

## Der Unterwirt, die Wirtsfamilie Hartl

Ein Hauptgrund für den Verlust der Vitalität vieler Dörfer liegt im Aussterben der Wirtshauskultur. Neben den Vereinsheimen ist ein Wirtshaus als Treffpunkt für alle, egal ob Vereinsmitglied oder nicht, von entscheidender Bedeutung für das Dorfleben. Obwohl auch an Türkenfeld das Wirtshaussterben nicht spurlos vorübergegangen ist, haben wir keinen Grund zum Jammern. Der Unterwirt in Türkenfeld ist nicht nur von der Lage her, sondern auch durch seine kulturelle Funktion unser dörflicher Mittelpunkt. Jedes Dorf, das noch ein Wirtshaus hat, kann sich glücklich schätzen. Noch glücklicher allerdings ein Dorf, das Wirtsleute hat wie die Familie Hartl.

### Familienchronik

Die Hartl-Dynastie betreibt nun schon in der fünften Generation ihr Gasthaus. Im Jahre 1873 wurde Thomas Hartl das erste Mal als Wirt urkundlich erwähnt. 1907 baute sein Sohn Gottfried gemeinsam mit seiner Frau Maria Hartl einen Saal an, der neben dem des Gasthauses Drexl lange Zeit auch Veranstaltungsort der berühmten Türkenfelder Faschingsbälle war. Er war noch mit einer Dampfheizung ausgestattet, die vom darunterliegenden



Der Hartlgarten

Keller aus mit Koks betrieben wurde. 1910 wurde Josef geboren, der 1947 Anna Weichart ehelichte. 1949 kam Josef, der jetzige Seniorwirt zur Welt, zwei Brüder und eine Schwester folgten. Nachdem die Kinder bereits sehr früh ihren Vater verloren hatten, übernahm Josef im Alter von 15 Jahren mit seiner Mutter und den Geschwistern die Arbeit im Wirtshaus und der zugehörigen Landwirtschaft. Er erneuerte 1970 den alten Saal, der in früheren Zeiten mittwochs, samstags und sonntags sogar als erstes Türkenfelder Kino fungiert hatte, zu einem modernen Tanzsaal. Diese Investition bedeutete damals kein geringes Risiko, denn wenn in einem dieser Säle „nix los war“, drehten die jungen Leute um und fuhren dorthin, wo der Laden brummt.

Die Risikobereitschaft wurde aber belohnt, denn in kurzer Zeit wurde der Unterwirt in Türkenfeld durch das Engagement angesagter Live-Kapellen neben Ried, Kissing, Baidlkirch und Kottgeisering (Schilling) zur ersten Adresse. Josef Hartl erinnert sich noch gut und gern, wie die jungen Leute in den 70-ern oft bis zur Straße raus anstanden, um rein zu kommen. 1978 wurde schließlich das alte Wirtshaus abgerissen und mit zehn Gästezimmern im 1. Stock neu errichtet. Die Landwirtschaft wurde vom Gasthof getrennt, Gottfried Hartl siedelte mit der Landwirtschaft zum Burgholz aus, der Bestand im Dorf blieb beim Wirtshaus.

### Christa und Josef Hartl

1979 heiratete Josef Hartl dann seine „Chefin“ Christa, die ebenfalls aus einem Wirtshaus (aus Kastl bei Altötting) kommt. 1980 wurde der älteste Sohn Andreas (heute Braumeister bei Paulaner) geboren, 1983 Josef, der jetzige Juniorchef. Erst 1989 übernahmen Christa und Josef den Betrieb. Der Seniorwirt erinnert sich, dass es gar nicht leicht war, seine Mutter zur Übergabe zu bewegen, vor allem, weil sie wohl Angst hatte, dann nicht mehr mitarbeiten zu dürfen, meint er schmunzelnd. 1996 wurde der Gastbetrieb um das „Josefstüberl“ samt Innenhof-Biergarten und fünf Fremdenzimmer erweitert, im Keller fanden die Schützen ihr Heim. Für das Normmaß der Schießanlage verlängerte der Schützenverein „Gemütlichkeit“ in Eigenarbeit mit mehreren Kernbohrungen den Kellerbereich. 2007 wurden Gaststube und Andreasstube renoviert, 2011 als vorläufig letzte Baumaßnahme der Seiteneingang erneuert. Das Gasthaus Hartl wuchs praktisch mit Türkenfeld. Diese Erfolgsgeschichte ist freilich nur denkbar, weil die Hartls immer ein gut funktionierender Familienbetrieb waren. Angela, die jüngere Schwester von Josef Hartl, half bis vor kurzem ebenso mit wie die Mutter, die bis zu ihrem Tod im Sommer letzten Jahres unermüdlich im Betrieb werkelte.

