdem ist gerade das wirtschaften und weiterentwickeln im Altbestand aufgrund der Orientierung der Auflagen am „Stand der Technik“ komplex. Die hohe Investitionslast ist ohnehin eines der betriebswirtschaftlichen Probleme der Gastronomie. Potentielle Maßnahmen zur Vereinfachung wären:¹¹

- **Erweiterung der Genehmigungsfreistellungsverordnung** (Freistellung von gewissen Klein- und Kleinstbetrieben von der betriebsanlagenrechtlichen Genehmigungspflicht)
 - Betriebsart Eissalon bereits aufgenommen
 - Erweiterung auch für Gastronomie gefordert
- **Generelle Erleichterungen bei Gewerbebeanmeldungen und Betriebsanlagenverfahren**
 - Das Regierungsprogramm sieht einige Punkte vor, in denen Erleichterungen für die Anmeldung eines Gewebes und das damit verbundene Verfahren vorgesehen sind. So soll beispielsweise die Anzahl der Nachweisführungen und Gutachten reduziert werden und mehr anzeigepflichtige Verfahren und mehr Genehmigungsfreistellungstatbestände eingeführt werden (zulasten von Genehmigungsverfahren) (Österreichische Bundesregierung 2017: S.137, S.135).
 - Nur eine Behörde soll für das gesamte Genehmigungsverfahren zuständig sein. Ist bereits im Regierungsprogramm enthalten (One-Stop-Shop)
- **„Stand der Technik“**
 - Die Genehmigungspflicht von Betriebsanlagen bzw. von Änderungen an Betriebsanlagen wird vom „Stand der Technik“ abhängig gemacht (§ 77 Abs. 1 GewO). Diese Bestimmung ist überschießend. Die hohe Innovationsgeschwindigkeit in der heutigen Zeit führt dazu, dass Unternehmer oft hohe Kosten durch Anpassungen an den sich ständig ändernden „Stand der Technik“ zu tragen haben, obwohl auch durch

¹¹ Abgestimmt, übernommen und teilweise abgeändert von der Wirtschaftskammer Vorarlberg – Martin Griesmayr

ältere Anlagen oder Gerätschaften die Schutzinteressen des §74 GewO mehr als ausreichend berücksichtigt werden.

- Hier wäre jedenfalls auch verstärkt die „wirtschaftliche Vertretbarkeit“ bei der Festlegung von Standards sowie eine stärkere Beachtung dieses Kriteriums durch die Sachverständigen nötig. Es besteht bei Betriebsübergaben häufig das Problem, dass der Bestandschutz für Betriebsanlagen nicht hinreichend berücksichtigt wird. D.h. berücksichtigt die Anlage im genehmigten Zustand ausreichend die Schutzinteressen des § 74 GewO, so wäre eine Anpassung an den Stand der Technik überhaupt nicht notwendig.

Fettabscheider

- Anpassung der Grenzwerte für schwerflüchtige lipophile Stoffe (Fette) an die tatsächlichen Gegebenheiten in der Abwasseremissionsverordnung.

Schankgefäßverordnung (Nenninhalt bei Getränken)

- Gänzliches Streichen der Schankgefäßverordnung samt der Verordnungsermächtigung in § 20 und 21 des Maß- und Eichgesetzes wird gefordert.

5.1.4.Regelmäßigen Austausch zwischen Behörden schaffen

Die Klagen aus der Gastronomie über die Vielfalt und die häufig unklaren Vorgaben verschiedener Behörden sind groß. Zwar betreffen Behördenauflagen alle Wirtschaftsbereiche, dennoch ist die Gastronomie aufgrund der unkonventionellen Arbeitszeiten, der Verarbeitung von Lebensmitteln und dem direkten Kundenkontakt sicherlich nochmals stärker davon betroffen. Zahlreiche Anläufe zur Vereinfachung sind bisher nicht vollends aufgegangen. Ebenso zeigt sich, dass die Kommunikation und Abstimmung zwischen den Rechtsmaterien nicht immer einwandfrei ist.

