

Gott erhalt's

Bayern steht für Bier und Wirtshäuser. Jetzt steht alles still. Überlebt das Kulturgut die Corona-Krise? Eine Bestandsaufnahme zum Tag des Bieres.

Von Bastian Mühling

Der Streiblwirt liefert jetzt. Er backt Brot, füllt Thai Curry in Sterildarm und verpackt Saftgulasch in Konserven. Dann fährt er sein Essen hinaus, von Passau bis nach Perlesreut, oder die Leute holen es sich bei ihm ab. Mit Sicherheitsabstand, natürlich. Ob es was bringt? Na ja. „Zum Überleben zu wenig, zum Sterben zu viel.“

Der Streiblwirt, das ist Stefan Gruber aus Passau. Dreiviertel seines Umsatzes sind ihm in der Corona-Krise weggebrochen, aber so genau hat er das noch gar nicht durchgerechnet. Keine Zeit. Teilweise arbeitet er von 7 Uhr morgens bis halb zwei Uhr nachts. Die Mitarbeiter musste er in Kurzarbeit schicken, also ist er jetzt bis auf seine zwei Lehrlinge alleine. Verkaufen und produzieren – das geht nicht gleichzeitig. „Wenn der Streiblwirt wegen Corona stirbt“, setzt er an, „dann verliere ich mein Elternhaus, meine Wohnung, mein komplettes Leben.“

Das einzige, was heute erlassen wird, sind Verbote

„Wir sind die Ersten, die schließen mussten, und werden die Letzten sein, die aufmachen dürfen.“ Dieser Satz von Fritz Mayer bringt es auf den Punkt. Er ist Kreisvorsitzender des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands (Dehoga) in Passau. Die Corona-Krise trifft alle Branchen, aber seine besonders hart. Und damit auch die bayerische Kultur.

Ohne Bier kein Bayern und ohne Bayern kein Bier – dieser Spruch ist nicht nur wegen der schönen Alliteration in Bayern fest verankert. Eigentlich sollte heute der Tag des Bieres gefeiert werden. Am 23. April 1516 wurde für das Herzogtum Bayern eine neue Landesordnung erlassen, darin zum ersten Mal das Reinheitsgebot. 504 Jahre später steht Bayern still. Nicht einmal eine neue Bierkönigin wird es geben. Und das Einzige, was erlassen wird, sind Kontaktverbote und Ausgangsbeschränkungen.

Die Corona-Krise fließt quer durch die bayerische Bierlandschaft. Und der Pegelstand hängt immer davon ab, wie es die Brauerei mit der Gastronomie hält.

Leere Wirtshäuser oder abgesagte Volksfeste – was trifft die



Kein Prosit der Gemütlichkeit: Volksfeste fallen dieses Jahr aus, Wirtshäuser und Brauereien hoffen, dass wenigstens die Gastronomie und die Biergärten wieder aufmachen dürfen. Stellt sich nur die Frage: Wie? – Fotos: Matthias Balk, dpa/PNP



Josef Schumacher, Geschäftsführer Hofbräuhaus Traunstein.



Hansi Weber, Wirtin im Wasner in Bad Birnbach. – Foto: Viktor Gröll



Kai Weghofer, Wirt im Brauereigasthof Falter, Regen. – F.: Binder



Stefan Gruber, Streiblwirt in Passau, beim Brotbacken.

Brauereien härter? „Die Schließung der Gastronomie“, glaubt Georg Reichert, Vizepräsident des Bayerischen Brauerbunds. Er schätzt für die bayerischen Brauereien einen Umsatzverlust von 40 Prozent. Aber: „Gerade die regionalen Brauer vor Ort trifft es.“ Sie sind im Gegensatz zu den Brauerei-Riesen zu einem großen Teil auf den Ausschank in der Gastronomie angewiesen. „Die Absatzverluste hängen vom Gastro-Anteil ab“, erklärt Reichert. Je höher der ist, desto höher der Verlust.

Plopp. Ein Bier mit dem Namen „Oh, du mein Josef“ geht auf. Hofbräuhaus Traunstein, Oberbayern. Der Biername war als Antwort auf die Craft-Beer-Welle gedacht. Kompromisslos nach dem Reinheitsgebot gebraut, meint Geschäftsführer Josef Schumacher. Und die Antwort auf die Corona-Krise? „Corona bringt uns in keine Schieflage.“ Bedenkt man, dass dem Hofbräuhaus gerade 80 Prozent des Umsatzes wegbrechen,

ist das durchaus überraschend. Man habe gut gearbeitet. Aber: „Wenn es so weitergeht, dann wird es auch die Besten erwischen.“ Im benachbarten Stein bei der Schlossbrauerei haben sie gerade einmal einen Gastronomie-Anteil von 20 bis 25 Prozent, der Großteil wird über den Handel umgesetzt. Geschäftsführer Reinhold Steinberger ist also noch relativ entspannt.

