

Mehrwertsteuer liegt Wirten schwer im Magen

Bezirksvorsitzende des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands kritisiert Bundesregierung – Applaus für Miniköche

Von Bernhard Brunner

Bad Griesbach. Ihrem Unmut über Entscheidungen der Bundesregierung in Berlin hat Rose Marie Wenzel, Bezirksvorsitzende des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands (DEHOGA Bayern), bei der Kreisversammlung im AktiVital-Hotel der Familie Wunsch in Bad Griesbach freien Lauf gelassen. „Das Thema Mehrwertsteuer ist für uns noch nicht erledigt“, betonte die ehemalige Betreiberin eines Café-Restaurants in Deggendorf. Doch auch Grund zur Freude gab es bei dem Treffen: Seit zwölf Jahren gibt es die Miniköche, ein Projekt für Zehn- bis Zwölfjährige in der Gastronomie.

Beinahe in Rage redete sich die DEHOGA-Bezirkssprecherin, als sie an das von Bundeskanzler Olaf Scholz versprochene Festhalten am während der Corona-Krise ermäßigten Mehrwertsteuersatz von sieben Prozent für gastronomische Betriebe erinnerte. Sie hätte sich nicht vorstellen können, dass der SPD-Regierungschef dieses Versprechen „einfach vergessen“ könne. Die zwölfprozentige Steigerung nach der Rückkehr auf den 19-Prozent-Satz für im Lokal verzehrte Speisen, einhergehend mit den gestiegenen Energiekosten, den höheren Ausgaben für Personal und Wareneinkauf, dazu die Auswirkungen der angehobenen Lkw-Maut auf die Adressaten der auf der Straße transportierten Güter – all das liege den Wirten schwer im Magen. „An allen politischen Themen sind wir finanziell beteiligt – aber negativ“, hob sie hervor.

Es gebe immer noch Gastro-Betriebe, von denen die genannten Mehrausgaben nicht an die Gäste weitergegeben würden, zeigte sich die ehrenamtliche Verbandsfunktionärin verwundert und verband damit die Sorge, „wohin sich das entwickelt“. Sie könne die Vorgehensweise der Ampel-Regierung nicht teilen. „Das ist nicht demokratisch.“ Für bemerkens-



Strahlende Gesichter gab es bei der Vorstellung der Miniköche mit den Gastgebern und Gästen: (v.l.) Hotelier Otto Wunsch, Betreuerin Stefanie Krabbes, Vize-Landrat Hans Koller, DEHOGA-Bezirksgeschäftsführerin Rita Mautz, Simon Faltner vom DEHOGA-Außendienst und die Bezirksvorsitzende Rose Marie Wenzel. – Fotos: Bernhard Brunner

wert hielt sie den starken Zusammenhalt in der Landwirtschaft, deutlich geworden in den jüngsten Bauerndemos. „Das würde ich mir für unsere Branche auch wünschen, davon sind wir weit entfernt“, übte sie Kritik an den eigenen Berufskollegen und plädierte für ein engeres Zusammenstehen aller Bereiche, insbesondere des Mittelstands.

Gegen Müll bei To-Go-Essen: Höhere Steuer wäre besser

Zugleich schlug die Bezirksvorsitzende vor, auf zehn Prozent Mehrwertsteuer – auch für den To-Go-Sektor – zu gehen. Das mit dem ermäßigten Steuersatz begünstigte Mitnahmegeschäft ist in den Augen der DEHOGA-Repräsentantin ein Wegwerf-Geschäft mit zunehmender Vermüllung als Folge. „Und das belohnen wir mit sieben Prozent“, prangerte sie an und vertrat den Standpunkt, dass in der stationären Gastronomie „nix mit Wegwerfen“ ist. Somit handle die in die Bundesregierung eingebundene Partei der Grünen gegensätzlich. An CSU-Politiker Hans Koller appellierte



Nach allen Regeln der Kunst servierten Miniköche das Drei-Gang-Menü als Abschluss der DEHOGA-Kreisversammlung mit der Bezirksvorsitzenden Rose Marie Wenzel und Vize-Landrat Hans Koller.

