



**Wiedergeburt**  
Die Wirtshaus-Ruine in Pischelsdorf wurde – durch Eigeninitiative – erneut zum Herz des Dorfs.



**Wegbegleiter**  
Hubert Neufeld dokumentierte als Regisseur die »Fanni«-Instandsetzung.

# DAS WIRT SCHON WIEDER!

Spät, aber doch, entdecken Ortschaften, was sie an ihrem Dorfwirt haben. Und bemühen sich aktiv um die Gastronomie. Mit »Fanni« wird die Wirtshausrettung sogar filmtauglich. Es ist nicht der einzige Hoffnungsschimmer...

TEXT JASMIN BÜRGER, ROLAND GRAF

**Z**um Sommerbeginn passt der Filmstart von Hubert Neufelds »Fanni« nicht ganz. Denn lange durchzieht die 95 Minuten-Doku ein elegischer Grundton. »Der Tod von Wirtshäusern ist natürlich etwas besonders Tristes«, sagt dann etwa Gerhard Polt. Dieser Versteher von Bayerns Seele benennt aber auch die Gründe des Wirtshaus-Sterbens klar: »Dass jeder Sportverein sein eigenes Heim hat, hat dem Wirtshaus des G'nack brochen. Am Montag waren die Briefmarkensammler im Wirtshaus, am Dienstag die Kegler – diese Abfolgen finden fast nimmer statt.« Stimmt! »Leider sind

schon 500 Gemeinden in Bayern ohne eigenes Wirtshaus«, liefert Angela Inselkammer von der DEHOGA dazu die Fakten nach.

## DER WIRT SIND HIER ALLE

Doch »Fanni« ist kein weinerlicher Film, kein Monument des Matschkerns geworden. Denn in Pischelsdorf stand die Dorfgemeinschaft auf: Von Mai 2021 bis Juli 2023 renovierten 50 Freiwillige das Wirtshaus, das seinen neuen Namen der letzten Besitzerin, Franziska »Fanni« Riedmair, verdankt. Der Legende nach verbat sie den Erben auf dem Totenbett, irgendetwas an



Drei der »Fanni«-Initiatoren  
Thomas Neufeld (v.l.), Konrad  
Moll und Norbert Bergmeier

der »Tafernwirtschaft Riedmair« zu ver-  
ndern. In gut 3.300 ehrenamtlichen Arbeits-  
stunden wurde dem entsprochen. Den finan-  
ziellen Polster lieferte die Gründung der  
»Genossenschaft Dorfheim Fanni«. Im über-  
ragenden Sinne gehört jedem Genossen-  
schafter ein Tisch, für den er Verantwortung  
übernimmt. Dank dieser Organisationsform  
hat der Dorfwirt nun jeden Freitag geöffnet –  
mit wechselnden Gastgeber.

Zu den treibenden Kräften gehörte mit  
Thomas Neufeld der Onkel des Dokumentar-  
filmers Hubert Neufeld, der als Gast bei den  
»Jeunes Restaurateurs« (JRE) vom Erfolg des  
Projekts berichtete: »Es haben sich neue  
Stammtische gegründet oder ein Dartverein –  
das hat vorher nirgends anders statt-  
gefunden«, so der Regisseur, »wir nehmen  
niemand anderem etwas weg«. Diese Erfolgs-  
botschaft aus Bayern brachte Neufeld nach  
Obertrum mit, wo Bierbrauer Seppi Sigl  
(»Trumer«) seine eigene Wirtshausrettung  
betreibt. Genauer gesagt, stellte er die  
Zwischennutzung des ehemaligen Gasthauses  
Neumayr im Ort vor.

SCHANK MIT SOZIALER WIRKUNG

Mit einer weitgehend automatisierten Zim-  
mervermietung (Online-Buchung, Schlüssel-  
kasten) verhindert er den Leerstand. Der  
Brauereibesitzer, der selbst einen Gasthof nebenan  
besitzt, müsste das nicht tun. Doch Sigl will

»Ich hab' mir gedacht, wenn  
eine Bank als Genossenschaft  
funktionieren kann, warum  
nicht auch ein Wirtshaus?«

THOMAS HEISSENBERGER  
Bürgermeister, Hochneukirchen



Er hat 665 Chefs  
»s'Hutwisch«-Mitarbeiter  
Zsolt Tar-Lukas

Leben im Ort haben. Statt einem Frühstück  
empfiehlt er Gästen daher Bäcker und Metz-  
ger um die Ecke. »Ich glaube an die Tiefe der  
analogen Welt«, schilderte Sigl seine Gründe,  
»Karten spielen und diskutieren entspannt  
mehr als drei Stunden auf Instagram«.

