STUDIE

Strukturwandel der Gastronomie und Wirtshauskultur in Oberösterreich

Ursachen. Entwicklung. Perspektiven.
Zur aktuellen Situation der Wirtshauskultur.



von

em. Univ.-Prof. Dr. Dr. h.c. mult.
Friedrich Schneider

Emeritierter Professor der Universität Linz
Forschungsinstitut für Bankwesen

Unter Mitwirkung von

Günter W. Hager
Thomas Mayr-Stockinger

Im Auftrag des

WIR | Wirtschaftsnetzwerk

November *2026*

Strukturwandel der Gastronomie und Wirtshaussterben in Oberösterreich

von

Dr. Friedrich Schneider (friedrich.schneider@jku.at)

Em. Professor der Universität Linz

Forschungsinstitut für Bankwesen

Altenbergerstrasse 69, 4040 Linz, Österreich; Tel (mobil): 0664-308-5228

Unter Mitwirkung von

Thomas Mayr-Stockinger

Tel: 0664/3520040

thomas@stocki.at

und Günter W. Hager

Im Auftrag des Wirtschaftsnetzwerks

November *2026*

Inhaltsverzeichnis

Executive Summary **5**

1. Problemstellung und Zielsetzung **7**

2. Forschungsfrage **7**

3. Methodisches Vorgehen **8**

4. Empirischer Befund: Strukturwandel statt bloßer Schrumpfung **9**
4.1 Funktionale Verschiebung der Gastronomie 9
4.2 Räumliche Unterschiede zwischen Stadt, Tourismusraum und Landgemeinde 9
4.3 Preisentwicklung ausgewählter Gasthausprodukte in Linz 10
4.4 Arbeitshypothese zur Gastronomiestruktur in Oberösterreich 2026 14
4.5 Aktuelle Struktur nach Kategorien 14
4.6 Entwicklung über die letzten zehn Jahre 15
4.7 Mitarbeitersituation in kleinen, familiengeführten Wirtshäusern 17

5. Empirische Fallbeispiele **18**
5.1 Beispiel 1: Letzter Dorfwirt und Verlust sozialer Infrastruktur 18
5.2 Beispiel 2: Bürgergenossenschaft als neues Trägermodell 18
5.3 Fallbeispiel 3: Kostenkrise eines kleinen Wirtshauses 19
5.4 Wirtshauskultur und ökonomischer Druck 20

6. Ursachenanalyse **21**
6.1 Wirkungskette des Wirtshaussterbens 21
6.2 Nachfolge als strategischer Engpass 22

7. Lösungsvorschläge **23**
7.1 Bessere Datengrundlage und Segmentmonitoring 23
7.2 Wirtschaftliche Entlastung und Kostenmanagement 23
7.3 Neue Eigentums- und Betreibermodelle 24
7.4 Regionales Profil statt austauschbarer Vollsortimentskarte 24
7.5 Touristische Einbindung 24
7.6 Soziale Programmierung des Wirtshauses 24
7.7 Integrierte Umsetzungslogik 25
7.8 Rollenverteilung zwischen Betrieb, Gemeinde, Land und Tourismus 25

8. Fazit und Handlungsempfehlungen **26**
8.1 Kompaktes Fazit 26
8.2 Priorisierte Handlungsempfehlungen 27
8.3 Schlussfolgerungen 29

9. Argumente zum Strukturwandel in der Gastronomie und zur Rettung der Wirtshauskultur **30**
9.1 Das Wirtshaus als Ort lebendiger Alltagskultur 30
9.2 Regionale Küche und wirtschaftliche Verflechtung 30
9.3 Arbeitskosten, Steuerbelastung und wirtschaftlicher Spielraum 30
9.4 Wettbewerb zwischen Wirtshäusern und Vereinsgastronomie 31
9.5 Altbausubstanz, Barrierefreiheit, Brandschutz und Klimaschutz 31
9.6 Nachfolgekrise als wirtschaftliches Strukturproblem 32
9.7 Einschätzung zur Struktur der oberösterreichischen Gastronomie 32
9.8 Quellen- und Einordnungshinweis für die Studienfassung 34

Dank an die teilnehmenden Gastronomiebetriebe **35**

10. Quellenverzeichnis **36**
10.1 Amtliche Quellen 36
10.2 Quellen zu Tourismus und Regionalwirtschaft 36
10.3 Wissenschaftliche Literatur 36
10.4 Branchenquellen 37

11. Abbildungs- und Tabellenverzeichnis **37**
11.1 Abbildungsverzeichnis 37
11.2 Tabellenverzeichnis 37

12. Wissenschaftliche Einordnung und Hinweise zur Interpretation **38**
12.1 Datenbasis und Aussagegrenzen 38
12.2 Erläuterung der betriebswirtschaftlichen Grafiken 38
12.3 Methodische Grenzen und weiterführender Prüfbedarf 38

Executive Summary

Zentraler Befund: Die Gastronomie in Oberösterreich schrumpft nicht einheitlich, sondern verändert ihre Struktur. Während flexible, standardisierte, internationale und außer Haus nutzbare Angebote an Bedeutung gewinnen, geraten klassische, familiengeführte und regional verankerte Wirtshäuser zunehmend unter Druck. Die Gesamtzahl der Gastronomiebetriebe bildet diesen qualitativen Verlust nur unzureichend ab, weil amtliche Kategorien nicht zuverlässig erkennen lassen, welche Betriebe tatsächlich die kulturellen und sozialen Funktionen eines klassischen Wirtshauses erfüllen. Entscheidend ist daher nicht allein die Zahl vorhandener Betriebe, sondern deren Funktion für Gemeinde, Region und Alltagsleben.

Ursachen und wirtschaftliche Wirkungskette: Ausschlaggebend ist das Zusammenwirken steigender Lebensmittel-, Energie- und Personalkosten, geringer Margen, hoher Investitionserfordernisse, schwieriger Personalgewinnung, bürokratischer Belastungen, veränderten Konsumverhaltens und fehlender Nachfolge. Besonders kleinere Wirtshäuser im ländlichen Raum sind betroffen, weil begrenzte Nachfrage, hohe Arbeitsintensität und geringe Planbarkeit ihre wirtschaftliche Tragfähigkeit schwächen. Die Belastungen verstärken einander: Sinkende Margen erschweren notwendige Investitionen; Investitionsrückstände beeinträchtigen Attraktivität, Arbeitsbedingungen und Energieeffizienz; dadurch nehmen Wettbewerbsdruck und Nachfolgeprobleme weiter zu. Gestiegene Verkaufspreise sind deshalb nicht mit entsprechend höheren Gewinnen gleichzusetzen.

Gesellschaftliche und regionale Bedeutung: Das Wirtshaus ist mehr als ein Gastronomiebetrieb. Es dient als niederschwelliger Treffpunkt, Vereinslokal, Ort informeller Kommunikation und Vermittler regionaler Esskultur. Seine Schließung schwächt daher nicht nur das gastronomische Angebot, sondern auch soziale Infrastruktur, regionale Wertschöpfung, touristische Authentizität und die Lebendigkeit von Ortszentren. Besonders beim letzten Wirtshaus einer Gemeinde entsteht ein Verlust, der durch Lieferdienste, Imbisse oder andere spezialisierte Gastronomieformen funktional nicht vollständig ersetzt wird. Die Sicherung tragfähiger Wirtshausstandorte ist damit zugleich eine Frage der Regional-, Gemeinde-, Tourismus- und Kulturpolitik.

Handlungsbedarf: Erforderlich ist eine integrierte Wirtshaus- und Regionalpolitik. Erstens braucht Oberösterreich ein funktionales Segmentmonitoring, das klassische Wirtshäuser, ihre tatsächlichen Gemeindefunktionen und gefährdete Standorte präzise erfasst. Zweitens sollten grundsätzlich tragfähige Betriebe durch Investitionsförderung, Energie- und Kostenmanagement, betriebswirtschaftliche Beratung, digitale Instrumente und frühzeitige Nachfolgeplanung stabilisiert werden. Drittens sind bei fehlender Familiennachfolge alternative Eigentums- und Betreibermodelle wie Bürgergenossenschaften, gemeindenahe Besitzgesellschaften oder professionelle Pächtermodelle zu prüfen. Viertens müssen regionale Profilbildung, touristische Einbindung, digitale Sichtbarkeit und wiederkehrende soziale Angebote verbunden werden. Öffentliche Unterstützung kann Gebäude und Standorte sichern, ersetzt jedoch weder ein schlüssiges Betriebskonzept noch professionelle Betriebsführung.

1. Strukturwandel statt bloßer Schrumpfung: Nicht die Gastronomie insgesamt verschwindet; vielmehr werden regional verankerte, familiengeführte Wirtshäuser zunehmend durch spezialisierte, standardisierte und außer Haus nutzbare Angebotsformen verdrängt. Die reine Betriebszahl bildet den Verlust ihrer sozialen und kulturellen Funktionen daher nicht ausreichend ab.

2. Wirtschaftlichkeit und Nachfolge gehören zusammen: Steigende Kosten, hohe Arbeitsintensität, Investitionsbedarf und geringe Planbarkeit schwächen sowohl die Ertragskraft als auch die Bereitschaft zur Betriebsübernahme. Die Nachfolgekrise ist damit vor allem ein strukturelles Geschäftsmodellproblem.

3. Wirtshauspolitik ist integrierte Regionalpolitik: Wirtshäuser verbinden Gastronomie, soziale Infrastruktur, regionale Wertschöpfung, Kultur und Tourismus. Ihre Sicherung erfordert deshalb abgestimmte Maßnahmen von Betrieben, Gemeinden, Land und Tourismusorganisationen statt isolierter Einzelhilfen.

4. Zukunftsfähigkeit erfordert neue Kombinationen: Erfolgreiche Wirtshäuser brauchen professionelle Betriebsführung, ein klares regionales Profil, realistische Öffnungszeiten, digitale Sichtbarkeit und planbare soziale oder touristische Nachfrage. Wo die Familiennachfolge fehlt, können Genossenschaften, gemeindenahe Eigentumsmodelle oder professionelle Pächter den Standort sichern; öffentliche Unterstützung ersetzt jedoch kein tragfähiges Betriebskonzept.

1. Problemstellung und Zielsetzung

Die Gastronomie in Oberösterreich befindet sich in einem tiefgreifenden Strukturwandel. Die Gesamtzahl gastronomischer Berechtigungen bleibt zwar auf den ersten Blick relativ hoch, doch die innere Struktur verändert sich deutlich: Klassische, regional verankerte Wirtshäuser verlieren an Bedeutung, während Restaurants, Imbissformate, internationale Konzepte, Lieferangebote und systemgastronomische Betriebe an Sichtbarkeit gewinnen. Diese Entwicklung ist nicht nur betriebswirtschaftlich relevant, sondern betrifft auch Tourismus, regionale Wertschöpfung, Nahversorgung, Vereinsleben und soziale Begegnungsräume.

Ziel dieser angewandt-wissenschaftlichen Arbeit ist es, den Wandel der oberösterreichischen Gastronomie anhand der vorliegenden Unterlagen zu analysieren, empirisch anhand ausgewählter Beispiele einzuordnen und praxisnahe Lösungsvorschläge zur Stabilisierung der Wirtshauskultur zu entwickeln. Im Zentrum steht nicht die nostalgische Bewahrung eines historischen Idealbildes, sondern die Frage, unter welchen Bedingungen das Wirtshaus als wirtschaftlich tragfähiger, regionaler und sozialer Ort weiterbestehen kann.

2. Forschungsfrage

Die Untersuchungs- oder Forschungsfrage lautet: **Wie verändert sich die Struktur der oberösterreichischen Gastronomie, welche Ursachen erklären das Wirtshaussterben, und welche finanz- und allgemeinpolitischen Maßnahmen können klassische Wirtshäuser wirtschaftlich, touristisch und sozial stabilisieren?**

Daraus ergeben sich **drei Arbeitshypothesen**:

Erstens ist das Wirtshaussterben weniger Ausdruck eines allgemeinen Gastronomierückgangs als vielmehr einer Verschiebung innerhalb der Branche.