Rose Marie Wenzel, sich für eine Änderung einzusetzen. „Wir wissen schon um die Bedeutung von Gastronomie, Hotellerie und Tourismus“, beteuerte der angesprochene stellvertretende Landrat, selbst Gastwirt in Hundsdorf in der Gemeinde Thyrnau und ehemaliger Kreisobmann des Bayerischen Bauernverbands. Angesichts der Position des Passauer Landes als der Landkreis in Bayern mit den meisten Übernachtungen und Spitzenreiter bei der durchschnittlichen Aufenthaltsdauer von Gästen im

Freistaat, wies Koller darauf hin, dass es immer mehr Orte ohne klassischen Gastro-Betrieb als traditionellen Mittel- und Treffpunkt gebe. Allgemein rief der Vize-Landrat zu einer Politik auf, von der die Leute nicht weiter den Populisten zugetrieben würden. So sterbe ein Stück Heimat. Man müsse froh sein, in einem Land leben zu dürfen, in dem Frieden und Demokratie herrschten. „Diese Demokratie gilt es zu verteidigen – mit einer vernünftigen Politik“, mahnte Hans Koller. Heftig diskutiert worden war

die beabsichtigte Einführung des Berufsschul-Blockunterrichts für Auszubildende in der Gastronomie. Der Kritik seitens der Wirte stellte sich Heide Freudenstein, Leiterin der Karl-Peter-Obermaier-Berufsschule in Passau, eine erklärte Befürworterin der von Regierungsseite betriebenen Änderung. Gastgeber Otto Wunsch vom AktiVital-Hotel in Bad Griesbach lobte sie für ihren

„Blockunterricht geht in der Gastronomie nicht“

Versuch, beide Seiten unter einen Hut zu bringen, vertrat aber gleichzeitig einen klaren Standpunkt dazu: „Blockunterricht geht in der Gastronomie nicht.“ Er kenne mindestens zwei Dutzend Betriebe, die sagten, deshalb in Zukunft nicht mehr auszubilden. Gastro-Berufsschullehrer Alois Wimmer warf einen vorstellbaren Kompromiss in die Runde – im ersten Lehrjahr Blockunterricht mit acht Tagen mehr Berufsschule, um dadurch dem zunehmenden Sprachbedarf Auszubildender mit Migrationshintergrund

mehr gerecht werden zu können, danach die Beschulung nach dem bisherigen Modell. Vor Problemen gerade in der Phase der Prüfungsvorbereitung nach dem Lehrplan warnte Oberstudiendirektorin Heide Freudenstein. Ihr Credo unter Berücksichtigung eines 65-prozentigen Ausländeranteils unter den Berufsschülern: „Wir kriegen das nicht mehr unter mit diesen wenigen Tagen.“ Rose Marie Wenzel forderte einen weiteren Gesprächstermin nur zu diesem Thema im Vorfeld des entsprechenden Beschlusses des Berufsschulbeirats ein.

Sich im DEHOGA-Kreisvorstand viel mit dem Thema Sprachunterricht beschäftigt zu haben, betonte die Bezirksvorsitzende Cornelia Krumesz. Man sei dabei aber an Grenzen gestoßen. Angeknipst wurde ebenso das Thema Brandschutzhelfer, zu dem ein erster Termin mit zwei Kursen auf Anhieb voll gewesen ist. Die Mitglieder wünschen sich heuer Besuche von Lieferbetrieben und Bio-Erzeugern sowie Informationen zur Energie-Effizienz. Eine Form der frühen Nachwuchswerbung ist das Miniköche-Projekt. In der aktuellen Gruppe kochen laut Otto Wunsch 26 Kinder, erlernen den Service, die Zubereitung von Cocktails – selbstverständlich ohne Alkohol – sowie Benimmregeln. Alle vier Wochen treffen sich die von einem fünfköpfigen Team betreuten Miniköche jeweils freitags am Nachmittag. Über zwei Jahre verteilen sich 20 Termine, unter anderem sechs zur Ernährung unter Anleitung einer Diätassistentin, zudem Benefiz-Auftritte nach der Devise „Kinder helfen Kindern“. Danach gebe es eine Prüfung mit Präsentation eines Fünf-Gang-Menüs. „Das funktioniert“, so Wunsch. Vom Können der Miniköche im Service durften sich die DEHOGA-Mitglieder zum Abschluss der Versammlung überzeugen. „Sehr schön, wie Ihr das macht“, schwärmte die Bezirksvorsitzende Wenzel. Auch Vize-Landrat Koller war begeistert: „Ich finde das toll.“

