



LAND
OBERÖSTERREICH

WIRZHAUS

ZUKUNFTS-
ORIENTIERTE
MODELLE FÜR
GEMEINSCHAFT-
LICH ORGANI-
SIERTE WIRTS-
HÄUSER



INHALT

03	Vorwort
04-05	Einleitung
06-07	Bartle - üser Wirtshus, Riefensberg
08-09	Unser Dorfwirt, Wald am Arlberg
10-11	s`Gschäft und Gasthaus Eidenberger's, Eidenberg
12-13	Begegnungszentrum St. Stefan-Afiesl
14-15	D`Schul - Dorfwirtshaus Günseck, Unterkohlstätten
16-17	bolando, Bollschweil
18-19	Leutkircher Bürgerbahnhof, Leutkirch
20-21	Café Goldene Krone, St. Märgen
22-23	dasröße, Todtnau
24-25	Bürgerbahnhof Sulzfeld
26-27	Gasthaus Rössle, Salem/Mittelstenweiler
28-29	Gasthaus Schwanen, Nehren
30-31	Dorfladen & Café Schweighausen

IMPRESSUM

Medieninhaber und Herausgeber

Amt der Oö. Landesregierung | Direktion Präsidium, Oö. Zukunftsakademie
Kärntnerstraße 10-12, 4021 Linz, Austria | Tel.: +43 732 7720 14402
E-mail: zak.post@ooe.gv.at | www.ooe-zukunftsakademie.at | www.agenda21-ooe.at
Informationen zum Datenschutz finden Sie unter
<http://www.land-oberoesterreich.gv.at/datenschutz.htm>

Fotoquelle Titelseite: © Pixabay, Zavinta

Fotos Vorwort und Einleitung: Johannes Meinhart © gewefoto | Christine Rehberger © Fotostudio Lackner-Strauss
Johann Lefenda © Land OÖ / Linschinger | Günther Humer © Land OÖ / Linschinger | Johannes Brandl © Hubert Zamut

Fotoquellen Innenseiten: siehe direkte Bildverweise beim jeweiligen Foto

Grafische Gestaltung: SPES Zukunftsakademie

Druck: Druckerei Haider Manuel e.U.

Inhalt und Redaktion:

Johannes Brandl | Eva Felbauer (SPES Zukunftsakademie) | Johann Lefenda | Günther Humer | Josef Neuböck | Sylvia Aistleitner (Oö. Zukunftsakademie)
Christine Rehberger | Johannes Meinhart (Regionalmanagement OÖ GmbH)

Grundlage dieser Broschüre ist eine von der SPES Zukunftsakademie im Auftrag der Oö. Zukunftsakademie durchgeführte Recherche.

1. Auflage: September 2019

Die vorliegende Publikation ist urheberrechtlich geschützt.

Vorbehaltlich Änderungen, Irrtümer und Druckfehler

VORWORT

Das typisch ländliche Wirtshaus ist vielerorts im Rückzug begriffen. Das so genannte „Wirtshaussterben“ geht u.a. auf eine Veränderung der demografischen Struktur in ländlichen Gemeinden, ein geändertes Freizeit- und Sozialverhalten, neue rechtliche Rahmenbedingungen, Mangel an Fachpersonal und vieles andere mehr zurück.

Wie wichtig der Wirt als Institution für eine Gemeinde ist, zeigt sich oftmals erst, wenn das letzte Gasthaus seine Türen schließt. Denn Wirtshäuser sind Orte der Begegnung, des Austausches, der Unterhaltung und damit ein wichtiger sozialer und kultureller Knotenpunkt im dörflichen Geschehen. Verschwindet der Wirt, hat dies dauerhafte negative Auswirkungen auf die gesamte Gemeinde – sie verliert an Lebensqualität und die Gemeinschaft der Menschen vor Ort leidet.

Ländliche Gemeinden sind, wie auch in anderen Bereichen der Nahversorgung, durch diesen Strukturwandel herausgefordert. Rein gewerblich betriebene Modelle rechnen sich oftmals nicht mehr und die Gemeinde verfügt nicht über die Möglichkeiten, als Betreiberin einzuspringen. Es gilt, neue Betreibermodelle und Lösungen anzudenken. Ein möglicher Ansatz kann sein, dass Gasthäuser gemeinschaftlich organisiert mit den BürgerInnen weiterbetrieben oder gar leerstehende Wirtshäuser wiedereröffnet und -belebt werden. Dies basiert auf dem Genossenschaftsgedanken von Friedrich Wilhelm Raiffeisen: „Was einer nicht schafft, das schaffen viele!“

Die vorliegende Broschüre stellt 13 Praxisbeispiele für gemeinschaftlich organisierte Wirtshäuser vor, die von der SPES Zukunftsakademie im Auftrag der Oö. Zukunftsakademie/Leitstelle Agenda 21 recherchiert wurden. Grundlage dafür ist ein Agenda 21 Schwerpunktprojekt zu diesem Thema. Die Broschüre bietet interessierten Gemeinden die Möglichkeit, gemeinsam mit den BürgerInnen anhand der beschriebenen Modelle ein maßgeschneidertes Konzept zu erarbeiten. Wichtig dabei ist, dass die angedachten Lösungen rechtssicher, wirtschaftlich tragfähig und gut auf die im lokalen Umfeld bereits bestehenden Wirtshaus- und Nahversorgungsstrukturen abgestimmt sind.



Johannes Meinhart
Regionalmanagement OÖ
GmbH, Fachbereich Nachhaltigkeits- und Umwelt



Christine Rehberger
Regionalmanagement OÖ
GmbH, Fachbereich Nachhaltigkeits- und Umwelt



Johann Lefenda
Leiter Oö. Zukunftsakademie



Günther Humer
Oö. Zukunftsakademie,
Leitstelle Agenda 21

EINLEITUNG

Grundlagen für bürgerschaftliche und genossenschaftliche Organisationsformen:

Die Organisationsformen für bürgerschaftliches Engagement sind sehr unterschiedlich – ich nenne hier die gängigsten Formen und konzentriere mich dann auf die Form der Genossenschaft. Sie ist jene Form, die sich dann besonders gut eignet, wenn viele Personen ein gemeinsames (gemein)wirtschaftliches Ziel verfolgen, das zudem mit einem erheblichen Investitionsbedarf verbunden ist.

Viele Vorhaben starten mit einer **Interessengemeinschaft**. Mehrere BürgerInnen verfolgen ein ähnliches Interesse wie: „Wir wollen in unserem Ort wieder einen Wirt haben“. Die Interessen konzentrieren sich, verschiedene AkteurInnen schließen sich zusammen und arbeiten als **Arbeitsgemeinschaft** mehr oder weniger koordiniert und aufeinander abgestimmt daran, das gemeinsame Ziel zu erreichen. Gerade im Falle der gastronomischen Versorgung haben die engagierten Menschen aber rasch mit wirtschaftlichen Belangen zu tun: Ein Gebäude sollte gepachtet oder gekauft, saniert und/oder betrieben werden. Spätestens hier stellt sich die Frage: Wie organisieren wir uns als wirtschaftliche Einheit?

Verein:

Eine dieser Möglichkeiten der Organisation ist die Vereinsform. Der eingetragene Verein ist rechtsfähig und darf – sofern in der Satzung so festgelegt - (gemein)wirtschaftliche Interessen verfolgen. Tritt der Verein auf dem Markt mit seinen wirtschaftlich werthaltigen Leistungen auf (wie im Falle eines Gastronomiebetriebes) unterliegt er den Bestimmungen des Unternehmensgesetzbuches (UGB), benötigt entsprechende Gewerbeberechtigungen und hat alle betriebsrechtlichen, steuerlichen und betriebswirtschaftlichen Vorschriften zu erfüllen (gilt ohnedies für alle Gesellschaftsformen).

Die Vereinsmitglieder bringen sich mit ihren Leistungen freiwillig und ehrenamtlich ein. Sie zahlen in aller Regel einen Mitgliedsbeitrag. Der Verein haftet mit dem Vereinsvermögen. Die Haftung übernimmt der jeweils gewählte Vorstand, der eine Geschäftsführung und MitarbeiterInnen anstellen kann. Vereine sind in aller Regel nicht gewinnorientiert. Gewinne dürfen nur statutengemäß verwendet werden.

