



Redigiertes Wortprotokoll der 7. Sitzung

Ausschuss für Tourismus

Berlin, den 15. Oktober 2025, 15:00 Uhr
Paul-Löbe-Haus
4.600

Vorsitz: Anja Karliczek, MdB

Tagesordnung – Öffentliche Anhörung

Tagesordnungspunkt

Seite 4

Öffentliche Anhörung zum Thema
„Lage im Gastgewerbe“



Teilnehmende Ausschussmitglieder

	Ordentliche Mitglieder	Stellvertretende Mitglieder
CDU/CSU	Bodin, Leif Erik Donth, Michael Karliczek, Anja Kießling, Michael	Koller, Hans Vieregge, Kerstin
AfD	Brucker, Erhard Seifert, Dario	Queckemeyer, Marcel
SPD	Moll, Claudia Schmid, Christoph Zierke, Stefan	
BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN	Gastel, Matthias Schmidt, Stefan	
Die Linke	Gennburg, Katalin	



Liste der Sachverständigen

Öffentliche Anhörung zum Thema

„Lage im Gastgewerbe“

am Mittwoch, 15. Oktober 2025, 15:00 – 16:00 Uhr

Mark Baumeister

Referatsleiter Gastgewerbe, Bund - Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG)

Ingrid Hartges

Hauptgeschäftsführerin, DEHOGA Bundesverband

Prof. Dr. Justus Haucap

Direktor, Düsseldorf Institute for Competition Economics (DICE)

Prof. Dr. Dominika Langenmayr

Katholische Universität Eichstätt-Ingolstadt

Daniel Plasch

Clubcommission, Netzwerk der Berliner Clubkultur e.V.

Prof. Dr. Dr. Friedrich Schneider

Deutsches Institut für Wirtschaftsforschung e.V.

Das Gesamttabelleau der Sachverständigen wurde im Einvernehmen aller Fraktionen vorgeschlagen und beschlossen.



Tagesordnungspunkt

Öffentliche Anhörung zum Thema „Lage im Gastgewerbe“

Hierzu wurden verteilt:

- A-Drs. 21(20)12
- A-Drs. 21(20)13
- A-Drs. 21(20)14
- A-Drs. 21(20)16

Vors. **Anja Karliczek** (CDU/CSU): Meine Damen und Herren, ich begrüße Sie alle zu unserer heutigen öffentlichen Anhörung zum Thema „Lage im Gastgewerbe“. Die Anhörung wird per *Livestream* im Internet übertragen.

Besonders begrüße ich unsere Sachverständigen in alphabetischer Reihenfolge:

- **Mark Baumeister**, Referatsleiter Gastgewerbe, Bund - Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG)
- **Ingrid Hartges**, Hauptgeschäftsführerin, DEHOGA Bundesverband
- **Prof. Dr. Justus Haucap**, Direktor, Düsseldorf Institute for Competition Economics (DICE) - digitale Zuschaltung
- **Prof. Dr. Dominika Langenmayr**, Katholische Universität Eichstätt-Ingolstadt - digitale Zuschaltung
- **Daniel Plasch**, Clubcommission, Netzwerk der Berliner Clubkultur e.V.
- **Prof. Dr. Dr. Friedrich Schneider**, Deutsches Institut für Wirtschaftsforschung e.V. - digitale Zuschaltung

Vors. **Anja Karliczek** (CDU/CSU): Darüber hinaus begrüße ich unsere zahlreichen Gäste auf der Tribüne, insbesondere die Vertreter der IHK-Oberfranken aus Bayreuth.

Für die Bundesregierung heiße ich Frau Ministerialrätin Dr. Katharina Kollmann (BMWE) willkommen, die heute den Tourismuskoodinator Dr. Christoph Ploß vertritt, der sich entschuldigen lässt.

Wir haben uns interfraktionell darauf verständigt, zwei Fragerunden à sechs Minuten je Fraktion durchzuführen. Sowohl die Stellung der Fragen als auch deren Beantwortung durch die Sachverständigen muss innerhalb dieser sechs Minuten erfolgen.

Ich darf dann für die erste Runde der CDU/CSU-Fraktion das Wort erteilen.

Abg. **Michael Kießling** (CDU/CSU): Meine Fragen richten sich an Frau Hartges von der DEHOGA. Welche Herausforderung sehen Sie gegenwärtig für das Gastgewerbe in Deutschland?

Welche Vorschläge unterbreitet der DEHOGA zur Stärkung der Branche, beziehungsweise, was wären aus Ihrer Sicht die nächsten wichtigen Schritte, die kommen müssten?

Wie beurteilen Sie die Vereinbarung im Koalitionsvertrag im Hinblick auf das Gastgewerbe?

Ingrid Hartges (DEHOGA): Das Gastgewerbe steuert auf das sechste Verlustjahr in Folge hin. Umsätze sinken und Kosten explodieren. In unserer Stellungnahme sind sowohl die Umsatzentwicklungen als auch die Kostenentwicklungen dargestellt.

Zur Umsatzentwicklung konstatieren wir im ersten Halbjahr 2025 ein Minus von 18 Prozent im Vergleich zu 2019 und im Vergleich zum Vorjahr ein Minus von 4,4 Prozent. Demgegenüber haben sich die Kosten dramatisch erhöht. Dazu muss man grundsätzlich wissen: Wenn Personal- und Wareneinsatz mehr als 65 Prozent des Umsatzes ausmachen, wird es für einen Gastronomiebetrieb kritisch, bei 70 Prozent wird es existenzbedrohend. Die Arbeitskosten sind seit dem ersten Quartal 2022 um 37,4 Prozent gestiegen. Die Wareneinsatzkosten, also Nahrungsmittelpreise, sind um 27,4 Prozent und die Preise für alkoholfreie Getränke um über 35 Prozent gestiegen. Sie können erahnen, was das für Herausforderungen für einen Unternehmer sind.

Demgegenüber sind die Gaststättendienstleistungen und die Preise für die Hauptspeise nur um rund 27 Prozent gestiegen. Das zeigt, dass die Unternehmer sehr verantwortungsvoll kalkuliert haben.



Vor diesem Hintergrund sage ich deutlich: Die geforderte Mehrwertbesteuerung von sieben Prozent für Speisen ist die wichtigste Maßnahme für die Zukunftssicherung der gastronomischen Betriebe. Das sind Restaurants, Wirtshäuser und Cafés. All das sind meist kleine Familienbetriebe. Über 85 Prozent der Betriebe haben weniger als zehn Beschäftigte. Nur acht Prozent der Unternehmen im Gastronomie-Bereich erwirtschaften einen Jahresumsatz von mehr als einer Million. Nur 0,3 Prozent – in absoluten Zahlen 403 Unternehmen – erwirtschaften mehr als zehn Millionen Euro jährlich. Diese Zahlen verdeutlichen, um welche Betriebe es hier geht.