Die Gastronomie könnte in regelmäßigen Abständen (z.B. einmal jährlich) Austauschtreffen mit allen Behörden einberufen, die die Gastronomie betreffen. So könnte der neueste Stand was Gesetzgebung und Praxis in der jeweiligen Behörde betrifft, regelmäßig eingeholt, auf die Auswirkungen für die Gastronomie hingewiesen und eventuelle Unvereinbarkeiten aufgedeckt werden. Ebenso könnte die Gastronomie dadurch ihre Herausforderungen direkt an die Behörden kommunizieren und das Verhältnis zwischen Branche und Behörden könnte aufgebessert werden.

5.1.5.Schulterschluss zwischen den Gemeinden und der Sparte stärken

Das Gasthaussterben betrifft nicht nur die Gasthäuser selbst, sondern auch direkt das alltägliche Leben in vielen Städten und Gemeinden – vor allem aber in Kleingemeinden. Dort nimmt das Gasthaus eine besondere Rolle als Treffpunkt ein, in dem auch zahlreiche Feste abgehalten werden. Daher erscheint es nur logisch und sinnvoll, dass sich Sparte und Gemeinden stärker zusammen positionieren und gegenüber den Gesetzgebern in Land und Bund geschlossen auftreten. So kann die Lobby-Arbeit auch für die Kleingastronomie wesentlich gestärkt werden. Diesbezüglich konnte bei der Podiumsdiskussion am 14.3. in Dafins bereits ein erster Grundstein gelegt werden, was an den Wortmeldungen von Spartenobmann Elmar Herburger und Bürgermeister Walter Rauch (Dünserberg) verdeutlicht wurde.

5.1.6. Image des Wirteberufs und der Arbeit in der traditionellen Gastronomie fördern

Der Beruf des Wirts bzw. der Wirtin hat in den letzten Jahrzehnten unter einem erheblichen Image-Verlust gelitten. Dies hängt einerseits mit einem Rückgang des politischen Standings zusammen, aber auch mit Skandalen, die die Branche getroffen haben (z.B. Salmonellen, Behandlung von Mitarbeiter_innen etc.). Trotzdem erbringen die Wirtinnen und Wirte tagtäglich wichtige Leistungen für die Bevölkerung der Gemeinden und des Landes. Dies geht über die bloße Führung eines Gasthauses hinaus und beinhaltet oft auch sozialpsychologische Maßnahmen. Die Bewusstseinsbildung für Leistungen der Wirtinnen und Wirte muss also deutlich gestärkt werden.

Obwohl das Image der Wirt_innen gesunken ist, erleben andere Gastronomie-Berufe wie etwa Köche oder Somelière ein Hoch. Das zeigt, dass nicht die Branche per se schlecht dasteht und verdeutlicht gleichzeitig Handlungspotential. Mit der Tourismusstrategie 2020 ist das Land Vorarlberg auf einem guten Weg, dieses Potential zu heben, wenngleich es noch vermehrt maßgeschneiderter Konzepte für die Wirt_innen gerade in der kleinstrukturierten Gastronomie bedarf.

5.1.7. Arbeitsrechtliche Regularien bedarfsgerecht anpassen

Die Gastronomie ist die Branche mit den höchsten Personalkosten in Relation zu den Umsätzen – und das obwohl die Personalkosten im Vollzeitäquivalent noch geringer sind als in anderen Dienstleistungssektoren (z.B. Handel). Daher bedarf es sowohl was die Arbeitszeitenregelung als auch die Arbeitsstättenverordnung (Investitionen!) anbelangt bedarfsgerechter und flexibler Lösungen für die Kleingastronomie.

Im Sinne des Arbeitnehmerschutzes und der fairen Entlohnung darf aber auch eine erhöhte Flexibilität im Bereich der Arbeitszeiten nicht zu Lasten des Lohns fallen. Um gastronomische Berufe attraktiver zu machen, bedarf es nicht nur flexibler Arbeitszeiten sondern auch einer fairen Entlohnung.

