

# WIRTSCHAUS LABOR Magazin für Wirtshaus- kultur



WIRTS  
WIRTS  
WIRTSCHAUS

LABOR  
LABOR  
LABOR  
LABOR

## EIN EXPERIMENT

WIRTSCHAUSKULTUR  
WIRTSCHAUSKULTUR  
WIRTSCHAUSKULTUR  
WIRTSCHAUSKULTUR  
WIRTSCHAUSKULTUR  
WIRTSCHAUSKULTUR  
RELOADED  
RELOADED  
RELOADED  
RELOADED  
RELOADED  
RELOADED  
RELOADED

# Quo vadis, Wirtshaus?



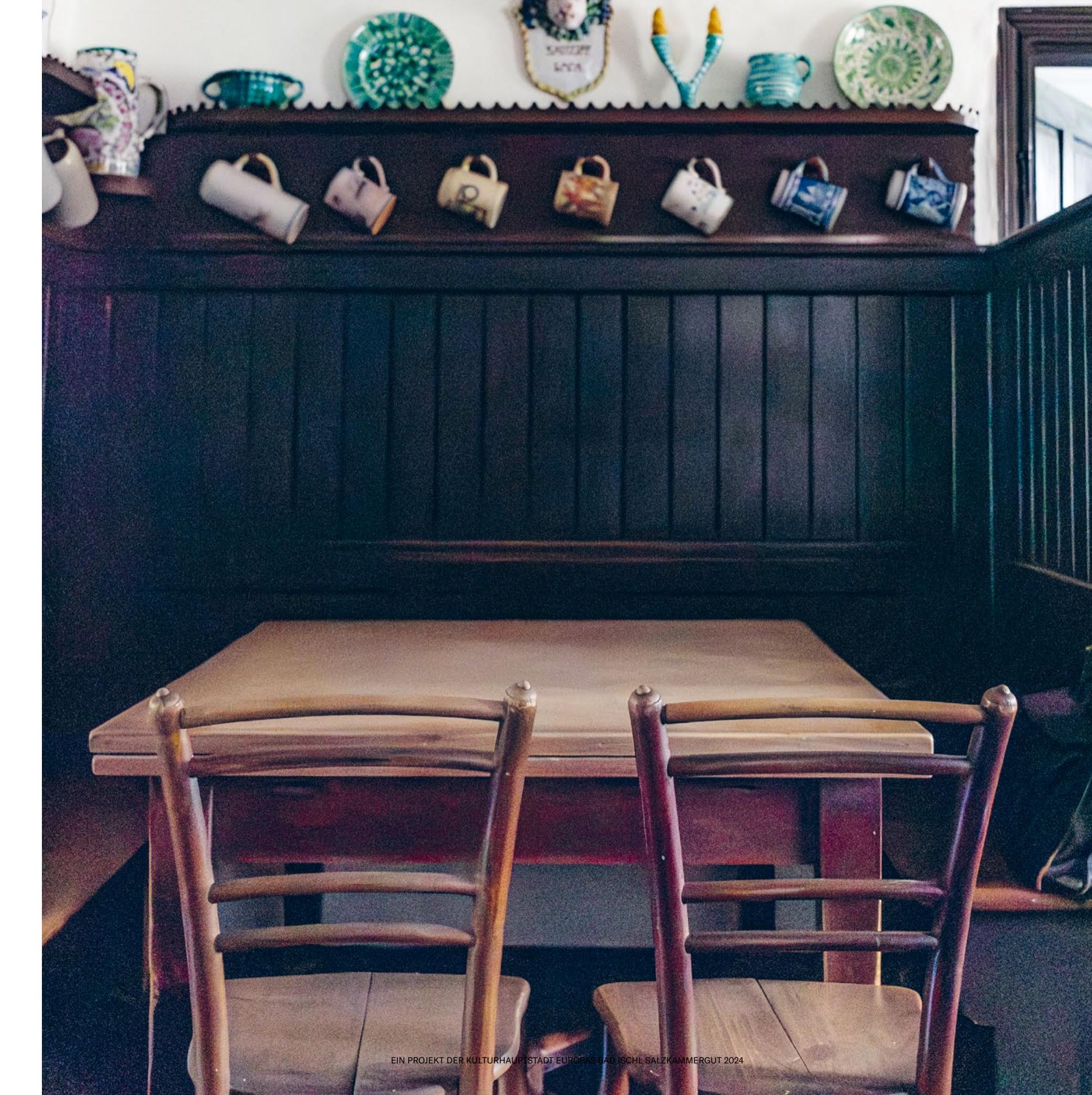
Ein Gedankenmenü in 12 Gängen

Im Rahmen des Wirtshauslabors  
fragt die Kulturhauptstadt nach  
Zukunftsszenarien für diese  
gastronomische Institution.

Text: MARTHA MIKLIN || friendship.is  
Fotos: PIA FRONIA, IAN EHM, MANUEL PERIC

Als Gründe für das Schwinden der Wirtshäuser werden neben dem Mangel an willigen und ausgebildeten Arbeitskräften und einer gastronomisch hyperaktiven Vereinskultur auch Inflation und Landflucht genannt, selbstverständlich unter vielen anderen. Nach diesen Gründen darf und soll man fragen, denn als Spiegel der Gesellschaft, wie das Wirtshaus ebenso oft bezeichnet wird, ist diese charakterstarke gastronomische Gattung kein isoliertes Element, sondern ein durch und durch kontextabhängiges. Anders ausgedrückt: Was in der Welt passiert, wirkt sich auch auf das Wirtshaus aus. „Das Große spiegelt sich im Kleinen, das ist Dialektik“, hat die Hip-Hop-Band Freunde-Kreis 1999 getextet.

Und natürlich geht's nicht allen Exemplaren dieser Gattung schlecht. Ganz im Gegenteil, viele florieren lebendig und beständig. Da mal reinzuschauen, könnte inspirieren. Aber nicht hier und jetzt. Hier und jetzt geht es um Gedankenexperimente, basierend auf der Frage: Was kann das Wirtshaus sein? Welche zeitgeistigen Bedürfnisse könnte es befriedigen, abseits von Essen und Trinken? Und was ist es in seiner Essenz?



## „No alarms and no surprises“

DAS WIRTHAUS ALS VORHERSEHBARER ORT

Ein gewisses Bedürfnis nach Sicherheit ist auch den abenteuerlichsten Menschen eingeschrieben. In unsicheren Zeiten wie diesen sehnen sich viele mehr denn je nach Ruhe, Routine, Struktur. Nach Orten, die sich nicht ständig verändern, sondern ein Gefühl von Dauer, Stetigkeit und Halt vermitteln. Oder mit den Lyrics von Radiohead: „No alarms and no surprises, please“. Das Wirtshaus als unaufgeregter Ort im besten Sinn ist dafür prädestiniert, allein durch die vertrauten wirtshausigen Elemente wie Budel, Holzvertäfelung, Stammtisch und eine überschaubare Speisekarte, die natürlich Unerwartetes enthalten darf, aber auch die Klassiker zu bieten hat. Mit Betonung auf überschaubar, denn zu viel Auswahl führt zu „cognitive overload“. Und manchmal auch zum ziehenden Gefühl, sich falsch entschieden zu haben. Denn die Entscheidung für etwas bedeutet gleichzeitig die Entscheidung gegen alles andere. Die berühmte Angst, etwas zu verpassen („Fear of missing out“ aka FOMO), ist da nicht weit. Zum Glück gibt es als Gegenbewegung auch die „Joy of missing out“ (aka JOMO). Vielleicht könnte man diese im Wirtshaus ein wenig kultivieren?