Immer wieder wird darauf verwiesen, dass vornehmlich die großen Unternehmen am Markt von der Mehrwertsteuerermäßigung profitieren würden. Die zehn größten Unternehmen mit insgesamt 9,4 Milliarden Euro Umsatz im Jahr 2024 haben aber überwiegend Umsätze, die nur mit sieben Prozent besteuert werden, also mit *Takeaway* (Anm.: *Außer-Haus-Verkauf*), Essenslieferungen, *Drive-In* (Anm.: *Verkauf an Kunden im Auto*) oder mit Fertigprodukten. Das unterscheidet uns von anderen Branchen. Wir sind die Branche, die innerhalb einer Gütergruppe diese eklatante Wettbewerbsverzerrung von zwölf Prozentpunkten hat. 1968, als die Umsatzsteuer eingeführt wurde, lag der Unterschied bei fünf Prozentpunkten. Inzwischen sind wir bei zwölf Prozentpunkten. Das ist ein äußerst wettbewerbsrelevanter Unterschied.

Deswegen sind wir dankbar und begrüßen es außerordentlich, dass im Koalitionsvertrag – wie auch jetzt im Steueränderungsgesetz vom Kabinett beschlossen –, die einheitliche Besteuerung von Speisen mit sieben Prozent vorgesehen ist. Dabei geht es um die Stärkung der Familienbetriebe. Diese sind elementar wichtig für die Regionen. Ganze Wirtschaftskreisläufe hängen von ihnen ab. 75 Prozent der Waren werden von diesen Betrieben aus einem Umkreis von weniger als 50 Kilometer bezogen. Das hat eine Umfrage des DEHOGA ergeben. Das ist elementar für das Funktionieren der regionalen Wirtschaftskreisläufe. Restaurants, Cafés und Wirtshäuser sind eminent wichtig für die Lebensqualität der Menschen. Das sind die „öffentlichen Wohnzimmer unserer Gesellschaft“. Ohne sie funktioniert kein Tourismus – weder der

Wanderurlaub noch der Städtetourismus. Es ist daher wichtig und richtig, dass diesen Betrieben Wertschätzung gezeigt wird. Das tut die Koalition.

So können wir die Betriebe stärken, die für Lebensqualität und für soziale Begegnungsorte der Gesellschaft sorgen. Darüber hinaus wollen wir die kulinarische Vielfalt erhalten.

Vors. **Anja Karliczek** (CDU/CSU): Die nächste Frage stellt der Abg. Dario Seifert für die AfD.

Abg. **Dario Seifert** (AfD): Meine Frage richtet sich an Professor Haucap. Ich habe am 25. Juni 2025 eine Frage an die Bundesregierung gerichtet und gefragt, wie die Bundesregierung den ermäßigten Mehrwertsteuersatz auf Getränke bewertet. Darauf erhielt ich folgende Antwort: „Würden Getränke in der Gastronomie ermäßigt besteuert, käme es zu einer Ungleichbehandlung gegenüber dem Einzelhandel, der für dieselben Getränke den vollen Steuersatz abführen muss.“ Meine Frage an Sie: Teilen Sie diese Stellungnahme und wie bewerten Sie diese?

Prof. Dr. Justus Haucap (DICE): Ich kenne zwar die Stellungnahme der Bundesregierung nicht. Ich habe aber an anderer Stelle bereits geäußert, dass ich aus Gründen, die ich in meiner Stellungnahme dargelegt habe, es für durchaus erwägenswert hielte, in der Gastronomie die Umsatzsteuer für Getränke zu senken, auch wenn ich weiß, dass das aktuell politisch nicht zur Diskussion steht.

Meines Erachtens ist es eine prinzipielle Entscheidung, ob man 7 Prozent oder 19 Prozent in diesem Bereich erheben will oder nicht. Die Gastronomie und die Schankwirtschaften erfüllen eine gewisse soziale Funktion. Anders ausgedrückt: Die Menschen gehen nicht in die Gastwirtschaft, weil sie großen Durst haben, sondern weil es ein Ort der sozialen Begegnung ist. Von daher muss man sich die prinzipielle Frage stellen, ob das nicht gegenüber dem Essen und Trinken zu Hause vorzugswürdig ist.

Insgesamt halte ich eine generelle Umsatzsteuerermäßigung auch für Getränke für vertretbar – wohlwissend, dass es Ökonomen gibt, die das anders sehen.



Abg. **Dario Seifert** (AfD): Ich habe noch eine Frage an Frau Professor Langenmayr. Wie ich Ihrer Stellungnahme entnehmen kann, sind Sie in der Bewertung der Mehrwertsteuerermäßigung etwas kritischer und der Meinung, dass der strukturschwache ländliche Raum davon gar nicht profitieren würde. Welche Instrumente würden Sie stattdessen für sinnvoll erachten, um den ländlichen Raum bzw. strukturschwache Regionen zu stärken? Dort gibt es in Orten oft nur noch eine Gaststätte, wo sich regelmäßig das soziale Leben abspielt. Wenn das wegbricht, bricht auch die wichtige gesellschaftliche Funktion für Zusammenkünfte weg.

Prof. Dr. Dominika Langenmayr (Katholische Universität Eichstätt-Ingolstadt): In der Tat bin ich der Meinung, dass die Umsatzsteuersenkung ein wenig zielgerichtetes Instrument ist. Mit der Ermäßigung würde anhand des Umsatzes eine Subventionierung stattfinden. Die Betriebe in der Gastronomie, die wir in diesem Zusammenhang im Kopf haben, sind die kleinen Gaststätten und Wirtschaften im ländlichen Raum, denen es oftmals schlecht geht. Bei diesen Einrichtungen liegt meines Erachtens aber das grundlegende Problem eines Strukturwandels zugrunde, welches man nicht mit einer einzelnen Maßnahme beheben kann.

Es gibt Überlegungen, ob durch die Veränderungen in der Arbeitswelt, etwa mit der Zunahme von *Homeoffice*, wieder mehr Leben in den ländlichen Raum kommt. Insofern kann es sein, dass sich ein Teil des Problems von selbst löst. Man braucht sehr viele grundsätzliche Maßnahmen, um ländliche Lebensräume attraktiver zu machen. In den Ortschaften müssten gute Bedingungen für neue Unternehmen – beispielsweise *Startups* (*Anm.: junge innovative Unternehmen*) – geschaffen werden. Durch die Menschen, die vor Ort leben und konsumieren, würde auch die Gastronomie vor Ort überleben. Das wird am Ende nicht vom Mehrwertsteuersatz abhängen. Ob die Preise in einem Restaurant oder in Gaststätten auf dem Land zehn Prozent höher oder niedriger sind, wenn die Ermäßigung überhaupt weitergegeben würde, wird nicht dafür entscheidend sein, ob diese Gaststätten weiter existieren können. Dafür braucht es die Nachfrage der dort lebenden Menschen, die im ländlichen Raum die Gastronomie besuchen.