5.1.8. Verstärkte Unterstützung bei Betriebsübergaben und Innovationsprozessen

Betriebsübergaben sind in allen Branchen Knackpunkte für die weitere Zukunft der Betriebe. Aufgrund des schlechten Images des Wirte-Berufs, der unregelmäßigen Arbeitszeiten und der engen, nicht immer problemlosen Arbeit im Familienverbund tut sich aber gerade die Gastronomie zusehends schwer Betriebsnachfolgen innerfamiliär abzudecken. Dies wird auch an den hohen Quoten von Gastronomie-Ausbildungsabsolvent_innen deutlich, die dann nicht in der Branche verbleiben. Da aufgrund des demografischen Wandels gerade in den nächsten 10-15 Jahren in zahlreichen Betrieben Übergaben anstehen, bedarf es hier auch einer besonderen politischen Aufmerksamkeit und es besteht spartenübergreifend Handlungsbedarf.

Diesbezüglich werden im Regierungsprogramm der Bundesregierung schon einige Punkte aufgelistet: „Die Betriebsübergabe soll durch steuerliche Entlastungen, vereinfachte Behördenverfahren und wirtschaftlich zumutbare Fristen bei Auflagen (Betriebsanlage) erleichtert werden. Ziel ist es, bei Betriebsübergaben und Betriebsfortführungen bisherige Bewilligungen möglichst aufrechtzuerhalten (Österreichische Bundesregierung 2017: S.167).“

Weiters bedarf es aber auch „softer Maßnahmen“, die innerfamiliäre Konflikte vermeiden oder lösen könnten. Es könnten beispielsweise Moderations- und Mediationsprozesse für Betriebsübergaben angeboten werden.

Ebenso bietet eine Betriebsübergabe auch immer die Möglichkeit einen neuen Innovationsprozess anzustoßen. Gerade in einem Verdrängungswettbewerb ist es aber essenziell auf solche Innovationsprozesse zu setzen um die Betriebe zu positionieren. Solche Innovationsprozesse können neben einer betriebswirtschaftlichen Weiterentwicklung (z.B. Optimierung Personalkosten oder Materialeinsatz) auch eine verstärkte Markenbildung, eine Identifikation/Suche nach (neuen) Zielgruppen oder die Schaffung von Synergien mit anderen Betrieben aus der Gemeinde oder der Region beinhalten.

5.1.9. Regionale und lokale Synergien heben

Aufgrund der hohen Personal- und Investitionskosten sowie der schwierigen Suche nach Personal ist die Gastronomie in besonderem Maße auf Synergien angewiesen. Solche Synergien könnten mit branchennahen oder branchenfernen Betrieben hergestellt werden. So könnten etwa mehrere Betriebe zusammen einen regionalen Arbeitskräfte-Pool entwickeln um besser auf die Arbeitszeitwünsche von potentiellen Mitarbeiter_innen reagieren zu können oder um ein bunteres Arbeitsfeld anbieten zu können (z.B. 50 % in der Gastronomie und 50 % im Handel oder in einem Büro).

Ebenso könnten Synergien mit Zulieferbetrieben oder auch mit Stammkunden gehoben werden, die zur Markenbildung beitragen. Auch könnten sich mehrere Einzelunternehmen zusammenschließen um gemeinsam ein Gasthaus zu betreiben bzw. dessen Räume zu nutzen. Grundsätzlich sollte sich immer die Frage gestellt werden mit welchen Maßnahmen der Personaleinsatz verbessert werden kann, der Ressourcenverbrauch minimiert werden kann und wie auch die Raumressourcen (Küche, Gaststuben etc.) bestmöglich verwendet werden können.

Die regionale Zusammenarbeit und die Positionierung von Betrieben gemeinsam mit ihren Gemeinden nimmt somit eine zentrale Rolle für die Zukunft ein.