Gesellschaft mit beschränkter Haftung:

Sind größere Investitionen, größere unternehmerische Risiken und größere haftungsrelevante Unternehmungen geplant, so empfiehlt sich die Gründung einer Gesellschaft mit beschränkter Haftung (GmbH). Die Gesellschaft haftet mit ihrem Gesellschaftsvermögen und dem eingebrachten Stammkapital. Ideal ist diese Form sicher für Vorhaben, bei denen es eine überschaubare Anzahl von GesellschafterInnen geben soll. Die GmbH ist eine der weit verbreitetsten Unternehmensformen.

Genossenschaft:

Wenn es darum geht, möglichst viele Personen mit wirtschaftlichen Interessen unter einem Dach zu vereinen, dann ist bestimmt die Genossenschaft eine ideale Organisationsform. Die Mitglieder bringen sich - wie im Verein - in die Genossenschaft ein, sie zeichnen Genossenschafts-Anteile, und so werden in Summe auch durchaus hohe Beträge gesammelt (Crowd-Funding). Diese Einlage bildet die Eigenkapital-Basis für die wirtschaftlichen Vorhaben. In Genossenschaften haben die Mitglieder in aller Regel ein Kopfstimmrecht und kein Anteilstimmrecht (wie in der GmbH oder AG). In der Genossenschaft führt der gewählte Vorstand die Geschäfte. Es besteht die Möglichkeit, einen Aufsichtsrat als Kontrollorgan zu wählen. Jede Genossenschaft wird von einem Genossenschaftsverband regelmäßig geprüft. Diese externe Prüfung sorgt für höchste Transparenz und in der Regel auch dafür, dass die Ressourcen und Gelder im Sinne der GenosschafterInnen gut eingesetzt werden. Genossenschaften haben das Ziel, ihre Mitglieder bestmöglich zu fördern. In der Generalversammlung wird über die Verwendung der Gewinne entschieden.

Da die Anzahl an genossenschaftlich geführten Gastronomiebetrieben noch sehr überschaubar ist, haben wir mit dieser Broschüre einige dieser Genossenschaften zusammengefasst. Ich denke, dass für viele Umsetzungsprojekte diese Rechtsform interessant und auf alle Fälle prüfenswert ist.

Gelingensfaktoren:

Aus den recherchierten gemeinschaftlichen Modellen lassen sich einige Gelingensfaktoren ableiten:

1. Es braucht einen gewissen Leidensdruck, durch den viele BürgerInnen bewegt und motiviert werden können, sich in das gemeinschaftliche Vorhaben einzubringen.
2. Neben dem Leidensdruck halte ich die Leistungslust für ebenso wichtig. Gemeinsam werden Ziele erreicht, die keiner für sich allein erreichen könnte. Das motiviert und spornt die Mitglieder an, große Ziele mit Freude und Lust gemeinsam anzugehen.
3. Gerade dann, wenn es um längerfristige und höhere Investitionen geht, reicht es oft nicht aus, dass BürgerInnen ihr Interesse bekunden. Sie können durch eine Einlage in einer Genossenschaftsform verbindlich werden und bleiben dadurch mit der gemeinsamen Idee verbunden.
4. In allen Modellen haben wir geniale Konzepte und häufig eine historisch gewachsene oder zentral gelegene Immobilie im Hintergrund, deren Erhalt und Nutzung vielen Menschen ein Anliegen ist.
5. Viele gemeinschaftliche Objekte wurden besonders schön renoviert. Gäste finden dort ein wirklich ansprechendes Ambiente vor.
6. Besondere Produkte (häufig sehr regional) sowie spezielle Angebote (Kultur und Veranstaltungen) ziehen Gäste an. Diese speziellen Angebote entwickeln und erarbeiten meist ehrenamtlich Engagierte.
7. Bürgerschaftliche Modelle brauchen die Unterstützung der Gemeinden. Es gibt zwar auch einige Beispiele, die sich ohne politische Unterstützung oder sogar gegen den Willen einzelner im Ort durchgesetzt haben. Erfolgversprechender ist immer die gute Zusammenarbeit vieler in einer Form, in der jede/r das einbringt, was er/sie wirklich bewegen kann.

Viel Erfolg und Freude an der Umsetzung Ihrer Idee wünscht Ihnen

Johannes Brandl
Geschäftsführer SPES GmbH, Schlierbach



Johannes Brandl
SPES Zukunftsakademie

DATEN

Bartle - üser Wirtshus
Dorf 60
A-6943 Riefensberg
bartle@bartle.at
www.bartle.at

FAKTEN

Gründungsjahr: 2014
EinwohnerInnen: 1.086
Lage: Riefensberg, Bregenzerwald
Gäste: hauptsächlich Einheimische

Bartle - üser Wirtshus

EHRliche, REGIONALE GASTlichKEIT



Das Bartle ist ein idealer Rahmen für Ausflüge, Familienfeiern, Besprechungen oder einen gemütlichen Hock.
Bildlink: <https://de-de.facebook.com/wirtshus/>

Ursprünglich befand sich am Standort Dorf 60 in Riefensberg die Vereinessnerei. Im Jahr 1968 übersiedelte diese an ihren neuen Standort. Das alte Gebäude wurde an die Familie Grabherr verkauft, die es zum Café Grabherr umfunktionierte. Bis 2011 hatte das Café Grabherr regelmäßig geöffnet.

Mit der Schließung und dem Leerstand des Cafés fanden sich einige engagierte RiefensbergerInnen nicht ab. Sie starteten eine Initiative zur Gründung eines Dorfgasthauses und riefen eine Genossenschaft ins Leben. Nachdem einige Hindernisse und Rückschläge mit viel Durchhaltevermögen und Zusammenhalt überwunden werden konnten, öffnete das Bartle Riefensberg im Sommer 2014 seine Pforten.

Die hausgemachten Kuchen sind weithin bekannt und beliebt.

NUTZUNG

Fläche: 190 m²

Sitzplätze: 70 Sitzplätze + lange Theke

MITGLIEDER IN DER GENOSSENSCHAFT
130

HÖHE EINES GENOSSENSCHAFTSANTEILS
€ 1.000 (Jugendliche bis 25 Jahre € 500)

GESAMTE GENOSSENSCHAFTSEINLAGE
€ 300.000

SONSTIGE MASSNAHMEN ZUR STARTFINANZIERUNG
Gefördert durch das Leader-Programm der EU

GESAMTINVESTITION
mehr als € 600.000

EIGENTÜMER UND BETREIBER
Üser Wirtshus eGen

Bartle wurde mit 1. März 2019 verpachtet.

ANZAHL DER MITARBEITERINNEN
3 Teilzeitkräfte,
3 Vollzeitäquivalente,
die ehrenamtliche Arbeit nicht mit gerechnet.

Auf Grund der vielen ehrenamtlichen Leistungen ist seit Beginn eine positive Wirtschaftlichkeit gegeben. Die Umsätze sind von Beginn an konstant gewachsen.

EHRENAMT
Eine Person arbeitet 20 Std./Woche ehrenamtlich (Einkauf, Personaleinteilung). Seit 2 Jahren wird der Samstag Nachmittag zwischen 14-18 Uhr von 10 Ehrenamtlichen abgedeckt, weil der Wunsch nach Café-Betrieb am Samstag aus der Bevölkerung kam.

SONSTIGES/INTERESSANTES
Mit Förderungen brachte man schließlich in Summe mehr als 600.000 Euro auf, genug um das Café Grabherr zu erwerben und in sechs Monaten mit 4.000 Arbeitsstunden von mehr als hundert freiwilligen Helfern einen erfolgreichen Betrieb zu entwickeln.

Dieses Projekt wurde im Rahmen des Agenda 21- Themenlabors interessierten oberösterreichischen Gemeinden vorgestellt. Die Vortragsunterlagen finden Sie unter*

ANSPRECHPERSONEN
Richard Bilgeri (Obmann)
Daniel Bock (Obmannstellvertreter)

* <http://www.agenda21-ooe.at/aktuelles/aktuelles/beitrag/nachlese-zum-agenda-21-themalabor-wirzhaus.html>

DATEN

Üsr Dorfwirt
Dalaas im Klostertal
Göttschlig 21
A - 6752 Wald am Arlberg
info@unser-dorfwirt.at
www.unser-dorfwirt.at

FAKTEN

Gründungsjahr: 2017
EinwohnerInnen in der Gemeinde Dalaas: 1.597,
im Ortsteil Wald am Arlberg: 616
Gäste: Einheimische von jung bis alt (Klostertal) und Urlaubsgäste
mit mittlerem Einkommen im Alter von 40 plus

Unser Dorfwirt

ERSTES ECHTES BÜRGERGASTHAUS



Über den Verkauf von symbolischen „Stühlen“ wurden € 200.000 in Form von Bürgerdarlehen aufgetrieben.
Bildlink: <https://de-de.facebook.com/UnserDorfwirt/>

Das ehemalige Gasthaus Tafelspitz war das Dorfgasthaus schlechthin. Der Besitzer ist tödlich verunglückt, daher gab es einen einjährigen Leerstand. Das Interesse und der „Leidensdruck“ in der Bevölkerung waren sehr hoch. In der Gemeinde gibt es zwar noch andere Gasthäuser, aber das Dorfgasthaus fehlte.