Zweitens geraten klassische Wirtshäuser besonders deshalb unter Druck, weil sie personalintensiv und damit kostenanfällig und nachfolgeabhängig sind.

Drittens kann die Wirtshauskultur nur dann erhalten werden, wenn wirtschaftliche Entlastung, neue Betreiber- und Eigentumsmodelle, touristische Einbindung und regionale Profilbildung gemeinsam gedacht werden.

Konkret lässt sich die Forschungsfrage etwa an folgenden drei Falltypen prüfen:

Fall 1: Am Ortszentrum einer Gemeinde wie Ansfelden, wo die Schließung des letzten Dorfwirts exemplarisch zeigt, dass nicht nur ein Betrieb, sondern ein sozialer Treffpunkt verloren geht und damit auch der Ortskern verwaist.

Fall 2: An genossenschaftlichen Initiativen im Mühlviertel, etwa in St. Oswald bei Haslach, St. Stefan-Afiesl oder Schenkenfelden, bei denen Bürgerinnen und Bürger Kapital bereitstellen und Verantwortung übernehmen, um ein Wirtshaus als regionale Infrastruktur zu sichern.

Fall 3: An kleinen Wirtshäusern mit weniger als 100 Sitzplätzen, bei denen steigende Energie-, Lebensmittel- und Personalkosten den wirtschaftlichen Spielraum so stark einengen, dass selbst stabile Nachfrage nicht automatisch zu Rentabilität führt.

3. Methodisches Vorgehen

Die Arbeit folgt einem angewandt-wissenschaftlichen Vorgehen. Sie verbindet eine sekundärstatistische Auswertung vorhandener Branchen- und Tourismusdaten mit einer qualitativen Strukturinterpretation. Die empirische Grundlage bilden die im Dokument vorhandenen WKO- und Branchendaten, die bereitgestellten Tabellen zur Entwicklung der Betriebsformen und Kostenquoten sowie ergänzende Fallhinweise aus öffentlich berichteten Beispielen.

Methodisch ist zu beachten, dass die amtliche Statistik klassische Betriebsarten wie Gasthaus, Restaurant, Kaffeehaus oder Buffet deutlich besser abbildet als alltagsnahe Kategorien wie Kebab, asiatische Gastronomie, Pizzeria, Systemgastronomie oder echtes Dorfwirtshaus. Diese Einschränkung erschwert die Untersuchung. Die Arbeit unterscheidet deshalb zwischen belastbaren statistischen Kennzahlen, plausiblen Schätzgrößen und qualitativen Marktbeobachtungen.

Die empirischen Beispiele dienen nicht als repräsentative Vollerhebung, sondern als angewandte Fallillustrationen. Sie zeigen, wie sich die übergeordneten Strukturtrends in Gemeinden, Betrieben und Regionen konkret auswirken können. Die daraus entwickelten Lösungsvorschläge sind daher als praxisorientierte Handlungsoptionen zu verstehen, die politisch, gemeindlich oder betrieblich weiter konkretisiert werden müssen.

Die Gliederung folgt einer stringenten Argumentationslogik: Zunächst werden Problemstellung, Forschungsfrage und Methode geklärt. Danach beschreibt Kapitel 4 den empirischen Strukturwandel der Branche. Kapitel 5 konkretisiert diesen Wandel anhand ausgewählter Beispiele. Kapitel 6 bündelt die Ursachen, Kapitel 7 leitet daraus Lösungsvorschläge ab, und Kapitel 8 verdichtet die Ergebnisse zu priorisierten Handlungsempfehlungen. Dadurch entsteht ein nachvollziehbarer Dreischritt aus Diagnose, Erklärung und Umsetzung.

4. Empirischer Befund: Strukturwandel statt bloßer Schrumpfung

Die vorhandenen Unterlagen zeigen deutlich, dass die oberösterreichische Gastronomie nicht einfach verschwindet. Vielmehr verändert sich ihre Zusammensetzung. Klassische Gasthäuser, Kaffeehäuser, Bars und Beisln verlieren relativ an Bedeutung, während Restaurants, Imbissformate, Lieferküchen und flexible Verabreichungsformen stärker werden. Dadurch entsteht ein neues gastronomisches Gefüge, in dem schnelle, standardisierte, internationale und außerhausfähige Angebote stärker vertreten sind als früher.

Besonders auffällig ist der Unterschied zwischen offizieller Kategorie und kultureller Realität. Ein Betrieb kann statistisch als Gasthaus oder Restaurant erscheinen, ohne im sozialen Sinn ein klassisches Wirtshaus zu sein. Umgekehrt können traditionelle Wirtshäuser in Sammelkategorien verschwinden. Genau diese statistische Unschärfe erschwert eine präzise politische Steuerung. Für eine angewandte Branchenpolitik reicht die bloße Gesamtzahl der Gastronomiebetriebe daher nicht aus; entscheidend ist die Frage, welche Funktionen die Betriebe tatsächlich erfüllen.

4.1 Funktionale Verschiebung der Gastronomie

Der Strukturwandel zeigt sich vor allem in einer funktionalen Verschiebung. Während das klassische Wirtshaus mehrere Funktionen bündelt, sind neue Gastronomieformen häufig stärker spezialisiert. Ein Lieferdienst erfüllt die Funktion der Versorgung, ersetzt aber keinen sozialen Treffpunkt. Ein Imbiss bietet schnelle Verpflegung, aber kaum Vereins- oder Gemeindekommunikation. Ein gehobenes Restaurant kann touristisch attraktiv sein, übernimmt jedoch nicht automatisch die Rolle eines niederschwelligen Alltagsortes. **Gerade diese funktionale Differenzierung erklärt, warum die reine Zahl der Gastronomiebetriebe wenig über den Zustand der Wirtshauskultur aussagt**.

Für eine regionale Bewertung ist daher entscheidend, welche Funktionen ein Betrieb im konkreten Umfeld übernimmt. In städtischen Lagen kann der Verlust eines Wirtshauses eher durch andere Treffpunkte kompensiert werden. In kleineren Gemeinden ist der Verlust wesentlich gravierender, weil alternative Orte fehlen oder weniger zugänglich sind. **Das Wirtshaus wirkt in ländlichen Gegenden als Schnittstelle zwischen privatem Alltag, Vereinsleben, lokaler Öffentlichkeit und regionaler Ökonomie.**

4.2 Räumliche Unterschiede zwischen Stadt, Tourismusraum und Landgemeinde

Der Strukturwandel verläuft räumlich ungleich. In städtischen Räumen entstehen neue gastronomische Angebote meist schneller, weil Frequenz, Kaufkraft, Laufkundschaft und Zielgruppenvielfalt höher sind. Dort verschiebt sich die Gastronomie häufig in Richtung internationaler Konzepte, Systemgastronomie, Cafés, Take-away-Angebote und Spezialformate. Der Verlust einzelner klassischer Gasthäuser wird dadurch statistisch weniger sichtbar, weil andere Betriebsformen nachrücken. Dennoch fehlen sie.

In touristischen Räumen hängt die Situation stark von Saison, Nächtigungen und Ausflugsverkehr ab. Wirtshäuser können dort von Gästen profitieren, stehen aber zugleich unter Druck, wenn Personal knapp und von den Lohnkosten her teuer ist und Spitzenzeiten

schwer planbar sind. In Landgemeinden ohne starken Tourismus ist die Lage besonders herausfordernd: Die lokale Nachfrage ist begrenzt, Öffnungszeiten müssen wirtschaftlich tragbar bleiben, und Nachfolgeentscheidungen hängen oft von familiären Ressourcen ab. Gerade hier ist das Wirtshaussterben am stärksten mit sozialer Infrastruktur verbunden.

4.3 Preisentwicklung ausgewählter Gasthausprodukte in Linz

Als ergänzende empirische Unterlage zeigt Tabelle 1 die Preisentwicklung gängiger Gasthausprodukte im Restaurant Josef, Landstraße 49, 4020 Linz, für den Zeitraum 2009 bis 2026. Die Werte verdeutlichen, dass insbesondere Hauptspeisen und alkoholfreie Getränke deutlich teurer wurden. Zum Vergleich betrug die kumulierte Inflationsrate in diesem Zeitraum 62,4 %.

Tabelle 1: Preisentwicklung gängiger Gasthausprodukte über 2009–2026 in Linz

Artikel; alle vom Restaurant Josef, Landstr. 49, 4020 Linz, Oberösterreich	Jahr 2009	Jahr 2014	Jahr 2019	Jahr 2024	Jahr 2026	Gesamter % Zuwachs 2009–2026
Bier 0,3 l	2,90	3,40	3,90	4,90	4,90	69,0 %
Bier 0,5 l	3,40	3,80	4,40	5,30	5,70	67,6 %
Coca Cola 0,33 l	2,60	3,00	3,20	4,10	4,70	80,8 %
Mineral prick. 0,75 l	5,00	5,90	6,00	7,00	7,00	40,0 %
Verlängerter Kaffee	2,40	2,70	3,10	3,70	3,80	58,3 %
Wiener Schweine-Schnitzel	9,80	12,10	12,80	17,60	18,50	88,8 %

Quelle: Günter Hager; E-Mail; Linz, August 2026.

4.3.1 Ergänzende Wirtshaus-Umfrage: Preisentwicklung und Kennzahlen

Graphik 1: Kosten, Ertragslage und Preise im Gasthaus in Oberösterreich von 2016 bis 2026

Kosten, Ertragslage und Preise im Wirtshaus

Entwicklung 2016 bis 2026 | Durchschnittswerte aus oberösterreichischen Wirtshäusern

Personalkostenquote (Löhne, Gehälter, KV)
2016: 39,83 %
2026: 42,93 %
+3,10 Prozentpunkte

Wareneinsatzquote (Lebensmittel, Getränke)
2016: 28,56 %
2026: 26,68 %
-1,88 Prozentpunkte

Betriebskostenquote (Miete/Pacht, Energie, AfA, Instandhaltung, Versicherung, Sonstiges)
2016: 15,55 %
2026: 15,75 %
+0,19 Prozentpunkte

GOP / Ertragslage (Gewinn vor Zinsen, Steuern)
2016: 16,06 %
2026: 14,65 %
-1,41 Prozentpunkte

Was von der GOP / Ertragslage noch bezahlt werden muss:
- Zinsen – deutlich höher
- Miete / Pacht – deutlich höher
- AfA (Abschreibungen)
- oft auch der Unternehmerlohn

Zinsen massiv gestiegen
Energie massiv gestiegen
Miete / Pacht massiv gestiegen
Instandhaltung massiv gestiegen

Deutliche Preissteigerungen – typische Produkte im Wirtshaus

Wiener Schnitzel
+60,2 %
2016: 11,11 €
2026: 17,80 €



Beilagensalat
+60,3 %
2016: 3,36 €
2026: 5,39 €

Frittatensuppe

+66,6 %
2016: 3,29 €
2026: 5,48 €

Bier 0,3 l

+42,0 %
2016: 3,19 €
2026: 4,53 €

Bier 0,5 l

+41,5 %
2016: 3,73 €
2026: 5,27 €

Cola 0,3 l

+43,5 %
2016: 2,80 €
2026: 4,02 €

Mineralwasser 0,3 l

+43,2 %
2016: 2,46 €
2026: 3,53 €

KV-Lohnerhöhungen in der Gastronomie 2016 bis 2026
bis zu +62,1 %

Preissteigerungen bei Speisen und Getränken im Wirtshaus
+42,0 % bis +66,6 %

Ertragslage gesunken
Trotz deutlich höherer Kosten bleibt am Ende weniger übrig. Die GOP (Gewinn vor Zinsen, Steuern) ist in den letzten 10 Jahren um
-1,41 Prozentpunkte
zurückgegangen.