5.1.10. Gasthaussterben in der neuen Gastronomieausbildung berücksichtigen

Mit der „Gascht“ hat die Vorarlberger Gastronomie eine innovative neue Gastronomie- und Tourismusausbildung geschaffen. Dies bietet auch eine hervorragende Möglichkeit den Schülerinnen und Schülern die Hintergründe des Strukturwandels in der Gastronomie und des Gasthaussterbens zu vermitteln. Dazu gehören (ehemalige) Funktionen eines Dorfgasthauses sowie der Zusammenhang mit dem landwirtschaftlichen Strukturwandel und Entwicklungen auf der Grünen Wiese. Gerade der zweite Punkt ist nicht wirklich mit der Tourismusstrategie vereinbar und sollte daher in der Sensibilisierung der nächsten Gastronomengeneration mitberücksichtigt werden.

Ein mögliches Unterrichts- und Lernformat wäre etwa die temporäre Bespielung eines (geschlossenen) Dorfgasthauses durch eine Gruppe von Schüler_innen mit Unterstützung des Lehrpersonals. Mit der Einbeziehung solcher Lerninhalte könnte gleichzeitig auch das Bewusstsein für die Leistungen eines/einer Wirt_in gesteigert werden sowie dessen Relevanz für Dörfer, Städte und Regionen mit einer hohen Lebensqualität hervorgehoben werden.

5.2. Lokale Ebene

5.2.1. Raumplanerische Instrumente auf der örtlichen Ebene nutzen

Ebenso wie das Land mit seinen raumplanerischen Instrumenten stärker in die Ausweitung von Gastronomie-Angeboten auf der „Grünen Wiese“ eingreifen sollte, könnten die Gemeinden dies jetzt schon tun. Wichtig dabei ist immer zu bedenken, dass das Handeln in der eigenen Gemeinde auch Auswirkungen auf andere (insbesondere peripherere) Gemeinden haben kann. Ebenso könnten sie aber auch über die Bebauungspläne höhere Dichten und über die Flächenwidmung multifunktionale Ortszentren erzielen, um die Kaufkraft und die Frequenz im direkten Umfeld des Gasthauses zu stärken. Dabei gilt es natürlich die potentiellen Lärmemissionen eines Gasthauses zu berücksichtigen, an denen sich die Nachbarn stören könnten. Aber auch hier braucht es ein klares Bekenntnis der Gemeinde zum Gasthaus. Wenn das Gasthaus ein Teil eines lebendigen Ortes sein soll, dann muss dieser Ort auch an Abenden und teilweise in der Nacht lebendig sein dürfen.

5.2.2. Regelmäßige Vereins- oder Dorfstammtische anbieten

Um diese Lebendigkeit über das Gasthaus erzeugen zu können, kann die Gemeinde auch regelmäßige Vereins- oder Dorfstammtische anbieten. Das stärkt nicht nur die Frequenz im Gasthaus, sondern schafft auch eine stärkere Identifikation von wichtigen Personen/Institutionen aus der Gemeinde mit dem Gasthaus und zeigt ein klares Bekenntnis der Gemeinde zum Betrieb bzw. zu den Betrieben. Im Idealfall kann auch der erste Schritt zu einer Zusammenarbeit zwischen unterschiedlichen Betrieben und Akteuren gesetzt werden (siehe Punkt 5.1.6.). Ebenso könnte wieder angedacht werden, dass öffentliche Gemeindevertretungssitzungen im Gasthaus abgehalten werden.

5.2.3. Keine Ausweisung von Vereinslokalen und Kopplung von Vereinsaktivitäten

Dass Vereinslokale die lokale Kleingastronomie schwächen ist nicht nur ein Gerücht, sondern wurde im Jahr 2011 durch eine Studie der Universität Linz bestätigt. Auch in den untersuchten Gemeinden bestätigten sowohl Gastronomen als auch Kommunalpolitiker, dass die Genehmigung von Vereinslokalen sicherlich die lokale Gastronomie geschwächt hat. Auch Ungereimtheiten zwischen Wirt_innen und Vereinen haben zum verstärkten Druck auf Vereinslokale geführt. Hierbei könnten von der Gemeinde organisierte Vereinsstammtische dazu beitragen, solche Streitigkeiten aus der Welt zu schaffen. Ebenso könnte die Vereinsförderung auch an den Besuch des/der Gasthäuser im Ort oder an die Zusammenarbeit bei Vereinsfesten gebunden werden.