Die Gemeinde unterstützte Verkaufsbemühungen, die allerdings erfolglos blieben. Sie beschloss letztlich im Sommer 2017 selbst ein Modell zur Fortführung dieses Treffpunkts im Ort zu entwickeln. So wurde eine GmbH gegründet, in der sich BürgerInnen als Darlehensgeber einbringen können.

Relativ rasch konnte über die Marketingaktion „Ein Stuhl im Dorfgasthaus gehört dir“ zum einen die Idee der Fortführung des Gasthauses weit verbreitet werden und zum anderen eine erhebliche Darlehenssumme aufgetrieben werden. Nicht nur BewohnerInnen aus dem Ort, sondern auch Gäste beteiligten sich mit einem Beitrag finanziell und ideell an „ihrem“ Gasthaus.

Mit diesem Beispiel privater DarlehensgeberInnen (als Nachrangdarlehen) gibt es neben den genossenschaftlich- und den vereinsgeführten Modellen auch ein GmbH-Modell mit interessanter Bürgerbeteiligung.

NUTZUNG

Fläche: 115 m² Gaststube

Sitzplätze: 75 innen
40 außen

5 Gästezimmer, Erholungsbereich mit Sauna und Dampfbad.

ANZAHL DER GESELLSCHAFTER

In der GmbH gibt es zwei Eigentümer (Gemeinde und Brauerei) sowie 200 private DarlehensgeberInnen.

HÖHE EINES DARLEHENSANTEILS

€ 1.000

FINANZIERUNGSVERTEILUNG

€ 100.000 Gemeinde
€ 100.000 Brauerei
€ 200.000 Bankdarlehen
€ 200.000 durch BürgerInnen (Darlehensgeber)

SONSTIGE MASSNAHMEN ZUR STARTFINANZIERUNG

Ein Darlehenanteil beträgt € 1000 in Form eines symbolischen Stuhls. 10 Jahre lang erhält jeder Eigner jährlich einen Wertgutschein von € 125 als anteilige Rückzahlung und Zinsen.

GESAMTINVESTITION

mehr als € 600.000

EIGENTÜMER

Unser-Dorfwirt-Verwaltungs GmbH
(je 50 % Gemeinde Dalaas und
Frastanzer Brauerei Genossenschaft)

BETREIBER

Pächter-Ehepaar

Die Eigentümer suchen gerade wieder einen Pächter oder Käufer.

SONSTIGES/INTERESSANTES

Es brauchte die Initiative der Gemeinde, um die örtliche Struktur aufrecht zu erhalten. Auch wenn sich die Suche nach Pächtern durchaus schwierig gestaltete, hat man die Erfahrung gemacht, dass die Suche nach einem Käufer eine noch größere Herausforderung ist. Die Eigentümer-Gesellschaft ist aber bereit, das Objekt an einen erfolgreichen Pächter jederzeit weiter zu verkaufen.

ANSPRECHPERSON

Christian Gantner (Geschäftsführer)

DATEN

s`Gschaft in Eidenberg
Stiftsstraße 2, A-4201 Eidenberg
office@gschaeft.eu
www.gschaeft.eu

FAKTEN

Gründungsjahr: 2003
EinwohnerInnen: 1.800
Lage: Bezirk Urfahr-Umgebung

Gasthaus Eidenberger´s
Lichtenberger Straße 4, A-4201 Eidenberg
restaurant@eidenbergers.at
www.eidenbergers.at

s`Gschaft in Eidenberg und Gasthaus Eidenberger´s

GESCHÄFT UND GASTHAUS



Zwei Projekte zur Sicherung der Nahversorgung entstanden durch das außergewöhnliche Engagement von BürgerInnen in Eidenberg: Im Jahr 1992 hat das Lebensmittelgeschäft zugesperrt. Der nächste Einkaufsort ist 6 Kilometer entfernt. „Bei uns gab es schon seit Jahren keine Möglichkeit mehr, Getränke, Jausen oder Dinge des täglichen Bedarfs einzukaufen“, erinnert sich Anton Bauer, der Initiator des Agenda 21-Prozesses in Eidenberg, zurück. Nach einer zweijährigen Projektierungsphase, für die rund 2.200 ehrenamtliche Stunden geleistet worden sind, wurde im Jahr 2003 schließlich „s`Gschaft“ in Eidenberg aus der Taufe gehoben. Es ist eine Kombination aus Backshop, Café und Kaufgeschäft, das sogar am Sonntag vier Stunden lang geöffnet hat.

2011: Das „alte“ Wirtshaus mitten in Eidenberg war von der Schließung bedroht. Josef Madlmeir nahm den Agenda 21 Prozess zum Anlass, um eine Neuausrichtung des Dorfwirtes zu erarbeiten. In einer 1,5-jährigen Planungs- und 4 monatigen Umsetzungszeit wurde das Konzept „Lehner 21“ gemeinsam mit der Bevölkerung und unter intensiver Einbindung der Vereine und Organisationen aus Eidenberg realisiert und im Juni 2013 feierlich eröffnet. In nur wenigen Tagen wurden € 100.000 als stille Beteiligung von der Bevölkerung aufgebracht. Zunächst pachtete der Verein das Objekt, mittlerweile ist er mit Unterstützung einer Investorin auch Gebäudeeigentümer. Nachdem der Verein das Wirtshaus in den Anfangsjahren selbst führte, gibt es nun seit fünf Jahren einen sehr engagierten Pächter.

NUTZUNG

Fläche: 50 m² (Geschäftsfläche)

Sitzplätze: 8 (s`Gschaft)

Sitzplätze: 150 (Gasthaus)

Sehr gemütlicher Gastgarten

GESAMTINVESTITION

mehr als € 170.000 (für beide Projekte)
zusätzlich Investorenkapital für den Gasthaus-Kauf

EIGENTÜMER GESCHÄFT

Gemeinde

BETREIBER GESCHÄFT

Verein DienstleistungsService Eidenberg (DLS)

EIGENTÜMER GASTHAUS

Verein DLS

BETREIBER GASTHAUS

Pächter

ANZAHL DER MITARBEITERINNEN

4 Personen - 2,3 Vollzeitäquivalente im Geschäft.

EHRENAMT

Vereinsvorstand organisiert Feste, und der Reinerlös wird für das Geschäft verwendet.

SONSTIGES/INTERESSANTES

Interessant erscheint, dass durch das Fehlen eines Geschäftes die BewohnerInnen zu dieser außergewöhnlichen Beteiligung im Verein DLS mobilisiert werden konnten. Eidenberg zählt zu den ersten Gemeinden Österreichs mit einem vereinsgeführten Lebensmittelgeschäft. Auf Grund des erfolgreichen Betriebs des Lebensmittelgeschäftes wagten die Vereinsverantwortlichen auch die Führung des Gasthauses.

Es gibt ein Abkommen mit den anderen örtlichen Vereinen, damit auch sie im s`Gschaft einkaufen. Vom Lebensmittelverkauf alleine könnte s`Gschaft nicht überleben, sondern nur mit Zusatzverkäufen, z.B. Kaffee und Bier. Da das Bürgerservice, die Bank und der Arzt im gleichen Haus untergebracht sind, dient es auch als erweitertes Wartezimmer mit entsprechender Kunden-Frequenz. Ältere Menschen kaufen alle im s`Gschaft ein, da die wichtigsten Dinge des täglichen Bedarfs erhältlich sind.

