

Bayernausstellung 2022

Wirtshaussterben? Wirtshausleben!

Eröffnungsansprache von Direktor Dr. Richard Loibl

Sehr geehrte Herren Ministerpräsident und Wirtschaftsminister,
geschätzte Bürgermeister- und Mandatsträgerschaft,
königliche Hoheit und Durchlaucht,
Hochwürdiger Herr Bischof und hohe Geistlichkeit,
Präsidenten und Ministerialdirektorinnen,
Kulturschaffende, Vertreter der Wirtschaft im doppelten Sinn,
liebe Hoteldirektorinnen, Wirte und Wirtinnen,
Kellnerinnen und Köche, liebe Nachbarn,
verehrte Festversammlung,

endlich wieder eine Eröffnung! Und noch dazu mit dem
Ministerpräsidenten und seinem Stellvertreter, herzlich Willkommen im
Haus der Bayerischen Geschichte! Wenn die politische Spitze des
Freistaates versammelt ist, bedingt das einen straffen Zeitplan.
Erlauben Sie es mir deshalb, liebe Festgäste, dass ich die Begrüßung
kurz halte und Ihnen einfach nur sage, wie sehr es mich freut, Sie nach
so langer Zeit wiederzusehen! Und was könnte ein besseres
Lebenszeichen sein als in die Mitte des Lebens zu gehen, in das
Zentrum bayerischer Lebensart, in das Wirtshaus.

Stimmungsbilder aus der Zauberwelt

Das Wirtshaus ist eine Zauberwelt. Und wer nie am Stammtisch saß, der hat sein Leben nicht gelebt, sagt kein geringerer als Gerhard Polt.

Es ist kaum übertrieben. Viele bayerische Geschichtenerzähler haben im Wirtshaus ihre Wurzeln. Und es ist kein Zufall, dass in Bayern Kirche und Wirtshaus oft nebeneinanderstehen. In Herrnsfeld bei Straubing konnte man sogar von der Kirche aus direkt ins Wirtshaus gehen, weil beide sich ein Dach teilen. Die Wirtshaussitzer bestellten beim Schlussegens noch schnell eine frische Halbe, weil es dann so aussah, als wären sie nach der Mess grad erst gekommen.

Das Wirtshaus ist bayerisches Welttheater: wenn die Stammtischler vor ihren Halben sitzen, ins Glas schauen und – schweigen. Das geschieht in der Regel nicht, weil der Bierpegel das Niveau Saurausch erreicht hätte, sondern weil nach stundenlangem Austausch von Fachmeinungen der Status kollektiver Übereinstimmung erreicht wurde. --- Dann hält das Universum die Zeit an.

Bayerische Zauberwelt: Zum Wirtshaus gehört das Karteln. In Regensburg scheiden sich die Stämme: die Oberpfälzer bevorzugen den kurzen Schafkopf, die Niederbayern den langen, weil ihr Verstand für 32 Karten ausreicht. (*Vorsicht: Ironie! Bezieht sich auf eine interkulturelle Schafkopfrunde, an der der Verfasser der Rede selbst mitwirkt.*) Kegeln war angesagt und wer sich keine Kegelbahn im Gastgarten leisten konnte, der stellte einen Tischkegler auf wie wir in der Ausstellung gleich neben dem spielbereiten Flipper. Greifen Sie zu, liebe Festgäste, vieles darf bespielt werden.

Bevor der Freistaat Bayern die ausufernden Gewerbegebiete auch noch mit Spielhallen beglückte, standen Flipper und einarmiger Bandit gerne im Wirtshaus. Und vom samstäglichen Tanz im Saal natürlich mit Musikkapelle blieb lange wenigstens die Music-Box mit Griechischem Wein.

Oder die Disko im Keller, wo die Jugend um glitzernde Säulen zum Takt von „Smoke on the water“ headbange. Wem es zu laut wurde, der scharte sich im Wirtshaus um die Kartenspieler. Begegnung der Generationen, am schlechtesten hörten die Jungen, weil die Bassboxen im Keller noch stundenlang in den Ohrwascheln nachdröhnten.