Der Satz könnte auch aus dem Film  
»Fanni« stammen. »Ohne Dorfmitte ist man  
nur mehr eine Siedlung«, heißt es im Film  
pointiert. Doch das bedarf neuer  
Organisationsformen. Das unter der Woche  
kaum genutzte Wirtshaus wird als sozialer  
Ort am Wochenende vermisst. Doch wie soll  
sich das wirtschaftlich ausgehen? »Die  
Genossenschaft wird vielleicht der letzte  
Anker für die Wirtschaft sein«, zieht  
Neufelds Dokumentation als Schluss daraus.

665 CHEFS UND KEIN WIRT

Auch im österreichischen Hochneukir-  
chenscheidt, einem 1.640-Seelen-Ort in der  
Buckligen Welt, wagte man dieses Exper-  
iment. Schon vor der Pandemie war im Schat-  
ten des Hutwisch, einer knapp 900 Meter  
hohen Erhebung, Zweifel an der Zukunft des  
in Gemeindebesitz befindlichen Traditions-  
gasthauses aufgekommen. Dann war sowieso  
zu. »Bei uns im Ort gibt es noch eine  
Raiffeisenbank. Und ich hab' mir gedacht,  
wenn eine Bank als Genossenschaft funk-  
tioniert, warum nicht auch ein Wirtshaus?«,  
beschreibt Bürgermeister Thomas Heissen-  
berger seine Überlegung von damals. Hirn-



Kommentator  
500 bayrische Gemeinden  
ohne Wirtshaus lassen  
Gerhard Polt nicht kalt

»Bei uns nördlich der Alpen ist ein Wirtshaus wie das Forum  
der alten Römer oder die Piazza der Italiener – nur überdacht!«

GERHARD POLT bayrischer Kabarettist und Filmemacher

schmalz von Gemeindevertretern und Touris-  
musberatern floss dann ebenso in die Ent-  
wicklung ein, wie man sich mit bayrischen  
Best Practice-Beispielen beschäftigte. Im  
Herbst 2023 sperrte dann »s'Hutwisch« als  
Genossenschafts-Projekt auf. Und das, ob-  
wohl das Ziel, 1.666 Anteile zu je 150 Euro  
zu verkaufen, nicht ganz erreicht wurde.  
»Aber bei 1.440 Anteilen gab es auch kein  
Zurück mehr für uns«, so Heissenberger.

665 Genossenschaftler sind jetzt Wirt –  
oder auch nicht. Denn die Führung des Gast-  
hauses ist zweigeteilt: Das Tagesgeschäft  
schupft ein siebenköpfiges Team rund um  
Küchenchef Helmut Spiess, der aber kein  
Wirt im eigentlichen Sinn ist, lieber im  
Hintergrund bleibt. Von einem Mitarbeiter  
mit Gastgeber-Qualitäten trennte man sich,  
»da sind die Gehaltsvorstellungen zu weit  
auseinander gelegen«, so Heissenberger. Bei  
Aufgaben wie Instandhaltung oder dem

Aushandeln von Einkaufskonditionen unter-  
stützt der neunköpfige Genossenschafts-  
Vorstand, dem der Bürgermeister vorsteht  
und in dem auch Gastronomen sitzen. »Wir  
haben lange diskutiert, ob das funktioniert«,  
gibt Heissenberger zu. Denn bis jetzt läuft  
alles: Heuer richtet »s'Hutwisch« die erste  
Hochzeit aus, auch andere Feiern werden –  
neben dem täglichen Gastbetrieb – gebucht.  
Natürlich gebe es Tage, wo weniger los ist.  
Den »langen Atem« hat die Genossenschaft  
aber einkalkuliert: »Branchenkenner sagen,  
es braucht zwei bis drei Jahre für den Auf-  
bau, bis man das Vertrauen gewinnt.« Fest  
steht aber auch: »Reich wird man als Wirt  
nicht«. Diese Erkenntnis kam freilich nicht  
unerwartet. Das Minus, das am Ende des ers-  
ten Geschäftsjahres stand, muss man aber in  
Richtung »schwarze Null« drehen, um  
dauerhaft überleben zu können, weiß auch  
der Bürgermeister. »Eine Genossenschaft zu