## Hier bin ich Mensch, hier darf ich's sein

DAS WIRTHAUS ALS ORT OHNE INSZENIERUNGSZWANG

„Hier fragt dich keiner, wer du bist“, schrieb die FAZ anlässlich einer Ausstellung zur Wirtshauskultur. Vielleicht fragt dich im Wirtshaus auch keiner, was du tust. Vielleicht kann das Wirtshaus auch ein Ort sein, an dem man sich nicht besser darstellen muss, als man ist. Man muss nicht die beste Version seiner selbst sein, es reicht schon aus, gut genug zu sein. Vielleicht brauchen wir überhaupt eine Kultur der gelebten Mittelmäßigkeit, die den Superativwahn eindämmt, der vor allem in der westlichen Welt grasiert. Schon Aristoteles hat das Mittelmaß als Tugend gelobt: weder zu viel noch zu wenig. Vielleicht muss man die Ansprüche an sich selbst etwas lockern, oder mit den Worten der Band Wanda: „Nix, was wir tun, wird je zur Legende werden. Wir san scho froh, wenn wir erst am Ende sterben“.

## Noch schnell auf ein Getränk

DAS WIRTHAUS ALS NIEDERSCHWELLIGER ORT

Ein anderes Charakteristikum, mit dem das Wirtshaus weiterhin punkten könnte, ist seine Niederschwelligkeit. Man kann spontan aufkreuzen, um dann doch länger zu bleiben als geplant. Man muss in den meisten Fällen nicht reservieren. Und man kann auch allein hingehen und ein Getränk an der Budel bestellen, ohne bewertende Seitenblicke zu bekommen. In Zeiten durchgetakteter Kalender kann so ein Ort spontane Erlebnisse ermöglichen. Ganz ohne Planung und Vorbereitung, ganz ohne Reden-Müssen, aber mit Schweigen-Können.

## Auch Exzess muss sein

DAS WIRTHAUS ALS ORT, AN DEM MAN SICH EIN BISSCHEN GEHEN LASSEN DARF

Das Leben ist anstrengend genug, oft bleibt der Spaß auf der Strecke. Der „Genussphilosoph“ Robert Pfaller spricht sich dagegen aus, „paris vernünftig“ zu sein und stattdessen „mit Ver-nunft“ unvernünftig zu sein, sprich: sich hin und wieder gehen zu lassen. Wenn man immer nur funktioniert, sein Bestes gibt und sich beim Versuch, alles richtig zu machen, selbst verliert, dann ist auch niemandem gedient. Der Mensch hat Triebe und ein Unterbewusstsein. Der Mensch braucht Ventile und Reibung, er muss manchmal ausufern und anecken, um wieder spüren zu können, wie es ist, im Lot zu sein. Eine Art kontrollierter, in der Frequenz nicht übertriebener Exzess kann Entlastung bringen. Was nicht bedeutet, dass das Wirtshaus zum Ort für den ritualisierten Vollrausch werden soll. Aber es kann ein Ort sein, an dem man ohne Schamgefühle den obersten Hosennopf öffnet. An dem man seine Meinung sagt, auch wenn sie polarisiert. An dem man streitet und sich wieder versöhnt.

## Heute hier, morgen da

DAS MOBILE WIRTHAUS

Eine andere Frage, die man in den Raum stellen kann, ist die, ob ein Wirtshaus überhaupt immer an einen Ort gebunden sein muss. Steigende Mieten und Energiepreise sowie Fachkräftemangel zwingen viele Gastronom\*innen in die Knie. Ein Alternativmodell wäre, sich an unterschiedlichen Orten einzumieten, wo man davon ausgehen kann (zum Beispiel durch Voranmeldungen), dass genügend Gäste kommen. Leerstände könnten dafür ebenso genutzt werden. Oder man geht direkt zu Unternehmen oder Institutionen, die einen mobilen Mittagstisch wünschen. Ein Beispiel für ein solches Konzept ist „Tisch Zwölf – Essen für die Zukunft“ aus Vorarlberg, die mit ihrem (übrigens regionalen, saisonalen und biologischen) Mittagstisch mal hier, mal da sind.

## Heute Schnitzel, morgen Bühne

DAS WIRTHAUS ALS WANDELBARER ORT

Diese Idee widerspricht nur vermeintlich der These des Wirtshauses als vorhersehbaren Ortes. Denn das Wirtshaus kann nach wie vor ein vertrauter Ort bleiben, auch wenn die Räume im Sinne der bestmöglichen „Sharing Economy“ hier und da zweckentfremdet werden: für Veranstaltungen, Ausstellungen, Workshops oder Ähnliches. Diese Andersnutzung wird auch im Rahmen des Wirtshauslabors während der Kulturhauptstadt 2024 praktiziert, wenn Wirtshäuser unter anderem temporär zu Theaterbühnen werden. Und wenn sich Schüler\*innen der vor Ort ansässigen Tourismusschulen Gedanken darüber machen werden, was das Wirtshaus alles sein kann.

## Body Positivity, Gender und Inklusion

DAS WIRTHAUS ALS „SAFE SPACE“

Das gehypte Berliner Speiselokal Nobelhart & Schmutzig hat mit seinem Guide of Conduct einen Leitfaden gegen Machtmissbrauch, sexuelle Belästigung und Diskriminierung entwickelt.

## „Kann ich anschreiben?“

DAS WIRTHAUS ALS LEISTBARER ORT

Einer der Gründe für den Gästeschwund liegt sicherlich in den gestiegenen Lebenshaltungskosten. Wo kann man sparen? Beim Auswärtsessen. Aber im Wirtshaus sollte man, wenn man öfter kommt und dem Wirtin oder der Wirtin nicht unbekannt ist, auch in Würde und natürlich in Maßen „anschreiben“ können. Es sollte leistbare Positionen auf der Karte geben, das berühmteste Beispiel ist wohl das „Jugendgetränk“. In Paris erleben die „Bouillons“ gerade eine Renaissance, jene Lowcost-Restaurants, die im 19. Jahrhundert Arbeiter\*innen mit reichhaltigen Mittagssuppen versorgten: „Paris findet in Billiglokalen ein Rezept gegen die Inflation“, titelte der Standard. Bei all dem darf man natürlich nicht außer Acht lassen, dass die Gastronom\*innen ja selbst von den Preissteigerungen betroffen sind, dass Lebensmittel, Miete und Personal teurer geworden sind. Und dass auch all das angesprochen werden muss.

