

GASTRONOMIE

# Wirtesterben: Mauerkirchen verliert zwei Traditionsbetriebe

**MAUERKIRCHEN.** Das Aussterben der Wirte macht sich nun auch in Mauerkirchen bemerkbar. Zwei Traditionsbetriebe schließen mit dem Jahr 2018 ihre Wirtshaustüren.

Die Herdplatten der Mauerkirchner Wirtshäuser Bad-Wirt und Öller-Wirt bleiben im neuen Jahr kalt. Die beiden Betriebe müssen ihre Pforten schließen. „Obwohl die Gemeinde und die Kaufmannschaft bemüht sind, den Wirtschaftsstandort Mauerkirchen attraktiv zu halten, ist es besonders im Gastronomiebereich oft schwierig, die nötigen Förder- und Finanzierungsmittel aufzubringen“, sagt Bürgermeis-



Auch die Bürger machen sich Sorgen über das Aussterben der Wirte.

ter Horst Gerner. Während die Generalsanierung für die Freibadanlage vom Land Oberösterreich im Rahmen des Bädersanierungsprogramms gefördert wird, gibt es für den Gastronomiebereich nur für 25 Quadratmeter fi-

nanzielle Unterstützung. Da der Bad-Wirt durch seine aufblühenden Catering-Dienste eine größere Küche benötigt, müsste eine geschätzte Summe von 500.000 Euro in den Umbau der Küche und die Sanierung der Räumlichkeiten investiert werden. „Das ist eine Gleichung, die leider nicht aufgehen kann. Weder die Pächter noch die Gemeinde als Verpächter können die hohen Sanierungskosten tragen“, sagt Gerner. Nach vielen Gesprächen und dem Vorschlag, dass Bad-Wirt Johann Lengauer den Öller-Wirt übernimmt, konnte keine Einigung gefunden werden. Stattdessen pachtet er im neuen Jahr den Wirt z’Leithen in Weng. „Mauerkirchen ist da kein Einzelfall. Jetzt

liegt der Ball beim Gemeinderat zu beraten, wie es weitergeht“, sagt Gerner. Die Wurzeln des ländlichen Wirtesterbens sieht Bezirkswirtesprecher Herbert Karer nicht nur in dem unausgewogenen Verhältnis von Arbeitszeit und Verdienst, sondern auch in der fehlenden Unterstützung seitens des Landes. Indem die Betriebe ständig auf dem aktuellsten Stand sein sollen und neue Auflagen erfüllen müssen, ist das Budget für einen Umbau oder eine Sanierung schnell ausgeschöpft. „Die Regierung müsste sich für die Landgastronomie etwas einfallen lassen, damit es sich auch für junge Leute wieder lohnt, im Gastro-Bereich zu arbeiten“, meint Karer. ■