Die ergänzende Wirtshaus-Umfrage für 2016 und 2026 zeigt: Höhere Verkaufspreise verbessern die Ertragslage nicht automatisch. In der ergänzenden Erhebung mit insgesamt 16 beteiligten Gastronomiebetrieben stieg die Personalkostenquote von 39,83 % auf 42,93 % des Umsatzes (+3,10 Prozentpunkte), während die Wareneinsatzquote von 28,56 % auf 26,68 % sank (–1,88 Prozentpunkte). Die Betriebskostenquote erhöhte sich leicht von 15,55 % auf 15,75 %. Zugleich fiel der operative Ergebnisanteil (GOP) von 16,06 % auf 14,65 % (–1,41 Prozentpunkte).

Auch die Gästepreise stiegen deutlich: Ein Wiener Schnitzel verteuerte sich laut Grafik von 11,11 € auf 17,80 € (+60,2 %), eine Frittatensuppe um 66,6 % und ein Bier (0,5 l) um 41,5 %. Die Durchschnittswerte für Speisen (+62,4 %) und Getränke (+42,5 %) gelten für die ausgewählten Positionen. Sie verdeutlichen die schwierige Balance zwischen notwendiger Preisanpassung, Zahlungsbereitschaft und steigenden Betriebskosten.

Quellen-/Bildnachweis: Wirtshaus-Umfrage, Grafik 1 „Kosten, Ertragslage und Preise im Wirtshaus“, Vergleich 2016/2026, Gesamterhebung n = 16; Kennzahlen und ursprüngliche Bildbeschriftung sind auf identische Auswertungsgrundlagen geprüft worden ; bereitgestellt für die ergänzende Studienauswertung 2026.

4.3.2 Bierpreis und betriebliche Kostenstruktur

Graphik 2: Entwicklung des Bierpreises von 2016 bis 2026



Quellen-/Bildnachweis: Wirtshaus-Umfrage, Grafik 6 „So hat sich der Bierpreis entwickelt“, Vergleich 2016/2026; Beträge und Quoten entsprechend Grafik, gerundet. Die anteiligen Eurobeträge sind Modellzuordnungen auf Basis durchschnittlicher Kostenquoten und keine Produkt-Einzelkostenrechnung. Stockinger, 2026, eigene Recherchen.

Am Beispiel eines halben Liters Bier wird das Zusammenspiel von Verkaufspreis und Kosten sichtbar (siehe Graphik 2). Der durchschnittliche Bruttopreis stieg von 3,73 € (2016) auf 5,27 € (2026), der Nettopreis nach Abzug von 20 % Umsatzsteuer von rund 3,11 € auf 4,39 €. Laut Grafik entfielen 2016 davon 1,24 € auf Personal, 0,89 € auf Wareneinsatz, 0,48 € auf Betriebskosten und 0,50 € auf GOP; 2026 waren es 1,89 €, 1,17 €, 0,69 € und 0,64 €.

Der GOP je Bierverkauf steigt zwar absolut von etwa 0,50 € auf 0,64 €, sinkt relativ zum Nettoumsatz jedoch von 16,06 % auf 14,65 %. Die Grafik zeigt damit: Höhere Verkaufspreise erhöhen die Eurobeträge, während die operative Marge enger wird. Aus dem GOP sind – je nach Rechnungslegung – noch Zinsen, Miete oder Pacht, Abschreibungen und häufig der Unternehmerlohn zu finanzieren.

4.3.3 Brutto- und Nettoerlös am Beispiel eines halben Liters Bier

Graphik 3: Brutto und Netto-Erlös am Beispiel eines halben Liters Bier



Quellen-/Bildnachweis: Wirtshaus-Umfrage, Grafik 1 „Bier 0,5 l – Kostenstruktur 2016/2026“, Grafikwerte einschließlich 20 % USt. und auf 100 % normierter Kostenverteilung, Stockinger, 2026, eigene Recherchen.

Bei gastronomischen Verkaufspreisen ist zwischen dem Bruttopreis des Gastes und dem betriebswirtschaftlich relevanten Nettoerlös zu unterscheiden. Für 0,5 l Bier zeigt die Grafik 3,73 € brutto im Jahr 2016 und 5,27 € im Jahr 2026. Nach Abzug von 20 % Umsatzsteuer verbleiben rund 3,11 € beziehungsweise 4,39 € netto. Dieser Betrag verteilt sich rechnerisch auf Wareneinsatz, Personal, Betriebskosten und operatives Ergebnis.

Der höhere Endverkaufspreis ist daher nicht mit zusätzlichem Gewinn gleichzusetzen. 2026 beansprucht der Personalaufwand absolut und relativ mehr, während der GOP-Anteil am Nettoerlös sinkt. Die Werte übertragen durchschnittliche Betriebsquoten anschaulich auf einen Bierverkauf; sie belegen nicht den Deckungsbeitrag des einzelnen Produkts.

.

4.4 Arbeitshypothese zur Gastronomiestruktur in Oberösterreich 2026

Als praxisbezogene Arbeitshypothese lässt sich für Oberösterreich 2026 folgende grobe Struktur der Gastronomie annehmen. Die Werte beruhen auf einer Expertenschätzung aus der Branchenpraxis und dienen der Orientierung; sie sind nicht als amtlich abgesicherte Vollerhebung zu verstehen.

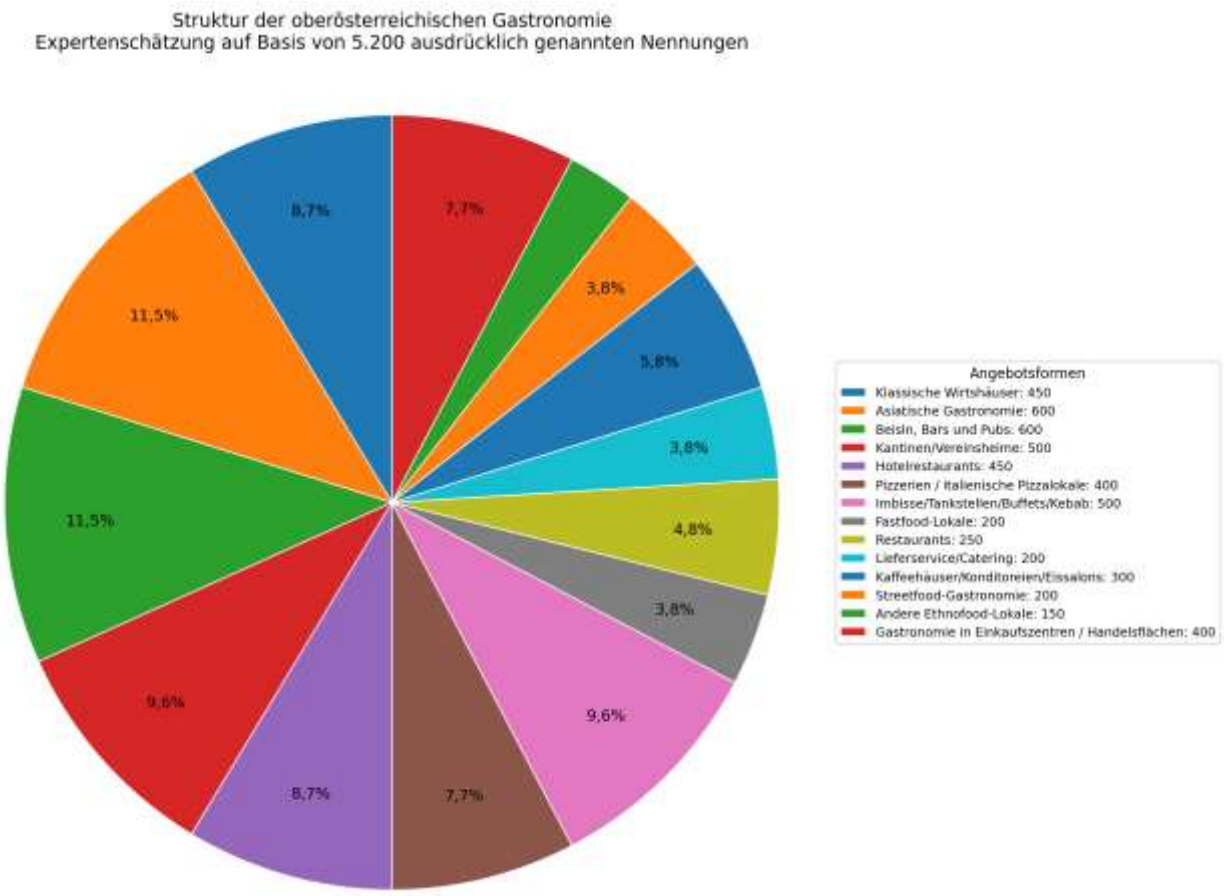
Klassische Wirtshäuser: ca. 450 Betriebe
Asiatische Gastronomie: ca. 600 Betriebe
Beisln, Bars und Pubs: ca. 600 Betriebe
Kantinen, Vereinsheime und vergleichbare Einrichtungen: ca. 500 Betriebe
Hotelrestaurants: ca. 450 Betriebe
Pizzerien / italienische Pizzalokale: ca. 400 Betriebe
Imbisse, Tankstellengastronomie, Buffets und Kebabstände: ca. 500 Betriebe
Fastfood-Lokale: ca. 200 Betriebe
Restaurants: ca. 250 Betriebe
Lieferservice, Catering: ca. 200 Betriebe
Kaffeehäuser, Konditoreien und Eissalons: ca. 300 Betriebe
Streetfood-Gastronomie: ca. 200 Betriebe
Andere Ethnofood-Lokale: ca. 150 Betriebe
Gastronomie in Einkaufszentren und verbundenen Handelsflächen (zB Möbelhaus): ca. 400 Betriebe

Die ausdrücklich genannten Kategorien ergeben rechnerisch rund 5.200 Nennungen. Die Differenz zur groben Ausgangszahl von rund 6.000 Gastronomiebetrieben erklärt sich daraus, dass die Aufstellung weder vollständig noch überschneidungsfrei ist. Einzelne Betriebsformen können sich definitorisch überschneiden oder in Mischformen auftreten.

Auffällig ist vor allem, dass klassische Wirtshäuser nach dieser Schätzung nur etwa 450 Betriebe und damit rund 7,5 % der angenommenen Gesamtzahl von rund 6.000 Gastronomiebetrieben ausmachen. Der überwiegende Teil des Marktes entfällt somit auf andere gastronomische Angebotsformen.

4.5 Aktuelle Struktur nach Kategorien

Die nachfolgende Visualisierung fasst die in Kapitel 9.7 dargestellte Expertenschätzung zur aktuellen Struktur der oberösterreichischen Gastronomie grafisch zusammen. Das Tortendiagramm bezieht sich auf die Summe der ausdrücklich genannten 5.200 Nennungen und dient damit der Veranschaulichung der relativen Größenverhältnisse innerhalb dieser Schätzung.



Graphik 4: Expertenschätzung zur Struktur der oberösterreichischen Gastronomie nach Angebotsformen (Quelle: eigene Darstellung auf Basis der in Kapitel 9.7 genannten Werte).

Die Darstellung zeigt besonders deutlich, dass die oberösterreichische Gastronomie nicht mehr überwiegend durch das klassische Wirtshaus geprägt wird. Stark vertreten sind vielmehr asiatische Gastronomie, Beisln, Bars und Pubs, Imbiss- und Schnellgastronomie, Hotelrestaurants sowie gastronomische Angebote in Handels- und Frequenzlagen. Das klassische Wirtshaus stellt innerhalb dieser Struktur nur mehr ein vergleichsweise kleines Segment dar.

Gleichzeitig ist methodisch zu beachten, dass die Grafik weder eine vollständige noch eine überschneidungsfreie Bestandsstatistik abbildet. Sie visualisiert eine praxisnahe Branchenstruktur und unterstützt die zentrale Aussage dieser Studie, dass die Gesamtzahl gastronomischer Betriebe wenig darüber aussagt, wie stark die traditionelle Wirtshauskultur innerhalb des Gesamtmarktes tatsächlich noch vertreten ist.