Abg. **Dario Seifert** (AfD): In Ihrer Stellungnahme schreiben Sie explizit: „An dieser Stelle sei darauf hingewiesen, dass die Gastronomie kein grundlegendes Problem hat, das eine Subventionierung in Höhe von mehreren Milliarden im Jahr rechtfertigen würde.“ Wenn man sich aber die Zahlen anschaut und aufs vergangene Jahr blickt, sind im Bereich der Gastronomie die Insolvenzen im Vergleich zum Vorjahr um 27 Prozent gestiegen. Halten Sie vor diesem Hintergrund an Ihrer Aussage fest, dass wir in dem Bereich kein grundlegendes Problem haben?

Prof. Dr. Dominika Langenmayr (Katholische Universität Eichstätt-Ingolstadt): Ja, ich würde tatsächlich bei dieser Aussage bleiben. Wir sehen eine extreme Heterogenität zwischen den Städten, wo die Gastronomie nach der Pandemie ein richtiges Umsatzwachstum erlebt hat, und den ländlichen Bereichen bzw. Kleinstädten, in denen das nicht der Fall ist. Das ist ein Strukturwandelproblem. Das ist kein Charakteristikum der Branche als solches. Die allgemein schlechte wirtschaftliche Entwicklung sehen wir leider branchenübergreifend, das trifft nicht spezifisch die Gastronomie.

Vors. **Anja Karliczek** (CDU/CSU): Die nächste Frage stellt für die SPD-Fraktion Abg. Stefan Zierke.

Abg. **Stefan Zierke** (SPD): Meine Frage richtet sich an Herrn Baumeister von der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG). Laut einer NGG-Umfrage wünschen sich 72 Prozent der Beschäftigten einen Arbeitstag von maximal acht Stunden und 95 Prozent wünschen sich, dass spätestens um 18 Uhr Feierabend ist. Wie interpretieren Sie diese Ergebnisse im Hinblick auf die Vereinbarkeit von Arbeit und Privatleben, insbesondere für Beschäftigte mit Familienpflichten?

Sie weisen auf die gesundheitlichen Risiken langer Arbeitstage hin, etwa auf eine Verdopplung der Unfallrate nach 12 Stunden Arbeitszeit. Welche Rolle sollte der Arbeitsschutz künftig spielen, um diese Risiken zu begrenzen? Welche Unterstützung erwarten Sie dabei von der Politik?



Sie kritisieren Bestrebungen, den Acht-Stunden-Tag als arbeitszeitrechtliche Norm aufzuweichen. Wie bewerten Sie die gesundheitlichen und betrieblichen Folgen einer möglichen wöchentlichen, statt täglichen Arbeitszeitgrenze? Sehen Sie dabei Gestaltungsspielräume, die den Bedürfnissen von Beschäftigten und Betrieben gleichermaßen Rechnung tragen könnten?

Mark Baumeister (NGG): Das Gastgewerbe ist keine Branche, wo nach acht Stunden Feierabend gemacht werden kann. Das ist jedem bekannt – auch den Beschäftigten. Schon heute haben wir eine tarifliche Wochenarbeitszeit von 39,1 Stunden, gleichzeitig gehen wir von circa 21 Millionen unbezahlten Überstunden im Jahr aus. Die tatsächlich geleistete Arbeitszeit bei Vollzeitkräften liegt bei 47,6 Stunden in der Woche. Das liegt also deutlich über dem Tarifniveau. Ein Problem, das wir in der Branche haben, ist zum einen, dass die Mitbestimmung unterentwickelt ist. Es gibt sehr wenige Betriebsräte, die auf die Einhaltung der Arbeitszeitgesetze und tariflichen Regelungen achten können. Zum anderen haben wir bei der Einhaltung der Arbeitsschutzregelungen das Problem, dass es flächendeckend zu Verstößen kommt. Es ist in der Branche normal, dass bei einer größeren Veranstaltung eben nicht nach acht Stunden Feierabend ist. Aber nach zehn Stunden sollte nach unserer Meinung Schluss sein. Gleichzeitig ermöglichen es uns unsere Tarifverträge und die jetzigen gesetzlichen Regelungen schon heute, dass bis zu zwölf Stunden gearbeitet werden darf. Wir haben mit unseren Sozialpartnern in Bund und Ländern rechtsverbindlich, ohne Öffnungsklausel, vereinbart, dass es flexible Arbeitszeitregelungen geben muss. Ansonsten kann man in der Branche nicht arbeiten. Wir brauchen also einerseits Arbeitszeitkonten, die den Erfordernissen der Betriebe gerecht werden und andererseits Maßnahmen, die den Beschäftigten eine gewisse Planbarkeit ermöglichen, wie zum Beispiel eine Ankündigungsfrist von einer Woche. Das sind Dinge, mit denen wir in der Praxis sehr gut arbeiten.

Ich habe die Aufgabe, alle Gesamtbetriebsräte der Kettenhotellerie in Deutschland zu betreuen. Dort spielen die Themen „Arbeitsschutz“ und „Vereinbarkeit von Familie und Beruf“ eine große