## In guten wie in schlechten Zeiten

DAS WIRTHAUS ALS ORT DER RITUALE

Geburt, Liebe und Tod: Immer schon hatte das Wirtshaus mit den wichtigsten Stationen im menschlichen Leben zu tun. Zumindest im Dorf, und dort oft im kirchlichen Kontext von Taufe, Hochzeit und Beerdigung, denn Rituale sind wichtig und verlieren dennoch an Bedeutung: „Rituale machen die Zeit begehbar wie ein Haus“, schreibt der Philosoph Byung-Chul Han in seinem 2021 erschienenen Buch „Vom Verschwinden der Rituale“. Aber auch im Kontext von banalem Anbandeln und Aufreißen oder dem „Saufengehen“ nach einer Trennung kann das Wirtshaus auffangen. „Der Floh“, ein Wirt im niederösterreichischen Langenlebarn, hat sogar ein „Scheidungssessen“ auf der Karte. Vielleicht ein potenzielles Ritual im Prozess von „Conscious Uncouplings“, also bewusste Trennungen mit möglichst wenig Drama?

## Weder Fisch noch Fleisch

DAS WIRTHAUS ALS LABOR FÜR FUTURE FOOD

Ein heikles Thema, keine Frage. Eine Speisekarte ohne die Klassiker wie Backhendl und Gulasch, das geht eigentlich nicht. Aber es geht auch nicht mehr, der immer größer werdenden Masse an Veganer\*innen nur Beilagen anzubieten. Viele Wirtshäuser zeigen bereits bravurös vor, wie sich Klassiker in fleischlose oder gar vegane Varianten aus Regionalem umwandeln lassen.

## Body Positivity, Gender und Inklusion

DAS WIRTHAUS ALS „SAFE SPACE“

Das gehypte Berliner Speiselokal Nobelhart & Schmutzig hat mit seinem Guide of Conduct einen Leitfaden gegen Machtmissbrauch, sexuelle Belästigung und Diskriminierung entwickelt.



## Out of the Bubble

DAS WIRTHAUS ALS MELTING POT

Im Wirtshaus kommen alle zusammen: die Studierenden und die Pensionist\*innen, die Angestellten und die Arbeiter\*innen, die Chefs und die Selbstständigen, die Tourist\*innen und die Einheimischen. In Zeiten von „Bubbles“ und „Cancel Culture“ kann ein Ort, der von ganz unterschiedlichen Menschen belebt wird, äußerst wohltuend sein. In diesem Sinn könnte es in Anlehnung an das oft zitierte Sprichwort „Das Leben beginnt außerhalb deiner Komfortzone“ vielleicht heißen: „Das Leben beginnt außerhalb deiner Bubble.“

GRUSS AUS DER KÜCHE

## Es heißt Wirtshaus, nicht Gasthaus

DAS WIRTHAUS ALS AUSDRUCK DES CHARAKTERS DES WIRTEN ODER DER WIRTIN

Die andere Seite der Medaille wurde hier bisher außer Acht gelassen, weil dieser Text danach fragt, was das Wirtshaus sein könnte. Aber was die wollen, die es betreiben, ist mindestens genauso wichtig. Der Wirt sucht sich seine Gäste aus, heißt es oft. Man muss nur die Gästebeschimpfung von Albert Ostermaier lesen, um das nicht immer frictionsfreie Verhältnis von Wirt:in und Gast besser zu verstehen. Aber das ist eine andere Geschichte ...

ENGLISH VERSION



CHRISTOPH  
CHRISTOPH

„Ein Wirtshaus  
ist ein  
Gemeinschafts-  
projekt.“

Interview: LISA EDELBACHER || [friendship.is](http://friendship.is)  
Foto: MONIKA LÖFF

Wenn man Christoph Held zur Zukunft des Wirtshauses fragt, spricht er zunächst einmal über die Vergangenheit. Über eine Zeit, in der es selbstverständlich war, dass man Fleisch vom Bauernhof bezog, in der sich die Speisekarte nach der Jahreszeit richtete und nicht nach Trends, in der einfach gekocht wurde, aber ehrlich. Einer Zeit, in der das Wirtshaus noch ein Ort der Begegnung war, des Streits wohlgemerkt, aber auch des Aufeinanderzugehens. Dort, sagt Christoph Held, müssen wir wieder hin.

Dabei ist Christoph Held, den alle „Krauli“ nennen, keiner, der in der Vergangenheit verharrt, immerhin kennt man den Gastwirten des Siriuskogl in Bad Ischl vor allem aus YouTube. Seit drei Jahren kocht er mit „Held und Herd“ vor der Kamera, inzwischen auch in Fernsehsendungen. Im Gespräch verrät er, wie man Mitarbeiter\*innen hält, weshalb er dennoch lieber analog unterwegs ist, und was man von der Wirtshauskultur lernen kann.

**Ob vor der Kamera oder am Siriuskogl, dein Leben spielt sich größtenteils in der Küche ab. Wann hast du gemerkt, dass Kochen deine Leidenschaft ist?**

In meiner Familie war Kochen immer mehr als Essen, es war ein Lebensgefühl. Am meisten hat mich meine Großmutter, eine Hüttenwirtin in Traunkirchen, geprägt. Schon als Kind hat es mich fasziniert, wie einfach, aber schmackhaft ihre Gerichte waren. Hinzu kommt, dass ich am Fuße des Siriuskogl aufgewachsen bin. Schon als Kind habe ich meinen Eltern gesagt, dass ich das Ausflugsgästehaus Siriuskogl übernehmen will. Und so kam es dann auch.

**Vor 15 Jahren, als du gerade 21 geworden bist, hast du den Siriuskogl tatsächlich übernommen.**

Als ich mich bei der Gemeinde darum beworben habe, malte ich mir keine große Chance darauf aus. Wir haben damals ganz klein angefangen, ich stand in der Küche, und ein Praktikant kümmerte sich um das Service. Er ist übrigens geblieben und heute der Restaurantleiter.

**Für viele Betriebe ist genau das schwierig: Personal zu finden und vor allem zu behalten.**

Wir sind um die zwanzig Mitarbeiter\*innen am Siriuskogl, und das schon seit Jahren. Inzwischen ist das Team sehr eng zusammengewachsen, die Atmosphäre ist sehr familiär. Aber das heißt nicht, dass uns der Fachkräftemangel nicht auch beschäftigt, auch wir haben uns schwer getan, neue Leute zu finden. Als Chef bedarf es außerdem an Fingerspitzengefühl, wenn es darum geht, neue Mitarbeiter\*innen einzustellen, immerhin muss das Gefüge stimmen. In all den Jahren habe ich aber die Erfahrung gemacht, dass es auf zweierlei ankommt: gerechte finanzielle Entlohnung und emotionale Bindung.

**Was kann man sich unter emotionaler Bindung vorstellen?**

Ein Beispiel: Unser Restaurantleiter, der ehemalige Praktikant, ist ein großer Heavy-Metal-Fan. Findet ein Konzert seiner Lieblingsband in der Nähe statt, kauft er ihm eine Karte und stellt ihn für ein paar Tage frei. Ein Wirtshaus führt nie nur der Wirt oder die Wirtin, vielmehr trägt es die Handschrift aller Mitarbeiter\*innen, es ist ein Gemeinschaftsprojekt. Damit die Gastronomie als Arbeitsplatz wieder attraktiv wird, müssen wir Wirt\*innen auf unseren Umgang mit allen Mitarbeiter\*innen achten. Die Prioritäten in der Arbeitswelt verschieben sich gerade. Die Menschen wollen mehr Freizeit, und persönliche Wertschätzung ist ihnen oft wichtiger als Erfolg im herkömmlichen Sinn.