5.2.4. Charakter und Eigenständigkeit der Betriebe hervorheben

Der Positionierung der Gasthäuser in einem sehr umkämpften Markt kommt eine Schlüsselrolle zu, wenn es um die Zukunftsfähigkeit der Betriebe geht. Die Kaufmannschaft Rankweil hat für Mai 2018 die Eingabe eines LEADER-Projekts mit dem Namen Kulinarium Rankweil geplant, bei dem es genau darum geht. Zusammen mit Gästen und Wirt_innen soll der Charakter und die Geschichte jedes Gasthauses in einem Konzept samt kulinarischem Angebot herausgearbeitet werden, um genau diese Positionierung zu stärken

5.2.5. Entscheidungsbaum für Gemeinden

Viele Kleingemeinden stehen vor einer komplizierten Situation, wenn es um den Erhalt bzw. die Schließung des letzten Gasthauses in der Gemeinde geht. Aufbauend auf die Ergebnisse der Studie wurde ein Entscheidungsbaum entwickelt, der die Gemeinden in groben Zügen unterstützen kann, wenn es um die Definition eines Entscheidungsprozesses geht. Der Entscheidungsbaum baut im Großen und Ganzen auf sechs wesentlichen Fragestellungen auf. Je nachdem wie die einzelne Frage beantwortet wird, ergibt sich ein Weg, der zu einer potentiellen Prozessentscheidung führen kann. Die sechs Fragen lauten wie folgt:

- _ Befindet sich das Gebäude bereits in Besitz der Gemeinde?
- _ Ist das Gasthaus aktuell offen oder geschlossen?
- _ In welchem Zustand befindet sich die Bausubstanz
- _ Ergibt sich in den nächsten fünf Jahren eine Übergabe, wodurch das Gasthaus wieder öffnen könnte?
- _ Gibt es Interesse aus der Gemeinde, das Gasthaus zu betreiben? (Abklärung z.B. über Umfrage oder Bürgerstammtisch)
- _ Handelt es sich dabei um eine Einzelperson oder eine Gruppe von Personen?

Natürlich kann die ganze Komplexität eines solchen Entscheidungsprozesses nicht anhand von sechs Fragen abgedeckt werden. Dennoch sollen dadurch wichtige Fragestellungen, mit denen man sich in einem solchen Prozess auseinandersetzen muss, beantwortet werden können. Ebenso werden in der letzten Spalte bereits mögliche Handlungsoptionen angesprochen. Wie die Umsetzung dann ausschauen könnte, hängt wiederum von den Rahmenbedingungen in der jeweiligen Gemeinde ab. Der gesamte Entscheidungsbaum befindet sich im Anhang.

5.3. Aufgabenverteilung und Zeitrahmen

Grundsätzlich gilt für jede Maßnahme, dass sie sobald als möglich angegangen werden sollte und das unter Beteiligung aller relevanten Partner. Zahlreiche der genannten Maßnahmen könnten in der geforderten Gastronomie-Strategie eingebettet werden, die spätestens in fünf Jahren stehen sollte. Die folgende Tabelle soll einen möglichen Akteurs- und Zeitrahmen dafür bieten. Besonders die Themen Imageförderung des Berufs und Betriebsübergaben sind aufgrund der zahlreichen anstehenden Betriebsübergaben (demografischer Wandel) aber von besonderer Bedeutung und Relevanz. Diesbezüglich sowie in Bezug auf arbeitsrechtliche Anpassungen sind im Regierungsprogramm einige Punkte enthalten, deren Umsetzung aktiv eingefordert werden muss. Sobald der Schulterschluss zwischen Land, Gemeinden und Sparte gefestigt ist, sollte auch versucht werden verstärkt gemeinsam für einfachere Verfahren in der Kleingastronomie zu arbeiten.