4.6 Entwicklung über die letzten zehn Jahre

Ein belastbarer Zehnjahresvergleich über die zeitliche Entwicklung ist der WKO-Vergleich von 31.12.2015 bis zum 31.12.2025. Für mehrere Kategorien lässt sich daraus ein eindeutiger Trend ableiten. Am stabilsten waren die Wirtshäuser/Gasthäuser: von 1.463 auf

1.449, also nur ein leichter Rückgang von insgesamt 1 %. Wesentlich stärker rückläufig waren Bars/Cafés/Beisln: von 1.864 auf 1.430 oder -23,3 %. Auch Imbiss/Buffets gingen mit -7,5 % zurück, während Lieferküchen/Catering (Zuwachs 52,9 %) und die freien, oft sehr flexiblen Speisen- und Getränkegewerbe (Zuwachs 35,4 %) stark zulegten. Das Bild ist jenes einer Branche, die sich von klassischen stationären Ausgehformaten zu flexibleren, standardisierten und stärker außerhausfähigen Formaten verschiebt.

Tabelle 2: Entwicklung der Gastronomiestruktur in Oberösterreich von 2015-2025/26

Kategorie	2015	2025/26	Veränderung
Wirtshäuser / Gasthäuser	1.463	1.449	–1,0 %
Restaurants	610	536	–12,1 %
Bars, Cafés und Beisln	1.864	1.430	–23,3 %
Imbissstände / Buffets / Würstelstände	1.202	1.112	–7,5 %
Konditoreien und Eissalons	79	70	–11,4 %
Lieferküchen / Partyservice / Catering	189	289	+52,9 %
Freie Gewerbe Verabreichung/Ausschank	593	803	+35,4 %

Quelle: WKO, 2026, Wien.

Für die küchenspezifischen Segmente – also asiatische Gastronomie, italienische/Pizza-Konzepte und Kebab – ist ein harter Zehnjahresvergleich aus offenen Primärquellen derzeit nicht belastbar. Qualitativ ist aber Folgendes naheliegend: Italienische/Pizza-Konzepte sind seit Jahren ein stabiles, flächendeckendes Alltagssegment; asiatische Angebote sind vor allem in Städten und Mittelzentren sichtbarer geworden; Kebab und ähnliche schnelle Ethno-Imbisskonzepte haben ihre Präsenz in urbanen Lagen ausgebaut, auch wenn dies in der amtlichen WKO-Berufszweigsystematik nicht sauber sichtbar ist. Diese qualitative Einordnung wird durch die aktuelle Verzeichnislage gestützt, nicht aber durch einen amtlichen Zeitreihenbeleg.

Für die Spitzengastronomie ist der Tenor dagegen klar positiv. Der aktuelle Gault&Millau-Stand 2026 weist in Oberösterreich 44 Restaurants mit mindestens zwei Hauben aus, darunter 7 mit 4 Hauben. Im MICHELIN Guide 2026 liegt Oberösterreich bei mindestens 14 aktuell ausgezeichneten Häusern, darunter das Restaurant Ois im Mühltalhof mit 2 MICHELIN-Sternen. Dieses Segment ist klein, hat in den letzten Jahren aber eher zugenommen. Parallel dazu berichten Branchenquellen für 2023 von Fachkräftemangel, stark gestiegenen Preisen und hohen Energiekosten, die besonders den breiten Markt belastet haben.

4.7 Mitarbeitersituation in kleinen, familiengeführten Wirtshäusern

Die Gastronomie ist überwiegend kleinbetrieblich strukturiert: Laut WKO-Branchendaten entfielen 2023 österreichweit 90,9 % der erfassten Gastronomieunternehmen auf Betriebe mit weniger als zehn unselbständig Beschäftigten (ohne geringfügig Beschäftigte). Diese Zahl betrifft die gesamte Gastronomie, nicht gesondert klassische Wirtshäuser. Nach den WKO-OÖ-Daten 2024 entfallen 17,07 % der erfassten Gastronomiebetriebe auf die Größenklassen von fünf bis 19 Beschäftigten (5–9: 11,84 %; 10–19: 5,23 %). Diese Größenklassen dürften für familiengeführte Wirtshäuser besonders relevant sein; eine eigene statistische Verteilung der Wirtshäuser liegt damit jedoch nicht vor.

Tabelle 5: Beschäftigtengrößenklassen in der Gastronomie Oberösterreichs (WKO OÖ, 2024)

Größenklasse	Anteil an Gastronomiebetrieben
EPU	35,33 %
1–4 Beschäftigte	45,46 %
5–9 Beschäftigte	11,84 %
10–19 Beschäftigte	5,23 %
20 oder mehr Beschäftigte	2,14 %

Quelle: WKO OÖ, Fachgruppe Gastronomie, Ausschusssitzung vom 26. September 2024, S. 5. Die ausgewiesenen Gruppen betreffen die Gesamtgastronomie; die zusammengefasste letzte Gruppe ist errechnet.

Für familiengeführte Traditionswirtshäuser ist weniger allein die Beschäftigtenzahl als die Arbeitsorganisation entscheidend. Die Eigentümer arbeiten vielfach auf Augenhöhe mit ihren Mitarbeitern unmittelbar in Küche oder Service, leiten Lehrlinge im Tagesgeschäft an und übernehmen zugleich Einkauf, Kalkulation, Dienstplanung und Personalfragen. Flache Hierarchien, kurze Entscheidungswege und die persönliche Wissensvermittlung sind eine Stärke. Zugleich fehlen bei Ausfällen von Schlüsselpersonen häufig gleichwertige Vertretungsmöglichkeiten.

Im Unterschied zu größeren Unternehmen stehen meist keine eigenen Büro-, Personal- oder Verwaltungsabteilungen zur Verfügung. Personalverrechnung und die korrekte Anwendung des kollektivvertraglichen Rahmens – etwa bei Einstufung, Arbeitszeit, Zuschlägen und Abrechnung – verlangen laufend Fachkenntnis und Zeit. Auch Nachweise, Meldungen und Behördenkontakte müssen neben dem eigentlichen Betrieb bewältigt werden. Diese Herausforderungen sind betriebspraktisch nachvollziehbar, lassen sich jedoch nicht unmittelbar aus den Beschäftigtenzahlen ableiten.

5. Empirische Fallbeispiele

5.1 Beispiel 1: Letzter Dorfwirt und Verlust sozialer Infrastruktur

Ein typisches empirisches Muster zeigt sich dort, wo der letzte Dorfwirt im Ortszentrum schließt. Der Betrieb verschwindet dann nicht nur als Anbieter von Speisen und Getränken, sondern auch als Treffpunkt für Stammtische, Vereinsrunden, Familienfeiern, informelle Gemeindekommunikation und lokale Öffentlichkeit. Der Verlust betrifft damit mehrere Funktionen gleichzeitig: Versorgung, Begegnung, regionale Identität und touristische Anschlussfähigkeit.

Für Gemeinden bedeutet ein solcher Fall, dass die Konsequenzen weit über die reine Marktlogik hinausgehen. Wenn der letzte Wirt zusperrt, entsteht ein Infrastrukturverlust ähnlich wie beim Wegfall eines Nahversorgers. Der empirische Befund legt daher nahe, das Dorfwirtshaus nicht nur als Privatbetrieb, sondern auch als standortrelevante Einrichtung zu betrachten. Daraus ergibt sich die Notwendigkeit gemeindlicher und regionaler Beteiligungsmodelle.

Ein konkretes Beispiel dafür ist Ansfelden bei Linz: Dort wurde berichtet, dass der letzte Dorfwirt im Ortszentrum geschlossen hat. Für die Gemeinde bedeutet ein solcher Fall, dass Stammtische, Vereinsbesprechungen, kleinere Feiern und informelle Begegnungen nicht einfach an einen gleichwertigen Ort ausweichen können. Besonders betroffen sind ältere Menschen, Vereine und lokale Initiativen, die auf kurze Wege und niederschwellige Treffpunkte angewiesen sind. Das Beispiel zeigt, dass Wirtshaussterben nicht nur als betriebliche Marktbereinigung verstanden werden kann, sondern als Verlust einer wichtigen sozialen sowie lokalen Alltagsinfrastruktur.

5.2 Beispiel 2: Bürgergenossenschaft als neues Trägermodell

Ein zweites empirisches Beispiel sind Bürgergenossenschaften, mit denen Gemeinden versuchen, ein Wirtshaus wieder zu eröffnen oder zu erhalten. Das Modell beruht darauf, dass Bürgerinnen und Bürger Kapital bereitstellen, ein Gebäude sichern und den Betrieb gemeinsam ermöglichen. Der Vorteil liegt darin, dass Eigentum, Standortinteresse und soziale Nachfrage gebündelt werden. Das Wirtshaus wird dadurch nicht nur Konsumort, sondern gemeinsames Projekt aller Beteiligten.

Die Herausforderung dieses Modells besteht darin, dass Kapital allein nicht genügt. Es braucht professionelle Betriebsführung, geeignetes Personal, ein tragfähiges gastronomisches Konzept und realistische Öffnungszeiten. Genossenschaften sind daher besonders dann erfolgversprechend, wenn sie unternehmerisch geführt werden: mit klarer Kostenrechnung, schlanker Karte, regionalem Profil, digitaler Verwaltung und professionellem Controlling.

5.3 Fallbeispiel 3: Kostenkrise eines kleinen Wirtshauses

Für ein kleines Gasthaus konnten folgende Kennzahlen ermittelt werden:

(i) Von 2020 bis 2026 stieg der Wareneinsatz von 23,6 % auf 30,0 % des Umsatzes, also um 27,1 %.

(ii) Der Mitarbeiteraufwand stieg von 29,0 % auf 42,1 % des Umsatzes, also um 45,2 % – der stärkste Anstieg.

(iii) Die Energiequote erhöhte sich von 2,1 % auf 2,5 %.

(iv) Gleichzeitig sank das GOP, also das operative Betriebsergebnis von 26,0 % auf 12,5 % des Umsatzes. Das ist ein Rückgang um 51,9 %.

Bereits diese vier Zahlen genügen, um den betriebswirtschaftlichen Befund zu erklären: Das klassische Wirtshaus ist heute nicht nur arbeitsintensiv, sondern auch betriebswirtschaftlich erheblich anfälliger als noch vor wenigen Jahren.

Die Kennzahlen im Dokument zeigen, dass Wareneinsatz, Personalaufwand und Energiequote in den vergangenen Jahren deutlich gestiegen sind, während das operative Ergebnis stark zurückging. Für ein kleines Wirtshaus bedeutet dies, dass ein immer größerer Teil des Umsatzes gebunden ist, bevor Unternehmerlohn, Investitionen, Pacht, Finanzierung und Rücklagen abgedeckt sind. Der Betrieb wird gerade auf dem Land gesellschaftlich gebraucht und wird gleichzeitig betriebswirtschaftlich immer weniger rentabel.

Dieses Beispiel erklärt, warum viele Betriebsübergaben scheitern. Ein Betrieb, der lange Arbeitszeiten, hohes Risiko und geringe Ertragsperspektive kombiniert, ist für die nächste Generation kaum attraktiv. Die Nachfolgefrage ist daher keine reine Familienfrage, sondern Ausdruck eines strukturellen Geschäftsmodellproblems.

Ein weiteres vereinfachtes Rechenbeispiel verdeutlicht die Belastung: Erzielt ein kleines Wirtshaus monatlich circa 60.000 Euro Umsatz, sind bei einem Personalaufwand von rund 40 Prozent bereits 24.000 Euro für Löhne und Lohnnebenkosten gebunden. Kommen ein Wareneinsatz von etwa 30 Prozent, also 18.000 Euro sowie Energie, Pacht, Versicherung, Finanzierung, Reparaturen und Abgaben hinzu, bleibt oft nur ein sehr geringer Betrag für Unternehmerlohn und Investitionen. Muss zusätzlich eine Kühlanlage erneuert oder eine Küche energetisch saniert werden, kann ein einzelnes Investitionsvorhaben die Jahresliquidität stark belasten. Genau in solchen Situationen entscheiden sich viele Familienbetriebe gegen eine Übergabe oder für die Schließung.

