



Frohes-Schaffen-Wirtin Martina Haslinger, Gastronomie-Fachgruppenobmann Peter Dobcak und Basteibeisl-Chef Erwin Scheiflinger (von links).

Beim Wirt: Von der Wiege bis zur Bahre

Über die neue Initiative „Mei Wirt is' wert“ und die Herausforderungen in der Gastronomie sprechen Gastronomie-Fachgruppenobmann Peter Dobcak und seine beiden Stellvertreter Frohes-Schaffen-Wirtin Martina Haslinger und Basteibeisl-Chef Erwin Scheiflinger.

Seit Herbst gibt es die Initiative „Mei Wirt is' wert“. Was hat sich seither getan?

Dobcak: Die Stadt Wien hat eine hohe Gastronomiedichte mit einer Vielfalt an Lokalen. Der Wirt und die Wirtin begleiten uns von der Wiege bis zur Bahre: Taufen, Geburtstage, Hochzeiten und Leichenschmaus. Viele haben das als selbstverständlich genommen. In Corona-Zeiten war die Gastronomie für die Menschen da. Jetzt ist es an der Zeit, dass auch die Wiener und Wienerinnen diese Betriebe unterstützen.

Haslinger: Mit dieser Initiative wollen wir das Bewusstsein schärfen. Die Energiekosten treffen die Gastronomie hart. Damit das Beisl weiterhin das zweite Wohnzim-

mer bleibt, müssen die Lokale auch besucht werden.

Scheiflinger: Bisher haben wir viel auf Social Media gemacht. Jetzt sehen dann auch die Gäste die verschiedenen Motive der Kampagne „Mei Wirt is' wert“, zum Beispiel bei den Mappen, in denen die Rechnung übergeben wird.

Auch Unternehmen wie Kotany und Almudler unterstützen diese Initiative. Wie ist es dazu gekommen?

Dobcak: Wenn Wiener und Wienerinnen ins Geschäft gehen, dann greifen sie eher zu dem Getränk, das sie schon mal getrunken haben und von ihrem Wirten oder der Wirtin kennen. So profitieren auch Marken von dieser Aktion.

Haslinger: Außerdem sehen Gastronomen, dass gewisse Firmen sie und ihre Selbstständigkeit unterstützen und greifen dann auch eher auf ihre Produkte zurück. So haben alle eine Win-win-Situation.

Die Energiekrise trifft nicht nur die Lokalbesitzer und -besitzerinnen, sondern auch die Gäste. Kann man von ihnen verlangen, dass sie ihren letzten Groschen für ein Bier ausgeben?

Scheiflinger: Ich bin seit über 45 Jahren im Geschäft. Für viele ist derzeit keine Reise drin, daher bleiben sie lieber daheim und gehen dafür zwei-, dreimal gut essen. Restaurants sind in solchen Zeiten schon auch ein Stück Urlaub.

Stichwort Urlaub. Für viele ist der Schanigarten die zweite Heimat und ein Stück Auszeit. Zum dritten Mal durften sie auch über den Winter stehen gelassen werden. Wird das weiterhin so sein?

Dobcak: Da möchte ich mich bei der Stadt Wien bedanken, dass die Gastronomen ihre Tische über die kalte Jahreszeit nicht wegräumen mussten. Wir sind schon im Gespräch, dass es weiterhin so sein soll.

Scheiflinger: Es würde uns wirklich helfen. Weil bei jedem Auf- und Abbau wird etwas kaputt, kostet Geld. Wenn es eine dauerhafte Lösung gibt, können wir die Schanigärten viel schöner und besser bauen. Außerdem können wir so auch den Rauchern und Raucherinnen ganzjährig gute Plätze anbieten.

Haslinger: Leider war das Osterwetter nicht so gut, daher ist mit den niedrigen Temperaturen auch unser Geschäft schlechter ausgefallen. Wir freuen uns schon auf das wärmere Wetter, damit wir unsere Gäste auch im Schanigarten bewirten können.

Immer wieder werden die Preise auf den Getränke- und Speisekarten diskutiert. Für viele ist ein 330 Milliliter großes Mineral für 3,30 Euro zu viel. Andere sagen, dass es viel zu billig ist. Was sagen Sie zu diesen Diskussionen?

Die Gastro-Experten im Gespräch mit Redakteurin Katharina Pirker.

Scheiflinger: Jeder Betrieb ist anders und muss daher individuell seine Preise berechnen. Jeder hat andere Fixkosten.

Haslinger: Wir haben daher gemeinsam mit der Wirtschaftskammer Kärnten einen Workshop konzipiert, in dem Gastronomen lernen, ihre Preis richtig zu kalkulieren. Diese kostenlose Weiterbildung wurde auch sehr gut genutzt.

Dobcak: Aber was ich schon auch sagen muss: Wir wurden die letzte Jahre bei den Gastropreisen sehr verwöhnt. Im internationalen Vergleich sind wir immer noch günstiger. Auch wenn jetzt wieder eine Erhöhung der Preise dazukommen wird, da die Energiepreise ab April gestiegen sind und auch die Lohnkosten um 9,3 Prozent erhöht wurden.

Bei manchen Lokalen hapert es nicht an den Besuchen der Gäste, sondern an den Fachkräften. Gibt es da schon Lösungen?

Haslinger: Mittlerweile arbeiten viele im Büro und stehen dann den Rest der Woche im Lokal. Viele können sich sonst die Fixkosten nicht mehr leisten. Außerdem versuchen wir viele Fachkräfte auszubilden.

Dobcak: Der Trend zum Zweitjob ist nun auch in Österreich angekommen. Da sieht man, wie gut es uns in den vergangenen Jahren gegangen ist. Viele Bewerber und Bewerberinnen wollen zudem oft nur 30 Stunden arbeiten. Als Wirt und Wirtin kann man das ermöglichen, aber man braucht dann einen weiteren Mitarbeiter oder Mitarbeiterin. Das sind große Herausforderungen. Arbeit wird hoch besteuert. Hier muss der Gesetzgeber etwas ändern. Viele junge Menschen sehen, dass sie sich trotz Leistung nichts mehr leisten können. Das ist traurig und da muss etwas gemacht werden. ■



Fotos: Christian A. Pichler