Rolle, aber anders, als es die Wochenarbeitszeit „denkt“. Die Wochenarbeitszeit nimmt darauf keine Rücksicht. Die Wochenarbeitszeit hat nicht das Ziel, den Arbeitsschutz und die Vereinbarkeit von Familie und Beruf zu verbessern. Wo ist die Verbesserung für die Beschäftigten, wenn sie täglich zwölf Stunden und 15 Minuten arbeiten dürfen und dann noch einen Hin- und Rückweg von jeweils einer Stunde und 15 Minuten in Kauf nehmen müssen? Mit allen großen Hotelketten diskutieren wir gerade, wie wir unsere Tarifverträge präzisieren können. Dabei spielt auch das geänderte Gästeaufkommen eine Rolle. Früher konnten etwa die Gastronomen besser planen. Sie wussten, freitags ist das Lokal gut gefüllt. Das ist heute nicht mehr so einfach. Das Gästeverhalten hat sich auch im ländlichen Raum massiv verändert. Diesen geänderten Umständen wollen wir gemeinsam mit unseren Sozialpartnern in Tarifverträgen Rechnung tragen. Zu unseren Aufgaben gehört, gemeinsam mit Beschäftigten und Betriebsräten Flexibilisierungsregelungen zu treffen – immer auch mit Blick auf die Fragen, die Sie gestellt haben, zum Beispiel Gesundheitsschutz. Wenn man zwölf Stunden am Tag in dieser körperlich fordernden Branche und dem Druck der Kunden arbeiten muss, verdoppelt sich das Arbeitsunfallrisiko. Das wird durch Studien belegt. Zu bedenken ist in diesem Zusammenhang, dass die Beschäftigten nach langen Arbeitstagen noch lange Heimwege auf sich nehmen müssen. Gerade im ländlichen Raum haben Auszubildende und Beschäftigte das Problem, überhaupt nach Hause zu kommen. Viele Arbeitgeber haben diesbezüglich kreative Ideen entwickelt und bieten ihren Beschäftigten beispielsweise Sammeltaxis an. Aber die Beschäftigten wollen eben bei den Arbeitsbedingungen nicht noch weiter abgehängt werden. In einer repräsentativen Umfrage von 2023 haben 75 Prozent der Beschäftigten angegeben, die Branche verlassen zu wollen. Es ist nicht so, dass die Arbeit keinen Spaß machen würde. Vielmehr ist sie so belastend, dass sich die Beschäftigten die Frage stellen, ob es ihnen überhaupt gelingen kann, gesund die Rente zu erreichen. Wir haben deswegen die Befürchtung, dass wir gar nicht mehr über tarifvertragliche Flexibilisierung der Arbeitszeit reden müssen, weil die Beschäftigten dann schon weg sind. Wenn die Wochenarbeitszeit kommt, müssten die Beschäftigten noch ein weiteres Opfer bringen, weil sie die Mehrarbeit



nicht „ausgezahlt“ bekommen.

Vors. **Anja Karliczek** (CDU/CSU): Die Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN hat das Wort.

Abg. **Stefan Schmidt** (BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN): Meine erste Frage richtet sich an Frau Prof. Dr. Langenmayr. Sie haben in Ihrer Stellungnahme und soeben erläutert, dass die dauerhafte Senkung der Mehrwertsteuer auf Speisen aus Ihrer Sicht wie eine Subvention wirke. Zugleich hat Frau Hartges deutlich gemacht, dass das Segment *Take-away-Essen* stark angestiegen ist. Dort gilt weiterhin der reduzierte Steuersatz. Teilen Sie die Annahme, dass hier eine Ungleichbehandlung vorliegt? Wie würden Sie mit diesem Dilemma umgehen?

Prof. Dr. **Dominika Langenmayr** (Katholische Universität Eichstätt-Ingolstadt): Ich möchte zunächst auf die Frage eingehen, ob eine Subvention vorliegt, weil Herr Haucap das dezidiert anders gesehen hat. Vielleicht liegt es daran, dass wir aus unterschiedlichen Fachgebieten kommen. Aus meiner Sicht stellt jede Steuererleichterung oder direkte Zahlung gezielt an ein Unternehmen oder eine Branche eine Subvention dar. Das ist auch die offizielle Definition nach dem Subventionsbericht des Bundesfinanzministeriums. Wenn man dieser Definition folgt, reden wir bei der ermäßigten Mehrwertsteuer für Speisen über eine Subvention, die sehr hoch ist – nämlich über 3,6 Milliarden Euro jedes Jahr. Mit der Zeit wird diese Summe ansteigen, weil mit einem gewissen Umsatzwachstum und der Inflation zu rechnen ist. Das Bundesfinanzministerium schätzt das Aufkommen bis 2030 auf vier Milliarden Euro im Jahr. Dessen muss man sich angesichts der schwierigen Haushaltslage bewusst sein.

Zu Ihrer Frage nach der Abgrenzung zu *Take-Away-Produkten*: Aus wissenschaftlicher Sicht funktioniert die Mehrwertsteuer deswegen so gut, weil es eine breit angelegte Steuer ist, die möglichst viele Güter und Dienstleistungen zu einem einheitlichen Steuersatz besteuert. Es gibt eine große Ausnahme. Im Bereich Lebensmittel möchte man aus sozialen Gründen die Preise für Lebensmittel niedrig halten. Man könnte auch über die Einkommensteuer umverteilen, aber Personen mit niedrigem Einkommen und

Bürgergeldempfänger zahlen gar keine Einkommenssteuer. Darum kann es durchaus effizient sein, Güter des täglichen Bedarfs mit einem niedrigeren Einkommensteuersatz zu besteuern. Irgendwo muss man aber die Linie zwischen Gütern des täglichen Bedarfs und dem, was nicht dazu gehören soll, ziehen. In Deutschland liegt diese Linie aktuell zwischen *Take-Away* und Restaurants. Ich stimme zu, dass diese Linie nicht optimal gezogen ist. Man könnte diese Linie woanders ziehen – beispielsweise zwischen den nicht zubereiteten Lebensmitteln im Supermarkt und *Take-Away*. *Take-Away-Produkte* würden also genauso dem vollen Mehrwertsteuersatz von 19 Prozent wie Speisen in Restaurants unterliegen. Das wäre aus meiner Sicht die bessere Lösung, um diese Ungleichbehandlung zu beheben. Das steht bekanntlich politisch aktuell nicht zur Diskussion. Es wird immer Abgrenzungsprobleme geben – beispielsweise bei einem „*Spinat-Smoothie*“ (Anm.: *Passiertes Spinatgemüse, mit Flüssigkeit angereichert*). Ist das eine Speise oder ein Getränk? Diese Abgrenzungsprobleme gibt es immer und sie sind nicht spezifisch. Aus ihnen folgt keine Notwendigkeit, für eine riesengroße Branche die Umsatzsteuer zu senken, was Milliarden kostet.

Abg. **Stefan Schmidt** (BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN): Häufig wird erklärt, die Umsatzsteuer in der Gastronomie sei vor allem im Vergleich zum europäischen Ausland zu hoch. Teilen Sie diese Einschätzung? In einigen EU-Ländern gibt es den reduzierten Umsatzsteuersatz teilweise schon länger. Kämpfen diese Länder mit ähnlichen Herausforderungen wie in Deutschland – beispielsweise mit gestiegenen Preisen? Wie wird im internationalen oder im europäischen Ausland mit diesen Herausforderungen umgegangen?