5.4 Wirtshauskultur und ökonomischer Druck

Graphik 5: Kosten, Ertragslage und Preise im Gasthaus von 2016 bis 2026 (Durchschnittswert)



Quellen-/Bildnachweis: Wirtshaus-Umfrage, Grafik 7 „Kosten, Ertragslage und Preise im Wirtshaus“, 2026; zur gesellschaftlichen Einordnung ergänzend: Stockinger, 2026; eigene Recherchen und Schneider, F. (2026), aus der Studie „Strukturwandel der Gastronomie und Wirtshaussterben in (Ober-)Österreich“, insbesondere Kapitel 5–8.

Die vergangenen zehn Jahre zeigen eine für traditionelle Wirtshäuser zentrale Spannung: Trotz höherer Speisen- und Getränkepreise bleibt die operative Ertragslage unter Druck. In der ergänzenden Auswertung stieg der Personalkostenanteil, während der GOP-Anteil am Umsatz sank. Höhere Gästepreise bedeuten daher nicht automatisch eine entsprechend bessere wirtschaftliche Lage der Wirte.

Im klassischen Wirtshaus hat dieser Befund auch gesellschaftliche Relevanz. Familiengeführte Gasthäuser sind häufig Treffpunkte für Vereine, Stammtische, Familienfeiern und informellen Austausch. Wirtschaftlich tragfähige Bedingungen sichern daher zugleich lokale Begegnungsräume und regionale Wirtshauskultur. Die Grafik veranschaulicht diesen Zusammenhang, ist jedoch keine repräsentative Messung des gesamten Gastronomiesektors.

6. Ursachenanalyse

Die Ursachen des Wirtshaussterbens lassen sich in vier Gruppen bündeln.

Erstens wirken betriebswirtschaftliche Faktoren: steigende Lebensmittelpreise, höhere Personalkosten, Energiebelastung, Investitionsrückstände und geringe Margen. Klassische Wirtshäuser sind davon besonders betroffen, weil sie meist personalintensiver arbeiten als Imbiss-, Liefer- oder Kettenkonzepte.

Zweitens verändert sich die Nachfrage. Jüngere Zielgruppen nutzen häufiger schnelle, internationale oder digitale Konsumformen. Essen wird stärker in Einkaufszentren, über Lieferdienste oder in standardisierten Formaten konsumiert. Das klassische Wirtshaus verliert dadurch spontane Alltagsfrequenz, auch wenn es weiterhin kulturell geschätzt wird.

Drittens bestehen strukturelle Nachteile im ländlichen Raum. Niedrigere Frequenzen, schwierige Personalgewinnung, Abhängigkeit von Stammgästen und fehlende Nachfolge wirken zusammen. Während touristische Orte oder städtische Lagen alternative Nachfragequellen haben, sind Dorfwirtshäuser stärker von lokalen Routinen abhängig.

Viertens erschwert die Datenlage zielgenaue Politik. Solange nicht klar erfasst wird, welche Betriebe tatsächlich klassische Wirtshausfunktionen erfüllen, bleiben Unterstützungsmaßnahmen unscharf. Eine Branche kann statistisch stabil erscheinen, obwohl genau jene Betriebe verschwinden, die für Regionalität und soziale Infrastruktur zentral sind.

6.1 Wirkungskette des Wirtshaussterbens

Die Ursachen wirken nicht isoliert, sondern verstärken einander. Steigende Kosten senken die Marge. Sinkende Margen erschweren Investitionen. Ausbleibende Investitionen verschlechtern Attraktivität, Arbeitsbedingungen und Energieeffizienz. Dadurch wird die Nachfolge noch schwieriger, und der Betrieb verliert langfristig an Wettbewerbsfähigkeit. Diese Wirkungskette erklärt, warum punktuelle Hilfen oft nicht ausreichen.

Besonders kritisch ist die Kombination aus hoher Arbeitsintensität und niedriger Planbarkeit. Ein Wirtshaus muss Personal, Einkauf, Küche, Service, Reinigung, Verwaltung, Werbung und Veranstaltungen koordinieren. Gleichzeitig schwankt die Nachfrage nach Wochentag, Saison, Wetter, Vereinskalender und Kaufkraft. Je kleiner der Betrieb ist, desto stärker schlagen einzelne Ausfälle, Reparaturen oder Krankheitsfälle durch. Damit wird das unternehmerische Risiko für Familienbetriebe besonders hoch.

6.1.1 KV-Lohnentwicklung 2016–2026

Ein weiterer Belastungsfaktor personalintensiver Wirtshäuser sind steigende kollektivvertragliche Entgelte (siehe Tabelle 3). Der Vergleich ausgewählter Berufs- und Funktionsgruppen zeigt für 2016 bis 2026 nominale Zuwächse von 18,8 % bis 62,8 %. Am stärksten stieg das Entgelt im ersten Lehrjahr: von 645 € auf 1.050 € (+62,8 %). Bei Küchenhilfen erhöhte es sich von 1.420 € auf 2.026 € (+42,7 %), bei Kellnern mit Lehrabschlussprüfung von 1.515 € auf 2.159 € (+42,5 %).

Die Werte verdeutlichen den Anpassungsdruck in der Personalplanung, sind aber nicht mit der betrieblichen Personalkostenquote gleichzusetzen. Diese hängt auch von Auslastung,

Personaleinsatz, Beschäftigungsmix, Produktivität, Überzahlungen und Umsatzentwicklung ab. Vor einer wissenschaftlichen Veröffentlichung sollten Einstufungen und Stichtage anhand der Original-KV-Tabellen geprüft werden.

Rechenmethode: (Monatsentgelt 2026 / Monatsentgelt 2016 – 1) × 100; auf eine Dezimalstelle gerundet.

Tabelle 3: KV-Lohnentwicklung 2016–April2026

Berufsgruppe	Gruppe	2016	2026	Anstieg
Lehrling, 1. Lehrjahr	Lehrling	645 €	1.050 €	+62,8 %
Abwäscher/Küchenhilfe	LG5	1.420 €	2.026 €	+42,7 %
Koch mit LAP	LG3	1.610 €	2.159 €	+34,1 %
Kellner mit LAP	LG3	1.515 €	2.159 €	+42,5 %
Chef de Partie	LG2	1.675 €	2.239 €	+33,7 %
Souschef	LG2	1.885 €	2.239 €	+18,8 %
Restaurantleiter/Oberkellner	LG1	1.910 €	2.546 €	+33,3 %
Küchenchef	LG1	2.045 €	2.546 €	+24,5 %

Quellen-/Bildnachweis: Vom Auftraggeber übermittelte KV-Vergleichswerte 2016/2026 für die angegebenen Berufsgruppen; eigene Prozentberechnung.; Stockinger, 2026, eigene Recherchen

6.2 Nachfolge als strategischer Engpass

Die Nachfolgefrage ist einer der zentralen Engpässe. Früher wurde ein Wirtshaus häufig innerhalb der Familie weitergegeben. Heute konkurriert die Übernahme mit anderen Berufs- und Lebensentwürfen. Lange Arbeitszeiten, Wochenenddienste, hohe Investitionen, Personalverantwortung und unsichere Erträge machen die Übernahme für viele potenzielle Nachfolgerinnen und Nachfolger unattraktiv. Das Problem liegt daher nicht nur im fehlenden Interesse an Gastronomie, sondern in der Struktur des Geschäftsmodells.

Eine nachhaltige Strategie muss deshalb vor der Übergabe ansetzen. Gemeinden und Regionen sollten gefährdete Betriebe frühzeitig identifizieren, Gespräche mit Eigentümern führen, Investitionsbedarf analysieren und mögliche Betreiber- oder Beteiligungsmodelle prüfen. Nachfolge darf nicht erst dann Thema werden, wenn der Betrieb bereits geschlossen ist. Je früher Gebäude, Betreiberkonzept, Finanzierung und regionale Nachfrage zusammengeführt werden, desto höher ist die Chance auf Weiterbestand.

7. Lösungsvorschläge

7.1 Bessere Datengrundlage und Segmentmonitoring

Oberösterreich sollte ein fortlaufendes Gastronomie-Segmentmonitoring aufbauen. Erfasst werden sollten nicht nur Gewerbeberechtigungen, sondern funktionale Kategorien wie Dorfwirtshaus, klassisches Gasthaus, Hotelrestaurant, Imbiss, Lieferküche, Systemgastronomie, Pizzeria, asiatische Gastronomie, Café, Bar und Eventbetrieb. Dadurch würde sichtbar, wo tatsächlich Versorgungslücken entstehen und welche Gemeinden vom Verlust des letzten Wirtshauses betroffen sind.

7.2 Wirtschaftliche Entlastung und Kostenmanagement

Für kleine Wirtshäuser braucht es zielgenaue Entlastung bei jenen Kosten, die sie strukturell besonders belasten. Dazu zählen Investitionsförderungen für energieeffiziente Küchen, Kühlung und Heizung, Beratungsprogramme zur Speisekartenkalkulation, regionale Einkaufsgemeinschaften, digitale Buchungs- und Kassensysteme sowie Unterstützung bei Personalplanung und Prozessoptimierung. Entscheidend ist, dass Förderung nicht dauerhaft Defizite ersetzt, sondern die betriebliche Tragfähigkeit verbessert.

7.2.1 Praxistaugliche Entlastung kleiner Wirtshausbetriebe

Wo der Wirt selbst kocht oder serviert, fehlt während administrativer Aufgaben oder behördlicher Kontrollen häufig seine Arbeitskraft unmittelbar im Gästebetrieb. Nicht der Vorwurf eines Verstoßes steht dabei im Vordergrund, sondern der zusätzliche Zeitbedarf, der gerade in kleinen Teams in Küche und Service spürbar wird. Deshalb sollten Dokumentation und Meldewege soweit möglich vereinfacht, bereits vorhandene Nachweise anerkannt und Kontrollen unterschiedlicher Stellen dort gebündelt oder zeitlich abgestimmt werden, wo dies rechtlich und fachlich sinnvoll ist. Notwendige Prüfungen sowie Arbeits-, Gesundheits- und Sicherheitsstandards bleiben selbstverständlich bestehen.

Auch bei Personalverrechnung und kollektivvertraglichen Vorgaben wären verständliche, einheitliche Arbeitshilfen, übersichtliche digitale Verfahren und leicht zugängliche fachliche Auskünfte hilfreich. Freiwillige gemeinsame Verwaltungsleistungen, Weiterbildung und regionale Vertretungskooperationen könnten kleine Betriebe zusätzlich unterstützen, ohne ihre eigenständige Führung und persönliche Ausbildungskultur zu beeinträchtigen.

Die Vorschläge sind als zu prüfende Entlastungsmaßnahmen zu verstehen; ihre Wirksamkeit und rechtliche Umsetzung sollten anhand konkreter Pilotprojekte bewertet werden.

7.3 Neue Eigentums- und Betreibermodelle

Wo Familiennachfolge fehlt, sollten alternative Modelle systematisch geprüft werden: Bürgergenossenschaften, gemeindenahe Besitzgesellschaften, Pächtermodelle, Kooperationen mit regionalen Produzenten, Beteiligung lokaler Unternehmen oder hybride Modelle aus Nahversorger und Wirtshaus. Wichtig ist eine klare Rollentrennung: Die Gemeinde oder Genossenschaft kann Standort und Infrastruktur sichern; die operative Führung sollte professionell und betriebswirtschaftlich verantwortlich organisiert sein.

7.4 Regionales Profil statt austauschbarer Vollsortimentskarte

Das Wirtshaus der Zukunft sollte nicht versuchen, jedes Gericht für jede Zielgruppe anzubieten. Erfolgsversprechender ist eine kleinere, kalkulierbare und regionale Karte mit klarer Herkunft: lokale Fleisch- und Gemüseproduzenten, regionale Biere, Most, saisonale Schwerpunkte und traditionelle Gerichte in zeitgemäßer Umsetzung. Dadurch sinkt Komplexität, während die Differenzierung gegenüber Ketten- und Imbisskonzepten steigt.

7.5 Touristische Einbindung

Wirtshäuser sollten stärker in touristische Produkte eingebunden werden: Rad- und Wanderrouten mit Wirtshausstationen, Genussrouten, Bier- und Mostangebote, Kooperationen mit Hotels, digitale Sichtbarkeit in Gästekarten und regionale Kulinarikpakete. So kann das Wirtshaus zusätzliche Nachfrage erschließen, ohne seine Alltagsfunktion für Einheimische zu verlieren.