Dazu gibt es gerade auf lokaler Ebene Maßnahmen, die eigentlich jederzeit gestartet werden können. Ebenso können Aktivitäten zur Synergiebildung auf lokaler und regionaler Ebene jederzeit gestartet werden. Diese sind aber sicherlich umso wirksamer und sinnvoller je besser sie eine übergeordnete Strategie und in deren Entwicklungsprozess eingebettet werden.

Maßnahme	Akteure					Zeitrahmen
	Land	WKV	Regios	Gemeinden	Betriebe	
Gastronomie-Strategie entwickeln	X	X	x	X	X	Bis 2023
Raumplanerische Regulierung	X		x	X		Neues RPG 2018
Behördenaustausch einberufen	X	X		x		2020
Einfache Verfahren für Kleinbetriebe	X (inkl. Bund)	X				2023 Reg-Programm
Schulterschluss Land, Gemeinden & Sparte	X	X		X	X	2018 starten
Imageförderung des Berufs		X			X	Im Rahmen Strategie
Arbeitsrecht (Zeiten, Arbeitsstätten,...)	X (inkl. Bund)	X				2023 Reg-Programm
Betriebsübergaben & Innovation unterstützen	X	X	x	x	X	Im Rahmen Strategie
Regionale und lokale Synergien heben	x	x	X	X	X	Strategie & ASAP
Aus- und Weiterbildung (Gascht) sensibilisieren	x	X				Im Rahmen Strategie
Vereins- und Dorfstammtische			x	X	x	Jederzeit möglich
Stop für Vereinslokale, Vereinsförderung binden				X		Jederzeit möglich
Charakter und USP hervorheben			x	x	X	Jederzeit möglich

6. Fazit

Das Gasthaussterben ist keine Einzelercheinung, sondern ist in zahlreiche gesellschaftliche und wirtschaftliche Transformationen, die sich über die letzten 100 Jahre vollzogen haben, eingebettet. Die steigende Mobilität, andere Lebensstile, ein bunteres Angebot, Konzentrationstendenzen im Tourismus und der landwirtschaftliche Strukturwandel sind nur einige Megaprozesse die zum Gasthaussterben beitragen.

Als i-Tüpfelchen kosten dann die zahlreichen unterschiedlichen Rechtsmaterien, mit denen Gastronomen konfrontiert sind, vielen Wirten die letzte Motivation. Doch damit ein Gasthaus schließt, muss es davor schon zu Problemen im Betrieb gekommen sein, die unter anderem auch mit der hohen Personalintensität oder den insgesamt hohen, langfristigen Investitionskosten in der Gastronomie zusammenhängen.

Wie verdeutlicht wurde, gibt es aber auch positive Beispiele aus vielen Gemeinden, die kein Gasthaus mehr hatten. Das verdeutlicht: wenn Bevölkerung, Wirt und Gemeinde zusammenarbeiten kann auch wieder etwas Neues entstehen. Vielfach wird dabei auf einer tragenden Säule der Gastronomie, die schon vor 100 Jahren wesentlich war, aufgebaut: Der Entwicklung von Synergien. Ein Gasthaus konnte auch historisch kaum von sich alleine leben. Bäckereien, Brauereien, Landwirtschaften und sogar Fuhrunternehmen waren vielfach an das Gasthaus angeschlossen und wurden oft von einem anderen Familienmitglied betrieben.