**Überhaupt befindet sich die Arbeitswelt im Wandel. Ein großes Thema ist die Digitalisierung, muss man sie in Zukunft auch im Wirtshaus mitdenken?**

Ich denke, es ist eine Gratwanderung. Du musst am Puls der Zeit sein und Technologie dort einsetzen, wo sie nützlich ist und Sinn macht. Aber um ehrlich zu sein, habe ich mich mit digitalen Medien immer schwergetan.

**Und das, obwohl du YouTuber bist?**

Verrückt, oder? Aber was Technik betrifft, habe ich mich immer rausgehalten. Ich bin sehr viel besser vor als hinter der Kamera aufgehoben. Ich fühle mich trotz allem in der analogen Welt wohler.

**Das Wirtshaus ist wohl der Inbegriff der analogen Welt. Verschwinden die Wirtshäuser, verschwinden auch soziale Begegnungszonen, das Politisieren an den Stammtischen, das Kartenspielen, die Bauernhochzeiten und Vereinsfeste. Aber brauchen wir diesen Kulturräum überhaupt noch?**

Mehr denn je! Wir als Gesellschaft brauchen einen Raum, in dem wir zusammenkommen. Und zwar nicht nur mit unseresgleichen, sondern auch mit jenen, die uns auf den ersten Blick nicht so entsprechen, die uns ungemütlich erscheinen. Nur so werden Gräben zugeschüttet, nur so findet man zueinander.

**Der berühmte Satiriker Gerhard Polt bezeichnete das Wirtshaus einmal als „Heimstätte der Diversität“. Er sagte: „Das Wirtshaus bietet der ganzen Gesellschaft, Kind und Kegel, Deppen, Gauern, Intellektuellen, Beamten, Rückkehrern aus der Kriegsgefangenschaft wie Rückkehrern von den Seychellen eine Heimat.“**

Ich finde das sehr treffend, weil es stimmt: Im Wirtshaus begegnet sich in der Regel der Querschnitt der Gesellschaft. Teils sehr unterschiedliche Weltanschauungen prallen da aufeinander, und klar kommt es da zu Reibungen. Aber ich bin der Meinung, dass die richtige Streitkultur der Gesellschaft keinen Schaden zufügt, im Gegenteil.

**Lassen sich im Wirtshaus andere Meinungen besser aushalten?**

Es ist natürlich schwer, pauschale Aussagen zu treffen, aber ich finde, es hat sich etwas in unserem Umgang verändert. Es wurde leichter, Unangenehmes auszublenden, sich selbst davon abzugrenzen. Aber auf so einem kleinen Raum wie im Wirtshaus und vor allem, wenn mit dem einen oder anderen Bier die Hemmungen fallen, sieht man sich mit Andersdenkenden schnell konfrontiert. Und oft merkt man auch, dass die Gräben weniger tief sind als vermutet. Im Wirtshaus geht es um Ehrlichkeit, das betrifft nicht nur den Umgang, sondern auch die Speisekarte.

**Inwiefern?**

Ich finde, je einfacher die Gerichte und je kleiner eine Speisekarte, desto ehrlicher ist sie. Damit kann man das Kochen auf das Nötigste reduzieren, und das ist die Sorgfalt, mit der Lebensmittel ausgesucht und verarbeitet werden. Immerhin ist Essen etwas unfassbar Intimes, als Koch habe ich Verantwortung. Es geht auch darum, bei Händler\*innen aus der Region einzukaufen und saisonal zu kochen. Nur so macht es Spaß, Koch zu sein, wenn du mitentwickeln kannst und mit dem arbeitest, was gerade da ist. Im Herbst ist das eben Kürbis und im Frühling Spargel.

**Die Kulinarik einer Region kann man auch als Kulturgut verstehen. Wonach, würdest du sagen, schmeckt das Salzkammergut?**

Das Salzkammergut ist eine Gegend, in der viel und hart gearbeitet wurde, deshalb ist die Küche recht deftig. Ein gutes Beispiel dafür sind die Holzknechtstöckerl, das sind sehr einfach zubereitete Nocken aus Wasser und Mehl, die süß oder salzig gegessen werden können. Traditionell haben sie die Holzknechte, Bergleute oder Arbeiter in den Salzbergwerken gekocht. Aber auch bei den Adeligen kamen sie gut an. Und das nicht obwohl, sondern weil sie so einfach waren. Abgesehen von den traditionellen Gerichten gibt es so viel Essbares in der Umgebung – man muss dazu nur in den Wald gehen: Fichtenflechte, Maiwipferl, Triebe von Tannen- oder Fichtenzweigen.

Christoph Held, 38, ist gelernter Koch und übernahm mit nur 21 Jahren das Ausflugsgästehaus Siriuskogl in Bad Ischl.

Seit 2020 ist er zudem mit dem Format „Held und Herd“ als Fernsehkoch in verschiedenen TV- und Onlineformaten zu sehen. Im Rahmen der Kulturradtstadt Europas Bad Ischl Salzkammergut 2024 bringt Christoph Held seine Expertise in einem Schulprojekt zum Thema Wirtshauskultur ein.

Gemeinsam mit der Klasse 4HLa der Tourismusschule Bad Ischl betreibt er in Bad Ischl das „Genusslabor“ im Bahnhof Bad Ischl in der ehemaligen Bahnhofsrestauration. Die Pop-up-Gastronomie ist zu ausgewählten Terminen noch bis September 2024 geöffnet. Alle Termine auf [wirtshauslabor.at](http://wirtshauslabor.at)

Genusslabor  
Ein Projekt in Kooperation mit:

Tourismusschule  
Bad Ischl

ENGLISH  
VERSION



K  
a  
u  
l  
i

HOT  
HOT  
HOT  
HOT  
HOT



# Weil's nicht einfach Wurscht ist

BOX  
BOX  
BOX  
BOX  
BOX

... so das Motto der mobilen Intervention HOT BOX BUILDING, die über alle vier Jahreszeiten des Kulturhauptstadtjahres verteilt durch das Salzkammergut tourt. Vier Mal macht sie Halt – und dabei geht es tatsächlich um die Wurst.

Text: friendship.is  
Fotos: HANNES KLÄGER



Angelehnt an das japanische Omakase-Setting widmet sich die Healthy Boy Band um Lukas Mraz, Philip Rachinger und Felix Schellhorn der Wurst und interpretiert diese in unterschiedlichen Variationen. Im HOT BOX BUILDING geht es jedoch nicht nur kulinarisch, sondern auch inhaltlich um die Wurst: um das Wirtshaus als (gefährdete?) soziale Institution und Bollwerk gegen die „Epidemie der Einsamkeit“, um Zusammenkommen, Exzess,

Tradition und Cancel Culture, um vertraute Orte, Streitkultur und natürlich die Ressource Essen. Und um all das muss es auch gehen, weil all das nicht einfach wurscht ist. Wir haben sowohl hinter als auch vor dem Tresen Stimmen gesammelt: von Wirt:innen und Gästen, von Produzent:innen und Köch:innen, von denjenigen, für die sowohl die Tradition als auch die Zukunft zählen. Hier ein Potpourri aus Stimmen, die sich um das Wirtshaus sorgen.