„15 000 Euro Soforthilfe vom Staat sind ein Witz“

Das kann man von den Wirtshäusern nicht behaupten. Nach einem Tag voller Gespräche fühlt man sich ein wenig wie ein Telefonseelsorger. Auf die simple Begrüßungsfrage „Wie geht es Ihnen?“ ergießt sich ein ganzer Sudkessel an Problemen, Ängsten – und Zahlen. Werden Umsatzzahlen und vor allem Verluste sonst gehütet wie das Braugeheimnis,

zeigen sich Wirte und Brauer erstaunlich offen. Zum Beispiel Stefan Gruber, der Streiblwirt. „Normal würde ich nicht so offen sprechen, aber mir geht es wie vielen Kollegen, und das muss jetzt mal jemand sagen.“ Also: 15 000 Euro Soforthilfe seien „ein Witz“ im Vergleich zu seinen 25 000 Euro Personalkosten pro Monat. „Und wenn meine Hausbank nicht so kulant gewesen wäre, dann wäre es jetzt schon vorbei.“

Fast alle Brauereien sind in Kurzarbeit, die Wirtshäuser sowieso. Sätze wie „Natürlich haben wir Kurzarbeit“ hätten es vor zwei Monaten noch durch keine Pressestelle Deutschlands geschafft. Heute gehen sie locker von der Zunge. Weil es jedem gleich geht.

Plopp. Ein naturtrübes Zwicklbier geht auf im Brauereigasthof Falter in Regen, Bayerischer Wald. Kai Weghofer sitzt direkt an der Quelle. Gleich hinter seinem Gasthof am Stadtplatz wird das Falter-

Bier gebraut. Ein Vorteil, der ihm momentan nichts bringt. Eisstock-WM in Regen? Fand ohne Zuschauer statt. Hochzeiten, Taufen, Kommunion? Alles abgesagt. „Und von den Osterfeiertagen möchte ich gar nicht erst sprechen.“ Traditionell lockt der Osterritt nach Regen. „Und dann war auch noch das Wetter so schön.“ Normal macht er zu Ostern und Pfingsten ein Viertel seines Jahresumsatzes. Ein Verlust, den er nicht mehr reinholen kann. Weghofer hofft zwar auf eine gute Sommersaison, aber dahinter steht noch ein Fragezeichen. Bis jetzt haben sich für den Sommer ein paar Fischer angekündigt.

Zumindest muss sich Weghofer um die Pacht keine Sorgen machen. Die hat ihm der Falter-Bräu wie viele andere Brauereien für März und April erlassen. „Brauereien sind sehr solidarisch, was die Pacht anbelangt“, meint Georg Reichert vom Brauerbund.

Gastronomie und Politik würde man dagegen nicht gerade als beste Freunde bezeichnen. Im Gegenteil. Seit Jahren fordern Gastronomen eine Senkung der Mehrwertsteuer auf sieben Prozent. „Das ist überlebensnotwendig“, sagt Fritz Mayer vom Dehoga in Passau. Gestern hat der Koalitionsausschuss darüber beraten, bis Redaktionsschluss lag noch kein Ergebnis vor. So oder so haben die Gastronomen das Gefühl, hinten anzustehen. Josef Schumacher vom Hofbräuhaus Traunstein sagt: „Das werden die Politiker schon merken, wenn sie ihren 60. Geburtstag in der Schalterhalle feiern können und nicht in einem gepflegten Wirtshaus.“

Mundschutz im Wirtshaus? Schwer vorstellbar

In ihrer Verzweiflung sind Wirtshäuser und Brauereien vereint. Nicht aber bei der Frage nach der Rückkehr zur Normalität. „Ich kann die Tische auch jetzt schon auseinander stellen“, sagt Josef Schumacher. Soll heißen: Die Auflagen könne man auch jetzt schon umsetzen. Fritz Mayer von der Dehoga Passau meint: „Selbst wenn wir an Pfingsten wieder aufsperrn dürfen, dann wissen wir nicht wie.“ Mundschutz im Wirtshaus? Schwer vorstellbar. Auch Georg Reichert sieht für seine Brauereien wenige Lösungen: „Wir können ja keinen Drive-In machen und den Kunden das Bier im Auto verkaufen.“

Ein Wirtshaus to go? Das kommt für Hansi Weber nicht in Frage. „Die Leute kommen zu uns, um sich gemütlich hinzusetzen und was Gscheit's zu essen“, begründet sie. Eigentlich heißt sie Johanna, aber in Bad Birnbach (Landkreis Rottal-Inn) ist sie die „Wasner-Hansi“. Ihre Gäste rufen zurzeit immer wieder an. Wann macht ihr wieder auf? Weber sagt: „Ich bin froh, dass wir noch nicht aufsperrn mussten.“ Wie bitte? Gegenfrage: „Wie soll das gehen?“ Allein die Bedienung hat innerhalb kürzester Zeit Kontakt mit dem Koch und dem Gast. Reicht dafür ein Mundschutz aus? Muss man das Essen abdecken? Hansi Weber hat viele Fragen, aber keine Antworten. Sie hofft auf die Politik. „Die können ja nicht die bayerische Gastronomie untergehen lassen. Das wäre ja furchtbar.“

Manchmal, da sieht sich Hansi Weber wieder durch ihren Biergarten gehen. „Grüß Gott“ hier, „Servus“ da. Ohne Mundschutz. Biermaßen ausschenken. Dazu eine zünftige Brotzeit. Dann zu den Gästen setzen und ratschen. Alles soll wieder so sein wie immer. Dann sagt sie: „Es ist keine leichte Zeit, die uns der liebe Gott da auferlegt hat.“ Aber, wie heißt es so schön: Hopfen und Malz – Gott erhalt's.