Zauberwelt: wenn die Schützen die Schießstände der großen Wirtshäuser bezogen, die Fußballer nach dem Training hereinschneiten und der Motorradclub noch dazu kam, dann konnte es auch gefährlich werden. Bevor die Polizei kam, war die Rauferei aber meist schon vorbei. Wirtin und Wirt stand vom Eimer kaltes Wasser bis zum Nudelholz ein breites Sortiment zur Konfliktlösung zur Verfügung.

Männerwelt: Die Frauen fanden als Gäste erst spät ins Wirtshaus. Küche und Service dominierten sie aber klar. Schön war oft anders. Eine junge Kellnerin berichtete dem Radiosender Bayern 2: „Manchmal sitz ich die halbe Nacht vor drei, vier Hanseln. Der oane wui mir dauernd auf die Brust hinlangen, der ander schimpft ständig über RB Leipzig, einen Tag sagen sie fast nix, am andern Tag san sie die ganze Zeit am Streiten. Einmal krieg ich einen Euro Trinkgeld, des ander Mal lassen sie sich wieder bis aufs Zehnerl rausgeben.“

Wirtsleut

Wenn die Wirtin das Regiment führte, dann war oft alles besser. Die Familie war groß, weil nicht nur die eigenen Kinder, sondern die Kellnerinnen und Kellner dazu gehörten. Eine gute Wirtin war Psychologin und Lebensberaterin. Resi Trager, Wirtin aus Neumarkt/St. Veit, sagte: „Da herin war I der Seelentröster, wenn's dahoam ned gstimmt hat und das war oft a so.“

Der Wirt war engagiert für die Gmoa, Hauptmann der Bürgerwehr mit dem längsten Federbusch am Helm, weltläufig, er war herausgekommen aus dem Dorf zur Ausbildung bei der Verwandtschaft in die Stadt. Von wegen wer nichts wird, wird Wirt. Er hatte vielmehr Rechnen gelernt, war Metzger- oder Braumeister. Der Wirt vermittelte zwischen Viehhändlern und Bauern, dirigierte den Heiratsmarkt, brachte Beamte zur Vernunft und Politiker zur Raison.

Der Wirt bestimmte, welche Partei in sein Nebenzimmer kam. Gleichheit war woanders. An den Honoratiorentisch, auch Affenkasten genannt, durften nur die Großbauern, vielleicht noch der Pfarrer, ganz sicher nicht der notige Lehrer.

((Die bayerischste aller bayerischen Parteien, der Bauernbund, wurde in Niederbayern aus Protest darüber gegründet, weil ein Reformgeistlicher die Großbauern nicht mehr durch die Sakristei in den Gottesdienst ließ.))

Die Großbauern waren Götter, der Wirt aber war der Herrgott. Schließlich führte er wie der Pfarrer die Menschen von der Wiege bis zur Bahre: Hochzeit, Tauf und Leich, alles Sache des Wirtshauses.

((Marita Krauss hat es in ihrer Untersuchung über die Herrschaftspraxis in Bayern und in Preußen herausgearbeitet: Der bayerische Wirt war in Norddeutschland undenkbar. Hier herrschte das Militär und der Brandwein, in Bayern die Wirtshauskultur.))

Liberalitas Bavariae

Legendär wurde der Gastgarten, weil hier die strenge Hierarchie der Wirtsstuben aufgehoben war, Dienstboten auch einmal neben bürgerlichen Honoratioren zu sitzen kamen. Die protestantischen Reiseschriftsteller aus dem Norden, die gerne kein gutes Haar an den Bayern ließen, mussten hier eine besondere süddeutsche Freiheit anerkennen, Leben und Leben lassen, die Liberalitas Bavariae.

Weltberühmt

In der Wirtshauskultur offenbarte sich nicht nur die bayerische Seele, sie machte Bayern auch weltberühmt. Bayerische Brauer erkannten schon bei den ersten Weltausstellungen, dass man hier Millionen von Menschen erreichte. Eigentlich sollte der technische Fortschritt präsentiert werden. Die Masse strebte aber den Vergnügungsparks zu, die fester Bestandteil der Weltausstellungen wurden. Die Bayern zogen hier alle Register. Aus Gips wurden regelrechte Bergmassive nachgebaut, oberbayerische Bauernhäuser in Hochhausgröße, Fertighaus-Bierzelte mit ganzen Dorflandschaften und Riesenfässern.