Da aber auch alle diese Branchen sowie die Institution Familie einem starken Strukturwandel unterworfen waren, braucht es neue Synergien. Diese können entweder durch die Zusammenarbeit in der Bevölkerung gehoben werden und auch durch die Kombination mit weiteren Dienstleistungen. Welches Modell und welche Kombination für die einzelne Gemeinde sinnvoll ist, kann nicht anhand einer Blaupause multipliziert werden. Zu unterschiedlich sind die Ausgangslagen, wenngleich einige zentrale Fragestellungen für alle gleich sind. Dabei hilft das voneinander Lernen und das Anschauen wie es andere machen.

Mit der Förderung von Entwicklungen auf der lokalen Ebene müssen aber auch Entwicklungen auf der übergeordneten Ebene einhergehen. Der Beruf des Wirts/der Wirtin muss gesellschaftlich wieder deutlich aufgewertet werden. Erst mit dem Verlust der Gasthäuser wird auch klar, was Menschen, die ein Gasthaus betreiben für ihre Gemeinde und Region leisten. Ebenso muss, analog zu den Dorfläden, der Schulterschluss zwischen Politik und Branche gestärkt werden, um für die Interessen der Kleingastronomie auf übergeordneter Ebene zu lobbyieren.

Die Studie brachte sowohl in den beteiligten Gemeinden kleine Steine ins Rollen und setzte erste Anknüpfungspunkte für einen verstärkten Schulterschluss zwischen Branche und Land. Diese eingeschlagenen Wege gilt es nun fortzusetzen.

Quellen:

ALRAM, Wilhelm o.J.: Handbuch für das Vorarlberger Gastgewerbe. – Bregenz.

Arbeitskreis Vorarlberger Kommunalarchivare, o.J.: Wend se Wi, wendr Bier oder wid Most? – Vorarlberger Gasthausgeschichten. – o.O.

BÄTZING, Werner, 2015: Die Alpen – Geschichte und Zukunft einer europäischen Kulturlandschaft. – München.

BUNDESKANZLERAMT Österreich 2007: Frauen und Männer in Österreich – Statistische Analysen zu geschlechtsspezifischen Unterschieden. – Wien.

BURTSCHER, Simon, 2009: Zuwandern_aufsteigen_dazugehören – Etablierungsprozesse von Eingewanderten. – Innsbruck, Wien, Bozen. = transblick Sozialwissenschaftliche Reihe 4.

FEUERSTEIN, Christian, 2009: Wirtschaftsgeschichte Vorarlbergs. – Konstanz.

GEBHARD, Hans, 2002: Neue Lebens- und Konsumstile, Veränderungen des aktionsräumlichen Verhaltens und Konsequenzen für das zentrale Orte System. – in BLOTEVOGEL, Hans-Heinrich 2002: Fortentwicklung des Zentrale-Orte-Konzepts. – Braunschweig.

HEINRITZ, Günter, Kurt KLEIN, Monika POPP, 2003: Geographische Handelsforschung. – Stuttgart. = Studienbücher der Geographie.

HOPFINGER, Hans, Florian Kohnle, Tim Wätzold, 2013: Genuss mit Geschicht? – die Wirtshauskultur in Bayern im Wandel. – Eichstätt.

HUNGER, Andreas, 2011: Landgasthäuser – Bedeutung und Zukunft, eine empirische Untersuchung in Oberösterreich.

LENHART, Peter T. 2004: Die Welt auf meinem Teller. Bemerkungen zur Archäologie des Geschmacks am Exotischen – in MAY Herbert, Angela Schilz, 2004: Gasthäuser – Geschichte und Kultur. – Petersberg = Arbeit und Leben auf dem Lande, Band 9.

MAY Herbert, Angela Schilz, 2004: Zur Einführung – in MAY Herbert, Angela Schilz, 2004: Gasthäuser – Geschichte und Kultur. – Petersberg = Arbeit und Leben auf dem Lande, Band 9.

MAY Herbert, 2004: Größer, höher moderner. Die bauliche Entwicklung der Gasthäuser um 1900 – in MAY Herbert, Angela Schilz, 2004: Gasthäuser – Geschichte und Kultur. – Petersberg = Arbeit und Leben auf dem Lande, Band 9.