ANSPRECHPERSON

Maximilian Mayrhofer

DATEN

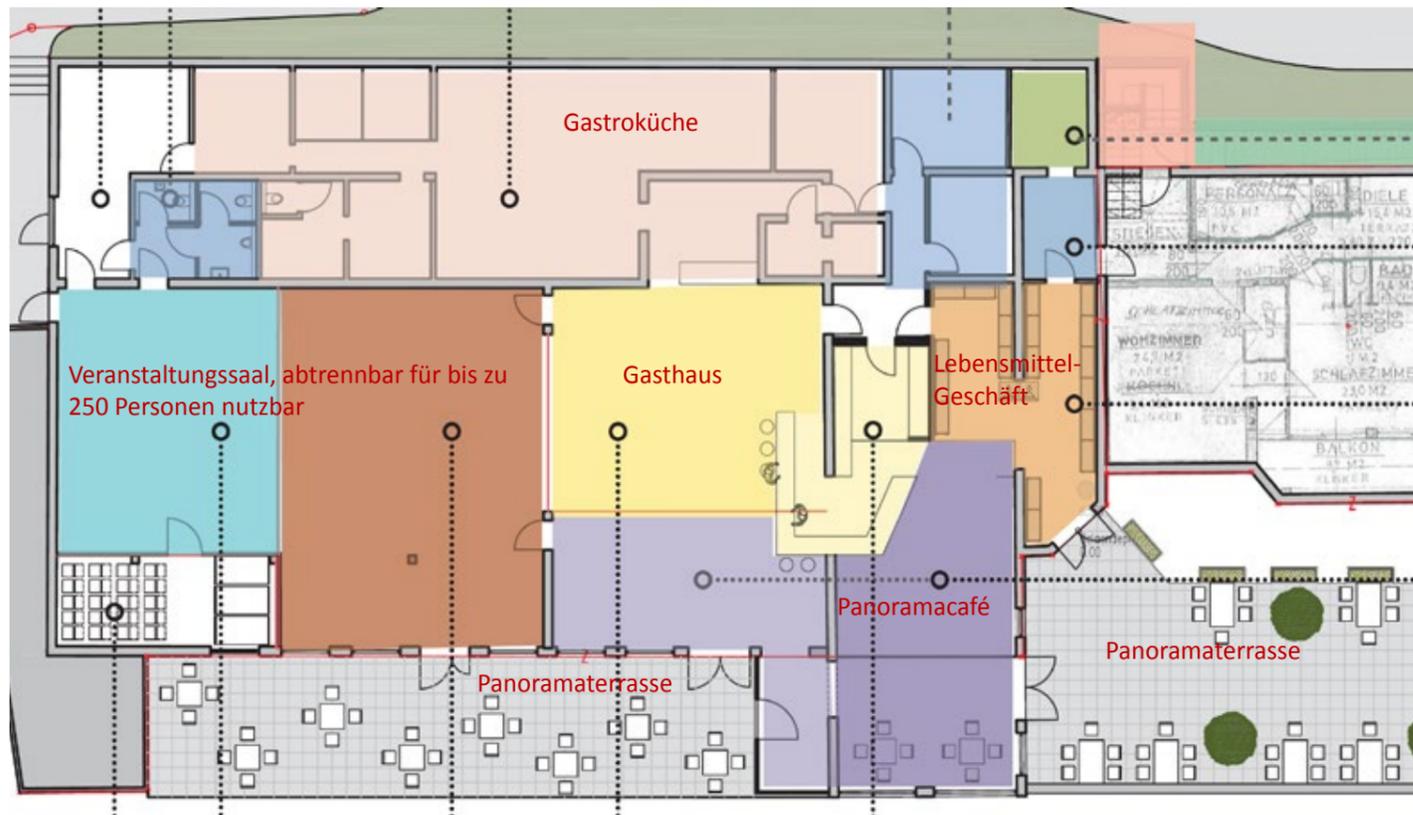
Mayrwirt-Projekt
St. Stefan am Walde 36
A-4170 St. Stefan-Afiesl
www.ststefan-afiesl.at

FAKTEN

EinwohnerInnen: 1.200
Lage: Bezirk Rohrbach, Tourismusregion Mühlviertel - Sterngartl
Einzugsgebiet: 30 km

Begegnungszentrum St. Stefan-Afiesl

VERANSTALTUNGSZENTRUM GESCHÄFT UND CAFÉ



In St. Stefan am Walde sperrte 2017 das Lebensmittelgeschäft überraschend zu. Im Sommer 2019 ging der traditionsreiche Mayrwirt in Pension. Damit drohte der Verlust des wichtigsten Treffpunkts im Ortszentrum.

Auf Initiative des Bürgermeisters wurde ein Agenda 21-Bürgerbeteiligungsprozess ins Leben gerufen, bei dem es vorrangig darum ging zu überprüfen, welche Formen der Nahversorgung und der Gastronomie von den BewohnerInnen gewünscht und mitgetragen würden.

Die Beteiligung am Prozess war groß. Das Interesse und der Wille ein Lebensmittelgeschäft mit regionalen Produkten, ein Caféhaus und ein Gasthaus mit Veranstaltungssaal im bisherigen Gasthof Mayr zu vereinen, stieß auf große Zustimmung. Daher wurde die Gründung einer Genossenschaft in die Wege geleitet. Diese BürgerInnen-Genossenschaft wird das Gasthaus kostengünstig erwerben, renovieren und zu einem Multifunktionszentrum ausbauen. Die Gemeinde wird in den Ausbau des Veranstaltungssaales mitinvestieren, um künftig auch größere Veranstaltungen durchführen zu können.

NUTZUNG

Fläche: 400 m²
Sitzplätze: 150 im Veranstaltungssaal
(geplant) 50 im Gasthaus
40 im Panorama-Café
50 auf der Terrasse

MITGLIEDER IN DER GENOSSENSCHAFT

Über 40 Mitglieder zeichnen bereits Anteile bei der Agenda 21-Abschlussveranstaltung und legen damit den Grundstein für die weitere Akquise von GenossenschaftlerInnen.

HÖHE EINES GENOSSENSCHAFTSANTEILS

€ 250

SONSTIGE MASSNAHMEN ZUR STARTFINANZIERUNG

Die Gemeinde investiert ca. € 300.000 in den Ausbau des Veranstaltungssaals und beteiligt sich auch an der Genossenschaft.

GESAMTINVESTITION

ca. € 720.000

EIGENTÜMER

BürgerInnen-Genossenschaft

BETREIBER

BürgerInnen-Genossenschaft

Es gibt Verhandlungen mit einem sozialökonomischen Betrieb als möglichen Pächter.

SONSTIGES/INTERESSANTES

Die örtliche Bank beteiligt sich mit € 40.000. Die Vereine bringen ihre Arbeitsleistungen für Renovierungstätigkeiten ein und haben die Zusage gegeben, auch für ihre Veranstaltungen im Lebensmittelgeschäft einzukaufen.

Das Lebensmittelgeschäft soll als Selbstbedienungsladen mit einem Kartenzutrittssystem geführt werden, um auch für die zahlreichen PendlerInnen der Gemeinde Zugang zu erweiterten Öffnungszeiten zu ermöglichen. Für ältere Personen im Ort soll es zweimal pro Woche eine Einkaufsunterstützung durch MitarbeiterInnen geben. Die Eröffnung ist im Sommer 2020 geplant.

ANSPRECHPERSON

Alfred Mayr (Bürgermeister)

DATEN

D'Schul - Dorfwirtshaus Günseck
 Günseck 35
 A-7435 Unterkohlstätten

FAKTEN

Gründungsjahr: 2006
 EinwohnerInnen: 1.293, davon 198 im Dorf Günseck
 Lage: Bezirk Oberwart

D'Schul - Dorfwirtshaus Günseck

BEGEGNUNGORT FÜR ALLE GENERATIONEN



Schule und Dorfgasthaus haben zugesperrt. Zum Erhalt der dörflichen Kommunikation sollte dort, wo früher das Einmaleins gelernt wurde, wieder ein Ort der Begegnung im 198-Seelen-Dorf Günseck geschaffen werden. Im August 2006 wurde „D'Schul“ von der Gemeinde angekauft, revitalisiert und um einen Veranstaltungssaal erweitert. Der Kulturverein betreibt auf rein ehrenamtlicher Basis das Dorfwirtshaus. Die Begeisterung spiegelt sich im enormen Engagement der Bevölkerung. Über 50 freiwillige HelferInnen (aus der 200-EinwohnerInnen-Ortschaft!) zwischen 18 und 75 Jahren arbeiten regelmäßig mit. Durch diese breite Basis an HelferInnen kommt jede/r „nur“ alle zwei Monate zum Einsatz und damit hält sich dieses ehrenamtliche System bereits seit vielen Jahren.