1. Station: Bad Ischl 27/1/2024



Die rosa Brille: Der rot-transparente Vorhang des HOT BOX BUILDINGS färbt Licht und Wahrnehmung.

# Weil's nicht einfach Wurscht ist!

Weil's nicht einfach Wurscht ist:

## Die Zukunft

The goal for me is to create a place without uncomfortable situations.

Reflexion ist ein wichtiger Begriff. Die Frage: Wo stehe ich gerade?

Man braucht kein Restaurant, um Gastgeber zu sein.

I believe that you have to see what you have and not what you miss.

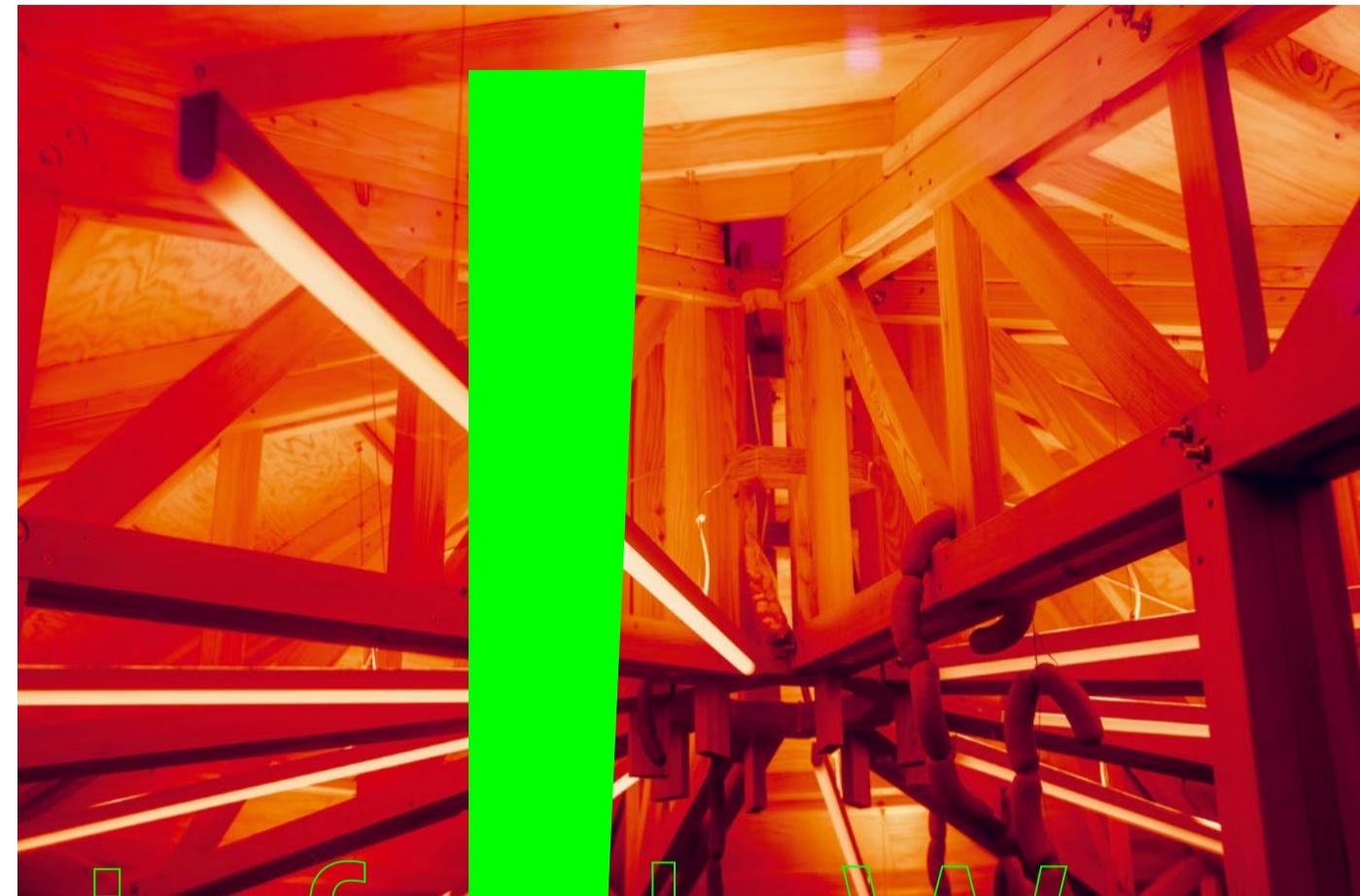
Question everything, all the time.

We don't have a military style in the kitchen.

The food and the drinks are a manifestation of what we do.

Man muss aufpassen, dass man „progressiv“ nicht idealisiert. Die Frage ist: Was ist das Ziel?

When you do something radical, there is a lot of resistance and fear.



Das HOT BOX BUILDING, mobile Holzkonstruktion und Hommage an den österreichischen Würstelstand.

Weil's nicht einfach Wurscht ist:

## Das Wir

Es befinden sich viel zu wenig Frauen in der Gastronomie.

Mein Job ist eine Hassliebe; aber eine schöne.

In den zehn Jahren Gastronomie sind viele Traumata geschehen, viele Übergriffe. Das sollte so nicht sein.

Die meisten sexuellen Übergriffe geschehen noch immer in der Gastronomie.

Kürzer arbeiten heißt nicht weniger, sondern besser zu arbeiten.

Die Leute wollen gute Arbeit, und gute Arbeit muss nachhaltig sein.

Es geht darum, nicht nur die Ziele von Unternehmen zu verfolgen, sondern die Ziele einer Gemeinschaft zu verfolgen.

Wenn ich immer auf die Politik gewartet hätte ...

Ich finde Brüche wichtig, dass Reibung entsteht, man Gegensätzliches zusammenbringt.

It's about human connection. And if it's delicious, it helps.

I am a fan of diversity all over the place.

Ich glaube, es gibt zu viele schlechte Unternehmen in unserem Beruf.

People need to be comfortable, to be able to feel like themselves.

I think diversity creates creativity.

The food you create together is a team effort.

Weil's nicht einfach Wurscht ist:

## Der Exzess

Irgendwann fällt die Bewertungssucht ab. Erst dann kann der Exzess beginnen, und es können Dinge geschehen, mit denen man nicht rechnet.

In Österreich hat man eine schöne Kultur des Exzesses, man zieht sich schön an und haut sich dann schiech um.

Liebe zu geben ist unsere Art, exzessiv zu sein.

Mein Anspruch ist, in die Nähe der Perfektion zu kommen.

Ich denke mir für ein paar Stunden eine Welt aus, in der dann unvergessliche Momente entstehen können.

Wenn es (der Exzess) zu oft wird, wird es problematisch.

Ich finde es wichtig, zu kultivieren, die Sau rauszulassen.

Für meine Exzesse suche ich mir sichere Räume.

Ich glaube, dass wir Frauen sehr stark die Rolle halten müssen als Mütter, als jemand, der immer verfügbar sein muss – vielleicht liegt es daran.

Ich muss zuerst was zerstören, damit was Neues entstehen kann.

Weniger werten, bissl mehr feiern.

Der Urlaub ist die neue Religion.

Weil's nicht einfach Wurscht ist:

## Die Ressource

Nature doesn't have a bin, it is a human thing. We have created it and we should uncreate it.