MEYER, Hartmut, 2011: Management in der Gastronomie – Gründung, Steuerung und Finanzierung von Familienbetrieben. – München.

MIOGA, Manfred, 2002: Entwicklungstendenzen im Einzelhandel und deren Auswirkungen auf das Konzept der zentralen Ort. – in BLOTEVOGEL, Hans-Heinrich 2002: Fortentwicklung des Zentrale-Orte-Konzepts. – Braunschweig.

ÖSTERREICHISCHE BUNDESREGIERUNG 2017: Zusammen für unser Österreich. – Regierungsprogramm 2017 – 2022. – Wien.

SCHNEIDER, Friedrich, Elisabeth DREER, 2016: Quantitative Bedeutung der Paragastronomie in fünf österreichischen Bundesländern – Kurzfassung. – Linz.

SOHM, Herbert, 1984: Zur Geschichte des Fremdenverkehrs in Vorarlberg. – Bregenz.

TEUTEBERG, Hans-Jürgen 2004: Von der alten Schankwirtschaft zum feinen Restaurant. Streifzüge durch die Geschichte deutscher Gaststättenkultur. – in MAY Herbert, Angela Schilz, 2004: Gasthäuser – Geschichte und Kultur. – Petersberg = Arbeit und Leben auf dem Lande, Band 9.

TLUSTY, B. Ann, 2004: Hier kehrt Frau ein. Frauen im Gasthaus 1500-1800. – in MAY Herbert, Angela Schilz, 2004: Gasthäuser – Geschichte und Kultur. – Petersberg = Arbeit und Leben auf dem Lande, Band 9.

VENTURI, Robert, Denise SCOTT-BROWN, 2014 [1979]: Lernen von Las Vegas – Zur Ikonographie und Architektursymbolik der Geschäftsstadt. – Basel, Berlin. = Bauwelt Fundamente 53.

Wirtschaftskammer Österreich 2017: Gastronomie: Branchendaten September 2017. – Wien.

Gasthaus

Besitz der Gemeinde		Empfehlungen (Ablauf nicht zwingend in dieser Reihenfolge)																			
Offen/Geschlossen																					
Bausubstanz																					
Zukunft/ nächste 5 Jahre																					
Interessante aus der Gemeinde (Abklärung durch Bedarfserhebung oder Bürgerstammtisch)																					
Einzelperson oder Gruppe																					
Nein	Geschlossen	schlecht	Ja	EP		x	x	x	x	x	x							x	x		
				Gr		x	x	x	x	x	x								x	x	
				Nein		x															
			gut	Ja	EP		x	x			x	x	x	x						x	x
					Gr		x	x			x	x	x	x						x	x
					Nein		x														
		schlecht		Ungewiss	Ja	EP		x	x	x	x	x	x							x	x
						Gr		x	x	x	x	x	x							x	x
					Nein		x														
			Offen	schlecht	Ungewiss	Ja	EP		x	x	x	x	x								
							Gr		x	x	x	x	x								
					Nein		x														
	gut	Ungewiss		Ja	EP		x	x	x	x	x										
					Gr		x	x	x	x	x										
		Nein			x																
	Nein	Offen	schlecht	Ungewiss	Ja	EP		x	x	x	x										
						Gr		x	x	x	x										
				Nein		x															
			gut	Ungewiss	Ja	EP		x	x	x	x	x									
						Gr		x	x	x	x	x									
				Nein		x															
	Nein	Offen	schlecht	Ungewiss	Ja	EP		x	x	x	x										
						Gr		x	x	x	x										
				Nein		x															
gut			Ungewiss	Ja	EP		x	x	x	x	x										
					Gr		x	x	x	x	x										
			Nein		x																
Nein	Offen	schlecht	Ungewiss	Ja	EP		x	x	x	x											
					Gr		x	x	x	x											
			Nein		x																
		gut	Ungewiss	Ja	EP		x	x	x	x	x										
					Gr		x	x	x	x	x										
			Nein		x																

