

Hirsch bleibt Linie treu: „Regional ist unser bio“

Das Wirtepaar aus Groß Gerungs im großen Business Brunch Gespräch über das beste Jahr.

ZIRKSBLÄTTER: Sie haben kurzem das einjährige Bestehen Ihres Wirtshauses in

Business Brunch

Das große Gerungs gefeiert. Wie ist 2016 überhaupt zu dieser Ernte gekommen?

DI HIRSCH: „Ich war schon längere Zeit in der Steiermark abständig und aufgrund eines persönlichen Umstandes mit einem Neustart konfrontiert. Diesen habe ich dann gemeinsam mit Renate (Stadlhofer; Anm.) in Groß Gerungs in einem damals bereits länger geschlossenen elterlichen Wirtshaus gemacht. Die Grundidee war eine reine Delikatessenmanufaktur gewesen. Im Laufe der Planungen und aufgrund der notwendigen Investitionen sind wir zu dem Entschluss gekommen, auch das Wirtshaus wieder zu beleben zu lassen.“

Und aufs Herz: Wie ist das beste Jahr gelaufen? Unter oder über den Erwartungen?

„Wirklich sehr gut. Der Sonntag ist naturgemäß der stärkste Tag, so wir mittlerweile zweieinhalb Stunden machen. Aber auch die restlichen Tage von Mittwoch bis Samstag sind sehr zufriedenstellend. Am Anfang war unter den Gerungern die Meinung, dass wir immer ausgebucht und über sind. Doch mittlerweile konnten wir diese Vorurteile etwas entkräften.“

Was macht Ihrer Meinung nach diesen Erfolg aus?

Wir machen Themenschwer-



Renate Stadlhofer und Rudi Hirsch ziehen im großen Interview trotz Höhen und Tiefen zufrieden Bilanz.

Foto: Bernhard Schabauer

punkte, haben im Sommer unseren Garten genutzt, sorgen für gute Musik. Es gibt also viele Mosaiksteine, die zu einem Erfolg beitragen. In der Küche setzen wir auf regionale Speisen von regionalen Produzenten. Wir kochen ohne Zusatzstoffe und lassen uns diese Tatsache auch kontrollieren und mittels Siegel aushändigen. Wir leben unser Motto 'Regional ist unser bio' wirklich.“

Sie bieten neben dem klassischen Wirtshaus auch eine Delikatessenmanufaktur an. Hier werden Obst und Gemüse aus dem heimischen Garten zu hochwertigen Speisebegleitern verarbeitet. Was steckt hinter dieser Idee?

„Wir haben viel Know How in diesem Bereich und bauen die Rohstoffe für unsere Erzeugnisse selbst im Garten an. Nur wenige Ausnahmen wie etwa Erdbeeren oder Marillen werden zugekauft. Und auch dieser Geschäftszweig nimmt mittlerweile ordentlich Fahrt auf.“

Was darf man in Zukunft von Ihnen noch erwarten?

„Wir werden in der Delikatessenmanufaktur auf ein breiteres

Sortiment setzen. Sonst würden wir alles wieder so machen wie bisher.“

Im Gastgewerbe ist aktuell das Personal-Thema ein sehr großes. Wie ist es Ihnen mit der Personalsuche vor einem Jahr ergangen und wie hat sich die Situation Ihrer Meinung nach seit dem verändert?

„Das war und ist wirklich eine schwierige Situation. Wir haben unsere Leute bewusst über dem Kollektiv angemeldet und bezahlt. Dennoch ist heute niemand mehr da, der beim Start dabei war. Deshalb müssen auch wir Arbeiten machen, die wir eigentlich abgeben wollten.“

Das Thema Wirtshaussterben hört man derzeit an allen Ecken und überall. Was würden Sie alten Wirtsleuten und was jungen zukünftigen mit auf den Weg geben?

„Eine Registrierkassa oder ein Nichtrauchergesetz sind für mich kein Grund um ein Wirtshaus aufzugeben. Wirt sein ist zwar ein Cent-Geschäft, aber man muss es mit Überzeugung machen. Die alten Wirtsleute sollten froh sein, dass die Immobilie belebt bleibt.“

Bernhard Schabauer

Digitale Zukunft: PROFIT mit BIT

ZWETTL. Für die Wirtschaft im Waldviertel ist das Thema Digitalisierung von zentraler Bedeutung. Im Wirtschaftsforum Waldviertel wurde deshalb dafür ein eigener Arbeitskreis installiert. Die Mitglieder und die Betriebe der Region sollen durch Weitergabe von Best Practice Beispielen, Vermittlung von Schulungen, Vernetzung von Betrieben (untereinander und mit Stakeholdern), aber auch durch die Nutzung des Wirtschaftsforum Waldviertel als Wissens- und Informationsplattform und als Drehscheibe beim „Digital-Genial-Werden“ unterstützt werden.

So lud das Wirtschaftsforum Waldviertel am 13. September 2017 zu einem Informations- und Vernetzungstreffen zum Thema Digitalisierung in die Wirtschaftskammer Zwettl ein. Zahlreiche Unternehmerinnen und Unternehmer folgten der Einladung und tauschten sich mit den anwesenden Expertinnen und Experten aus.

Die Teilnehmer erhielten Informationen, was das Thema Digitalisierung für sie persönlich bedeuten kann.



Vernetzungstreffen mit Infoaustausch.

Foto: Wirtschaftsforum Waldviertel

ZUR SACHE

Im Wirtshaus Rudi Hirsch in der Zwettler Straße in Groß Gerungs werden aktuell Fotografien von Martin Schübl aus Groß Gerungs ausgestellt. Die Bilder wurden auf Leinwand gedruckt und sind im gesamten Wirtshaus Hirsch ausgehängt. Es handelt sich dabei um Motive aus der Region rund um Groß Gerungs. Die Bilder sind zu sehr fairen Preisen und in verschiedensten Formaten zu erwerben.