7.6 Soziale Programmierung des Wirtshauses

Ein Wirtshaus wird nicht allein durch Speisen erhalten, sondern durch wiederkehrende soziale Anlässe. Stammtische, Vereinsabende, Musik, Themenabende, Mittagstische für ältere Menschen, regionale Verkostungen, Kooperationen mit Schulen und Produzenten oder kleine Kulturveranstaltungen können Frequenz schaffen. Das Ziel ist ein planbarer Begegnungsort, der soziale Relevanz und wirtschaftliche Nachfrage verbindet.

7.7 Integrierte Umsetzungslogik

Die vorgeschlagenen Maßnahmen sollten nicht als lose Liste verstanden werden, sondern als integrierte Umsetzungslogik. Am Beginn steht die Identifikation gefährdeter Standorte. Danach folgt eine betriebswirtschaftliche Prüfung: Kostenstruktur, Investitionsbedarf, Nachfragepotenzial, Personalverfügbarkeit und Eigentumsverhältnisse müssen gemeinsam betrachtet werden. Erst auf dieser Grundlage kann entschieden werden, ob ein Betrieb durch Beratung, Investitionsförderung, Pächtermodell, Genossenschaft oder touristische Einbindung stabilisiert werden kann.

Für die Umsetzung empfiehlt sich ein regionaler Wirtshaus-Check. Dieser könnte aus fünf Bausteinen bestehen: Standortanalyse, Betriebsanalyse, Sozialraumanalyse, Finanzierungsmodell und Umsetzungsplan. Die Standortanalyse bewertet Frequenz, Erreichbarkeit und touristisches Umfeld. Die Betriebsanalyse prüft Kosten, Prozesse und Investitionen. Die Sozialraumanalyse klärt, welche Vereine, Gruppen und Gemeindenutzungen den Betrieb tragen könnten. Das Finanzierungsmodell definiert Eigentum, Pacht, Beteiligungen und Förderbedarf. Der Umsetzungsplan legt konkrete Schritte, Verantwortlichkeiten und Zeiträume fest.

7.8 Rollenverteilung zwischen Betrieb, Gemeinde, Land und Tourismus

Eine stringente Strategie braucht klare Rollen. Der Betrieb ist für Qualität, Kalkulation, Personalführung, Service und unternehmerische Entscheidungen verantwortlich. Die Gemeinde kann Standortinteressen bündeln, Gespräche moderieren, Räume sichern und soziale Nutzung unterstützen. Das Land kann Daten, Förderinstrumente und Beratungsprogramme bereitstellen. Tourismusorganisationen können Wirtshäuser in Routen, Gästekarten, Kulinarik-Angebote und digitale Kommunikation integrieren.

Entscheidend ist, dass Verantwortung nicht unklar verteilt bleibt. Wenn ein Wirtshaus als soziale Infrastruktur gelten soll, darf die Last nicht allein beim Betreiber liegen. Umgekehrt ersetzt öffentliche Unterstützung keine unternehmerische Professionalität. Tragfähig wird das Modell erst, wenn öffentliche, gemeinschaftliche und betriebliche Rollen sauber getrennt und zugleich koordiniert werden.

8. Fazit und Handlungsempfehlungen

8.1 Kompaktes Fazit

Die Analyse zeigt: Das Wirtshaussterben in Oberösterreich ist kein einfacher Rückgang der Gastronomie, sondern Ausdruck eines tiefgreifenden Strukturwandels. Gastronomische Angebote bleiben insgesamt vorhanden, doch ihre Formen, Zielgruppen und Funktionen verändern sich. Besonders unter Druck geraten klassische, regional verankerte Wirtshäuser, weil sie steigende Kosten, Personalengpässe, geringe Frequenzen, Investitionsbedarf und fehlende Nachfolge gleichzeitig bewältigen müssen.

Das Wirtshaus ist dabei mehr als ein privater Gastronomiebetrieb. Es erfüllt in vielen Gemeinden Funktionen sozialer Infrastruktur: als Treffpunkt, Vereinslokal, Ort informeller Kommunikation, touristischer Identität und regionaler Wertschöpfung. Wenn der letzte Dorfwirt schließt, geht daher nicht nur ein Angebot an Speisen und Getränken verloren, sondern ein Stück lokaler Öffentlichkeit.

Um die Dringlichkeit von Reformen und dafür notwendigen Handlungen zu verdeutlichen, werden hier drei wesentliche Gedanken/Punkte, die von Günter Hager (Hager: E-Mail-Korrespondenz, 23.10.2026, 15:00 Uhr) stammen, übernommen:

(1) Das Wirtshaus als Säule des Tourismus
Die Seele des österreichischen Tourismus sitzt am Wirtshaustisch. Berge und Seen hat auch Kanada. Aber dort gibt es kein „Bratl in der Rein“, keine Salzburger Nockerl und sehr wenige Wirte, die ihre Gäste beim Namen kennen. Das Wirtshaus, gerade das oberösterreichische, ist gelebte Kultur und keine Kulisse. Die Landschaft bringt die Gäste her, das Wirtshaus bringt sie wieder. Darum ist die Wirtshauskultur eine der stärksten Säulen des österreichischen Tourismus.

(2) Das Wirtshaus als Ausbildungsstätte
Die weltberühmten österreichischen Köche und Kellner von einst waren kulinarische Botschafter Österreichs und arbeiteten in den berühmtesten Hotels der Welt, bis hinauf zum Generaldirektor. Sie kamen zu einem großen Teil aus dem Wirtshaus. Dort haben sie ihr Handwerk gelernt, vielschichtig und mit all seinen kulturellen Tiefen: Küche, Service, Gastlichkeit und den Umgang mit Menschen.
Diese Ausbildung bietet kein anderes System. Weder die asiatische Küche noch Systemgastronomie oder Fastfood vermitteln diese Breite und Tiefe. „Stirbt“ das Wirtshaus, verschwindet auch die Ausbildung, und mit ihr der Nachwuchs, der Österreichs Gastlichkeit in die Welt getragen hat.

(3) Eine klare Definition gegen das Gastro-Bashing
Viele Kritiker an der „Gastronomie“ werfen alles in einen Topf, vom Fastfood bis zum Familienbetrieb mit eigener Küche. So trifft das immer aggressivere Gastro-Bashing am Ende das Wirtshaus, gerade das oberösterreichische, und damit den wichtigsten Ausbildungsplatz für Lehrlinge, Köche und Kellner. Eine klare Definition, wer Wirtshaus ist, würde das ändern. Dann wäre sichtbar, wer wirklich ausbildet und Kultur trägt, und wer sich vom Gastro-Bashing angesprochen fühlen sollte.

8.2 Priorisierte Handlungsempfehlungen

Die Empfehlungen lassen sich auf vier zentrale Prioritäten verdichten.

1. Verbesserung der Datengrundlage und gezieltes Monitoring

Oberösterreich sollte genauer erfassen, welche Betriebe tatsächlich klassische Wirtshausfunktionen erfüllen und welche Gemeinden vom Verlust des letzten Wirtshauses betroffen sind. Ohne ein solches Segmentmonitoring bleiben Unterstützungsmaßnahmen unscharf.

2. Wirtschaftliche Entlastung und Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit

Gefährdete Wirtshäuser müssen wirtschaftlich entlastet und zugleich professioneller aufgestellt werden. Besonders wichtig sind steuerliche Erleichterungen, Bürokratieabbau, Unterstützung bei Energie- und Investitionskosten, betriebswirtschaftliche Beratung sowie tragfähige Nachfolgelösungen.

Entscheidend ist, dass sich vor allem der laufende Betrieb eines traditionellen Wirtshauses wieder wirtschaftlich rechnen muss. Auch gut geführte und gut besuchte Betriebe müssen ausreichende Erträge erwirtschaften, notwendige Investitionen finanzieren und einen angemessenen Unternehmerlohn erzielen können. Förderungen sollen daher nicht dauerhaft Defizite ausgleichen, sondern wirtschaftlich tragfähige Rahmenbedingungen schaffen.

Besondere Berücksichtigung verdienen traditionelle, seit Generationen familiengeführte Wirtshäuser. Diese befinden sich häufig in historischen Bestandsgebäuden, in denen die Umsetzung heutiger baulicher und gesetzlicher Anforderungen wesentlich aufwendiger und kostenintensiver ist als bei Neubauten.

> *„Brandschutz, Arbeitnehmerschutz, Belichtungsflächen, Raumhöhen oder Barrierefreiheit lassen sich bei einem Neubau von Anfang an einplanen. In einem jahrzehnte- oder jahrhundertealten Wirtshaus sind dieselben Anforderungen oft nur mit enormem finanziellen Aufwand umsetzbar. Gerade unsere klassischen Wirtshäuser sind vielfach über Generationen gewachsene Bestandsobjekte. Hier braucht es mehr Augenmaß, praxistaugliche Lösungen und wirtschaftliche Verhältnismäßigkeit, ohne die notwendigen Sicherheitsstandards infrage zu stellen.“*
>
> ***– Thomas Mayr-Stockinger, Gastronom und Branchenvertreter (2026)***

Wesentliche Ansatzpunkte sind:

- **Steuerliche und bürokratische Entlastung** traditioneller Familienbetriebe sowie Erleichterungen bei Betriebsübergaben.
- **Praxisgerechte Umsetzung baulicher Auflagen** bei Brandschutz, Arbeitnehmerschutz (z. B: Raumhöhen, Belichtungsflächen), Klimaschutz und Barrierefreiheit.

- **Bestandsschutz und Investitionssicherheit** durch verhältnismäßige Anforderungen, alternative Lösungen und gezielte Förderungen für historische Betriebsgebäude.

Ziel ist es, die wirtschaftliche Existenz traditioneller Wirtshäuser langfristig zu sichern, ohne ihre historisch gewachsene Struktur und ihren kulturellen Charakter zu gefährden.

3. Entwicklung neuer Träger- und Betreibermodelle

Wenn die klassische Familiennachfolge ausfällt, sind alternative Modelle notwendig. Bürgergenossenschaften, gemeindenahe Besitzgesellschaften, Pächtermodelle oder hybride Konzepte aus Wirtshaus, Nahversorgung, Kultur und Tourismus können Standorte sichern. Entscheidend bleibt eine klare Rollenverteilung zwischen öffentlicher Unterstützung, gemeinschaftlicher Verantwortung und professioneller Betriebsführung.

4. Die oberösterreichische Wirtshauskultur mit Stammtisch als immaterielles Kulturerbe bewahren

Das klassische oberösterreichische Wirtshaus ist weit mehr als ein Gastronomiebetrieb. Es ist ein Ort regionaler Identität, gelebter Tradition, gesellschaftlicher Begegnung und generationenübergreifender Gemeinschaft. Insbesondere die Stammtischkultur stellt eine historisch gewachsene Form des sozialen Austausches dar.

Die angestrebte Anerkennung der „Oberösterreichischen Wirtshauskultur mit Stammtisch“ als immaterielles Kulturerbe im Rahmen der UNESCO-Konvention sollte daher als wichtiger kulturpolitischer Ansatz verfolgt werden. Eine solche Anerkennung wäre nicht nur eine Würdigung der Tradition, sondern könnte auch die öffentliche Wahrnehmung und langfristige Sicherung dieser Kulturform stärken.

Daraus ergeben sich konkrete Handlungsfelder:

Kulturerbe sichtbar machen: Anerkennung und öffentliche Wertschätzung der Wirtshaus- und Stammtischkultur fördern.
Tradition und Wissen weitergeben: regionale Kochkultur, handwerkliche Fertigkeiten und Gastgebertraditionen über Generationen erhalten.
Gesellschaftliche Treffpunkte sichern: Wirtshäuser als Orte für Vereine, Stammtische, Dorfgemeinschaft und kulturelle Veranstaltungen stärken.
Regionale Identität fördern: Zusammenarbeit mit Landwirtschaft, regionalen Produzenten, Tourismus und Gemeinden intensivieren.
Kulturellen Erhalt wirtschaftlich ermöglichen: kulturpolitische Anerkennung mit gezielten Maßnahmen zur langfristigen betrieblichen Absicherung verbinden.

