

Gegen das Gasthaussterben

Matthias Mayr sprach bei Podiumsdiskussion über die Gasthäuser im Dreiklang.

DREIKLANG „Stirbt der Wirt, stirbt der Ort“ – Im Rahmen einer Studie untersucht der Verein „Dörfliche Lebensqualität und Nahversorgung“ mit Unterstützung der Wirtschaftskammer Vorarlberg die Hintergründe für das Wirtshaussterben. Das Ergebnis stimmt optimistisch: Es gibt schon jetzt genügend Beispiele, die sich dem Trend entgegenstellen, meist durch Bürger eines Ortes initiiert, denen ihr Dorfgasthaus so wichtig war,



„Eigeninitiative, Partizipation und gute Rahmenbedingungen sind ausschlaggebend.“

Matthias Mayr

Dreiklang-Geschäftsführer

dass sie Zeit, Energie und Know-how investierten, um alternative Ideen zu entwickeln und um-

zusetzen. Im März lud nun der Verein interessierte Gemeindeverantwortliche und Betroffene nach Dafins in die Krone zu einer Podiumsdiskussion zum Thema „Gasthäuser und Zukunftspotenziale“.

Beispiel Dreiklang

Mit dabei war auch Dreiklang-Geschäftsführer **Matthias Mayr**. Dieser zeigte anhand der Beispiele Schnifis, Düns und Dünserberg auf, was für Rahmenbedingungen Gemeinden und Regionen setzen können, um das Gasthaussterben zu stoppen. So sei in Dünserberg mit dem Luag Ahe, Gerachhaus, Älepe, Henserstüble und dem Bischahof bereits ein breites Gasthausangebot im Dorf. Ausgangspunkt der sehr guten dörflichen Gasthausentwicklung sei die Erneuerung des Gemeindesaals und des Feuerwehrhauses gewesen. „Die Bürger wollten hier nicht nur eine Erneuerung“, erklärte der Dreiklang-Geschäftsführer. „Ihnen war vor allem die Etablierung eines Gasthauses ein Anliegen.“

So wurden zusätzliche Geldbeträge freigelegt, um das Luag



Matthias Müller, Eugen Fulterer, Claudia Marte, Matthias Mayr und Richard Bilgeri auf der Veranstaltung in Dafins.

VERANSTALTER

Ahe zu etablieren – hier werden künftig Dorfsynergien genutzt, da auch Vereine und sonstige Bürgerprojekte den im Gebäude vorhandenen Saal nutzen können. „Gleichzeitig konnten die Verantwortlichen auch bei den Personalkosten sparen, da das Gebäude verpachtet wurde“, erläutert Mayr. „Gleichzeitig aber sind wir den Pächtern durch eine umsatzabhängige Pacht entgegengekommen.“ In Düns dahingegen wird ein „Dorfhus“ geplant, das durch eine Konsumgenossenschaft betrieben wer-

den könnte, so Mayr. In Schnifis verfüge die Bevölkerung bereits über eine gute Infrastruktur – so sei mit der Starköchin **Fanni Amann**, die sich landesweiter Bekanntheit erfreut, bereits ein gutes Fundament gesetzt. Auch hier wird in der Gemeinde aber noch diskutiert, das Gastronomiekonzept befinde sich noch in einem laufenden Prozess – dieses sollte aber laut dem Dreiklang-Geschäftsführer bis 2018 finalisiert werden. Als besonders positiv hob Mayr das Henslerstüble hervor. **VN-JLO**

Henslerstüble vor Neueröffnung

SCHNIFIS Mit dem Ende der Wintersaison startete Anfang April der Umbau des Henslerstübles bei der Bergstation der Seilbahn Schnifisberg. Rechtzeitig zum Start des Sommerbetriebs am Dienstag, 1. Mai, soll ein Großteil der Arbeiten abgeschlossen sein. Im Anschluss daran werden auch die Sanitär- und Lagerbereiche auf Vordermann gebracht, sodass das Henslerstüble in Zukunft über ein behindertengerechtes WC verfügt.

„Wir liegen im Zeitplan. Wir können am 1. Mai durchstarten“, freut sich der Geschäftsführer der Seilweggenossenschaft Schnifisberg, **Matthias Mayr**. „Mit der kompletten Baufertigstellung rechne ich mit Anfang Juni. Die

weiteren Bauarbeiten haben aber keinen Einfluss auf den laufenden Betrieb, da sie im Obergeschoss stattfinden“, so Mayr. Die Gesamtkosten für die Sanierung belaufen sich auf rund 250.000 Euro. 40 Prozent davon werden über das EU-Leaderprogramm finanziert. Die restlichen Kosten trägt die Seilweggenossenschaft. „Ich freue mich über den Umbau und auf die Neueröffnung“, blickt Seilweggenossenschafts-Obmann **Gerd Moser** optimistisch in die Zukunft.

Neuer Pächter

Abgesehen vom Umbau wird es ab 1. Mai im Henslerstüble zudem einen neuen Pächter geben. Der Rankweiler **Manfred**



Die Umbauarbeiten schreiten planmäßig voran - kommenden Dienstag, 1. Mai, wird das Henslerstüble neu seine ersten Gäste empfangen.

PRIVAT

Lins wird das Lokal gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin führen. „Es wird so bleiben, dass regionale Produkte gekauft und verwendet werden, allerdings wird es eine Neuausrichtung der Gastronomie geben“, verrät der Geschäftsführer des beliebten Ausflugsziels, das seit den 1960er-Jahren besteht. Vor zehn

Jahren wurde die Jausenstation durch eine gemütliche Gaststube erweitert. Neben 45 überdachten Plätzen stehen auf der Terrasse weitere 64 Sitzplätze zur Verfügung. Die Öffnungszeiten sind an jene der Seilbahn geknüpft – von 1. Mai bis 4. November außer montags täglich von 9 bis 12 bzw. 13 bis 18 Uhr. **VN-JS**