Der Sound der Alpen

Alles, was sich einigermaßen nach Alpen anhörte, wurde in Lederhosen gepresst und jodelte durch die Welt. Nachdem offensichtlich war, dass der Dollar in Strömen floss, waren auch die Franken dabei und von den Münchnern wenigstens äußerlich nicht zu unterscheiden. Bayerisches Bier ergoss sich in die Welt.

((In den Alpenregionen wurde alles zusammengeklaut, was als Kulisse taugte, das Hirschgeweih, die Wandvertäfelung, Herrgottswinkel und Herrscherporträt. Nur die Niederbayern hängten den Prinzregenten ab, weil er ihnen Symbol der fränkisch-wittelsbachischen Fremdherrschaft war, und nagelten dafür Ludwig II. und Andreas Hofer an die Wand. Blasmusik und Biergarten zeigten der Welt, was bald ins Amerikanische als feststehender Ausdruck übernommen wurde: die Gemütlichkeit.))

Das wollte man auch am originalen Schauplatz erleben. Der Bayerntourismus kam in Schwung. 1912 errechnete man für Bayern den sagenhaften pro Kopf Verbrauch von 270 Litern pro Jahr, das Dreifache des Pro-Kopf-Bierkonsums in Norddeutschland. Zentrum des Besäufnisses war München. Dass hier nach der zitierten Rechnung schon die Kleinkinder jeden Tag eine Maß hätten trinken müssen, traute man den Bayern jederzeit zu. In Wirklichkeit ist in die Menge der Verbrauch der Touristen eingerechnet, sie selber als zeitweilige München-Bewohner aber nicht. Weil die Zahl der Trinker also in Wirklichkeit viel höher war, starb München nicht wegen Alkoholvergiftung aus.

Bierpaläste

Man kam wegen dem Bier und der Wirtshauskultur nach München. 30 Bierpaläste boten ein Fassungsvermögen von 50.000 Plätzen. Die Stadt war Schauplatz eines ewigen Oktoberfestes, bis der Erste Weltkrieg und die folgende Wirtschaftskrise die Lust am Massenbesäufnis verdarb. Heute existiert nur mehr eine Handvoll dieser Bierpaläste, darunter das berühmteste Wirtshaus der Welt: das Hofbräuhaus am Platzl. Das war das Maß aller Dinge. Wer hier lernte, der verstand sein Geschäft. Und von daher braucht es einen nicht zu wundern, dass der Bischofshof in Regensburg unter der Wirtsfamilie Schmalhofer, ausgebildet im Hofbräuhaus, zum ersten Haus am Platz avancierte.

Das Herz Bayerns aus dem Takt

Im Wirtshaus schlägt das Herz Bayerns. Wie konnte es bloß zu den Herzrhythmusstörungen und Herzstillständen der neueren Zeit kommen? Begonnen hat es schon früh mit dem Niedergang der Bierpaläste, an deren Stelle die Kinocenter und Passagen mit vielerlei Restaurants traten. Wer will schon jeden Tag Schweinsbraten essen?

Am Land leisteten sich die Vereine mit Höchsthilfe durch den Freistaat eigene Gaststätten. Fußball-, Tennis- und Schützenvereine waren jetzt unter sich. Seither hält Bayern den Rekord von Groß- und Vollkuchen, in denen einmal in der Woche ein Topf voll Wienerwürstchen aufgewärmt wird.

In den 1970er Jahren begannen dann Politiker und Architekten am Phänomen der Zentralität herumzubasteln. 1000 Jahre alte Zentralorte mit oft noch einem Dutzend intakter Wirtshäuser am Platz wurden durch Umgehungsstraßen und Gewerbegebiete gekillt. Das Leben wanderte in die Ränder, das Wohnen in die Außenbereiche und der Leerstand in die alten Zentren. Unser Dorf soll leerer werden.

Und die Wirtsleute? Wer war noch scharf auf 80 Stunden Wochen? Auf Lebensmittelkontrollen, Verordnungen und Gesetze. Geschossen wurde aus allen Rohren in Brüssel, Berlin und München. Gefördert wurden die großen Einheiten. Die Massenschlachthöfe etwa mit der Begründung von Tierschutz und Tierwohl, ich lach mich tot. In den letzten 20 Jahren hat sich die Hälfte der kleinen selbständigen Metzger, Bäcker und Wirte verabschiedet. Bayern ist auch hier Spitze!

