

Die Boazn haben ausgedient

Vom Malteser bis zur Tankstelle: Außerhalb des Altstadtkerns werden Kneipen zur Seltenheit.

Von Rainer Wendl

Regensburg. Im innersten Stadtzentrum nimmt die ohnehin schon hohe Kneipendichte ungebremst zu. Der Kunsthof Weichmann in der Gesandtenstraße wurde zu einem Café, in die frühere Landeszentralbank am Brixener Hof zieht demnächst ein Burger-Laden ein und auch der Nachmieter von Tabak Götz am Neupfarrplatz kommt aus der Gastronomie. In weniger zentralen Lagen haben Kneipen jedoch einen ungleich schwereren Stand. Hier werden sie nicht mehr, sondern immer weniger – und Gaststuben werden zu Wohnzimmern und Bier- zu Privatgärten.

Demnächst findet diese Verwandlung in der Schwandorfer Straße 7 im Stadtteil Steinweg statt. Im Erdgeschoss des stattlichen Jugendstilhauses war seit Jahren ein Lokal mit dem programmatischen Namen Tankstelle beheimatet. Im Frühsommer wurde hier das letzte Bier gezapft, eine Wiedereröffnung wird es nicht geben. Denn ab Frühjahr 2018 nimmt die Regensburger Firma Stockerl Immobilien die Sanierung des Gebäudes in Angriff und schafft zwölf Eigentumswohnungen mit Größen von 44 bis 104 Quadratmetern und Preisen zwischen 242 000 und 558 000 Euro. „Eine Kneipe ist von uns nicht mehr gewollt“, sagt die für das Projekt zuständige Stockerl-Mitarbeiterin Stephanie Englberger. Kurt Raster von der Initiative „Recht auf Stadt“ trauert der Tankstelle hinterher: „Das war eine gewachsene Gemeinschaft, die sich da getroffen hat. Wie in



Hier wird kein Bier mehr gezapft: Aus dem Gastraum der Tankstelle in Steinweg wird eine Eigentumswohnung. Foto: rw

einem kleinen Dorf.“ Das schöne bairische Wort „Boazn“ beschreibt für ihn am besten, was das Steinweger Wirtshaus war: Ein bodenständiges, bayerisch geprägtes Bierlokal, in dem es auch einfache Speisen gab und wo die Größe des Geldbeutels keine unsichtbare Zugangsbeschränkung für Gäste darstellte.

„Nur Hochglanz“

Diese Art von Kneipe stirbt in Regensburg langsam, aber sicher aus. Neben der Tankstelle erwischte es heuer den Schmauskeller in Kumpfmühl, in den Jahren davor wurden unter anderem der Malteser am Judenstein sowie das Zimmer 4 und das Einhorn am Unteren Wöhrd dicht gemacht. Die Liste ließe sich um etliche Beispiele aus fast allen Stadtteilen erweitern. „Da geht jedes Mal ein Stück Regensburger Kultur verloren“, meint Raster und urteilt über die gastronomische Struktur der Stadt: „Da ist alles nur noch auf Hochglanz und Lifestyle gemacht, ich fühle mich da nicht mehr sonderlich wohl.“

Obwohl ihn politisch Welten von Raster trennen, ist Dr. Josef

Zimmermann in einem aktuellen Fall quasi ein Mitstreiter. Der Chef der CSU-Stadtratsfraktion kämpft seit Monaten für den Erhalt der Dampflok im Nebengebäude des Hauptbahnhofs. Dieses soll für die Errichtung des zentralen Busbahnhofs abgebrochen werden – aber erst in einigen Jahren. Dennoch will die Stadt die Dampflok sofort draußen haben, was Zimmermann widersinnig findet (die Rundschau berichtete). „Die Leute, die da rein gehen, trifft man sicher nicht im Storstad an“, zieht der CSU-Mann den Vergleich zum angesagtesten Nobelrestaurant der Stadt, „aber es muss auch solche Kneipen geben.“ Anders gesagt: Regensburg braucht nicht nur Sternküchen, sondern auch Boazn.

Deren Niedergang ist in den Augen von Michael Scharff allerdings nicht aufzuhalten: „Die klassische Bierkneipe gibt es nicht mehr. Das hat vor vielen Jahren auf dem Land angefangen und setzt sich jetzt eben in der Stadt fort.“ Scharff ist bei diesem Thema doppelt kompetent, denn als Kreisgeschäftsführer des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands (BHG)

hat er den Gesamtüberblick und kennt andererseits als Wirt der Hubertushöhe am Ziegetsberg die Situation eines Stadtteilwirtshauses aus dem Effeff.

Und er hat eine klare Meinung: „Wenn die Hubertushöhe nicht umgebaut worden wäre, würde es sie heute wahrscheinlich nicht mehr geben“, sagt er. Zur Erklärung: Früher war die Hubertushöhe das, was Scharff eine „Quartierswirtschaft“ nennt – ein Treffpunkt für die Menschen aus der unmittelbaren Umgebung. Die sich gegen den Trend des Traditions-gaststätten-schwunds stemmende Kneitinger-Stiftung hat daraus – wie Jahre später auch aus dem Alten Schlachthof – eine aufwendig sanierte Vorzeigegaststätte mit Hotelzimmern und viel weiterem Einzugskreis gemacht.

Rentable Schließung

„Ich kann aber jeden Bau-träger verstehen, der anders handelt“, meint Scharff. Logisch: Eine zur Eigentumswohnung umfunktionierte Gaststube bringt viel Geld und spart Ärger mit den Anwohnern.

Die Hubertushöhe indes funktioniert auch als Stadtteilwirtshaus weiter. Wie Scharff nämlich treffend anmerkt, wurde „die Siedlung ebenfalls aufgewertet“. Was der Regensburger als Ganghofersiedlung kannte, heißt jetzt „Grüne Mitte“ – und wer dort ein Siedlerhäuschen kaufte, renovierte, mit Anbau erweiterte und dafür mit allen Nebenkosten gut 600 000 Euro investierte, der kann sich auch einen Zwiebelrostbraten für mehr als 20 Euro leisten.

Von Kurt Rasters nostalgisch verklärter Tankstelle und dem sie umgebenden, etwas abgerissenen Steinweger Charme ist das maximal weit entfernt. Für die Hand in Hand gehenden Veränderungen von Stadtvierteln und ihrem gastronomischen Angebot hat er folglich ein oft gebrauchtes Wort parat: „Auch das ist Gentrifizierung.“



Alles für immer zu: Der Schmauskeller in Kumpfmühl, ...



... der frühere Malteser in der westlichen Altstadt, ...



... das Zimmer 4 in der Werftstraße ...



... oder auch das Einhorn in der Wöhrdstraße. Fotos: rw