

20. November 2014 00:33 Uhr

HANDEL

Aystettens Geschäftswelt ist in Bewegung

Der Aystetter Hof steht zum Verkauf. Heimische Geschäfte haben es schwer, denn Kunden kaufen lieber woanders *Von Petra Krauss-stelzer*

Twittern 0

g+1 3

i



Auf dem Platz vor der ehemaligen Metzgerei hat sich der Bauernmarkt in Aystetten etabliert. Nun muss er umziehen, da die Standmiete für die Beschicker zu hoch wird.

Foto: Marcus Merk

Die Infrastruktur in [Aystetten](#) ist in Bewegung: Nachdem die Schließung der Metzgerei Rössle im Zentrum Aystettens eine Lücke hinterlassen hat und die städtebauliche Entwicklung des Areals noch ungelöst ist, schließt auch die Traditionsgaststätte Aystetter Hof. „Zu verkaufen“ steht auf einem Schild vor dem großen Gebäude. Als frühere Bahnhofsgaststätte war sie einmal beliebtes Ausflugsziel. Geschlossen hat heuer auch das Schreibwarengeschäft Scharpf in der Hauptstraße, und Kreissparkasse und VR-Bank legten ihre Filialen zusammen.

Der Aystetter Wochenmarkt, den Bürgermeister [Peter Wendel](#) im Frühjahr in den Ort gebracht hatte, musste vom attraktiven Vorplatz des Rössle-Grundstücks auf den Parkplatz des

Kindergartens umziehen – die Marktbeschicker wollten die Gebühren, die der derzeitige Pächter des Areals, die Metzgerei Binswanger-Kemptoner verlangte, nicht bezahlen. Der Markt findet, solange es die Temperaturen zulassen, weiterhin statt, betont Bürgermeister Peter Wendel, es gebe keine „Winterpause“.

„Die Gastronomie ist ein schweres Geschäft geworden“, sagt Gastwirt Michael Klam, „in Aystetten stirbt langsam die Infrastruktur.“ Der Nichtraucherchutz macht den Wirten laut Klam zusätzlich zu schaffen. Der 41-Jährige hatte den Aystetter Hof von seinem Vater übernommen, der das stattliche Gebäude 1988 gekauft hatte. Jetzt ist das Haus mit 450 Quadratmetern Fläche inklusive Gasträumen einfach zu groß geworden für Michael Klam und seine Familie. Bereits im Sommer reduzierte Klam die Öffnungszeiten, denn inzwischen hat er einen Job als Angestellter. Es seien einige Interessenten für das sanierungsbedürftige Gebäude vorhanden, die es renovieren und eventuell auch die Gastronomie aufrechterhalten wollen: „Die Energiekosten hier sind wahnsinnig“, weiß Klam, „das kann ich mir nicht leisten.“ Michael Klam hatte viele Stammgäste: „Der Aystetter Hof ist ein Begriff!“

Mit „sehr guter Küche“ versucht ein paar Meter weiter Susanne Reinmuth, Geschäftsführerin im Grünen Hirsch, zu punkten. „Dennoch ist die Auslastung nicht so, wie sie sein sollte“, bedauert die Wirtin. „Das Hotel läuft super“, aber das Restaurant werde – trotz Stammgästen – von vielen Aystettern nicht angenommen. Sie habe aber auch Gäste von außerhalb, die das gute Essen zu schätzen wüssten.

Apothekerin Karin Mödl hat vor allem, seit gegenüber die Metzgerei Rössle geschlossen hat, den „Eindruck, dass in Aystetten die Infrastruktur nachlässt. „Die Schließung von Rössle war der Beginn einer Erosion.“ Nicht optimal seien auch die verkürzten Öffnungszeiten der beiden Banken. „Wir haben seitdem eine Frequenzminderung festgestellt“, sagt die Apothekerin. „Jedes Mal, wenn sich die Gesamteinzelhandelssituation ändert, merken wir das auch“, bestätigt Georg Schneider von der Vollwertbäckerei Schneider, Nachbar der Schloss-Apotheke. „Aber grundsätzlich sind wir sehr zufrieden.“ Die Aystetter Filiale decke seit der Schließung der Metzgerei Rössle das Brotzeit-Angebot besser ab, so Georg Schneider.

„Die Resonanz könnte besser sein, da brauchen wir uns nichts vorzumachen“, meint indes Herbert Gellner, Chef der ortsansässigen Bäckerei Gellner in der Bahnhofstraße. „Der Metzger und die Bank haben uns ein bisschen im Stich gelassen.“ Gellner stellt fest, dass „die Leute nach Neusäß zu den großen Supermärkten zum Einkaufen gehen.“ Gerade unter der Woche sei das Geschäft für ihn enttäuschend. „Das Frühstücksgeschäft läuft gut, nach neun Uhr ist Ruhe.“

Barbara Kehr indes, die den örtlichen Edeka Nah und Gut-Markt betreibt, hat auf die Schließung der Metzgerei Rössle reagiert, ja, eine Nische entdeckt, von der der Markt nun profitiert: „Wir haben seitdem den Fleisch- und Wurstumsatz um über 100 Prozent steigern können“, erklärt die Geschäftsfrau. Sie füllt eine SB-Truhe mit frischer, verpackter Fleisch- und Wurstware der Metzgerei Rössle aus Batzenhofen: „Man kann sich nicht vorstellen, wie die Leute kaufen.“ Ihre Kunden könnten auch Bestellungen aufgeben und die Ware dann im Laden abholen. „Wir brauchen eine

gute Infrastruktur – als Bürgermeister kann man nur vermitteln“, erklärt Bürgermeister Peter Wendel seine Bemühungen. Für das Rössle-Grundstück würden sich Investoren interessieren, zu einem Abschluss sei es noch nicht gekommen.