Dabei war die kleinräumige Wirtschaftsstruktur über lange Zeit Kennzeichen Bayerns. Der bereits von König Maximilian II. gefundene Grundsatz von „Tradition und Fortschritt“, von Alfons Goppel weiterentwickelt zu „Fortschritt aus Tradition“ meinte insbesondere diese mittelständische Prägung. Fortschritt lässt sich nicht aufhalten. Aber erleben wir aktuell wirklich Fortschritt? Ist es denn zielführend, wenn Dörfer zu reinen Schlafstätten verkommen, wenn in Ortschaften die Einrichtungen, die die Menschen zusammenbringen, eingehen? Wenn unsere Gesellschaft lieber kritisiert, kontrolliert und blockiert als ermöglicht?

Mir ist es heute, liebe Festgäste, ein besonderes Anliegen, allen ganz herzlich zu danken, die Gesellschaft ermöglichen. Ich danke den

Wirtsleuten, Kellnerinnen, Köchinnen und Metzgern, der Bauernschaft, allen, die sich dafür einsetzen, dass es weiter Wirtshäuser und kleine Läden mit regionalem Angebot gibt, Sie vor allem, woher Sie auch kommen mögen, Sie sind Bayern. Lassen Sie sich heute feiern und applaudieren!

„Wirtshaussterben? Wirtshausleben! ist Ihre Ausstellung! Wir, das Haus der Bayerischen Geschichte, haben dafür unser Bestes gegeben.

Dank an die Macher

Konzipiert haben die Ausstellung von Seiten des HdBG Elisabeth Handle-Schubert und Michael Grünwald unter Leitung von Michael Nadler, der seine zweite Bayern-Ausstellung realisiert und auf dem Sprung zur Kür, zur Projektleitung bei Landesausstellungen, steht. Ihnen danke ich stellvertretend für alle Kolleginnen und Kollegen im Haus der Bayerischen Geschichte für die engagierte Mitarbeit.

Stolz präsentieren wir heute eine Ikone der Wirtshauswerbung. Das Bayern-Marketing haben im 19. Jahrhundert die Münchner Brauer erfunden und dafür die besten Künstler der Stadt verpflichtet. Von Friedrich August von Kaulbach stammt das Kolossalgemälde der legendären Schützenliesl, die mit ihren Maßkrügen locker auf dem Bierfass tänzelt. Es ist das erste Mal auf einer Ausstellung. Mein ganz besonderer Dank dafür gilt stellvertretend für alle Leihgeber der Königlichen Privilegierten Hauptschützengesellschaft München 1406.

Die Alte Garde

Aufgeboten hat das HdBG für dieses wichtige Projekt seine alte Garde. Aus dem Ruhestand ist noch einmal der erfolgreichste Gestalter und Szenograph der Geschichte unseres Hauses zurückgekehrt: Friedrich Pürstinger, Meister der Landesausstellungen „Götterdämmerung I“ in Herrenchiemsee, „Ritter, Bauern, Lutheraner“ in Coburg und nicht zuletzt „Wir sind Kaiser!“ hier in Regensburg.

Heute zeigt er in Regensburg die Explosion des bayerischen Wirtshauses aus 400 Exponaten, die wir aus geschlossenen Wirtshäusern und verwandten Handwerksbetrieben gerettet haben. Es ist wie die Ausstellung selbst ein Meisterwerk geworden. Vielen Dank lieber Fritz Pürstinger, an Dich, an Matthias Held und Werner Brugger!

Ebenso herzlich danke ich einem der großen Filmmacher des BR Dr. Michael Bauer, der seinen Ruhestand an den Nagel gehängt und für uns den Film zur Ausstellung gedreht hat. Heute um 15.00 Uhr feiern wir hier in diesem Saal Premiere, liebe Festgäste, lassen Sie sich dieses Meisterwerk keinesfalls entgehen.

Vergeltsgott sage ich unseren politischen Spitzen für die Unterstützung, für die Verwaltungen Sabine Jarothe, der DEHOGA mit Angela Inselkammer, der Stadtmaus und den Regensburger Brauereien für das schöne Begleitprogramm, der ganzen Stadt Regensburg für die Aufnahme, wir sind wirklich gern in Ihrer Stadt, viel Spaß und Freude heute und bleiben Sie dem Haus der Bayerischen Geschichte treu.

Vielen Dank!