Connect to farmers.

Zero waste is not only about using surplus. It is about using everything.

Wir haben in Österreich eine Brotkultur, die nicht kommuniziert wird.

Local is not always sustainable. Wir kaufen Brot um € 15 ein und hauen davon € 8 weg.

Wir sollten uns in der Landwirtschaft nicht nach den niedrigsten Preisen strecken, sondern nach den höchsten.

In Österreich gibt es keine Wertschätzung für Grundnahrungsmittel.

Ein Grundnahrungsmittel gewinnt an Wert, wenn Angst im Spiel ist.

Food is completely political, everything that is a basic need is political.

Das Gasthaus ist für mich der schönste Ort.

Eine sinnvolle Lebensmittelkennzeichnungsverordnung wünsch' ich mir.

Food connects us and can also separate us.

A binless restaurant is not strange, a bin is.

Zero waste has to be the future of food.

In terms of creativity, waste is fascinating.



Wenn Wurst auf K&K trifft: die Sissiblüme aus Blutwurst.

Das HOT BOX BUILDING ist ein eigens für die Kulturstadt Europas Bad Ischl Salzkammergut 2024 entwickeltes künstlerisches Projekt, entstanden durch eine Kooperation der Healthy Boy Band, bestehend aus Philip Rachinger, Lukas Mraz und Felix Schellhorn, der Kreativagentur friendship.is, dem Studio Clemens Bauder und TREWIT Scharnstein.

ENGLISH VERSION



## Du willst auch dabei sein?

Die nächsten Termine für das HOT BOX BUILDING stehen bereits fest!

13/4/2024 – Traunkirchen  
8/6/2024 – Ausseerland  
5/10/2024 – Almtal

Mehr Informationen sowie die Möglichkeit zur Buchung findest du auf [wirtshauslabor.at](http://wirtshauslabor.at)

# Gastronominnen im Gespräch

Die Gastronomie, ein „White Boys Club“?  
 Sexismus, defizitäre Kommunikation, Tableaus voller Bier:  
 Welche aktuellen Herausforderungen sehen Frauen,  
 die in der Gastro tätig sind? Und was muss sich ändern?  
 Wir haben nachgefragt.

NACHGEFRAGT  
 NACHGEFRAGT  
 NACHGEFRAGT  
 NACHGEFRAGT  
 NACHGEFRAGT

Interview: MAGDALENA MAYER & MARTHA MIKLIN || friendship.is  
 Fotos: MANUEL PERIC

DE

EN

## Elif Oskan

*„Ich strebe nach einer Begegnung auf Augenhöhe.“*

In meinem beruflichen Werdegang, der stark von meiner Sozialisierung in der Gastronomie und Küche geprägt ist, habe ich bewusst entschieden, nur das mitzunehmen, was meinem inneren Antrieb entspricht. Dabei habe ich mich von dem befreit, was nicht zu meiner persönlichen Entwicklung beiträgt. Mein Wesen ist von Natur aus harmoniebedürftig, und ich sehe gerne das Positive in allem. In meinem beruflichen Umfeld, das oft von Männern dominiert wird, sehe ich die Herausforderung darin, bei mir selbst zu bleiben, ungeachtet der Erwartungen, die an mich gestellt werden. Es geht darum, authentisch die Frau zu sein, die ich bin und werden möchte, anstatt eine Rolle zu spielen, die mir von anderen aufgezwungen wird.

Die männerdominierte Branche, in der ich tätig bin, verlangt es jedoch manchmal durch alte Gewohnheiten, Kompromisse einzugehen und meine Werte unterzuordnen. Mein Wunsch wäre es, dass in Kooperationen oder Treffen mit Männern meine Kompetenz im Vordergrund steht und nicht mein Geschlecht. Ich strebe nach einer Begegnung auf Augenhöhe, in der Menschlichkeit eine zentrale Rolle spielt. Auch wenn es manchmal schwierig ist, die unterschiedlichen Sprachen von Mann und Frau zu verstehen, glaube ich fest daran, dass Empathie einen gemeinsamen Nenner und Dialog ermöglichen kann. Neben Menschlichkeit sind für mich Transparenz, Ehrlichkeit und Akzeptanz von entscheidender Bedeutung. Die Fähigkeit, ungeklärte Dinge anzusprechen, ist für mich genauso wichtig wie das Verlangen, andere zu verstehen und gleichzeitig verstanden zu werden. Nur durch offene Kommunikation und gegenseitiges Verständnis können wir eine echte Verbindung herstellen.



Elif Oskan: Spitzenköchin und Betreiberin des Restaurants „Gül“ in Zürich

## Zineb Hattab

Wir befinden uns in so einem automatischen Modus, dass wir zu einem gastronomischen Forum immer nur Menschen mit dem gleichen Profil einladen und vorstellen. Wir Frauen brauchen Repräsentation: Wir sollten präsenter sein und einander sehen, damit andere inspiriert werden und daran glauben können, dass sie es auch schaffen. Und wir müssen nicht nur über Frauen sprechen, sondern auch über Gender, unterschiedliche Geschlechtsidentitäten. Wenn zum Beispiel jemand in mein Restaurant kommt, um den Herd zu reparieren, und mich und meinen Souschef sieht, der ein weißer Cis-Mann ist: Wen hält er für den Koch? Natürlich ihn. Wir müssen also dieses soziale Konstrukt ändern, dass ein Beruf zu einem bestimmten Geschlecht gehört.

Ich hoffe, dass es in Zukunft mehr Frauen gibt, die Teams leiten, und ich hoffe auf eine größere Vielfalt im Allgemeinen, auch, was zum Beispiel die ethnische Zugehörigkeit betrifft. Ich möchte mich nicht nur auf Frauen konzentrieren, ich hoffe, dass die gastronomische Landschaft vielfältiger wird, denn ohne Diversität ist sie sehr homogen und langweilig. Vielfalt ist wichtig für Kreativität, für ein gutes Arbeitsumfeld oder nachhaltigere Arbeitsplätze. Ich möchte keinen Ort, an dem Menschen ein Jahr lang arbeiten, emotional und körperlich ausbrennen und dann ihren Job ändern wollen. In der Gastro gibt es schöne Jobs, die man viele Jahre lang machen kann, wenn die Bedingungen passen. Die nachhaltig sein können. Aber wir müssen viele Veränderungen vornehmen.

*„Ich hoffe auf eine größere Vielfalt.“*



Zineb Hattab: Spitzenköchin und Betreiberin der pflanzlichen Restaurants „KLE“ und „DAR“ in Zürich



## Hannah Neunteufel

*„Extrovertierte Frauen werden schief angeschaut.“*

Wenn ich Revue passieren lasse, was in den letzten 20 Jahren so geschehen ist, drängt sich im Rückspiegel doch eine andere Wahrnehmung auf. Mittlerweile bin ich mir sicher, dass Frauen für alles viel mehr kämpfen müssen, da gehört ganz vorne z. B. auch die Finanzierung von Projekten dazu. Vieles in Bezug auf Frauen im Business war mir früher nicht bewusst. Extrovertierte Frauen werden oftmals schief angeschaut.

