

„Wir haben das mit Herzblut gemacht“

Familie Grassl wird im Dornbirner Restaurant Färber's im Herbst zum letzten Mal für ihre Gäste aufkochen.

DORNBIRN Über 20 Jahre lang war Oswald Grassl in der Gastronomie tätig und überzeugte seine Gäste mit einer gutbürgerlichen Küche sowie abwechslungsreichen Mittagsmenüs zu fairen Preisen. Nach fast 14 Jahren im Kohlereck im Dornbirner Hatlerdorf übernahm der Wirt mit seiner Familie und seinem Team vor rund sieben Jahren das Restaurant Färber's in Rhomberg's Fabrik. Im Herbst wird nun Schluss sein. Dann wird die Familie in den alten Gemäuern zum letzten Mal aufkochen.

Der Abschied kündigte sich schon seit geraumer Zeit an, sagt Oswald Grassl (61) im Gespräch mit den VN. „Corona hat alles verändert“, unterstreicht der Wirt. „Bis dahin ist alles super gelaufen, wir haben uns auch mit unserem Take-away-Angebot einen guten Namen gemacht. Dann kam aber auch noch die Teuerung dazu.“ Das Hauptgeschäft sei mit den Mittagsmenüs gemacht worden, das vor allem von den Firmenmitarbeitern auf dem Areal gerne in Anspruch genommen wurde. „Da fällt die Teuerung natürlich umso stärker ins Gewicht, weil man die Preise nicht entsprechend anpassen kann. Ich kann für ein Mittagsmenü nicht 16 Euro verlangen. Das hätten wir aber gebraucht“, sagt der Gastronom. „Irgendwann muss man eben entscheiden, ob es sich noch rentiert oder nicht.“

Schwierige Personalsituation
Auch die Größe des Lokals mit 90 Plätzen im Innenbereich und 100 Plätzen im Gastgarten stellte den Betreiber vor Herausforderungen. „Da braucht man genügend Personal und das ist schwer zu bekommen. Wenn der Gastgarten

Abschied mit Wehmut

Auch das Gästeverhalten habe sich grundlegend verändert. „Aufgrund der Teuerung gehen die Leute weniger essen“, sagt der gelernte Koch. Das sei vor allem beim Abendgeschäft zu spüren. Oswald Grassl war es wichtig, frühzeitig die Reißleine zu ziehen. „Ich bin knallhart, wenn es um das Geschäftliche geht. Wenn ich sehe, dass die Zahlen nicht mehr passen, muss ich reagieren, bevor ich Schulden mache.“ Den Betrieb verlasse er daher im Herbst mit ruhigem Gewissen. „Ich kann mit Stolz behaupten, sehr gut gewirtschaftet zu haben.“ Das mache den Abschied umso leichter. Nichtsdestotrotz spiele auch Wehmut mit. „Wahrscheinlich kommen mir im September schon die Tränen, wir haben das ja mit Herzblut gemacht.“

Anfang September möchte sich die Wirtfamilie standesgemäß von ihren Gästen verabschieden.



Oswald und Daniela Grassl verabschieden sich mit Wehmut.



Oswald Grassl möchte noch einige Jahre in der Gastronomie arbeiten.

brummt, ist das als Familienbetrieb kaum zu bewältigen.“



Das Färber's bietet im Gastgarten Platz für rund 100 Gäste.

VN/STEUERER

Eine Woche lang soll es „All You Can Eat“-Buffets zu günstigen Preisen geben. „Die Gäste sollen es noch einmal so richtig genießen.“ Wer das Restaurant in Rhomberg's Fabrik übernimmt, ist noch offen.

Ans Aufhören denkt der Grassl aber noch nicht. „Ich bin noch jung genug. Vielleicht finde ich ein kleines Restaurant, das ich mit dem engsten Familienkreis betreiben kann. Man muss arbeiten, damit man jung bleibt“, betont er lächelnd, bevor es sich der Vorbereitung auf das Mittagsgeschäft widmet.

TANJA SCHWENDINGER

tanja.schwendinger@vn.at
05572 501-203



EINFACH MEHR ERFAHREN

<https://VN.AT/sumSwe>

Breitere Vielfalt bei Pflegeeltern

Damit sollen mehr Menschen für diese besondere Aufgabe gewonnen werden.

