



# **Gastronomie und Übernachtungen in der Hallertau**

## **Beispiele, Ausblicke, Gestaltungsmöglichkeiten**

Zusammenfassung des Vortrags von Julia Ernst, B.A. vom 10.03.2011

## **1. Allgemeines über die Gastronomie im ländlichen Raum**

Jedes Wirtshaus bzw. jede Dorfgaststätte deckt das menschliche Grundbedürfnis nach Kommunikation. Diese Funktion ist gerade auf dem Land sehr ausgeprägt, da oft andere Möglichkeiten oder Orte für den Kommunikationsaustausch fehlen. Die Funktion des "Hungerstillens" ist in der Industriegesellschaft nicht mehr primäre Aufgabe eines Gasthauses, es geht vielmehr um die Vergesellschaftung, die im Gasthaus durch die gemeinsame Nahrungsaufnahme geschieht. Damit in einem Wirtshaus diese Vergesellschaftung ausgelebt wird, muss dort ein passendes Rundumpaket an Atmosphäre, Essen und Unterhaltung angeboten werden.

Dennoch schreitet in den letzten Jahren gerade im ländlichen Raum das Gastrosterben unaufhaltsam voran. Und so ist es für die Dorfgaststätten überlebensnotwendig geworden, sich ein Alleinstellungsmerkmal zu erarbeiten, um wirtschaftlich überleben zu können. Dabei geht es um eine Positionierung in dem übergroßen Angebotsfeld der Erlebnisastronomie. So eine Positionierung kann durch folgende Strategien erfolgen:

- Spezialisierung auf Regionalität und Saisonalität
- Spezialisierung auf gut bürgerliche Küche
- Bewirtung eines Veranstaltungssaals
- Angebot einer hochwertigen Küche
- Spezialisierung auf bestimmte Zielgruppen
- Ausflugs-gaststätte
- Gaststätte als Vereinsheim
- Spezialisierung mit einem Biergarten



## 2. Gastronomische Möglichkeit der Hallertau- Beispiele

Die Hallertau weist eine Vielzahl von Möglichkeiten auf, um sich als Region im Angebotsspektrum der Gastronomie (mit und ohne Übernachtungsangebot) zu positionieren.

Für diese Positionierung werden einige Möglichkeiten beispielhaft aufgegriffen.

- Jeder Gastronom sollte versuchen, den persönlichen Kontakt zu seinen Gästen zu pflegen. Dies beginnt beim Ansprechen mit Namen und endet bei der persönlichen Weihnachtskarte.
- Das Angebot muss für die Kunden sichtbar und erlebbar gemacht werden. Gerade auf dem Land, wo die typische Laufkundschaft fehlt, ist gezieltes Marketing und gezieltes Kundenansprechen sehr wichtig.
- Der Anschluss an die Aktionswochen der Hallertau kann eine gewinnbringende Maßnahme für gastronomische Betriebe aus der Region sein. Die touristische Arbeitsgemeinschaft Hopfenland Hallertau bietet die Hopfenspargelwochen und Hopfenwochen an, für die die teilnehmenden Betriebe kostenloses Werbematerial zur Verfügung gestellt bekommen und zugleich wird für sie überregionale Werbearbeit im Rahmen der Aktionswochen geleistet.
- Die Thematisierung ist allgemein ein großer Trend im Tourismus. Hier würden sich für die Hallertau die Themen Bier, Hopfen und bäuerliche Kultur anbieten.
- Durch den Anschluss an den Tourismusverband Hallertau haben die Betriebe die Möglichkeit, sich mit Verbänden, Gemeinden und den Landkreisen zu vernetzen und durch eine gemeinsame/ einheitliche Präsentation sich gewinnbringend zu vermarkten.

### 3. Beispiele für die Gastronomie in der Hallertau

#### 3.1 Gasthaus Ostermeier

Das Gasthaus Ostermeier in Gülteldorf existiert seit 1864 und wird aktuell in fünfter Generation von Josef Ostermeier bewirtschaftet. Beim Generationenwechsel und der Übergabe an Josef Ostermeier wurde der Gasthof umstrukturiert und ist nun eine Vollerwerbsgastronomie, die im Familienbetrieb geführt wird.