gründen und schon ist das Wirtshaus geret-  
tet, so einfach ist es leider nicht«, sagt er. Was  
also braucht es für den Erfolg? »Die richti-  
gen Leute im Hintergrund, die sich mit  
Gastronomie auch auskennen!«

Einen anderen Weg als die Hochneukir-  
chner hat die ähnlich große Ortschaft Sankt  
Aegidi im oberösterreichischen Sauwald  
gewählt: Dort hatte 2011 das einzige Dorf-  
wirtshaus, der »Kirchenwirt«, zugesperrt.  
Drei Jahre später entschied sich die Gemein-  
de zum Kauf der Immobilie, ein Pächter  
erweckte das Wirtshaus zu neuem Leben.  
Nach dessen Pensionierung 2019 gründete  
die Gemeinde unter Bürgermeister Klaus  
Paminger eine Betriebs GesmbH, sanierte  
den »Kirchenwirt« umfassend und fand mit  
dem gebürtigen Sankt Aegidinger Peter Haas  
einen gelernten Koch als Geschäftsführer und  
Wirt. Auch Ortschef Paminger zeigt sich mit  
der Entwicklung des Modells zufrieden:  
»Corona war wie für alle Wirten schwierig,  
aber seit 2023/24 kommt es in die Gänge«.

DORFWIRT MIT DEM ZIMMER-PLUS

Wobei der normale Gastbetrieb allein nicht  
genügen würde, um halbwegs ausgeglichen  
zu wirtschaften. Mit elf Zimmern setzt

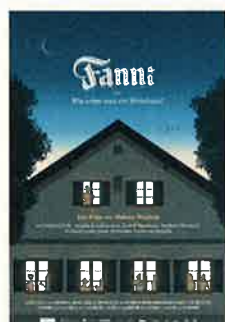
Fotos: TENZIN SHERPA/Hubert Neufeld Protagonisten, HTN Films, Josef Bollwein

> der »Kirchenwirt« zusätzlich auf Nächtigungsgäste, »da gibt es auch künftig einen Markt«, ist Paminger überzeugt. Bearbeiten muss den allerdings bald ein anderer, da Haas seine Wirtsrolle mit Herbst 2025 aufgibt. Mit Stand Anfang Juli war Paminger aufgrund der Gespräche mit potenziellen Nachfolgern »sehr zuversichtlich«, dass der »Kirchenwirt« von St. Aegidi seine im 19. Jahrhundert begründete Tradition fortsetzt. »Das steht für mich außer Frage, der Wirt gehört für uns zum Ort.«

Das findet auch Thomas Fitz, Bürgermeister von Fußach im Vorarlberger Rheintal. Die Gemeinde ist mit knapp 4.000 Einwohnern gar nicht so klein, doch seit Jahren müssen die Einwohner für Hochzeiten, Trauerfeiern oder Taufen in die Gaststätten von Höchst – oder gar nach Bregenz – ausweichen. Die letzten beiden Fußacher Wirtshäuser sind lange verschwunden, einen Kauf durch die Gemeinde wie in St. Aegidi »hat mein Vorgänger leider verabsäumt«, bedauert Fitz. Jetzt ist das eine abgerissen, das andere wurde zu Wohnungen umgebaut.

