



Auszeichnung für Ausstellung „Wirtshaussterben? Wirtshausleben!“

Beitrag

Wenn das kein Grund zum Anstoßen ist: Die Bayernausstellung „Wirtshaussterben? Wirtshausleben!“ des Hauses der Bayerischen Geschichte wurde mit dem renommierten Salzburger Landespreis für Marketing, Kommunikation und Design ausgezeichnet, der in Österreich seit 26 Jahren als einer der größten und renommiertesten Kreativwettbewerbe gilt. Die Ausstellungsgestalter Friedrich Pürstinger und Alex Stieg (wir sind artisten) konnten mit ihrem Werk in der Kategorie „Messebau & POS“ überzeugen.

Da feiert das Haus der Bayerischen Geschichte von Bayern aus doch gerne und vor allem stolz mit. Umso mehr, da die Bayernausstellung nach ihrer Präsentation im Museum in Regensburg im Jahr 2022 umgezogen und immer noch zu erleben ist. Seit 25. Mai 2023 ist sie im Kloster Aldersbach zuhause und kann dort von Donnerstag bis Samstag in der Zeit von 12 bis 17 Uhr besucht werden.

Gehört das bayerische Wirtshaus jetzt auch schon ins Museum?

Das war die Grundfrage bei der Konzeption der Ausstellung. Bereits seit Ende der 1960er-Jahre werden die klassischen Schankwirtschaften immer weniger. In letzter Zeit verschärft sich die Entwicklung dramatisch – nicht erst durch die Corona-Pandemie. Manchem Stadtquartier, vor allem aber immer mehr Dorfgemeinschaften fehlt ein Treffpunkt. Die Bayernausstellung geht der Frage nach, wie es zum „Wirtshaussterben“ kam: Genannt seien das veränderte Freizeitverhalten der Menschen – Stichwort Feierabendbier vor dem Fernseher –, die Konkurrenz durch Vereinsheime und Imbissketten, immer mehr Vorschriften, fehlendes Fachpersonal, aber auch die mangelnde Anpassungsfähigkeit vieler Wirte. Der Lage entsprechend kreist die Schau um ein Kunstwerk in der Saalmitte: eine „Explosion“ des bayerischen Wirtshauses mit Lichteffekten und über 400 schwebenden Objekten aus Gaststube und Küche.

Gemütlichkeit, Wirtshausleut' und die Hauptsachen

Das Haus der Bayerischen Geschichte verfolgt den Aufstieg der bayerischen Wirtshauskultur zu Weltruhm und zeigt Lösungen für die Krise auf. Namhafte Architekten prägten im 19. Jahrhundert die bayerische Wirtshausgemütlichkeit: Aus bewährten Elementen schufen sie den „Heimatstil“ mit seinen

Holzvertäfelungen, Kachelöfen und Herrgottswinkeln. Bierkeller und –gärten, später riesige „Bierpaläste“, am bekanntesten das Münchner Hofbräuhaus, und große Festzelte erfreuten sich wachsender Beliebtheit. Bayerische Brauer vermarkteten diese Erlebnisgastronomie auf den Weltausstellungen. Ein globales Massenpublikum lernte sie lieben. In der Bayernausstellung begegnen die Besucherinnen und Besucher legendären Wirten und Kellnerinnen, sie lernen bayerische Spezialitäten von Allgäuer Bergkäse bis Zwetschgenbaumes neu kennen und schließen sich geselligen Runden bei Musik und Tanz, Kartenspiel, Kegeln und Flippern an. Am Stammtisch wird es aber auch oft politisch: Nicht jeden, den Sie hier treffen, werden Sie mögen.

Wirtshausleben!

Heute finden viele Wirtinnen und Wirte ihr Erfolgsrezept. Mit regionaler und saisonaler Küche, eigenem Bier oder sogar einer angeschlossenen Mode-Boutique. All das macht Lust auf mehr Wirtshausleben! Ob die Erneuerung gelingt, liegt auch an den Gästen: Entscheiden sie sich für ein bayerisches Wirtshaus? In einer Fragestunde müssen Sie sich festlegen.

HDBG Magazin Nr. 8

Zur Ausstellung ist mit der 8. Ausgabe ein Begleitband in der Reihe „HDBG Magazin“ erschienen. Es ist online im Laden des Hauses der Bayerischen Geschichte erhältlich: www.hdbg.de/laden <
<http://www.hdbg.de/laden>>

Installation: „Das bayerische Wirtshaus explodiert!“ © Haus der Bayerischen Geschichte (Foto: Maximilian Brückner)

Der Künstler und Gestalter Friedrich Pürstinger sammelte für die Bayernausstellung etwa 400 Gegenstände rund ums Wirtshaus. Seine Hängung zeigt typisches Zubehör einer Wirtsstube, aber auch Störelemente wie Aktenordner schwebend und in ungewöhnlicher Perspektive: Mit Licht- und Schatteneffekten lässt der Künstler das Wirtshaus stets von Neuem „explodieren“. Die eindrucksvolle Installation mit einem Durchmesser von drei Metern bildet den Auftakt der Bayernausstellung. Sie verweist auf die unsichere Lage des einzelnen Gasthauses, aber auch der gesamten Zunft.

Impressionen aus der Bayernausstellung „Wirtshaussterben? Wirtshausleben!“ im Kloster Aldersbach – © Haus der Bayerischen Geschichte | Foto: Herbert Rath

Die Bayernausstellung aus dem Haus der Bayerischen Geschichte zeigt den Aufstieg der bayerischen Wirtshauskultur zu weltweitem Ruhm. Bestens geeignet für dieses Thema ist der Ausstellungsort: Das ehemalige Kloster Aldersbach, das eine historische Brauerei mit typisch bayerischem Bräustüberl beherbergt.

Wirtshaussterben? Wirtshausleben!

Eine Bayernausstellung aus dem Haus der Bayerischen Geschichte – Kloster Aldersbach,
www.aldersbach.de – Ab 25. Mai 2023

Bericht: Haus der Bayerischen Geschichte





Francesca D'emanuele
KONDITORIN



Hochzeitstorten



Rohrdorferstr. 4 1/2
83101 Achenmühle
Telefon: 08032 / 1602
Mobil: 0155 - 10498366

Webseite: www.francescademanuele.de
Mail: mail@francescademanuele.de

Kategorie

1. Kultur

Schlagworte

1. Aldersbach
2. Bayern
3. Haus der bayerischen Geschichte