Durch die ständige Optimierung des Angebots über graduelle und evolutionäre Innovationen haben sich folgende Alleinstellungsmerkmale, mit den Haupteinnahmequellen Gastronomie und Hotelbetrieb, für das Gasthaus herauskristallisiert:

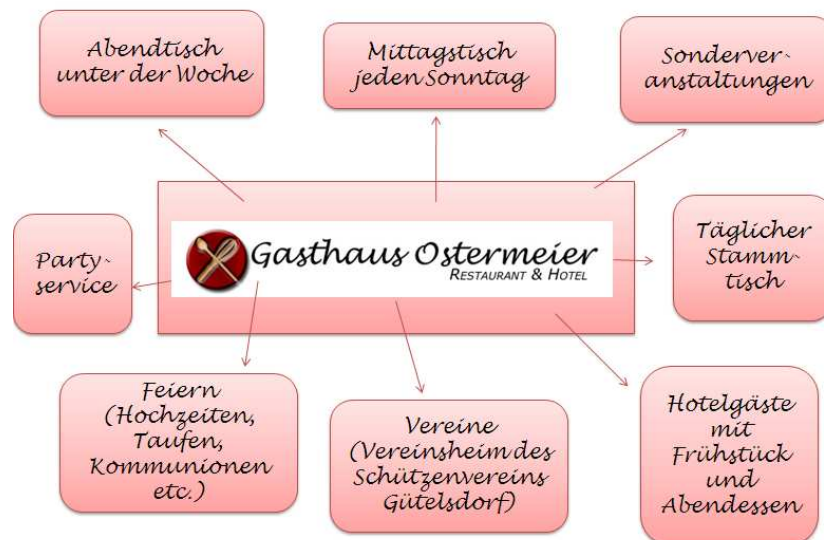


Abb.1: Alleinstellungsmerkmale des Gasthaus Ostermeier (Quelle: eigene Darstellung)

### 3.2 Gasthof Obermeier

Der Gasthof Obermeier in Oberappersdorf ist seit 1904 ein Familienbetrieb und wird nun in vierter Generation von Familie Glatt betrieben. Auch dieser Gasthof hat es geschafft, durch ein betriebswirtschaftlich durchdachtes Konzept und ständige Optimierungen, mit z.T. radikalen Veränderungen, sich das wirtschaftliche Überleben als Familienbetrieb im Vollerwerb zu sichern. Dabei hat sich die Familie Glatt auf Veranstaltungen im eigens dafür errichteten Stadel und die Betreuung von Pensionsgästen spezialisiert, so dass sich für den Gasthof folgende Alleinstellungsmerkmale ergeben:



Abb.2.: Alleinstellungsmerkmale des Gasthof Obermeier (Quelle: eigene Darstellung)

#### 4. Fazit

Es ist deutlich zu erkennen, dass sich immer mehr Dorfgaststätten, die ursprünglich im Nebenerwerb geführt wurden, zur Vollerwerbsgastronomie mit überregionaler Anziehungskraft entwickeln. Um diese Umwandlung wirtschaftlich rentabel zu machen, müssen einige Kriterien erfüllt sein.

- a) Das Angebot der Gastronomie muss sich den Kundenwünschen durch Spezialisierung oder Alleinstellungsmerkmale anpassen.
- b) Die Gasthäuser müssen für überregionale Gäste sichtbar und erlebbar werden, da im ländlichen Raum die Laufkundschaft fehlt. So dass nur durch überregionale Gäste das wirtschaftliche Überleben gesichert werden kann.
- c) Das Zusammenspiel von Preisleistung und Atmosphäre im Gasthaus muss harmonisieren und die Gäste überzeugen.
- d) Die Gastwirte müssen Gastwirtspersönlichkeiten sein. Das heißt, für sie muss das Wirtsein eine Lebensform sein, die sie mit Leib und Seele annehmen.
- e) Die Küche sollte hochwertig sein und regionale und saisonale Produkte verwenden.

#### Quellen:

Kalkhoff 2006, 64ff.; 93; Dell'Agli 2009, 55ff.; 133; 153ff.; Ashley et al. 2004, 141ff; 146ff.; Stolpmann 2008, 9ff.; 11; 48; 64ff.; Weiß 1987, 28; Bocklet 2998, 9ff; Krenzer 2004, 39; 40ff; Henkel 1993, 239; Berweger/ Rüber 1998, 145; 156ff; 157; Lincke 2007, 11, 137ff; Barlösius 1999, 197f; Bennett/ Watson 2003, 46; 203ff; 210; Krutoff 2005; Gross 1997 165ff, 165ff; Stanic 1997, 255; Möller/ Irgens-Defregger 1997, 134ff; Newsletter LRA Freising; Benker 1974, 164; Drexler 1997, 4, 46;