Prof. Dr. **Dominika Langenmayr** (Katholische Universität Eichstätt-Ingolstadt): Wir sehen im europäischen Ausland eine Vielzahl von Regelungen. Dänemark etwa hat eine einheitliche Mehrwertsteuer ohne jeglichen reduzierten Steuersatz. Aber es gibt auch zahlreiche Länder, die allen nach EU-Recht möglichen Branchen und Gütern den ermäßigten Mehrwertsteuersatz gewähren. Tatsächlich gibt es in einem Großteil der europäischen Länder bei Restaurants den ermäßigten Mehrwertsteuersatz. Dabei muss man



wissen, dass es eine lobbyintensive Branche ist. Daraus folgt meines Erachtens nicht, dass Deutschland ebenfalls die Mehrwertsteuer im Bereich der Gastronomie senken muss. Denn die Gastronomie ist kein Bereich, in dem es nennenswerten internationalen Wettbewerb gibt. Man fährt nicht nach Italien, um dort essen zu gehen, weil dort die Mehrwertsteuer auf Speisen niedriger ist. Man fährt dorthin, weil das Essen gut ist. Das hat nichts mit dem Mehrwertsteuersatz zu tun. Wir stehen hier nicht in einem direkten internationalen Wettbewerb. Insofern ist der Blick über die Grenze nur bedingt relevant für die Entscheidung, was die richtige Politik für Deutschland ist.

Vors. **Anja Karliczek** (CDU/CSU): Das Wort hat die Abg. Katalin Gennburg für die Fraktion Die Linke.

Abg. **Katalin Gennburg** (Die Linke): Es ist schön, dass wir heute hier im Tourismusausschuss über die Lage im Gastgewerbe sprechen. Ich freue mich sehr über diese Verknüpfung von Wirtschafts- und Tourismuspolitik. Eben haben wir über ländliche Räume gesprochen. Es ist aber auch wichtig, über städtische Räume zu reden. Es gibt einen starken Aufwuchs von urbanem Tourismus. Berlin ist bekanntlich die schönste Stadt der Welt. Insofern freue ich mich sehr, dass hier und heute die Clubcommission Berlin zugegen ist. Meine Frage an Herrn Plasch ist: Wie beurteilen Sie die Lage der Clubs als Kulturstätten, die ja auch zum Gastgewerbe gehören?

Die Vertreterin der DEHOGA meinte vorhin, es gehe um die Wirtshäuser, die Cafés und Restaurants. Das seien alles Familienbetriebe. Ich würde sagen: In Berlin ist das mit den Clubs ganz genauso. Das sind eigentlich auch Wirtshäuser und Familienbetriebe. Es sind gewissermaßen die „verlängerten Wohnzimmer“ der Stadt.

Daniel Plasch (Clubcommission): Ich bin stellvertretender Vorsitzender der Clubcommission und leite den Club RSO („Revier Südost“) in Berlin-Schönweide. Die Clubcommission ist die Vertretung von ca. 350 Mitgliedern. Diese Mitglieder sind im Wesentlichen Clubs, Konzerthäuser, Spielstätten, Veranstalter sowie Kollektive. Unsere Zielsetzung ist die Anerkennung der Clubkultur als kultureller, wirtschaftlicher,

sozialer und touristischer Faktor.

Lassen Sie mich erläutern, welche Bedeutung Clubkultur für den Tourismus im Allgemeinen hat. Berlin ist in Deutschland mit über 30 Millionen Übernachtungen natürlich die Top-Tourismus-Destination. Jährlich kommen 13 Millionen Touristen nach Berlin. 23 Prozent davon kommen wegen der Clubs und des Nachtlebens. Das sind ca. 3 Millionen Menschen. Diese generieren in etwa anderthalb Milliarden Euro in der Wertschöpfungskette. Das geschieht durch Clubbesuche, Hotelübernachtungen, Gastronomiebesuche, Transport, Sightseeing usw.

Ich würde Ihnen gerne kurz einen praktischen Einblick am Beispiel des Betriebs geben, den ich leite. Wir haben circa 150 Veranstaltungen im Jahr. Der Betrieb hat etwa 180 Mitarbeiter. Wir generieren mehrere Millionen Euro Umsatz im Jahr. Unsere Mitarbeiter sind im Wesentlichen im Bereich *Booking*, der Programmgestaltung, der Technik, der Sicherheit, der Gastronomie und der Kommunikation tätig. Clubs schaffen nachhaltige Arbeitsplätze und sichern die kulturelle Vielfalt. Clubkultur ist also Kulturerbe und Standortfaktor. Berliner Clubkultur ist zudem als immaterielles Kulturerbe der UNESCO anerkannt worden. Damit wird ihr endlich die Bedeutung beigemessen, die sie verdient hat. Clubs sind auch Tourismus- und Fachkräftemagneten. Große Unternehmen, beispielsweise aus Amerika, die hier Arbeitsplätze sichern, werben mit der Stadt und dem Standortfaktor des Nachtlebens. Es sind nicht nur die *Startups* aus Amerika, sondern auch deutsche *Startups*, die sich bewusst in Berlin ansiedeln. Denn hier sind die Fachkräfte, hier sind die Talente, die sie brauchen. Die Menschen kommen hierher, weil die *Work-Life-Balance* (Anm.: *Gleichgewicht von Beruf und Freizeit*) so gut ist und man hier einiges unternehmen kann, wenn es dunkel wird.

Natürlich haben wir auch mit einigen Herausforderungen zu kämpfen. Das sind insbesondere die gestiegenen Preise für Mieten, Energie, Einkauf und Personal. Auch die Reise- und Hotelkosten sind gestiegen. Das sind nicht unerhebliche Herausforderungen. Deswegen fordern wir eine Gleichberechtigung bei der Umsatzsteuer. Die Gastronomie würde von den



sieben Prozent Umsatzsteuer profitieren, Clubs aber nicht, weil wir überwiegend mit Getränken Umsatz generieren. Dieser Umsatz macht in etwa 50 Prozent unserer Einnahmen aus. Der Rest entfällt auf Eintritte usw. Unsere Forderung ist demnach: Einbezug der Club-Gastronomie in die sieben Prozent-Regelung, rechtlicher Schutz und Anerkennung der Club-Kultur sowie politische Einstufung der Clubs als relevanter Wirtschafts- und Tourismusfaktor.

Vors. Anja Karliczek (CDU/CSU): Damit ist die erste Fragerunde abgeschlossen. Für die zweite Runde hat zunächst Abg. Hans Koller von der CDU/CSU-Fraktion das Wort.

Abg. Hans Koller (CDU/CSU): Ich würde meine Frage gerne in zwei Teile aufteilen. Zum einen an Herrn Professor Haucap: Sie haben sich ja sehr deutlich für die Ermäßigung der Mehrwertsteuer ausgesprochen und sehen aus Ihrer Perspektive als Ökonom eine Rechtfertigung für diese Ermäßigung als gegeben an. Können Sie das noch einmal näher ausführen? Teilen Sie meine Einschätzung, dass die Umsatzsteuerermäßigung auch Investitionen, zusätzlichen Umsatz und somit auch zusätzliche Steuern mit auslösen würde?