Einerseits gehen die großen Diskussionen, wie die Ungleichheit zwischen Männern und Frauen aufgehoben werden kann (egal wobei), an mir vorbei. Ich konnte und kann sie nicht ganz nachvollziehen, denn ich habe immer mein Ding gemacht und werde es weiter machen. Ja, wahrscheinlich kämpfe ich immer schon mehr, denn wir Frauen müssen sicherlich mehr ablefern und reüssieren als Männer.

Andererseits beobachte ich das allgegenwärtige Quotenthema: Die Tatsache, dass man jetzt krampfhaft Frauen vorne hinstellt, macht die Sache nicht besser; denn ich liebe Qualität, und für mich hat sie immer schon gezählt – geschlechterneutral. Immerhin kommt man so jetzt an die Realität der Männerwelt ran. Denn auch in der Männerwelt fallen personelle Entscheidungen nicht zwingend aufgrund von Qualität und Können.

Die Unterschiede zwischen Stadt und Land sind auch bei diesem Thema sehr groß. In der Stadt wird vielleicht eher die Qualität bewertet. Am Land ist das anders, ja schwieriger.

Ich nehme an, dass immer etwas in der Unschärfe oder Schieflage bleiben wird, denn wir Menschen sind einfach nicht gleich. Frauen sind auch nicht so kräftig wie unsere lieben Männer. Zudem hat jeder Mensch, Frau oder Mann, andere Ansprüche, andere Empfindungen. Es wird nie alles gleich werden – und das ist auch gut so. Aber den Weg zum Gleicher-Werden im Sinne einer intersubjektiven Gerechtigkeit gehe ich gerne ganz vorne mit.

Hannah Neunteufel: Geschäftsführerin der Eventagentur „Hannahs Plan“, von „VIENNABold“ und „VIENNABallhaus“ und Betreiberin des Restaurants „Der gute Fang“ in Ybbs/Donau

## Isabella Druckenthaler

Was mir immer wieder untergekommen ist: Dass ich „Fräulein“ genannt werde und mir nebenbei ein paar „nette“ Sprüche über Frauen anhören muss. Mit der Zeit hab ich gelernt, schlagfertig zu sein und drüberzustehen. Blöde Sprüche nett und höflich zu kontern, sofern das möglich ist. Mir zu denken: Das ist vielleicht deine Einstellung, meine ist Gott sei Dank anders.

Einmal hab ich in einem Haubenlokal ausgeholfen, ich hab ein Dirndl getragen. Und da hat einer aus der Band, die gespielt hat, zu mir gesagt: „Du darfst mir alles bringen mit deinem Dekolleté.“ Ich war in dem Moment so perplex, dass ich gar nichts gesagt habe und einfach gegangen bin. Dann hab ich zu meiner Chefin gesagt, dass ich den Herrn nicht mehr bedienen will und sie hat das auch respektiert. Solche Situationen verscheuchen junge Frauen, weil sich viele denken: Das tu ich mir nicht an. Auch, weil es ein Knochenjob ist. Im ersten Praktikum war ich die kleine 15-jährige Isabella, aber ich hab auch Schank gemacht und musste Tableaus voller Bierkrüge in den Gastraum bringen. Ein 15-jähriger Bursch stemmt das sicher leichter als ein 15-jähriges Mädel. Ich glaube, das ist auch das Problem bei der Ausbildung, weil viele Mädels sagen: Nein danke, das will ich nicht.

Was ich mir wünschen würde? Mehr Verständnis, mehr Offenheit und mehr Freundlichkeit, und zwar auf Augenhöhe. Einfach netter miteinander sein. Auch wenn ich gerade arbeite und du deine Freizeit verbringst, habe ich Respekt verdient.



*„Ich hab gelernt, drüberzustehen.“*

Isabella Druckenthaler: Schülerin aus Altmünster der 4HLa der Tourismusschule Bad Ischl, Teilnehmerin am Genusslabor



Nina Mohimi: Kommunikationsberaterin mit Schwerpunkt auf Kulinarik und Consumer Trends sowie Co-Chefredakteurin von „Popchop“, dem Future-Food-Culture-Magazin

## Nina Mohimi

*„Wir müssen es den nachfolgenden Generationen leichter machen.“*

Meine Idealvorstellung wäre, dass es irgendwann einfach egal ist, dass man eine Frau ist. Dass es nicht mehr thematisiert werden muss, sondern die Leistung, die Persönlichkeit beziehungsweise die individuelle Geschichte im Vordergrund steht. Aber das ist aktuell nicht möglich, weil es einfach immer noch schwieriger ist, als Frau Sichtbarkeit zu bekommen – selbst wenn der Rest (mehr als) passt. Die Branchenmedien haben hier eine große Verantwortung. Eine komplette Katastrophe ist es, wenn beispielsweise der Herausgeber einer führenden Branchenpublikation sagt, es gäbe nicht viele interessante Frauen in der Gastronomie, sonst würde er ja über sie berichten. Das sind die Einstellungen, mit denen wir umgehen müssen und die die Sichtbarkeit aktiv verhindern.

Aber ich habe Hoffnung, dass sich das ändert, wenn auch langsamer, als ich es gerne hätte. Ich habe zunehmend das Gefühl, dass viele Frauen in führenden Positionen erkannt haben, dass Frauen keine Einzelkämpferinnen sein müssen. Die Vernetzung nimmt zu. Für meine Online-Liste, die mehr als 200 internationale und nationale Frauen in der Gastronomie und Hospitality, bei Kulinarikmedien und in der Kommunikation beziehungsweise in der Produktion vorstellt, haben sich viele gemeldet und gesagt: Diese und jene Frau fehlt noch auf der Liste. Diese gegenseitige Unterstützung hat mich sehr gefreut. Wir müssen es den nachfolgenden Generationen leichter machen. Es wäre auch wünschenswert, wenn sich hier mehr Männer dazu laut äußern und ihre Unterstützung nicht nur in Privatnachrichten zeigen.

Und was wir uns alle vornehmen können: Wenn man zum Beispiel nach einer Lieblingsköchin, einer Sommelière und so weiter gefragt wird, auch ohne nachzudenken mehrere nennen zu können.



## Sandra Jedliczka

*„Oft werden Grenzen überschritten.“*

Generell: In der Gastronomie eine Frau zu sein – und dann auch noch eine berufstätige Mutter – ist oft nicht so einfach. Allgemein ist die Stellung der Frau in der Gesellschaft noch lange nicht die, die sie sein sollte – das ist noch ein weiter Weg.

In meinen Anfängen war ich die klassische Studentin, die sich in der Gastronomie ihren Lebensunterhalt verdient hat. Als junge Frau im Service stößt man im menschlichen Miteinander mit Männern oft an Grenzen, und sehr oft werden Grenzen überschritten. Auch was gleichberechtigte Arbeitsaufteilung, Führungskompetenzen, das Aussehen von weiblichen Uniformen und vieles mehr angeht, ist der Fortschritt noch nicht ganz angekommen.

Als Mutter wird man dann noch einmal auf ganz andere Weise herausgefordert. Ich selbst bin seit sieben Jahren Mutter. Das Mochi ist ein Familienbetrieb, und ich arbeite mit meinem Partner gemeinsam, also versuchen wir unser Arbeits- und Privatleben halbwegs gut aufzuteilen. Weil wir aber in keinem 9-to-5-Job tätig sind, stoßen wir täglich auf große Herausforderungen. Bei anderen Familien oder alleinerziehenden Eltern, die nicht das Privileg haben, sich die Aufgaben so frei wie wir einteilen zu können, sieht die Sache in diesem Beruf ganz anders aus.