BREGENZ Schon vor 28 Jahren wurde das Vorarlberger Kinderdorf vom Land mit der Suche, Ausbildung und Vermittlung von Pflegeeltern beauftragt. Inzwischen ist dieses Modell der Unterbringung von Kindern, die nicht in ihren Herkunftsfamilien aufwachsen können, immer schwieriger umzusetzen. Es mangelt schlicht an Pflegepersonen. Nun wird das Pflegekinderwesen auf eine breitere Basis gestellt. Aus zwei werden vier Möglichkeiten. Neben der Dauer- und Krisenpflege gibt es eine Entlastungs- sowie Verwandten- und Netzwerkpflege. Für Letztere läuft im Bezirk Bregenz bis Ende 2025 ein Pilotprojekt, von dem man sich entsprechende Erfahrungen erhofft. Auch die größer gewordene Vielfalt an familiären Lebensformen soll genutzt werden. Pflegemutter, Pflegevater, gleichgeschlechtliche Paare, Personen mit queerer Identität, Einzelpersonen, Familien mit Migrationshintergrund oder Fluchtge-

schichte: Es ist ein Versuch, mehr Menschen für diese besondere Aufgabe zu gewinnen.

Einjähriger Reformprozess

Aktuell sind 176 junge Menschen in einer Dauerpflege und zwölf in Krisenpflegefamilien untergebracht. Das durchschnittliche Pflegschaftsverhältnis dauert 12 Jahre. Fünf bis acht Kinder stehen laut Kinderdorf-Geschäftsführerin Alexandra Wucher immer auf der Warteliste. 2022 wurde begonnen, das Pflegekinderwesen sowie die Rahmenbedingungen für Pflegeeltern zu hinterfragen. Auf die Diskussionen folgte ein einjähriger Reformprozess, dessen Ergebnis Landesrätin Katharina Wiesflecker am Donnerstag präsentierte. Eine klare Schlussfolgerung daraus: „Es braucht mehr Wertschätzung gegenüber Pflegeeltern.“ Dies würde oft zu wenig gesehen. Wie wichtig sie insgesamt sind, verdeutlichte Alexandra Wucher: „Gäbe es die Pflegekinderhilfe nicht, müsste das stationäre Angebot im Vorarlberger Kinderdorf verdreifacht werden.“

Allerdings ist die Anzahl an Pflegepersonen in den vergangenen fünf Jahren allein in Vorarlberg um

fast ein Viertel zurückgegangen. Die Ursachen sind vielfältig, wobei besonders die gestiegene Berufstätigkeit von Frauen eine wesentliche Rolle spielt. Zum anderen bringen Pflegekinder herausfordernde Bedürfnisse und Biographien. Immer wichtig sei, dass ein Pflegeverhältnis zum Kind, zur Pflegefamilie und zu den Eltern des Pflegekindes passe. Letztere dürften niemals außen vorgelassen werden. In einem Clearingboard soll deshalb vorab mit allen Beteiligten das bestmögliche Angebot sondiert werden. Am Donnerstagnachmittag wurde das Konzept noch den Systempartnerinnen- und -partnern vorgestellt.

Infobroschüre und Infoabend

Die Umsetzung der Maßnahmen erfolgt durch einen beim Kinderdorf angesiedelten neuen Fachbereich „Pflegekinderhilfe“. Er nimmt am 1. Mai 2024 seine Arbeit auf. Ebenfalls angekündigt wurde die Ausarbeitung einer neuen Informationsbroschüre für potenzielle Pflegepersonen. Einen Infoabend zur neuen Pflegschaft und Ehrenamtstätigkeit gibt es bereits am 6. Mai 2024, ab 19 Uhr im Kinderdorf Kronhalde in Bregenz. **VN-MM**

MEHR GRILLEN FÜRS GELD



Da bin ich mir sicher.

HOFER MARKTPLATZ
BIO-OVALTOMATEN
Klasse I
500 g



-50%

per Packung ~~1,99~~

0,99

1,98/kg

-50%
WOCHEN-
ENDE!

FR. UND SA.
12.04. und 13.04.

GÖSSER
MÄRZEN
5,2 % Vol.
0,5 l



-50%

per Dose ~~1,49~~

0,74



BBQ
AJVAR
• mild oder
• scharf
350 g



-50%

per Glas ~~1,55~~

0,77

2,20/kg



Satz- und Druckfehler vorbehalten.

hofer.at