EIN NEUBAU FÜR DAS DORFLEBEN

Geht es nach dem Bürgermeister, dann rettet die Wirtshaus-Ehre nun ein Neubau. In Kooperation mit der regionalen Bank soll so ein neues Dorfgasthaus entstehen. Der Deal: Die Gemeinde stellt den Grund zur Verfügung, die Bank das Investment. Mit Stand Juli 2025 waren die Verhandlungen noch im Gange, Fitz ist aber guter Dinge, bald abzuschließen. Bis die Fußacher endlich wieder ihren Wirten haben, wird es aber auch dann noch dauern; Baubeginn wird frühestens 2026 sein. Die Notlösung bis dahin liefert ein kleines Gasthaus mit 35 bis 40 Plätzen an der Bundesstraße. »Das reicht nicht für Feiern, aber immerhin fürs schnelle Schnitzel und einen Salat«, so der Bürgermeister. Man wird schließlich bescheiden in Zeiten des Dorf-Wirtshaus-Sterbens. <



TIPP

Die Film-Termine der bayrischen Wirtshaus-Doku »Fanni« für diesen Sommer, darunter einige Vorführungen auch in Österreich, finden sich unter <https://dropoutcinema.org/fanni>.



Stuben mit Mehrwert  
Alt-Bestand und regionale Selbstverpflegung in Obertrum.

»Pension Obertrum«: Zwischen-Nutzung kann Gasthaus-Substanz erhalten

»Leerstand wird von uns als Chance gesehen«, definiert Sophie Leitner den Schrecken aller Immobilien-Entwickler neu. So hat das von ihr geleitete Business Development der Trumer Privatbrauerei nicht nur die 16 Doppelzimmer eines Passivhauses im Ortszentrum angemietet. Auch elf weitere Zimmer im ehemaligen »Gasthof Neumayr« sind Teil der »Pension Obertrum«. Das Projekt hat ein Ablaufdatum, da ein Bauantrag für das Areal vorliegt – aber durch die Instanzen gebremst wurde. Bis dahin genießen Touristen die schlichten Zimmer mitten im Ort, die mittels elektronischem Buchungssystem und Zugangssystem personalschonend betrieben werden.

**Kunst-Wirt und Gastköche.** Ganz im Osten Österreichs wird die Substanz des »Gasthaus Falb« in Nickelsdorf, legendär als Konzert-Location »Jazzgalerie«, erhalten. Johanna Maroušek, Jürgen Fetz und Yannik Steer sorgen den Sommer über für ein temporäres Restaurant. Wirtshaus-Gerichte wie Paprikás, Gulasch oder Schnitzel sollen Schwellenängste nehmen, wechselnde Kunst-Ausstellungen neue Gäste bringen. Und auch mit Gastköchen will man verhindern, dass der (Gastro-)Ofen für immer aus ist. Kommt dieser Mix an, dann ist auch eine Fortführung ihres »Wirtshaus zum dritten Tage« nicht ausgeschlossen. Die Hoffnung lebt also – zumal sich der Wirtshaus-Name der biblischen Auferstehung verdankt!



»Karten spielen und diskutieren entspannt mehr als drei Stunden auf Instagram.«

JOSEF SIGL  
Brauer und Wirtshaus-Erhalter



TOURISMUS  
GEMEINSAM GESTALTEN

Mit der OeHT steht der Tourismus- und Freizeitwirtschaft eine Finanzierungspartnerin zur Verfügung, die sowohl Förderstelle als auch Bank ist.

Unsere Leistungen gehen über das Angebot standardisierter Finanzierungs- und Förderungsprodukte hinaus. Die Rolle als Förderstelle und Bank ermöglicht es uns, Unternehmen mit langfristigen, zinsgünstigen und zinsstabilen Finanzierungen auszustatten. Die geförderte Projektunterstützung kann in Form von Haftungsübernahmen, Barzuschüssen oder Investitionskrediten unter Anwendung von geförderten

Zinssätzen ausgestaltet sein. Vielfach ist auch eine Kombination von Förderungen möglich.

Unser Credo

Wir fördern die Begeisterung für modernen und verantwortungsbewussten Tourismus – dafür sind wir die erste Anlaufstelle in Österreich. Wir beraten Sie gerne!

Österreichische  
Hotel- und Tourismusbank  
T: +43 1 51530-0  
oeht@oeht.at

PRODUKTE FÜR IHREN ERFOLG

- Kredite**
- OeHT-Investitionskredit • Grüner Tourismuskredit
  - erp-Tourismuskredit

- Haftungen**
- Investitionsfinanzierungen • Jungunternehmerförderung
  - Unternehmensstabilisierung und Equity Growth

- Sonstige Förderungen (Zuschüsse)**
- Nachhaltigkeitsbonus • Jungunternehmerförderung