Ich wünsche mir, dass wir Frauen in unserer Gesellschaft viel präsenter werden und die stark männergeprägten Systeme in eine fortschrittliche Zukunft führen.

Sandra Jedliczka: Mitbegründerin des Mochi in Wien und Vordenkerin in Sachen Fine Dining



Die Wirtshäuser werden immer weniger.

Und damit die Stammtische. Gleichzeitig steigt der Bedarf zu reden. Vor allem von Angesicht zu Angesicht. Denn gegen Einsamkeit und Zerfall hilft das Internet nur bedingt. Die Kulturhauptstadt Europas Bad Ischl Salzkammergut 2024 lädt deshalb zur nächsten Runde des Projekts Wirtshaus Labor. Diesmal im Fokus: der Stammtisch.

Text: KIRA SASKIA SCHINKO, JOHANNES NITTMANN, JUDITH KINZL  
Fotos: LISA EDI  
Bühnenbild: KULTURVEREIN SCHIESSHALLE



## Stammtisch Reanimation

Was also zu tun ist, um die wertvolle „Architektur zur Förderung der Demokratie“ – den Stammtisch – aufleben zu lassen? Marketing.

Ja, Marketing. Ich komme ja aus der Werbung, wenn bei uns etwas nicht mehr so läuft, dann suchen wir einfach einen neuen Namen, eine neue Identität, eine neue Positionierung (naja) und Strategiewechsel. Was in Krisenzeiten schon immer funktioniert hat, waren Formate mit Unterhaltung und Ablenkung, Optimismus, Familiensinn und Gemeinschaft. Und so hat Österreich nun seine erste „Wirtshaus Show“. A dream come true. Für mich at least.

(\* Ich besitze zumindest alle WWW-Adressen – das reicht mir für die Behauptung.)

Mein Stammtisch wird auch zur Bühne. Ich werde also Gäste aus Film, Funk, Fernsehen und dem alltäglichen Leben einladen, es wird mal musiziert, mal gibt es Kabarett – und vielleicht auch Theater: Halligalli der bodenständigsten und besten Art. Bei verschiedenen Wirtsleuten, an verschiedenen Stammtischen und Orten, aber immer mit dem gleichen Ziel: ganz viel reden und ganz viel lachen. Vor allem mit denen, die ohnehin öfter im Wirtshaus sind. Aber eben auch mit denen, die es nicht sind: mit jüngeren, mit weniger integrierten, mit Nichtalt-eingesessenen. Und auf jeden Fall persönlich. Alles was dort passiert, passiert live und analog, ohne Fernseh- oder Internetübertragung. Man muss also da sein, um dabei zu sein. Wie beim echten Stammtisch.

Reserviert für euch und alle

Warum mache ich das genau dort? Sollte meine Show nicht lieber in irgendeiner Hipster-Bar stattfinden? Auf gar keinen Fall. Mein Konzept ist: Beim Reden kommen die Leute zusammen – vor allem in schwierigen Zeiten. Und damit Leute zusammenkommen können, dürfen sie nicht von Anfang an in der gleichen Suppe rumbubbelen (Neudeutsch für: sich nur mit Sich-selbst-Ähnlichen treffen). Ich freue mich auf das Bier und die Bierdeckel, aufs Maggi-Gedeck und die Schnapskarten. Und ich freue mich vor allem auf euch!



ENGLISH  
VERSION



### Die Wirtshaus Show live

mit Gäst\*innen wie Sophia Süßmilch, Fikri Anil Altintaş, Eva Reisinger, Hosea Ratschiller, u. v. m.

und Kleinkunst wie „Die Hochzeit“, das Ö1 Hörspiel des Jahres 2021, von und mit Marc Carnal (Willkommen Österreich, FM4), Michaela Bilgeri und Reinhold G. Moritz

#### 1. Wirtshaus Show

8/6/2024 – Ausseerland  
mit u. a. Healthy Boy Band

Der Eintritt zu den fünf Shows ist kostenlos, jedoch limitiert. Alle Termine und Reservierungen demnächst hier: [wirtshauslabor.at](http://wirtshauslabor.at)

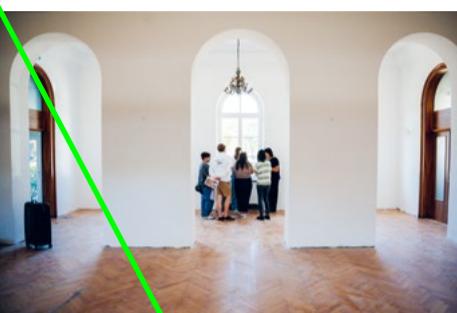
### Stammtisch(e) für inter-regionalen Austausch gesucht!

Unternehmungslustige Stammtische aus den 23 Kulturhauptstadt-Gemeinden können sich ab jetzt via Mail an [stammtisch@salzkammergut-2024.at](mailto:stammtisch@salzkammergut-2024.at) melden! Mit etwas Glück und Fantasie seid ihr an einem der Termine meine Ehren-gäste. #stammtischexchangeprogram

DE EN



# Mitwirkende



Tourismusschule  
Bad Ischl  
Fotos: EDWIN HUSIC



Anlanger Lara Luisa  
Baumgartinger Jasmin  
Binden Lea

Blaichinger Viviana

Brenninger Jana

Dragomir Lavinia

Fitzinger Hannah

Fellner Michaela

Grubinger-Oberholzer Laura

Gut Judith Martina

Hampel Kevin Rene

Hintermair Anna

Lehner Emily

Massak-Bachbauer Anja

Prehofer Paul

Preisinger Julia

Rainer Hanna

Schausberger Katja

Spalt Ines

Spalt Jana

Straßer Julia Frieda



HLW Don Bosco  
Vöcklabruck  
Fotos: PIA FRONIA

Apfl Karoline  
Bichler Susanne  
Bozsoki Marlene  
Brandtmayr Lena Marie  
Brunner Julia  
Eder Hannah  
Lacher Anja  
Lechner Eva  
Leopoldseder Verena  
Nagl Josephina Elisabeth  
Ortmann Leni Sophie  
Plasser Alina  
Schiffhuber Katharina  
Weiβ Valentina Maria  
Zieher Tabea Elina  
Zimmermann Eva

## Alle Infos und Termine



## Impressum

Kulturhauptstadt Bad Ischl – Salzkammergut 2024 GmbH  
Auböckplatz 4, 4820 Bad Ischl  
+43 6132 23884  
buero@salzkammergut-2024.at  
salzkammergut-2024.at

PROJEKTELEITUNG: Stefan Heinisch  
CONTENT: friendship.is, Kira Saskia Schinko  
KONZEPT & DESIGN: doppelpaula

**WIRTSCHAUSLABOR.AT**

Herstellungsort: Salzkammergut-Media Ges.m.b.H., Druckereistraße 4, 4810 Gmunden

Foto Titelseite: HANNES KLÄGER

Top Partner

Destination Partner

Official Partner



Project Partner

