

# Fünf Wirte gemeinsam spitze

## Mittenwalder Gastronomen: »Miteinander gehts besser«

Von Walter Glas

Mittenwald – Die Großen machen es vor. Ob in der Automobilindustrie, bei Lebensmitteln oder am Getränkemarkt: Fusionen, Kooperationen oder ähnliche Zusammenschlüsse sind an der Tagesordnung. Aber nicht nur die Global Player haben den Wert des Miteinanders erkannt, auch der Handel, die Hotellerie und Gastronomie kennt verschiedene Spielarten der Zusammenarbeit.



Arbeiten künftig zusammen.

Ausgehend von der Überlegung, dass man schon seit Jahren am Ort die gleichen Gäste betreut, dass man sich kennt und letztlich die gleichen beruflichen Sorgen teilt, haben sich in Mittenwald fünf gastronomische Betriebe zu einer losen Interessengemeinschaft zusammengefunden.

Beim Gespräch mit dem KREISBOTEN meint Frank Hofmann: „Die Idee hatte ich schon lange im Kopf. In einer Zeit, in der es auch in unserem Gewerbe immer enger wird, sollte man

nicht gegeneinander sondern miteinander arbeiten.“ Obwohl ein ähnlicher Versuch in Mittenwald schon einmal fehlgeschlug, suchte und fand er sofort begeisterte Mitstreiter. Auf Plakaten und dem soeben fertig gestellten Flyer wird Einheimischen und Gästen mitgeteilt, dass die Bäckeralm, die Pizzeria La Mamma, das Cafe Haller, das Restaurant Ursprung und die Korbinianhütte am Kranzberg kollegial zusammenarbeiten. Die Fünf über ihre Verbindung: „Wir wollten einfach zeigen, dass so was auch in Mittenwald möglich ist. Dazu braucht man keinen Verein und keine Vorstandschaft, sondern nur den festen Willen, etwas verbessern zu wollen und die Überzeugung, dass dies gemeinsam besser geht.“

Um nach außen Flagge zu zeigen, suchte man noch einen Namen. Da man zu fünft war, sollte diese Zahl im Logo vorkommen. Was lag näher, als Mittenwalds markantesten Berg, die Viererspitze, als Vorbild zu nehmen und daraus die „Serpitz Wirte“ zu kreieren. Dieser werbeteknisch „griffige Name“ symbolisiert die Mitgliederzahl, den Ort Mittenwald und die Tatsache, dass jeder ein-

zelne der Fünf mit seinem Angebot spitze ist.

In ihrer Gesamtheit stehen die fünf unternehmergeführten Betriebe für 40 Arbeits- und rund 1000 Gästeplätze. Bedingt durch ihre geografische Lage decken sie alle touristischen Ansprüche ab. Ob Bergwanderer, Spaziergänger, Biker, Kaffee- oder Essensgast, ob Tagesgast oder Barbesucher, der Angebotsbogen ist weit gespannt. Die Vorteile für den Gast, derzeit noch auf verlässliche Informationen durch die einzelnen Gastgeber beschränkt, sollen ausgebaut werden. So könnte man sich eine Karte vorstellen, für die es beim Besuch einen Stempel gibt.

Doch wie gesagt, man steht erst am Anfang. Die Qualifikationen der langjährig erfahrenen Gastronomen lässt aber noch einiges erwarten. Bürgermeister Adolf Hornsteiner, den wir um ein Statement baten, zeigte sich wohl informiert und steht dem Ganzen positiv gegenüber. Hornsteiner: „Die Gemeinde begrüßt es immer, wenn Bürger eine Initiative ergreifen, die den Ort vorwärts bringt.“ Weitere Informationen finden Sie unter [www.Serpitz.de](http://www.Serpitz.de) im Internet.



Das gemeinsame Plakat charmant präsentiert.