### Der Nachfolger

Natürlich ist es immer ein Glücksfall, wenn der eigene Nachwuchs den Familienbetrieb fortführt. Dieses Glück hatten die Hartls auch in der fünften Generation mit dem inzwischen 28-jährigen amtierenden Küchen- und Juniorchef Josef Hartl. Schon im Kindergarten, erzählt er, war es sein Wunsch, Koch zu werden. Mit 16 Jahren lernte er im renommierten Forsthaus Wörnbrunn Koch, wurde später sogar Mitglied in der Jugendnationalmannschaft der Köche Deutschlands. Abschließend sammelte er Erfahrungen bei Sterne-Gastronomien in Deutschland, Portugal, England und der Schweiz. Trotz seiner Fähigkeit zum Gourmetkoch liegt sein Schwerpunkt auf einem für jedermann bezahlbaren, bodenständigen und guten Essen aus heimischen Produkten. Seit drei Jahren wirkt er nun am heimischen Herd des Familienbetriebs.

Das Gasthaus Hartl steht inzwischen im weiten Umkreis für bayrische Gastlichkeit und eine hochwertige bayrische Küche. Wenn man sich rechtzeitig anmeldet (und er die Zeit hat), kocht Josef Hartl übrigens gerne ein Menü, das höchsten Ansprüchen genügt. Inzwischen ist das Personal beim Unterwirt auf 16 Beschäftigte gewachsen, davon allein sechs Festangestellte in der Küche. Im vergangenen Jahr wurde Josef Hartl jun. in der BayArena Leverkusen zum Sieger des „Hospitality Career Award 2011“ in der Kategorie Gastronomie gekürt, mit dem jährlich herausragende junge Führungskräfte ausgezeichnet werden. Die Jury beeindruckte er vor allem „durch seine Zielstrebigkeit, Reife und Besonnenheit, sein unternehmerisches Denken sowie seine



Der Fischkochkurs

hohe soziale Kompetenz in Bezug auf die Mitarbeiterführung“. Die Ideen des Jungwirtes hierzu klingen wie die Idealbesetzung eines modernen Chefs und Managers: „Ich möchte meine Mitarbeiter nicht durch Überstunden demotivieren, sondern durch geregelte Arbeitszeiten motivieren (...), es ist mir wichtig, dass sie so selbstständig wie möglich arbeiten und sich ins Geschäftsgeschehen einbringen (...). Bei Misserfolgen wird nicht abgemahnt und bestraft – vielmehr suchen wir gemeinsam nach Lösungen und Wegen!“

Aus eigener Erfahrung als Beschäftigter in gastronomischen Betrieben weiß der Juniorchef, dass dem sozialen Umfeld seiner Angestellten eine verlässliche längerfristige Vorausplanung gut tut. Grund genug für ihn, seine Dienstpläne mit einem Vorlauf von sechs Wochen zu schreiben. Josef Hartl ist bewusst, dass die Zukunft des familiären Wirtshausbetriebes Hartl bei der inzwischen erreichten Größe besser mit gut motivierten Mitarbeitern zu bewältigen ist. So tragen zur angenehmen Atmosphäre beim Unterwirt auch die freundlichen Bedienungen bei, alle aus der Umgebung, die – anders als in den meisten Wirtshäusern mit oft wechselnden Aushilfen – über lange Zeit im Betrieb eingebunden sind.

Urlaub machen können die Wirtsleute freilich selten, das ist der Tribut an den Erfolg. 16 Angestellte bedeuten Verantwortung. „Der Betrieb muss laufen und am Laufen gehalten werden, die Kosten dafür fallen auch ohne

eigenes Dazutun weiter an“. Wenn man mit Josef Hartl jun. und seinen Eltern spricht, wird einem um die Zukunft des inzwischen letzten Türkenfelder Wirtshauses allerdings nicht bang. Es harmoniert als Familienbetrieb. Mit einer absolut positiven Auswirkung fürs ganze Dorf. Was vielen gar nicht so bewusst ist: Die Familie Hartl verlangt nach wie vor keine Saalmiete oder Gedeckgebühr, was heutzutage in der Gastronomie höchst selten ist. Ob VDK-Weihnachtsfeier, Gesangsvereinsprobe, Hochzeiten, Bürgerversammlung, Vereinstreffen, Leichenschmaus – jeder ist willkommen. Inzwischen veranstaltet der Jungwirt im Saal auch Kleinkunst-Abende, wodurch das kulturelle Leben des Dorfes zusätzlich aufgewertet wird. Allerdings: Wer den Saal nutzen will, muss sich rechtzeitig darum kümmern – für dieses Jahr ist er bereits ausgebucht.

Resümee: Gott sei Dank gibt es den Unterwirt in Türkenfeld. Er ist ein unersetzlicher Mittelpunkt des kulturellen und gesellschaftlichen Lebens in unserem Dorf und trägt viel zum Funktionieren unserer Dorfgemeinschaft bei. Der Ausdruck „Gasthaus“ ist dort keine Übertreibung.

Resümee: Gott sei Dank gibt es den Unterwirt in Türkenfeld. Er ist ein unersetzlicher Mittelpunkt des kulturellen und gesellschaftlichen Lebens in unserem Dorf und trägt viel zum Funktionieren unserer Dorfgemeinschaft bei. Der Ausdruck „Gasthaus“ ist dort keine Übertreibung.



Vater und Sohn Hartl