Die Versorgung mit Speisen bei Veranstaltungen übernehmen die Gastwirte aus den umliegenden Ortschaften. Für sie ist das ein willkommenes Zusatzeinkommen. Der Verein verkauft vorwiegend nur Getränke. Veranstalter können das Getränkeservice über den Betreiberverein buchen. Wollen sie selbst die Ausschank betreiben, müssen sie die Getränke mit einem Aufschlag vom Betreiberverein kaufen, der damit wiederum die Reinigung und andere Ausgaben erledigt.

„Wir würden es wieder machen, es braucht aber immer ein paar Initiatoren, die andere mitreißen“, und als Grundlage des Erfolges nennt Bürgermeister Christian Pinzker „die überparteiliche Zusammenarbeit bei diesem Projekt“.

NUTZUNG

Veranstaltungssaal: ca. 200 Personen; private Feiern, Workshops, Klausuren und Seminare für Firmen; Sing-, Spielnachmittage sowie Vereinsveranstaltungen

Gasthaus: ca. 50 Personen; Treffpunkt Freitag abends und Sonntag vormittags; zu den restlichen Zeiten ist das Gasthaus gegen Voranmeldung für Gruppen geöffnet.

GESAMTINVESTITION

mehr als € 70.000

EIGENTÜMER

Gemeinde

BETREIBER

Kulturverein Günseck, dessen Vorstand aus den Obleuten der örtlichen Vereine besteht.

MITARBEITERINNEN

Über 50 ehrenamtliche HelferInnen des Dorfes.
 Eine geringfügig angestellte Reinigungskraft.

Der Betreiberverein erwirtschaftet Gewinne, die auf die beteiligten Vereine im Ort verteilt werden.

SONSTIGES/INTERESSANTES

Agenda 21-Projekt, Förderung über Dorferneuerung. Auch Vereinslösungen müssen sämtliche steuerliche (Registrierkasse) und gewerberechtliche Auflagen erfüllen. Für eine reguläre Gaststätte ist (auch bei reduzierten Öffnungszeiten) eine Betriebsgenehmigung erforderlich.

ANSPRECHPERSON

Christian Pinzker (Bürgermeister)

DATEN

bolando eG
Leimbachweg 1
D-79283 Bollschweil
info@bolando.de
www.bolando.de

FAKTEN

Gründungsjahr: 2006
EinwohnerInnen: 2.295
Lage: Landkreis Breisgau-Hochschwarzwald, 12 km von Freiburg

bolando

ERSTES GENOSSENSCHAFT- LICHES DORFGASTHAUS



Die wunderbare Lage von Bollschweil zwischen Weinbergen, Rheintal und Schwarzwald ist ein idyllisches Fleckchen Erde zum Wandern, Reiten, Radfahren und das Leben genießen. Bild: © bolando

bolando ist das erste genossenschaftlich geführte Dorfgasthaus Deutschlands. Die BürgerInnen in Bollschweil nahmen mit diesem Projekt die Gestaltung ihres Lebensraumes selbst in die Hand. Sie gründeten 2006 eine Genossenschaft mit dem Ziel, ein Gasthaus in Bollschweil in Eigenbetrieb zu eröffnen. In der Folge zeichneten mehr als 240 Personen Genossenschaftsanteile. Mit diesem Geld und viel Eigenleistung gelang es, das vom Abriss bedrohte Bauernhaus zu renovieren und auf den aktuellen technischen Stand zu bringen. Im Jahre 2010 wurde das Dorfgasthaus bolando eröffnet.

bolando ist ein modernes Gasthaus mit sehr guter Küche, in der vorwiegend regionale und saisonale Produkte verarbeitet werden. Ein zwangloser Treffpunkt zur Begegnung mit einem umfangreichen Angebot an Cocktails, regionalen Weinen und Säften. Ein eigener Raum im Dachgeschoß eignet sich gut für (Familien-)Feste. Im Erdgeschoß gibt es einen Gastbereich, der auch als Bühne bei den beliebten Kulturveranstaltungen genutzt wird.

NUTZUNG

Sitzplätze: 130 innen
60 außen

MITGLIEDER IN DER GENOSSENSCHAFT

324

Zusätzlich zur Genossenschaft wurde der bolando-Kulturverein mit ca. 70 Mitgliedern gegründet. Mit einem einmaligen Beitrag von 100 € ist die Mitgliedschaft erreicht. Der Verein kümmert sich um die Förderung und Organisation von kulturellen Veranstaltungen im bolando.

HÖHE EINES GENOSSENSCHAFTSANTEILS

€ 1.000

GESAMTINVESTITION

€ 600.000

EIGENTÜMER UND BETREIBER

bolando eG

ANZAHL DER MITARBEITERINNEN

4 Vollzeitkräfte.

Bis zu 30 Personen auf Basis von € 400.

Ehrenamtlicher Vorstand

SONSTIGES/INTERESSANTES

Von Anfang an war es Bestandteil des bolando-Konzeptes, neben dem Betrieb eines Gasthauses auch ein kulturelles Angebot zu bieten. Ein eigener Kulturverein gestaltet das Kulturprogramm. Im November 2015 wurde der bolando eG ein Landwirtschaftspreis für Unternehmerische Innovation verliehen. Mittlerweile ist die bolando eG sehr bekannt und dient als Beispiel für ähnliche Vorhaben.

Die ursprüngliche Skepsis der Gemeinde gegenüber den Initiatoren hat sich mittlerweile zu einem guten Miteinander entwickelt.

Dieses Modell wurde im Rahmen des Agenda 21-Themenlabors interessierten oberösterreichischen Gemeinden vorgestellt. Die Vortragsunterlagen finden Sie unter*

ANSPRECHPERSONEN

Felix Breucha (Geschäftsführer)
Uschi Mangold (Vorstand)

* <http://www.agenda21-ooe.at/aktuelles/aktuelles/beitrag/nachlese-zum-agenda-21-themalabor-wirzhaus.html>

DATEN

Leutkircher Bürgerbahnhof
Bahnhof 1
D-88299 Leutkirch im Allgäu
info@leutkircher-buergerbahnhof.de
www.leutkircher-buergerbahnhof.de

FAKTEN

Gründungsjahr: 2010, die Gastronomie im EG wurde 2012 eröffnet
EinwohnerInnen: 22.752
Einzugsgebiet: 25 km
Lage: Landkreis Ravensburg

Leutkircher Bürgerbahnhof

HISTORISCHES BAHNHOFSGEBÄUDE



Die Gaststätte ist eine gelungene Mischung aus traditionell und modern.
Bild: © Leutkircher Bürgerbahnhof eG

Das 1889 errichtete Bahnhofsgebäude der Allgäu-Bahn spiegelt die goldene Periode des Eisenbahnbaus Ende des 19. Jahrhunderts wider. Mit seinen hohen Räumen, den Gussäulen, Stuckdecken und Holzvertäfelungen steht dieses historische Gebäude seit 1979 unter Denkmalschutz. Mitte der 80er Jahre ließ die Deutsche Bundesbahn auf Druck der BürgerInnen die Außenfassaden renovieren, der Innenraum blieb weiterhin in einem schlechten Zustand. 1998 musste die Stadt den nicht mehr benötigten historischen Bahnhof für € 230.000 von der Bahn AG übernehmen, wusste aber nicht viel mit der Immobilie anzufangen.

Im Oktober 2010 wurde daher eine Genossenschaft gegründet, die das Objekt entsprechend sanierte und einer neuen Nutzung zuführte.

NUTZUNG

Fläche: 1.600 m²

Sitzfläche: 180 innen
220 außen

UG + EG:

Gastronomie
Wirtshausbrauerei und Biergarten
Warterraum für Bahnreisende

OG:

Kreativbüros - Design, Grafik
Architektur, Kommunikation

DG:

Informationszentrum „Nachhaltige Stadt“
mit Vortragssaal

MITGLIEDER IN DER GENOSSENSCHAFT
700

HÖHE EINES GENOSSENSCHAFTSANTEILS
€ 1.000

GESAMTE GENOSSENSCHAFTSEINLAGE
€ 1.111.000

SONSTIGE MASSNAHMEN ZUR STARTFINANZIERUNG
Landessanierungsmittel Baden-Württemberg und Stadt:
€ 1.100.000
Stiftung Denkmalschutz Baden-Württemberg/Denkmalamt: € 300.000
Spenden und Preisgelder: € 90.000

GESAMTINVESTITION
ca. € 2.600.000, kein Fremdkapital

EIGENTÜMER
707 BürgerInnen und Unternehmen

BETREIBER
Die Leutkircher Kulturbrauerei UG betreibt die
Gastronomie als Pächter.