Die zweite Frage richte ich an Frau Hartges. Bei mir hat sich aus dem bisherigen Verlauf der Anhörung zum Thema Mehrwertsteuerermäßigung der Eindruck verfestigt, dass Theorie und Praxis oftmals weit auseinanderklaffen, wenn ich mir die Aussagen von Frau Prof. Langenmayr vor Augen führe. Frau Hartges, mich interessiert nochmal Ihre Einschätzung aus der Sicht der Praxis im Gastgewerbe. Es wäre schön, wenn Sie dabei auch auf die Notwendigkeit der Flexibilisierung der Arbeitszeiten eingehen.

Prof. Dr. Justus Haucap (DICE): Die ermäßigte Umsatzsteuer kann meines Erachtens durchaus Investitionen auslösen. Richtig ist aber auch, dass es dafür treffsicherere Instrumente gäbe, um speziell Investitionen anzureizen. Gleichwohl halte ich es für nachvollziehbar, die Mehrwertsteuer zu senken. Die Entscheidung, ob man Güter oder Dienstleistungen mit 19 oder 7 Prozent Mehrwertsteuer belegen will, ist eine prinzipielle Frage. Es geht in gewisser Weise darum, was man für gesellschaftlich wichtig erachtet und was nicht.

Deswegen wird aktuell der Kauf von reinen Nahrungsmitteln mit nur 7 Prozent belegt. Aber auch der ÖPNV, diverse Kulturveranstaltungen, Bücher, Zeitschriften usw. sind privilegiert. 20 EU-Mitgliedstaaten haben momentan die Entscheidung getroffen, die Speisen in der Gastronomie diesem ermäßigten Bereich zuzuordnen. Das lässt sich aus meiner Sicht mit dem Argument begründen, dass die Gastronomie eben auch eine gewisse soziale Funktion erfüllt. Es geht nicht einfach um das Aushändigen von Nahrungsmitteln, sondern Gastronomie hat einen gesellschaftlichen und kulturellen Wert. Dort entsteht in gewisser Weise Sozialkapital.

Ich würde zwar nicht sagen, dass die ermäßigte Umsatzsteuer die konjunkturpolitisch wichtigste Maßnahme in Deutschland wäre. Wir haben in Deutschland momentan ganz andere Probleme. Aber dieses Argument kann man natürlich immer anbringen, weil es immer etwas gibt, was noch wichtiger ist.

Von daher sehe ich es eher als eine prinzipielle Angelegenheit an, ob wir uns der Wertung der anderen 20 EU-Länder anschließen und uns dazu bekennen, dass die öffentliche Gastronomie gesellschaftlich erwünscht ist und eben nicht der Rückzug ins Private. Deswegen erachte ich persönlich die Senkung des Mehrwertsteuersatzes für richtig.

Ingrid Hartges (DEHOGA): Die Mehrwertsteuersystemrichtlinie auf EU-Ebene sieht neben der Nullbesteuerung vor, dass Mitgliedstaaten darüber hinaus zwei oder drei Steuersätze einführen können. 20 EU-Staaten haben bei Speisen in der Gastronomie von einem ermäßigten Steuersatz Gebrauch gemacht – aus Gründen der Wertschätzung.

In der Tat geht es bei diesem Thema nicht um internationalen Wettbewerb, allenfalls im grenznahen Bereich. Es ist eine Frage der Wertschätzung. Wie viel ist uns die kulturelle, kulinarische Identität und der Erhalt der regionalen Küche wert? Ich meine: Das muss uns etwas wert sein.

Ich will den Blick noch auf einen anderen Aspekt richten. Tagtäglich werden 17 Millionen Menschen



von gastronomischen Unternehmen in der Gemeinschaftsverpflegung, im *Care-Bereich* (*Anm.: hier insbesondere Betreuung von alten und kranken Menschen*), in Kitas, Schulen und in Betriebskantinen versorgt. Dort gibt es eklatante Abgrenzungsschwierigkeiten zwischen 7 und 19 Prozent Mehrwertsteuer. Wenn die Teller nach dem Essen noch gespült werden, wird der gesamte Vorgang mit 19 Prozent versteuert. Wenn die Speisen in Containern angeliefert und auf die Patientenzimmer verteilt werden, sind 7 Prozent fällig. Auf diese Problematik wird zu Recht in der Begründung zum Gesetzentwurf hingewiesen. Deswegen geht es in der Zielsetzung auch um die Beseitigung von Wettbewerbsverzerrungen und Abgrenzungsschwierigkeiten. Das ist für diese systemrelevanten Dienstleister sehr wichtig.

Insbesondere ältere Menschen sind oft darauf angewiesen, dass sie gelegentlich ins Café oder Wirtshaus gehen, auch um dort den Austausch mit ihren Nachbarn zu suchen. Sie können oft nicht mehr zu Hause kochen. Deswegen bitte ich um mehr Respekt und Wertschätzung für eine Branche, die immerhin 2,2 Millionen Beschäftigte hat. So unattraktiv kann unsere Branche nicht sein, lieber Herr Baumeister, wenn so viele Menschen „Ja“ zu unserer Branche sagen.

Darüber hinaus ist meines Erachtens anzuerkennen, dass die Gastronomie eine hohe Integrationsleistung erbringt. 46 Prozent der Beschäftigten haben eine ausländische Herkunft. Gastronomie und Hotellerie qualifizieren diese Menschen. Das sind alles wichtige Aspekte, dieser Branche die Wertschätzung entgegenzubringen, wie es jetzt im Koalitionsvertrag niedergelegt ist.

Vors. **Anja Karliczek** (CDU/CSU): Die nächste Frage stellt Abg. Erhard Brucker für die AfD-Fraktion.

Abg. **Erhard Brucker** (AfD): Herr Baumeister, wir haben im letztjährigen Bericht der Bundesregierung gegenüber diesem Ausschuss erfahren, dass es im gastronomischen Bereich einen großen zahlenmäßigen Überschuss an arbeitssuchend gemeldeten Menschen gibt. Uns wurde regierungsseitig berichtet, 16.000 offene Stellen stünden 34.000 arbeitssuchenden Personen gegenüber. Im Übrigen seien zwischen 2020 und

2023 im gastronomischen Bereich circa 38.000 Betriebe geschlossen worden.

