

Wirtshauskultur im Wandel: Tradition trifft auf moderne Ansprüche!

Andreas Friedrich erläutert die aktuelle Wirtshauskultur in Hartberg-Fürstenfeld am 9.07.2025 und die Herausforderungen, die sie prägen.



Hartberg-Fürstenfeld, Österreich - Wirtshäuser sind nicht nur Gasthäuser, sie sind auch lebendige Orte der Gemeinschaft. Dass die Wirtshauskultur in Österreich eine besondere Rolle spielt, betont Andreas Friedrich, Gastronomiesprecher der WKO Hartberg-Fürstenfeld. Laut Friedrich sind Wirtshäuser vor allem im ländlichen Raum als Vereinslokale, Veranstaltungssäle und Sitzungsräume unverzichtbar. Dennoch lässt sich beobachten, dass die Anzahl der Gasthäuser in der Region gesunken ist, was aus verschiedenen Gründen geschieht. Der Trend hin zu privaten Feierlichkeiten stellt eine zusätzliche Herausforderung dar.

Die Vielfalt an traditionellen Wirtshäusern und Restaurants

bleibt jedoch bestehen. Initiativen wie „Mein Bezirk – Mein Wirt“ unterstützen die Gastronomiebetriebe und zeigen, dass die Wirtshauskultur lebt. Friedrich hebt hervor, dass Authentizität entscheidend ist, um die Zukunft der Wirtshäuser zu sichern. Die Wirtsleute sind geprägt von Offenheit, Hilfsbereitschaft und einem besonderen Stil, der das Gastgewerbe auszeichnet.

Veränderungen der Wirtshauskultur

Doch wie sieht die aktuelle Lage tatsächlich aus? Friedrich spricht von gestiegenen Ansprüchen der Gäste und von einer immer komplexeren Personalsituation. Auch die gesetzlichen Rahmenbedingungen und der hohe Arbeitsaufwand tragen zur Veränderung der Wirtshauskultur bei. Anpassungen sind nötig: Geänderte Öffnungszeiten, neue Angebote und nicht selten Schließungen gehören zum Alltag der Gastronomen. Gastroportal.at berichtet über die Gründung des Vereins „NÖ Wirtshauskultur“ im Jahr 1994, der aus der Initiative „Gulaschkobra“ hervorging, um Betriebsübergaben zu erleichtern und die Vernetzung der Gastronomie zu fördern. Mitglieder reichen von typischen Wirtshäusern bis hin zu Haubenrestaurants, die alle eine lange Tradition und individuelle Handschrift der Wirtsleute gemeinsam haben.

Die Herausforderungen sind enorm: Gäste sind häufig anspruchsvoller und hektischer geworden. Laut Franz Langthaler, einem der Gründungsmitglieder, hat sich besonders das Anrichten und Benennen von Speisen gewandelt, während die Hausmannskost nach wie vor relevant bleibt. Die eigene Versorgung mit regionalen Produkten, wie dem Anbau von Gemüse und dem Halten von Strohschweinen, sorgt für eine gewisse Unabhängigkeit und frischen Geschmack auf den Tellern.

Zukunftsvisionen der Gastronomie

Was bringt das Jahr 2025 für die Gastronomie? neue Trends zeigen einen klaren Kurs hin zu bewusster Ernährung und einer

Rückkehr zu regionalen Küchen mit modernen Interpretationen. Beliebte Gerichte, wie Maultaschen und Rinderbraten, werden in leichteren Varianten angeboten. Die Verwendung von Gemüse wie Kürbis und Rote Bete, sowie traditionellen Getreidesorten wie Dinkel und Einkorn, nimmt zu. Fermentierte Produkte und pflanzliche Alternativen stehen ebenfalls hoch im Kurs. Die Gastwirtinnen und -wirte sind gefordert, sich den Wünschen der Gäste anzupassen und innovative Produkte ungezwungen in ihre Speisekarten zu integrieren.

Spannend ist auch der Farm-to-Table-Trend, bei dem Restaurants ihre Zutaten direkt von lokalen Produzenten beziehen. Dies fördert nicht nur die Frische und die Qualität der Lebensmittel, sondern unterstützt auch die lokale Wirtschaft. Der digitale Wandel spielt ebenfalls eine Rolle, aber der persönliche Kontakt bleibt lebendig und wichtig für die Gastronomie.

All diese Entwicklungen zeigen, dass die Wirtshauskultur in Österreich nicht nur bedroht ist, sondern sich auch immer wieder neu erfindet. Die Wirtsleute sind gefordert, sich den veränderten Bedingungen anzupassen und gleichzeitig den Charme und die Tradition ihrer Häuser zu bewahren. So bleibt der Out-of-House-Dining-Trend weiterhin ein Thema und bietet Raum für kreative Lösungen.

Details	
Ort	Hartberg-Fürstenfeld, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.meinbezirk.at• www.gastroportal.at• www.hogamagazin.de

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at