Die Bewahrung dieses Kulturerbes darf sich nicht allein auf symbolische Anerkennung beschränken. Eine lebendige Wirtshauskultur kann nur dort bestehen, wo auch die wirtschaftlichen Voraussetzungen für den Fortbestand der Betriebe gegeben sind.

8.3 Schlussfolgerungen

1. Strukturwandel statt bloßer Schrumpfung: Der zentrale Befund ist nicht ein einheitlicher Rückgang der Gastronomie, sondern eine Verschiebung zwischen Angebotsformen. Die Gesamtzahl der Betriebe sagt daher wenig darüber aus, ob regional verankerte, familiengeführte Wirtshäuser und ihre sozialen Funktionen erhalten bleiben.

2. Wirtschaftlichkeit und Nachfolge sind untrennbar verbunden: Hohe Arbeitsintensität, steigende Kosten, Investitionsbedarf und geringe Planbarkeit schwächen Rendite und Attraktivität einer Übernahme. Die Nachfolgekrise ist deshalb nicht nur familiär oder kulturell, sondern wesentlich ein strukturelles Geschäftsmodellproblem.

3. Wirtshauspolitik ist integrierte Regionalpolitik: Weil Wirtshäuser zugleich Gastronomiebetrieb, sozialer Treffpunkt, Teil regionaler Wertschöpfung und touristischer Identität sind, müssen wirtschaftliche Förderung, Gemeindeentwicklung, Kultur, Tourismus und soziale Infrastruktur gemeinsam gedacht werden. Einzelne Rettungsaktionen reichen nicht aus.

4. Zukunftsfähigkeit erfordert neue Kombinationen: Tragfähige Wirtshäuser brauchen professionelle Betriebsführung, ein klares regionales Profil, realistische Öffnungszeiten, digitale Sichtbarkeit und planbare soziale oder touristische Nachfrage. Wo die Familiennachfolge fehlt, können Genossenschaften, gemeindenahe Besitzmodelle oder professionelle Pächter den Standort sichern; öffentliche Unterstützung ersetzt jedoch kein wirtschaftlich belastbares Betriebskonzept**.**

9. Weitere Argumente zum Strukturwandel in der Gastronomie und zur Rettung der Wirtshauskultur

9.1 Das Wirtshaus als Ort lebendiger Alltagskultur

Das klassische oberösterreichische Wirtshaus erfüllt über die Bewirtung hinaus eine soziale und kulturelle Funktion. Es schafft niederschwellige Begegnungen zwischen Generationen, Berufsgruppen, Vereinen, Einheimischen und Gästen. Vor allem der Stammtisch ermöglicht regelmäßige, informelle Kontakte ohne formale Mitgliedschaft. Für neu Zugezogene kann das Wirtshaus den Einstieg in das Ortsleben erleichtern; für Reisende eröffnet es Zugang zur regionalen Alltagskultur. Das Verschwinden solcher Betriebe bedeutet deshalb nicht nur den Verlust gastronomischer Angebote, sondern häufig auch den Rückgang öffentlich zugänglicher sozialer Infrastruktur.

Vor diesem Hintergrund wird die Anerkennung der „Oberösterreichischen Wirtshauskultur mit Stammtisch“ als immaterielles Kulturerbe angestrebt. Gegenstand einer solchen Anerkennung wären die gelebten Praktiken, Wissensbestände und Formen gesellschaftlicher Begegnung, nicht das einzelne Wirtshausgebäude. Die beantragte Anerkennung ist dabei von einer bereits erfolgten Aufnahme in ein Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes klar zu unterscheiden.

9.2 Regionale Küche und wirtschaftliche Verflechtung

Im Unterschied zu einem ausschließlich auf Speisen und Getränke ausgerichteten Verpflegungsangebot verbindet das traditionelle Wirtshaus häufig regionale Küche mit lokaler Identität und gesellschaftlicher Teilhabe. Die Speisekarte spiegelt Jahreszeiten, landwirtschaftliche Erzeugnisse und überlieferte Zubereitungsformen wider: Fischgerichte im Salzkammergut, Knödeltraditionen im Mühlviertel und regional unterschiedliche Spezialitäten im Innviertel und Traunviertel verdeutlichen diese Vielfalt. Saisonale Gerichte wie Bärlauch, Spargel, Schwammerl oder Wild machen das Wirtshaus zu einem Vermittler regionaler Esskultur.

Darüber hinaus sind viele Wirtshäuser Abnehmer regionaler landwirtschaftlicher und gewerblicher Leistungen. Die Zusammenarbeit mit Bauernhöfen, Fleischereien, Bäckereien, Brauereien und weiteren Lieferanten kann zur lokalen Wertschöpfung beitragen. Die konkrete Stärke dieses Effekts variiert je nach Beschaffungspraxis des einzelnen Betriebs; eine pauschale Abgrenzung gegenüber internationalen oder systemgastronomischen Konzepten wäre empirisch nicht gerechtfertigt.

9.3 Arbeitskosten, Steuerbelastung und wirtschaftlicher Spielraum

Der Faktor Arbeit stellt für personalintensive Wirtshäuser eine zentrale betriebswirtschaftliche Größe dar. Neben den kollektivvertraglichen Bruttolöhnen fallen Dienstgeberbeiträge und weitere arbeitsbezogene Aufwendungen an. Umsatzsteuer, laufende Betriebskosten, Finanzierung, Investitionsbedarf sowie ertragsabhängige Abgaben beeinflussen zusätzlich, welcher Anteil der Einnahmen letztlich zur Verfügung steht. Gerade bei schwacher Ertragslage können daher gestiegene Verkaufspreise nicht unmittelbar als entsprechend gestiegene Gewinne interpretiert werden.

„Wenn man die verschiedenen Lohnkosten, Steuern und Abgaben betrachtet, bleibt von dem, was der Gast bezahlt, oft erschreckend wenig übrig. Als Wirt habe ich den Eindruck, dass die gesamte Belastung in einzelnen Kalkulationen in die Größenordnung von 65 Prozent reichen kann. Das ist eine betriebliche Einschätzung und keine allgemeingültige Steuerquote.“ – Thomas Mayr-Stockinger, Branchenvertreter und Gastronom (2026).

Die genannte Größenordnung von 65 Prozent beschreibt eine persönliche betriebswirtschaftliche Einschätzung und keine statistisch nachgewiesene Quote. Eine exakte Berechnung ist nur für einen konkret definierten Modellbetrieb möglich, da Umsatzsteuer, Lohnnebenkosten, sonstige Steuern und Abgaben unterschiedlichen Bemessungsgrundlagen unterliegen und nicht additiv als einheitlicher Satz vom Bruttopreis verstanden werden dürfen.

9.4 Wettbewerb zwischen Wirtshäusern und Vereinsgastronomie

Klassische Gastronomiebetriebe konkurrieren in kleineren Gemeinden teilweise mit Vereinslokalen und vergleichbaren Einrichtungen. Bei bestimmten Vereinstätigkeiten können Ehrenamt und gesetzlich vorgesehene Begünstigungen die Kostenstruktur beeinflussen. Daraus können im Einzelfall Wettbewerbsvorteile gegenüber ganzjährig gewerblich tätigen Wirtshäusern entstehen. Die Unterschiede sind allerdings von der jeweiligen Organisation, der konkreten Bewirtungstätigkeit und den geltenden steuer- sowie gewerberechtlichen Vorschriften abhängig; Vereinsgastronomie ist nicht generell steuerfrei.

9.5 Altbausubstanz, Barrierefreiheit, Brandschutz und Klimaschutz

Ein großer Teil traditioneller Wirtshäuser befindet sich in Gebäuden, die historisch gewachsen und über mehrere Generationen erweitert worden sind. Bei Um- und Ausbauten können Anforderungen an Barrierefreiheit, Brandschutz, Fluchtwege, Arbeitnehmerschutz, Belichtung, Lüftung und energetische Sanierung erhebliche bauliche Eingriffe notwendig machen. Klimaschutzbezogene Maßnahmen wie die Verbesserung der Gebäudehülle oder der Umstieg auf effizientere Heiz- und Lüftungssysteme können bei alten Gebäudestrukturen technisch aufwendig sein. In einem laufenden Familienbetrieb kommen Investitionskosten, mögliche Flächenverluste und zeitweise Betriebsunterbrechungen hinzu. Welche gesetzlichen Anforderungen im konkreten Fall gelten, ist vom Gebäude, dem baurechtlichen Bestand, der Nutzungsänderung und dem jeweiligen Verfahren abhängig.

„Ein gewachsenes Wirtshaus ist kein Neubau auf der grünen Wiese. Früher waren Bauweisen und Türöffnungen vielfach anders; heute müssen Brandschutz, Fluchtwege, Barrierefreiheit und Klimaschutz bei Veränderungen mitgedacht werden. Das ist in vielen Bereichen notwendig und sinnvoll – aber im Altbestand kann jeder Umbau zum finanziellen Kraftakt werden. Genau das erschwert auch die Übergabe an die nächste Generation.“ – Thomas Mayr-Stockinger, Branchenvertreter und Gastronom (2026).

9.6 Nachfolgekrise als wirtschaftliches Strukturproblem

Die Entscheidung über eine Betriebsnachfolge wird zunehmend durch das Verhältnis von erwartbarem Ertrag, persönlichem Risiko und Lebensqualität geprägt. Hoher Kapitaleinsatz, notwendige Sanierungen, personelle Verantwortung, Wochenend- und Feiertagsarbeit sowie laufende Verwaltungsaufgaben stehen bei vielen Wirtshäusern unter erheblichem Renditedruck. Auch eine grundsätzlich positive Bindung an den Familienbetrieb führt unter diesen Umständen nicht automatisch zur Übernahme. Das Nachfolgeproblem ist daher nicht ausschließlich kulturell oder familiär begründet, sondern muss ebenso als Folge veränderter wirtschaftlicher Rahmenbedingungen verstanden werden.

9.7 Einschätzung zur Struktur der oberösterreichischen Gastronomie

Die Zahl der gastronomischen Betriebe in Oberösterreich liegt in der hier verwendeten groben Branchenbetrachtung bei rund 6.000. Aus Sicht des oberösterreichischen Gastronomen und langjährigen Branchenvertreters Thomas Mayr-Stockinger lässt sich dieser Bestand näherungsweise nach marktüblichen Angebotsformen gliedern. Die folgende Aufteilung ist eine ausdrücklich als solche gekennzeichnete Expertenschätzung aus der Branchenpraxis. Sie ersetzt keine amtliche, nach einheitlichen Definitionen erhobene Betriebsstatistik und ist wegen möglicher Überschneidungen zwischen Kategorien nicht als vollständige Summenrechnung zu verstehen.

> *„Wenn wir von rund 6.000 Gastronomiebetrieben in Oberösterreich sprechen, sind nach meiner Einschätzung nur etwa 450 klassische Wirtshäuser. Der überwiegende Teil entfällt auf viele andere gastronomische Angebotsformen. Deshalb sagt die Gesamtzahl der Gastronomiebetriebe wenig darüber aus, wie es tatsächlich um die traditionelle Wirtshauskultur steht.“ – Thomas Mayr-Stockinger, Branchenvertreter und Gastronom (2026).*

Tabelle 4: Struktur der oberösterreichischen Gastronomie in 2026 (Experten-Schätzung)

Angebotsform (Expertenschätzung)	Betriebe, ca.
Klassische Wirtshäuser	450
Asiatische Gastronomie	600
Beisln, Bars und Pubs	600
Kantinen, Vereinsheime und vergleichbare Einrichtungen	500
Hotelrestaurants	450
Pizzerien / italienische Pizzalokale	400
Imbisse, Tankstellengastronomie, Buffets und Kebabstände	500
Fastfood-Lokale	200
Restaurants	250
Lieferservice, Catering	200
Kaffeehäuser, Konditoreien und Eissalons	300
Streetfood-Gastronomie	200
Andere Ethnofood-Lokale	150
Gastronomie in Einkaufszentren und verbundenen Handelsflächen (zB Möbelhaus)	400

Quelle: M. Stockinger, 2026; eigene Recherchen. *Methodischer Hinweis: Die angeführten Zahlen und Entwicklungstendenzen beruhen auf einer persönlichen Expertenschätzung aus der Branchenpraxis und stellen keine amtlich erhobene Betriebsstatistik oder statistisch nachgewiesene Zeitreihe dar.*

Die angeführten Kategorien ergeben rechnerisch rund 5.200 Betriebe. Die Differenz zur angenommenen Gesamtzahl von rund 6.000 Gastronomiebetrieben beträgt etwa 800. Da einzelne Angebotsformen ineinandergreifen und weitere Betriebsformen nicht gesondert erfasst sind, handelt es sich um eine näherungsweise Branchenbetrachtung und keine vollständige oder überschneidungsfreie Betriebsstatistik.