Sie haben in Ihrer Stellungnahme auf das Problem potenzieller Ausbeutung der Arbeitnehmer und die mangelnde Qualifikation vieler Arbeitnehmer hingewiesen. Soeben haben wir von Frau Hartges gehört, 46 Prozent der Beschäftigten der Branche seien ausländische Hilfs- und Fachkräfte. Angesichts der Probleme, auf die Sie hinweisen: Was halten Sie von den von der Vorgängerregierung veranlassten Lockerungen im Aufenthaltsgesetz zur Ermöglichung von Beschäftigung von Menschen aus dem Ausland? Zum Beispiel die Lockerungen hinsichtlich der fachspezifischen Qualifikation und die Streichung von Sprachkenntnissen als notwendige Bedingung für die Einwanderung? Halten Sie diese Maßnahmen für angemessen? Welche Maßnahmen wären aus Ihrer Sicht angezeigt, um das offenkundig bestehende Vermittlungsproblem bei inländischen Kräften besser zu bewältigen?

Mark Baumeister (NGG): Unsere Branche ist eine bunte Branche. Menschen – egal welcher Herkunft – sind bei uns herzlich willkommen. Das zeichnet unser Gastgewerbe aus. Aber in der Tat gab es zuletzt strukturelle Veränderungen. Im Zuge der Corona-Pandemie haben wir einen großen Teil unserer Fachkräfte verloren. Circa 25 Prozent der Beschäftigten haben unsere Branche verlassen. Betriebe sind ebenfalls zugrunde gegangen. Dadurch ist der Anteil der Menschen mit einer Fachausbildung spürbar gesunken. Verteilt auf die gesamte Branche haben nur noch 54 Prozent der Beschäftigten eine Fachausbildung. Das liegt zum einen daran, dass wir die Fachkräfte nicht zurückgewinnen konnten und zum anderen daran, dass wir in der Ausbildung in den Jahren nach Corona eine „Delle“ hatten. Inzwischen haben wir wieder ein bisschen aufgeholt und Fachkräfte werden wieder gesucht. Gleichzeitig haben sich aber die betrieblichen Konzepte geändert. In vielen Bereichen braucht man keine fachausgebildeten Restaurant- und Hotelfachleute mehr, weil sich viele Arbeiten anders erledigen lassen. Wir werden eine Umstellung erleben und mit der Zeit mehr zu einer Branche der angelernten Beschäftigten werden – wenn auch nicht flächendeckend.



Zu Ihrer Frage zum Thema „Einwanderung“: Wir haben in der Tat Probleme. Wir sind froh, dass es diese Drittstaatabkommen gibt, zum Beispiel auch mit Vietnam. Damit können wir Menschen aus dem Ausland hier eine Ausbildung ermöglichen. Im Zuge der Umsetzung in der Praxis erleben wir aber durchaus Probleme. Menschen aus dem Ausland werden angeworben. Diese müssen in ihrem Heimatland teilweise eine Vermittlungsgebühr dafür zahlen. Dann aber verschwinden diese Menschen hier. Hier müssen wir uns als Gesellschaft die Frage stellen, was wir dagegen tun können.

Abg. **Erhard Brucker** (AfD): Meine Frage lautete auch: Welche Maßnahmen halten Sie für angemessen, um das offensichtlich bestehende Vermittlungsproblem bei inländischen Fachkräften zu bewältigen? Haben Sie diesbezüglich Lösungsansätze?

Mark Baumeister (NGG): Vermittlungsprobleme sehen wir nicht. Ein Betrieb, der Hotelfachleute sucht und sie nicht direkt findet, der bildet aus. Es gibt somit einen Wettbewerb unter den Betrieben und es gilt, die Attraktivität der Stellen zu steigern. Wenn man allerdings nur Service- oder Hilfskräfte sucht, befindet man sich im Wettbewerb mit anderen. Dann müssen die Betriebe durch gute Arbeitszeiten, Vereinbarkeit von Familie und Beruf und durch gute tarifliche Regelungen überzeugen. Dann kann das funktionieren. Ein Problem etwa bei Spätschichten ist oft die schlechte Erreichbarkeit auf dem Land wegen fehlender ÖPNV-Anbindung.

Vors. **Anja Karliczek** (CDU/CSU): Nun hat die SPD-Fraktion mit Abg. Stefan Zierke das Wort.

Abg. **Stefan Zierke** (SPD): Ich will noch mal kurz auf das Thema „Wertschätzung“ zu sprechen kommen. Es gibt unterschiedliche Möglichkeiten, Wertschätzung zum Ausdruck zu bringen. Dazu gehören eben gute Arbeitsbedingungen, gute Bezahlung und die Vereinbarkeit von Familie und Beruf. Insofern unterstütze ich die Ausführungen von Herrn Baumeister. Das sollten die Gewerkschaften gegenüber ihren Sozialpartnern entsprechend durchsetzen.

Andererseits: Die AfD hat zu Recht darauf hingewiesen, dass wir Menschen aus dem Ausland

herholen, sie hier ausbilden und diese Menschen dann letztlich nicht in den Ausbildungsbetrieben verbleiben. Welche Möglichkeiten sehen Sie, um diesen Entwicklungen entgegenzuwirken? Wie können wir kontrollieren, ob und wie die Ausbildung stattfindet? Wie sind die Arbeitnehmer untergebracht? Was ist mit den Vermittlungsgebühren?

Mark Baumeister (NGG): Viele der Probleme, die wir jetzt sehen, haben wir schon vor einigen Jahren etwa in der Fleischindustrie gesehen: Beispielsweise Themen wie die Unterbringung in Schrottimmobilien und die Vermittlung aus dem Heimatland. Ein aktuelles Thema: Die Sprachbarrieren in Bezug auf Auszubildende aus Vietnam sind eine Katastrophe. Immer mehr Berufsschulen berichten uns, dass die jungen Menschen nicht ausreichend beschult werden können. Hier in Berlin gibt es ganze Schulklassen, die dem Unterricht nicht folgen können. Dort müssen wir ansetzen. Die Sprachkenntnisse müssen abgeprüft werden. Die ausbildenden Betriebe müssen zertifiziert werden. Es muss sichergestellt werden, dass die Beschäftigten im Heimatland kein Geld für eine Ausbildung in Deutschland zahlen müssen. Auch darf es keine sogenannten „Pfandverträge“ geben. Heute Morgen hatten wir den Fall eines deutschen Hotels, das vom Beschäftigten ein „Pfandgeld“ in Höhe von 1.500 € verlangt hat, damit die Ausbildung begonnen werden konnte. Das kann so nicht funktionieren. Die sogenannten „Dienstvermittler“ haben hier nichts zu suchen. Wir haben ein bewährtes Ausbildungssystem, den dreiseitigen Vertrag zwischen Auszubildenden, IHK und den Betrieben. Mehr Akteure brauchen wir in diesem System nicht. Wir müssen auch dafür sorgen, dass alles, was das Ausbildungsverhältnis begründet, dem Auszubildenden verständlich erläutert wird – gegebenenfalls in der Muttersprache der Betroffenen. Wir müssen diese Menschen ein Stück weit „an die Hand“ nehmen.