SONSTIGES/INTERESSANTES
Die Genossenschaft wird trotz der Größe ehrenamtlich
geführt.

Die eigene Brauerei im Keller verleiht dem gastronomischen Angebot eine besondere Note.

ANSPRECHPERSONEN
Christian Skrodzki (ehrenamtlicher Vorstand)
Axel Müller

DATEN

Café Goldene Krone
Wagensteigstraße 10
D-79274 St. Märgen
cafe@cafe-goldene-krone.de
www.cafe-goldene-krone.de

FAKTEN

Gründungsjahr: 2012, davor GbR (seit 2002)
EinwohnerInnen: 1.892
Lage: Landkreis Breisgau-Hochschwarzwald
Gäste: Einheimische und Wanderer (Wanderggebiet Schwarzwald)

Café Goldene Krone

KULTURHISTORISCHES CAFÉ MIT CAFÉLADEN



Café mit Café-Laden: Geschenk-Artikel und regionale Produkte zum Mit-Nach-Hause-Nehmen inkl. Onlineshop.
<https://www.cafe-goldene-krone-shop.de/> Bild: © Fotolia, Fotoskat

Einst Klosterherberge, dann Grand Hotel und später fast der Abriss - das heutige Café Goldene Krone hat eine lange Geschichte. Gemeinsam mit dem Denkmalamt und elf Privatinvestoren aus St. Märgen, die sich zu einer GbR zusammenschlossen, konnte das über 250 Jahre alte Haus 2002 gerettet werden. Ziel war neben der Rettung des kulturhistorisch bedeutsamen Gebäudes auch die Wiederbelebung der Dorfmitte. Mit dem Café Goldene Krone ist das auf vorbildliche Weise gelungen. Das Café wurde schnell zu einem Treff- und Dorfmittelpunkt für Gäste aus dem Schwarzwald und weit darüber hinaus. Die Gäste genießen in gemütlicher Wohnzimmer-Atmosphäre regionale Köstlichkeiten aus der „Landfrauenküche“.

Mitarbeiterinnen (vorwiegend Gründungsmitglieder des Landfrauen-Cafés) haben die sozialen Aspekte des Café Goldene Krone weitergetragen. Sie gründeten im November 2011 die LandFrauenWirtschaft eG. Mit 1. März 2012 hat diese Genossenschaft den Betrieb des Café Goldene Krone übernommen. Zahlreiche Auszeichnungen, u.a. der Bundespreis für „Menschen und Erfolge“ bestätigen das Erfolgskonzept.

NUTZUNG

Ein von der Genossenschaft betriebenes Café mit Wohnzimmerambiente. Konsequenterweise werden regionale und nach Möglichkeit biologische Produkte verarbeitet - Kuchen, Torten, ausgiebiges Frühstücksangebot, Suppen und Snacks.

Café-Laden mit Geschenks- und Mitnahmeprodukten sowie ein Onlineshop.

Die GbR vermietet den Jugendstilsaal für Seminare oder Feiern und im OG Wohnungen.

MITGLIEDER IN DER GENOSSENSCHAFT
62

HÖHE EINES GENOSSENSCHAFTSANTEILS
€ 500

GESAMTE GENOSSENSCHAFTSEINLAGE
€ 35.000

GESAMTINVESTITION
Seit der Gründung der Genossenschaft 2012 wurden ca. € 100.000 ins Café investiert.

EIGENTÜMER
Private GbR

BETREIBER
LandFrauenWirtschaft eG

ANZAHL DER MITARBEITERINNEN
Insgesamt 21 MitarbeiterInnen sind teilzeit oder geringfügig beschäftigt.

SONSTIGES/INTERESSANTES
Das Café Goldene Krone ist ein Sozialprojekt zur Integration von Frauen in den Arbeitsmarkt. Diese produzieren neben Speisen, Kuchen und Torten diverse Geschenkartikel, die zum Teil auch online vertrieben werden. Bereits 30% des Gesamtumsatzes werden über diese handgemachten Produkte erwirtschaftet.

ANSPRECHPERSONEN
Walburga Rombach (Vorstand)
Josef Waldvogel (Vorstand)

DATEN

dasröße
Im Dürracker 3
D-79674 Todtnau
dasroessle@dasroessle.de
<http://dasroessle.de>

FAKTEN

Gründungsjahr: 2011
EinwohnerInnen: 4.908, davon ca. 400 im Ortsteil Geschwend
Lage: Landkreis Lörrach
Tourismusregion: Ferienregion Südschwarzwald
Einzugsgebiet: 50 - 100 km

dasröße

DORFGASTHAUS MIT KULTURVEREIN



Kultur. Kunst. Denkmal. Soziales.
Bildlink: <http://dasroessle.de/gasthaus/>

Im Januar 2012 kaufte die Genossenschaft das 230 Jahre alte Gebäude. Das Haus wurde von rund 40 freiwilligen Helfern komplett ausgeräumt. Im Oktober 2012 starteten die Sanierungsarbeiten. Teile der Fassade wurden entfernt, ebenso Wände und Decken. Da die Genossenschaft ohnedies auf die Genehmigung der EU-Fördergelder warten mußte und davor keine Gewerke vergeben durfte, wurde zwischenzeitlich der Maßnahmenkatalog für das Baudenkmal mit den zuständigen Behörden abgestimmt.

„Die Renovierung innerhalb von nur vier Monaten war ein wahrer Kraftakt“, erzählt Vorstand Ewald Dießlin. Jede Menge Eigenleistungen der ehrenamtlichen Helfer aus dem Dorf und „ein gutes Zusammenspiel mit den beauftragten Handwerkern“ sorgten dafür, dass „dasröße“ im Januar 2013 feierlich eröffnen konnte.

Im Juni 2012 wurde der Kulturverein dasröße e.V. gegründet. Viele engagierte BürgerInnen und auch gleichzeitig Mitglieder in der Genossenschaft haben sich zum Ziel gesetzt, mit einem breiten und vielfältigen Veranstaltungsprogramm dem Dorfgasthaus weiteres Leben einzuhauchen. Regionalen und überregionalen Künstlern bietet man für Kunst, Kultur und Brauchtum eine Bühne. Um das große Gebäude besser zu nutzen, wurden später noch 7 Gästezimmer ausgebaut.

NUTZUNG

Fläche: ca. 150 m² (3 Gasträume)

Sitzplätze: 96 innen
45 außen

7 Gästezimmer

MITGLIEDER IN DER GENOSSENSCHAFT
196

HÖHE EINES GENOSSENSCHAFTSANTEILS
€ 1.000

GESAMTE GENOSSENSCHAFTSEINLAGE
€ 379.000

SONSTIGE MASSNAHMEN ZUR STARTFINANZIERUNG
Gefördert wurde das Projekt durch Zuschüsse vom LEADER-Programm der EU mit insgesamt € 75.000. Bankkredite und Spenden ergaben einen Betrag von € 750.000.

GESAMTINVESTITION
€ 1.200.000

EIGENTÜMER UND BETREIBER
Genossenschaft dasröße eG

ANZAHL DER MITARBEITERINNEN
6 Vollzeitäquivalente
Das Team besteht aus insgesamt 22 MitarbeiterInnen.

EHRENAMT
Der Vorstand und Aufsichtsrat arbeitet ehrenamtlich. Insgesamt sind das mehrere hundert Stunden im Jahr für Personalführung, Dokumentation, Buchhaltung, Controlling, Konzeption, Öffentlichkeitsarbeit etc.

SONSTIGES/INTERESSANTES
Der Kulturverein erbringt ein hohes soziales Engagement und trägt somit zum nachhaltigen Erhalt des schwarzwalddtypischen Baudenkmal bei. Das historische Baudenkmal ist somit gut genutzt und trägt über den Kulturverein zu einer soliden ökonomischen Grundlage bei.

ANSPRECHPERSONEN
Dieter Hierholzer (Vorsitzender)
Daniel Steiger (Stellvertreter)

DATEN

Sulzfelder Bürgerbahnhof
Bahnhofstr. 2
D-75056 Sulzfeld
buergerbahnhof@gmail.com
www.buergerbahnhof-sulzfeld.de

FAKTEN

Gründungsjahr: 2012
EinwohnerInnen: 4.900
Lage: Landkreis Karlsruhe, Baden
Einzugsgebiet: 20 km; die Kraichgau Stromberg Region ist ein Naherholungsgebiet für Wanderungen, Radfahren und Weinverkostungen

Bürgerbahnhof Sulzfeld

BÜRO- UND VERANSTALTUNGSRÄUMLICHKEITEN



Veranstaltungsräumlichkeiten mit Bedarfsgastronomie und Vinothek.
Bildlink: © www.buergerbahnhof-sulzfeld.de

Im Jahr 2005 erwarb die Gemeinde das 1878 errichtete Gebäude von der Deutschen Bahn. Man suchte viele Jahre nach einer sinnvollen Nutzung, doch die erforderlichen Investitionen erschienen zu hoch. In dieser Situation fanden sich einige BürgerInnen in einem Initiativkreis zusammen. Sie entwickelten gemeinsam mit dem Gewerbeverein und der Bank ein Nutzungskonzept und stellten eine Kalkulation für die Sanierung auf.