PERSONEN UND NOTIZEN

Theater Premiere in der Gemeindebücherei



Haarbach. Das erste Mal nach der Neugestaltung der Gemeindebücherei in Haarbach fand dort ein Theater der besonderen Art statt. Für diese Premiere war es dem Büchereiteam eine besondere Freude, mit Silvia Bauer und ihrem kleinen Sammarieler Stabpuppentheater eine lokale Künstlerin gewinnen zu können. Silvia Bauer, die als Erzieherin und Montessori-Pädagogin in verschiedenen Kinderhäusern tätig war, zeigte das Stück „Der Zauberspruch“. Sie wurde dabei von Sebastian Kalhamer am Akkordeon musikalisch begleitet. Zunächst sprach die Akteurin vor der Bühne mit den Kindern. Schließlich verschwand sie hinter den geheimnisvollen Tüchern und erweckte ihre selbst gebastelten Puppen zum Leben. Sie schlüpfte in die Rolle des König Graubarts, dessen Tochter Prinzessin Isabella, des fieses Zaubersers Spitzbart sowie in diverse andere fiktive Puppengestalten. Immer wieder bezog sie ihr begeistertes Publikum in die Geschichte mit ein. Dabei durften die kleinen Gäste nach dem Kasperl suchen oder auch bei einem Lied mitsingen. Pure Spannung herrschte bis zum Schluss, um keinesfalls das Geheimnis von Spitzbart zu verraten. So schaffte Silvia Bauer es, die Kinder über eine Stunde in den Bann der Geschichte zu ziehen. Fragte die Laienkünstlerin nach Unterstützung während des Theaterstücks, konnte sie sich vor Meldungen kaum retten. Am Ende waren es fast zu wenig Figuren, als die Kinder sie am Ende zur großen Geburtstagsfeier vor die Bühne holen durften. – ker/F.: red

„Man muss öfter an den Körper denken“

Entertainer Stefan Mross und Partnerin Eva Luginger zu Gast im „My Mayr Med Resort“

Bad Birnbach. Stefan Mross (48) ist eine feste Größe im deutschen Showgeschäft. Dabei steht er als Showmaster bei „Immer wieder sonntags“ in der erfolgreichen Show im „Ersten“ als Moderator ebenso auf der Bühne wie bei Auftritten als Musiker und Entertainer. Seit mehr als 25 Jahren ist Mross im Rampenlicht. Das zehrt auch an den Kräften. Eine neue Kraftquelle scheint Stefan Mross zusammen mit seiner Partnerin Eva Luginger im Rottal gefunden zu haben. „Wir sind ziemlich kaputt reingegangen und sind nun völlig überwältigt, wie viel Kraft man auf so kurze Zeit schöpfen kann“, sagt er im Gespräch mit der Heimatzeitung. Eva Luginger bestätigt das. Sie waren eine Woche lang im neuen „My Mayr Med Resort“.



Stefan Mross und seine Partnerin Eva Luginger haben im „My Mayr Med Resort“ neue Kraft getankt und sind nun wieder voller Tatendrang.

Im Resort geht es um die „F.X. Mayr“-Kur, auf die man sich im neuen Hotel spezialisiert hat. Alles dreht sich um die Darmsanierung. Basische Schonkostgerichte aus saisonalen, regionalen und biologischen Produkten genießt man im Resort aufgrund individuell erstellter Ernährungsprogramme. Dazu kommt eine ganze Vielfalt an therapeutischen Möglichkeiten und natürlich auch Annehmlichkeiten, die man im Resort in Anspruch nehmen kann. Anfangs werden die Gäste komplett durchgecheckt. Kardiologi-



Auch Entspannungsübungen sind wichtig, um in kurzer Zeit Abstand vom Alltagsstress zu bekommen. – Fotos: Gröll

sche sowie Blutuntersuchungen gehören ebenso dazu wie Arztvisiten – und Besuche in der Rottal Terme. Der Tag im „My Mayr Resort“ beginnt mit einem „gesundheitlich strukturierten Frühstück-

chen“, wie Mross erzählt. Man lerne, durch spezielles Kautraining wenig zu essen. Das zeigt erstaunliche Wirkung, denn mit einer gespürten Form des Verzichts hat das offenkundig wenig zu tun: „Man isst eine Suppe und ist da-

nach satt“, ist Mross erstaunt. Auch eine Kochschule gibt es, und die wird auch Einzug ins Leben des Paares haben. „Unser Frühstück werden wir auf jeden Fall ändern“, bekräftigt Eva Luginger. Das Rottaler Bäderdreieck kannte Mross nach eigenem Bekunden nur vom Hörensagen. Das hat sich grundlegend geändert. „Wir sind sehr beeindruckt und machen das nächste Jahr sofort wieder“, kündigt er an und nimmt eine wichtige Erkenntnis mit: „Man muss einfach öfter auch an den eigenen Körper denken.“

Weiberroas im Huckenhamer Stadl

Ein Jahr wird es sicher nicht dauern, bis Stefan Mross an die Rottaler Waterkant zurückkehrt. Schon am 8. Februar wird es ein Wiedersehen geben, und zwar im Huckenhamer Stadl auf dem Vital-Camp in Bayerbach. Das verwandelt sich bei der Weiberroas unter dem Motto „Fluch der Karibik“ in die legendäre Black Pearl. Auf drei Areas gibt es viel Musik von zwei Live-Bands und DJs – und Stefan Mross wird mit von der Partie sein. Auch ein Schlagerfestival ist an gleicher Stelle im Gespräch. Das passt bestens, denn bekanntlich gilt Mross als begeisterter Camper. – vg