Die Einschätzung verdeutlicht jedoch einen wesentlichen Strukturwandel innerhalb der oberösterreichischen Gastronomie. Von rund 6.000 Betrieben entfallen nach dieser Schätzung lediglich 450 beziehungsweise 7,5 % auf klassische Wirtshäuser. Die überwiegende Mehrheit wird anderen gastronomischen Angebotsformen zugerechnet.

Insbesondere asiatische und internationale Gastronomie, Pizzerien, Imbissstände, Fastfood-Betriebe, Bars und Beisln sowie Lieferdienste und gastronomische Angebote in Einkaufszentren, Tankstellen und Handelsbetrieben prägen zunehmend das gastronomische Gesamtangebot. Auch Bäckereien mit angeschlossener Gastronomie erweitern diese Angebotsvielfalt. Aus Sicht der Branchenpraxis gewinnen viele dieser Konzepte an Bedeutung, während das traditionelle, meist familiengeführte Wirtshaus wirtschaftlich zunehmend unter Druck gerät.

Dabei ist zu berücksichtigen, dass die österreichische beziehungsweise regionale Kulinarik nur einen Teil der gesamten Gastronomielandschaft abbildet und das klassische oberösterreichische Wirtshaus wiederum nur einen Teil dieses regionalen Angebots darstellt. Die zunehmende Vielfalt gastronomischer Konzepte ist grundsätzlich positiv zu bewerten, kann jedoch den Rückgang traditioneller Wirtshäuser statistisch überlagern.

Ein klassisches Wirtshaus unterscheidet sich zudem nicht ausschließlich durch seine Speisekarte von anderen gastronomischen Betriebsformen. Es erfüllt mit regionaler Küche, persönlicher Gastgeberkultur, Stammtischtradition und seiner Funktion als gesellschaftlicher Treffpunkt eine besondere kulturelle und soziale Aufgabe.

Zusammenfassend zeigt die Expertenschätzung, dass die Gesamtzahl der Gastronomiebetriebe kein ausreichender Indikator für den Zustand der oberösterreichischen Wirtshauskultur ist. Selbst bei einer stabilen oder wachsenden Zahl gastronomischer Angebote kann das Segment der traditionellen Wirtshäuser weiter zurückgehen. Eine nachhaltige Bewertung der regionalen Gastronomie muss daher zwischen allgemeiner Angebotsvielfalt und dem Fortbestand der klassischen Wirtshauskultur unterscheiden.

9.8 Quellen- und Einordnungshinweis für die Studienfassung

Quelle der qualitativen Einschätzungen zur Segmentstruktur sowie der ausdrücklich gekennzeichneten persönlichen Aussagen: Thomas Mayr-Stockinger, langjähriger Vertreter der oberösterreichischen Gastronomie, eigene Brancheneinschätzung und Stellungnahme, Oktober 2026. Die Größenordnungen stellen Näherungswerte dar, die nicht aus einer amtlichen Vollerhebung abgeleitet wurden. Die weiteren Ausführungen sind eine fachliche Einordnung der betriebswirtschaftlichen und kulturellen Rahmenbedingungen. Rechtsfragen und konkrete Abgabenlasten sind jeweils einzelfallbezogen zu beurteilen.

Dank an die teilnehmenden Gastronomiebetriebe

Für die Bereitstellung von betriebswirtschaftlichen Kennzahlen und Vergleichsdaten im Rahmen der ergänzenden Wirtshaus-Umfrage (insgesamt 16 beteiligte Gastronomiebetriebe) danken die Autoren insbesondere den folgenden Betrieben:

Biergasthof Riedberg – Zuser, Ried im Innkreis

Dornacher Stube, Linz

Gasthaus Hofwimmer, Wels

Gasthof Engelhof, Gmunden

Gasthof Hotel Stockinger, Ansfelden

Gasthof Silvia, Kleinzell

GH Reiter / Das Dorfwirt, Pinsdorf

Hotel zum Goldenen Schiff, Enns

Josef, Linz

Latino Bar / Pub, Bad Leonfelden

Leonfeldner-Hof, Bad Leonfelden

Obermairs Wirtshaus OHG, Wels

Thalhammers, Feldkirchen

Unser Dank gilt außerdem drei weiteren Gastronomiebetrieben, die Zahlenmaterial übermittelt haben und auf eigenen Wunsch nicht namentlich genannt werden. Die Nennung der Betriebe bedeutet nicht, dass einzelne Betriebsdaten veröffentlicht oder ihnen bestimmte Ergebnisse zugeordnet werden.

10. Quellenverzeichnis

10.1 Amtliche Quellen

Statistik Austria (2026): *Wieder Höchstwert: 157 Mio. Nächtigungen im Jahr 2025*. Wien: Statistik Austria.

Wirtschaftskammer Österreich (WKO) (2025): *Branchendaten Gastronomie Österreich 2025*. Wien: WKO.

Wirtschaftskammer Österreich (WKO) (2016): *Gastronomie Branchendaten Februar 2016*. Wien: WKO.

Bundesministerium für Wirtschaft, Energie und Tourismus (BMWET) (2025): *GISA – Gewerbeinformationssystem Austria*. Wien.

WKO Oberösterreich, Fachgruppe Gastronomie (2024): Ausschusssitzung vom 26. September 2024, S. 5 (Beschäftigtengrößenklassen).

Wirtschaftskammer Österreich (WKO) (2025): Gastronomie-Branchendaten, Februar 2025 (Beschäftigtengrößenklassen 2023).

10.2 Quellen zu Tourismus und Regionalwirtschaft

Oberösterreich Tourismus (2025): *Tourismus bringt Wertschöpfung*. Linz: Oberösterreich Tourismus.

Oberösterreich Tourismus (2026): *Guide Gault&Millau 2026 – Top-Restaurants Oberösterreich*. Linz.

Genussland Oberösterreich (2025): *Regionale Wertschöpfung und Esskultur in Oberösterreich*. Linz.

10.3 Wissenschaftliche Literatur

Oldenburg, R. (1999): *The Great Good Place*. New York: Marlowe & Company.

Törnberg, P.; Törnberg, A.; Doerr, B. (2021): *People, Places, and Ties: Landscape of Social Places and Their Social Network Structures*. ArXiv Working Paper.

Putnam, R. D. (2000): *Bowling Alone: The Collapse and Revival of American Community*. New York: Simon & Schuster.

Porter, M. E. (1998): *Competitive Advantage – Creating and Sustaining Superior Performance*. New York: Free Press.

10.4 Branchenquellen

Brau Union Österreich (2025): *Bier als Wirtschafts- und Kulturgut in Österreich*. Linz.

FirmenABC (2025): Branchenverzeichnisse Gastronomie Oberösterreich.

Michelin Guide Austria (2026): *Restaurant Guide Austria 2026*.

11. Abbildungs- und Tabellenverzeichnis

11.1 Abbildungsverzeichnis

Graphik 1: Kosten, Ertragslage und Preise im Gasthaus in Oberösterreich von 2016 bis 2026 (Kapitel 4.3.1)

Graphik 2: Entwicklung des Bierpreises von 2016 bis 2026 (Kapitel 4.3.2)

Graphik 3: Brutto und Netto-Erlös am Beispiel eines halben Liters Bier (Kapitel 4.3.3)

Graphik 4: Expertenschätzung zur Struktur der oberösterreichischen Gastronomie nach Angebotsformen (Quelle: eigene Darstellung auf Basis der in Kapitel 9.7 genannten Werte) (Kapitel 4.5).

Graphik 5: Kosten, Ertragslage und Preise im Gasthaus von 2016 bis 2026 (Kapitel 5.4).

11.2 Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Preisentwicklung ausgewählter Gasthausprodukte im Wirtshaus Josef, Linz, 2009–2026 (Kapitel 4.3).

Tabelle 2: Entwicklung der Gastronomiestruktur Oberösterreichs, 2015–2025/26 (Kapitel 4.6).

Tabelle 3: Entwicklung ausgewählter kollektivvertraglicher Monatsentgelte, 2016–2026 (Kapitel 6.1.1).

Tabelle 4: Expertenschätzung gastronomischer Angebotsformen in Oberösterreich, 2026 (Kapitel 9.7).

Tabelle 5: Beschäftigtengrößenklassen,2024 (Kapitel 4.7)

12. Wissenschaftliche Einordnung und Hinweise zur Interpretation

12.1 Datenbasis und Aussagegrenzen

Die Studie kombiniert Sekundärstatistik, betriebliche Vergleichswerte und qualitative Branchenbeobachtungen. An der ergänzenden Wirtshausumfrage beteiligten sich nach Angabe der Mitwirkenden insgesamt 16 Gastronomiebetriebe. Daraus folgt nicht automatisch, dass jede einzelne Abbildung oder Teilkennzahl auf vollständigen Angaben aller 16 Betriebe beruht. Für eine veröffentlichungsreife quantitative Interpretation sind je Kennzahl die tatsächliche Fallzahl, Erhebungsmethode und Vergleichbarkeit der Datenstände zu dokumentieren.

Die in Kapitel 4.4, 4.5 und 9.7 verwendeten 5.200 Kategorienennungen sind Teil einer ausdrücklich als solcher bezeichneten Expertenschätzung. Ihre prozentuelle Verteilung im Tortendiagramm bezieht sich auf die genannten Kategorien und nicht unmittelbar auf eine amtliche Grundgesamtheit von 6.000 Betrieben. Mehrfachzuordnungen, Mischbetriebe sowie nicht gesondert erfasste Angebotsformen sind möglich.

12.2 Erläuterung der betriebswirtschaftlichen Grafiken

Die Grafiken zur Preis- und Kostenentwicklung zeigen Zusammenhänge zwischen Verkaufspreisen, Kostenquoten und operativer Ertragslage. Übertragungen durchschnittlicher Betriebsquoten auf einzelne Produkte dienen der Modellveranschaulichung; sie entsprechen keiner artikelbezogenen Deckungsbeitragsrechnung. Die GOP-Quote ist nicht mit dem endgültigen Gewinn der Eigentümer gleichzusetzen. Die konkrete Abgrenzung von Pacht, Finanzierung, Abschreibungen und Unternehmerlohn hängt von der verwendeten Rechnungslegung ab.

12.3 Methodische Grenzen und weiterführender Prüfbedarf

- Originalerhebungsbögen beziehungsweise Berechnungsdateien sollten für die berichteten Mittelwerte und die Stichprobenzuordnung archiviert werden.
- WKO-Kategorien, die funktionale Definition des klassischen Wirtshauses und die Expertenschätzung sind getrennt auszuweisen und nicht als identische Grundgesamtheiten zu behandeln.
- KV-Vergleiche erfordern eine Überprüfung der Einstufungen, Stichtage und Geltungsbereiche anhand der originalen Kollektivvertragstabellen.
- Die einzelnen statistischen Aussagen und Fallbeispiele sollten vor externer wissenschaftlicher Veröffentlichung mit prüfbaren Originalquellen beziehungsweise Fundstellen belegt werden.
- Die angestrebte Anerkennung der oberösterreichischen Wirtshauskultur mit Stammtisch als immaterielles Kulturerbe ist als laufendes Anliegen und nicht als bereits erfolgte Eintragung zu verstehen.