Die Immobilie sollte zukünftig sowohl Büroflächen für Unternehmen als auch Räumlichkeiten für Veranstaltungen der BürgerInnen bieten. Bei der Frage der Finanzierung kam man auf die Idee, als Betreiberorganisation eine Genossenschaft zu gründen. Sulzfeld ist nicht der erste Bürgerbahnhof in Deutschland. Für etliche Initiativen ist Leutkirch im Allgäu ein großes Vorbild. Auch die Sulzfelder berufen sich auf das „Leutkircher Modell“. Im August 2013 wurde nach zweijähriger Bauzeit der Bürgerbahnhof eröffnet.

NUTZUNG

EG: 2 Veranstaltungsräume; großer Eventsaal mit 76 m², 58 Sitzplätzen und Küchenzeile zur Versorgung der BesucherInnen (Catering); kleiner Raum mit 48 m², 30 Sitzplätzen und Vinothek.

OG: Büroräume

Gute Ausstattung für Tagungen und Feiern. Die Genossenschaft vermietet die Räumlichkeiten im EG für diverse Veranstaltungen bzw. im OG als Büroräume.

MITGLIEDER IN DER GENOSSENSCHAFT
245

HÖHE EINES GENOSSENSCHAFTSANTEILS
€ 1.000

GESAMTE GENOSSENSCHAFTSEINLAGE
€ 365.000

SONSTIGE MASSNAHMEN ZUR STARTFINANZIERUNG
Das Land Baden-Württemberg gewährte Zuschüsse aus dem Programm „Entwicklung Ländlicher Raum“.

GESAMTINVESTITION
ca. € 600.000

EIGENTÜMER
Gemeinde Sulzfeld

BETREIBER
Bürgerbahnhof Sulzfeld eG

ANZAHL DER MITARBEITERINNEN
Aktuell sind der Hausmeister und mehrere Servicekräfte geringfügig beschäftigt.

EHRENAMT
Während der knapp zweijährigen Bauzeit haben 25 ehrenamtliche HelferInnen durch Arbeiten wie Entkernen, Dachdecken, Bohren, Hämmern, Schleifen, Streichen etc. über 1000 Arbeitsstunden geleistet.

Zudem werden ehrenamtliche Tätigkeiten wie Genossenschaftsverwaltung, Beratungen für Interessenten von Veranstaltungen, Sonderaktionen, Tag der offenen Tür, Gewerbeausstellung, Veranstaltungsmanagement, Werbung/Marketing, etc. erbracht.

ANSPRECHPERSONEN
Peter Brand (Technik)
Michael Rothmaier (Mitglieder und Vertrieb)
Wolfgang Palesch (Vertrieb und Marketing)
Wolfgang Teutsch (Vorsitzender und Verwaltung)

DATEN

Gasthaus Rössle
Bergstr. 19
D-88682 Salem/Mittelstenweiler
vorstand@roessle-rettung.de
www.gasthaus-roessle-salem.de

FAKTEN

Gründungsjahr: 2016
EinwohnerInnen: 703
Lage: Gemeinde Salem im Bodenseekreis
Einzugsgebiet: 15 km

Gasthaus Rössle

GUTBÜRGERLICHES DORFGASTHAUS



Gutbürgerliche Küche und Spezialitäten.
Bildlink: <https://www.gasthaus-roessle-salem.de/geschichte-rössle/>

Den Landgasthof Rössle gibt es seit 1960. Über mehrere Jahrzehnte wurde er von der Familie Merk betrieben.

Am 1. April 2012 übernahmen und kauften Wencke Rapp und Michael Ummerhofer die Gastwirtschaft, die Ende März 2015 ihre Pforten schloss.

Als das Objekt zum Verkauf stand, wollte ein Investor aus dem Objekt lediglich Wohnungen entwickeln. Daraufhin gründeten die EinwohnerInnen im Februar 2016 eine Genossenschaft mit dem Ziel, das Gasthaus zu erwerben und einen Betreiber zur Bewirtschaftung zu finden.

NUTZUNG

Nutzfläche: 178 m²

Sitzplätze: 70 innen
50 außen

MITGLIEDER IN DER GENOSSENSCHAFT
158

HÖHE EINES GENOSSENSCHAFTSANTEILS
€ 1.000

GESAMTE GENOSSENSCHAFTSEINLAGE
€ 556.000

SONSTIGE MASSNAHMEN ZUR STARTFINANZIERUNG
Bankdarlehen über € 200.000

GESAMTINVESTITION
mehr als € 756.000

EIGENTÜMER
Rössle Mittelstenweiler eG

BETREIBER
Pächter sind seit 2018 Pranee und Andreas Andritzke

EHRENAMT
Über 3.000 Arbeitsstunden wurden von den Mitgliedern für die Renovierung des Gasthauses Rössle geleistet, bevor es einem Betreiber angeboten werden konnte. Gegenwärtig werden von den Ehrenamtlichen noch Reparaturen und Wartungsarbeiten am Gebäude durchgeführt und die Außenanlage gepflegt. Sie wirken nicht am laufenden Betrieb mit.

SONSTIGES/INTERESSANTES
Betriebsführung, Personaleinsatz usw. obliegt dem Pächter der Gaststätte, die Genossenschaft hat darauf keinen Einfluss. Zu dem Gebäude gehören noch 3 Wohnungen, die über die Genossenschaft vermietet sind. Durch diese Mieteinnahmen konnten auch die Darlehenszinsen während des Leerstands der Gaststätte (durch Insolvenz des 1. Pächters) bedient werden.

ANSPRECHPERSONEN
Jürgen Öttel
Elmar Notheis
Georg Mack

DATEN

Gasthaus Schwanen
Hauptstraße 28
D-72147 Nehren
info@schwanen-nehren.de
www.schwanen-nehren.de

FAKTEN

Gründungsjahr: 2016
EinwohnerInnen: 4.353
Lage: Landkreis Tübingen, Württemberg

Gasthaus Schwanen

TREFF- UND MITTEL- PUNKT DER GEMEINDE



Ausgezeichnete Küche und einzigartige Gästezimmer.
Bild: © Fany Fazii, Bildlink: www.schwanen-nehren.de

Die Gaststätte „Schwanen“ gehört zu den ältesten Häusern in der Gemeinde Nehren und hat eine lange Tradition. Die Namen der Wirte und Pächter sind bis in das 17. Jahrhundert bekannt. Im Jahr 1992 wurde das Lokal, mittlerweile im Besitz der Gemeinde, aufwendig saniert, um die Gebäudesubstanz zu erhalten. Dem Gemeinderat ging es damals nicht primär um die Rentabilität. Von der Behörde wurde die Konzession für das Wirtshaus in Frage gestellt, da die Kucheneinrichtung nicht mehr dem Standard entsprach. Die Pächter wechselten danach recht häufig, die Wohnbedingungen wurden zuletzt unerträglich. Jahrelang stand das Gebäude leer und wurde baufällig.

Im Jahr 2014 war das Dornröschen-Dasein vorbei. „Schwanen-Abende“ haben das Haus wiederbelebt. Dabei wurde eine BürgerInnen-Genossenschaft gegründet. Das Gasthaus wurde umgebaut und ist nun wieder der Mittelpunkt des Gemeindelebens, sowie Treffpunkt für kulinarisch anspruchsvolle Gäste aus der gesamten Region. Der „Schwanen“ entwickelte sich zu einem Kulturtreffpunkt im dörflichen Leben.

NUTZUNG

Sitzplätze: 45 innen
50 außen

Veranstaltungssaal: 100

6 großzügige und höchst elegante Gästezimmer (individuell gestaltete Mottozimmer)

MITGLIEDER IN DER GENOSSENSCHAFT

150

HÖHE EINES GENOSSENSCHAFTSANTEILS

€ 500

EIGENTÜMER

Gemeinde Nehren

BETREIBER

Gasthaus Schwanen Nehren eG

SONSTIGES/INTERESSANTES

Der Kultur- und Förderverein „Freunde des Schwanen e.V.“ organisiert Ausstellungen und veranstaltet ca. einmal pro Monat einen „Schwanen-Abend“ mit Konzerten, Lesungen, Kleinkunst, etc.