Angela Inselkammer, Präsidentin des Hotel- und Gaststättenverbands (Dehoga) in Bayern, über Urlaub und Hotels in der Corona-Krise.

Frau Inselkammer, Berge oder Meer?

Angela Inselkammer: (lacht) Berge.

Also wären Sie diesen Sommer in die Berge gefahren?

Inselkammer: Das habe ich mir eigentlich noch nicht überlegt. Für eine Wirtin ist Urlaub nicht das vorrangige Thema. Aber durch die Corona-Krise werde ich daheim bleiben und mich um mein Geschäft kümmern. Wir haben zurzeit andere Probleme als unsere Freizeit.

Hinter dem Sommerurlaub steht wegen der Corona-Krise dieses Jahr ein Fragezeichen. Wie ist die aktuelle Situation bei den Hotels in Bayern?

Inselkammer: Ich tausche mich mit vielen Bürgermeistern und Tourismus-Organisationen in Bayern aus. Und die Situation ist katastrophal. Manche Regionen leben zum überwiegenden Teil vom Tourismus. Es kann niemand kommen, und wir haben momentan noch keine Perspektive. Eigentlich kann es gar nicht schlechter sein.

Es geht also ums blanke Überleben...

Inselkammer: Ganz genau. Wie viele überleben, kommt wöchentlich darauf an, was für eine Perspektive wir bekommen und wie die Betriebe in der Lage sind, die Zeit zu überstehen.

70 000 Betriebe stehen laut Ihrem

Verband vor der Insolvenz. Was fordern Sie als Vertretung der Hotels und Gaststätten?

Inselkammer: Wir brauchen einen Zeitpunkt, wann wir wieder aufmachen dürfen, damit wir uns vorbereiten können. Damit die Betriebe aber überhaupt so weit kommen, dass sie wieder öffnen können, brauchen wir einen Hilfsfond. Außerdem fordern wir die Senkung der Mehrwertsteuer für die Gastronomie auf sieben Prozent. Das wäre Sauerstoff, der wieder eingeblasen wird. Wir haben zwar alles Mögliche stunden lassen, aber das kommt ja alles wieder. Deswegen brauchen wir dringend klare Bekenntnisse der Politik zu einer Branche, die für mich systemrelevant ist.

Warum?

Inselkammer: Na ja, weil es ein ganz großes Stück Lebenskultur und Lebensqualität ist. Das merken Sie doch jetzt selber, oder?



Angela Inselkammer hat selbst einen Brauereigasthof in Aying.

(lacht) Wenn Sie nirgends mehr einkehren können.

Ja, da haben Sie Recht. Zurück zu einem Hilfsfonds: Reicht ein weiterer Rettungsschirm überhaupt aus?

Inselkammer: Es wird natürlich trotzdem zu Insolvenzen kommen. Ganz bitter finde ich es vor

allem für die Betriebe, die gerade erst investiert haben. Die haben schon Kredite dastehen und müssen jetzt noch einmal welche aufnehmen. Und das mit dem Gefühl, dass man gar nicht weiß, wie das Geschäft danach wird.

Unter welchen Auflagen sollte oder könnte eine Wiedereröffnung erfolgen?

Inselkammer: Wir brauchen möglichst nicht zu komplizierte Vorschriften. Es ist natürlich wichtig, die normalen Hygienemaßnahmen einzuhalten: Abstand, Spuckschutz und Händedesinfektion. Aber das sollte nicht so überzogen werden, dass das Arbeiten keinen Sinn mehr macht. Das muss umsetzbar sein. Wir können zum Beispiel nicht irgendwelche Reinraumsituationen schaffen.

Stichwort „Kreativ in der Krise“:

Wie sieht es da in Ihrer Branche aus?

Inselkammer: Da gibt es einige Ideen. Zum Beispiel werden Hotelzimmer als Homeoffice-Raum angeboten. Schließlich ist es schwierig, sich im Homeoffice mit kleinen Kindern zu konzentrieren. Wir haben auch schon von Betrieben gehört, die ein Ausweichquartier für Altersheime anbieten. Da können dann Bewohner, denen es einigermaßen gut geht, in Hotels wohnen. In dieser Krise ist ganz klar auch das unternehmerische Denken und Handeln gefordert.

Abschließend: Meer oder Berge – wozu raten Sie den Deutschen in diesem speziellen Jahr?

Inselkammer: Ich natürlich zu Bergen (lacht). Bayern ist da der Tourismus-Ort Nummer eins.

Interview: Bastian Mühling
Foto: Irmi Gefßner/Dehoga Bayern