Höchste Auszeichnungen gab es für die schönen Gästezimmer. Generell setzt man im Gasthaus Schwanen auf hohe Qualität, die sich allerdings betriebswirtschaftlich erst entwickeln und rechnen muss. Die Betreibergenossenschaft rechnet mit 3 Verlustjahren, die in der Branche durchaus üblich sind.

Trotz Anlaufschwierigkeiten und personeller Veränderungen in der Anfangszeit hat die Genossenschaft es geschafft, in kurzer Zeit vergleichbar hohe Umsätze zu generieren.

ANSPRECHPERSONEN

Hans Müller
Gudrun Steinhauser-Göppel
Petra Schreckenbach
Ulrike Voggel
Tilman Rossow (Vorsitzender des Aufsichtsrates)

DATEN

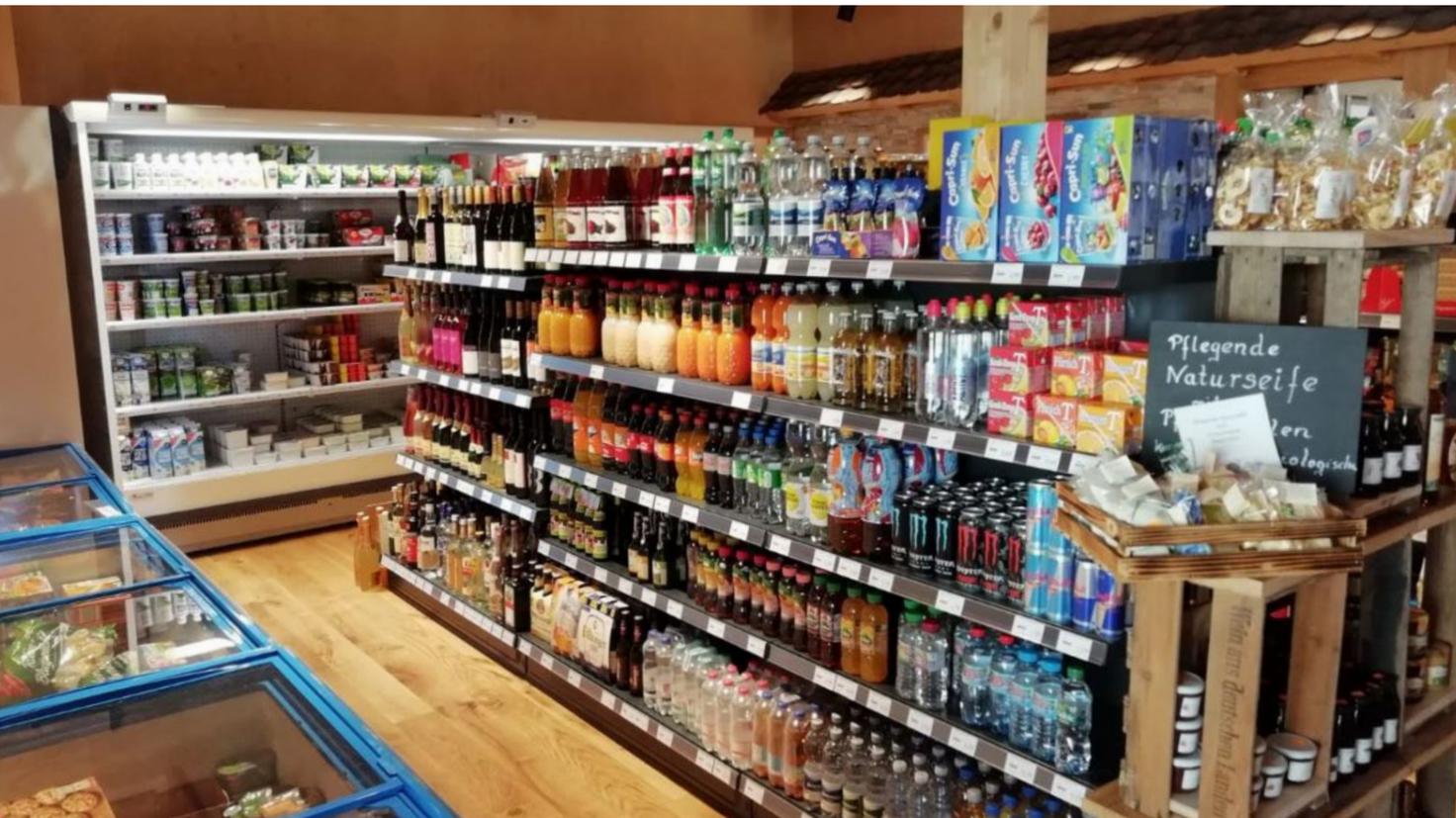
Dorfladen Schweighausen eG
Bergstraße 46
D-77978 Schuttertal-Schweighausen
info@dorfladen-schweighausen.de
www.dorfladen-schweighausen.de

FAKTEN

Gründungsjahr: 2018
EinwohnerInnen: 3.150 in der Gemeinde Schuttertal, davon 1.060 in Schweighausen
Lage: 45 Kilometer von Freiburg, Mittlerer Schwarzwald

Dorfladen & Café Schweighausen

REGIONALER DORFLADEN UND CAFÉ



Schweighausen ist ein Ortsteil der Gemeinde Schuttertal. Im Ort gibt es einen gemeindeeigenen Veranstaltungssaal, sowie eine Volksschule und einen Kindergarten. Das ehemalige Gasthaus zur Sonne war abbruchreif. Eine engagierte Gruppe entschied sich dafür, einen neuen Mittelpunkt zur Nahversorgung und Begegnung zu schaffen. Das alte Gebäude wurde abgerissen, erhalten wurde nur der historische Keller, auf dem ein traditioneller Holzbau errichtet wurde.

Der regionale Dorfladen bietet ein umfangreiches Sortiment regionaler Spezialitäten und Geschenkartikel, sowie eine beschränkte Auswahl der Dinge des täglichen Bedarfs.

Dem Dorfladen angeschlossen ist ein Café, dessen Besonderheit einzigartige Kuchen und Torten sind, die Frauen (größtenteils ehrenamtlich) in der Dorfladenküche backen. Während man ursprünglich das Hauptgeschäft im Lebensmittelhandel sah, stellte sich sehr bald der Cafébetrieb als der eigentliche Umsatzbringer heraus.

Seit der Eröffnung im Oktober 2018 entwickelt sich das Café zu einem regionalen Treffpunkt. „So viel Euphorie kann nur in Projekten entstehen, die von der Basis her entwickelt werden“, lobt Bürgermeister Gabbert Carsten das enorme ehrenamtliche Engagement.

NUTZUNG

Fläche: 250 m²

Sitzplätze: 50 innen
30 außen

MITGLIEDER IN DER GENOSSENSCHAFT
180

HÖHE EINES GENOSSENSCHAFTSANTEILS
€ 100

SONSTIGE MASSNAHMEN ZUR STARTFINANZIERUNG
LEADER-Finanzierung

GESAMTINVESTITION
mehr als € 450.000

BETREIBER
Dorfladen Schweighausen eG

EHRENAMT
In der Bauphase wurde eine große Anzahl von ehrenamtlichen Stunden geleistet. Seit der Inbetriebnahme werden für das tägliche Geschäft rund 1/3 der Arbeitsleistungen ehrenamtlich erbracht. Damit soll der wirtschaftliche Erfolg von Beginn an gesichert werden. Mittelfristig hat die Genossenschaft das Ziel, alle Leistungen im Dorfladen und im Café über angestellte MitarbeiterInnen zu erbringen.

SONSTIGES / INTERESSANTES
Alle BewohnerInnen im Ort wurden aufgefordert ihre besten Kuchen- und Tortenrezepte zur Verfügung zu stellen. Die Tortenvitrine ist täglich prall gefüllt und der Hauptgrund für den regelmäßigen Besuch zahlreicher Gäste.

ANSPRECHPERSON
Rainer Wenglein (Vorstandsvorsitzender)

WIRzHAUS ZUKUNFTSORIENTIERTE
MODELLE FÜR GEMEINSCHAFTLICH
ORGANISIERTE WIRTSHÄUSER