Wir müssen uns die Ausbildungseignung eines Betriebs im Gastgewerbe genau ansehen. Es gibt immer wieder „schwarze Schafe“ in unserer Branche, also Betriebe, die ausbilden, ohne überhaupt Ausbilder zu haben. Dort müssen wir stärker sanktionieren. Dann könnten wir dieses Problem lösen. Letzten Endes ist die Ausbildung



eine tolle Möglichkeit, Menschen aus anderen Ländern eine Chance zu geben. Wenn das aber dazu führt, dass sie hier ausgebeutet werden und in der Illegalität verschwinden, was jetzt offenbar flächendeckend passiert, dann haben wir ein richtiges gesamtgesellschaftliches Problem. Diese Sache rollt gerade richtig auf uns zu.

Abg. Stefan Schmidt (BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN): Meine Frage richtet sich an die Bundesregierung. Wir haben jetzt mehrfach von dem Stadt-Land-Gefälle gehört. Im städtischen Bereich haben die gastronomischen Betriebe meist mehr Substanz. Wenn dort Schließungen stattfinden, wird schneller wiedereröffnet, während wir in ländlichen Regionen häufig das Problem haben, dass es keine Nachfolge gibt und die Einrichtungen ganz wegfallen.

Ich habe gestern gehört, dass man in Berlin auf eine Stellenausschreibung für eine Küchenhilfe 50 Bewerbungen erhalten hat. Demgegenüber hat man im ländlichen Raum Probleme, überhaupt eine Küchenhilfe zu finden. Wir haben also offensichtlich sehr unterschiedliche Herausforderungen zwischen Stadt und Land. Gleichzeitig haben wir Herausforderungen, die Stadt und Land gleichermaßen treffen. Ein Stichwort ist der Fach- und Arbeitskräftemangel. Deshalb interessiert mich, ob die Bundesregierung jenseits der Senkung der Umsatzsteuer – meines Erachtens eine „Förderung mit der Gießkanne“ – gezielte Maßnahmen zur Unterstützung von Betrieben im ländlichen Raum plant, insbesondere zur Gewinnung von Arbeits- und Fachkräften.

MRn Dr. Katharina Kollmann (BMW): Ich verweise zu Ihrer Frage auf den Koalitionsvertrag. Es gibt dort ein breites Maßnahmenbündel, gerade für den Bereich der Gastronomie. Damit soll auch die Arbeitskräftesicherung gestärkt werden. Das alles soll möglichst schnell umgesetzt werden. Zu Ihrer Frage, wie der Bund das Gefälle zwischen Stadt und Land beeinflussen könne, würde ich auf die Bundesländer verweisen. Die Länder sind näher dran als der Bund.

Abg. Stefan Schmidt (BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN): Das ist auch eine Antwort, die ich aus meiner politischen Perspektive anders beurteilen würde, als es die Bundesregierung aktuell tut.

Ich möchte daher meine Frage an Frau Langenmayr richten: Wie könnte man einzelne Betriebe gezielter unterstützen? Die geplante Umsatzsteuerermäßigung würde über dreieinhalb Milliarden Euro kosten und gewissermaßen nach dem „Gießkannenprinzip“ für alle gleichermaßen wirken. Gleichzeitig gibt es nach meiner Wahrnehmung einige Betriebe, die diese Unterstützung bzw. diese Entlastung viel dringlicher nötig hätten als andere.

Prof. Dr. Dominika Langenmayr (Katholische Universität Eichstätt-Ingolstadt): Ich fürchte, es gibt nicht die eine klare Antwort auf die geschilderten Probleme. Wie ich bereits ausgeführt habe, befinden wir uns inmitten eines langfristigen Strukturwandels. Ein solcher ist immer schmerzhaft und wir wissen nicht so recht, wie das Ende aussieht. Das macht es schwierig, *die* eine staatliche Maßnahme zu finden bzw. diese Gelder gezielt an die richtigen Gaststätten zu adressieren. Letztlich müsste man Maßnahmen finden, die wirklich zu gleichwertigen und gleich attraktiven Lebensverhältnissen in ländlichen Räumen und in den Großstädten führen. Das ist ein schwieriges Problem, dass sich nicht so leicht beheben lässt. Dazu braucht es grundlegendere Überlegungen. Eine Mehrwertsteuersenkung wird den Strukturwandel nicht auffüllen. Im Gegenteil: Eher würde die Senkung die Unterschiede zwischen Stadt und Land noch verstärken, weil die Förderung umsatzabhängig ist. Die umsatzstarken Restaurants sind aber eben nicht die ländlichen Wirtshäuser. Ich fürchte, ich kann hier keine zielgerichtete Maßnahme empfehlen.

Abg. Stefan Schmidt (BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN): Ich würde noch eine kurze Frage an Herrn Baumeister richten. Beim Thema „Arbeits- und Fachkräftezuwanderung“ drückt die neue Bundesregierung nach meiner Wahrnehmung eher „auf die Bremse“. Alles, was mit Migration zu tun hat, wird als negativ abgelehnt. Dabei wird häufig die Arbeitsmigration mit humanitärer Unterstützung verwechselt. Das ist zumindest meine politische Einschätzung. Wie beurteilen Sie das Thema „Arbeits- und Fachkräftezuwanderung“ – beispielsweise die Halbierung der Westbalkan-Regel, wonach weniger Arbeitskräfte kommen sollen. Was hat das für Auswirkungen für die Gastronomie?



Mark Baumeister (NGG): Ich hatte schon gesagt, dass unsere Branche von jeher eine bunte Branche ist. Das merkt man, wenn man im Restaurant essen geht. Es gibt nicht „das deutsche Gastgewerbe“. Vielmehr ist das Gastgewerbe in Deutschland international breit aufgestellt und lebt von den Einflüssen, die zu uns kommen. Wer dort „eine Bremse reinlegen“ will, wird erkennen, dass das so nicht funktioniert. Ich denke in diesem Zusammenhang ist ein anderer Aspekt wichtig. Wenn wir Menschen zum Zwecke der Ausbildung aus dem Ausland hier nach Deutschland holen, dann muss gesichert sein, dass sämtliche Standards eingehalten werden. Die Menschen dürfen nicht ausgebeutet werden.

Vors. Anja Karliczek (CDU/CSU): Die nächste Fragestellerin ist Frau Abg. Katalin Gennburg für die Fraktion Die Linke.

Abg. Katalin Gennburg (Die Linke): Ich würde gerne noch einmal anschließen an die Ausführungen von Herrn Plasch. Was ist eigentlich „das Gastgewerbe“? Welche Stätten der Gastlichkeit sind damit gemeint? Welche anderen Möglichkeiten der Entlastung stehen Ihrer Meinung nach im Raum? Bekanntlich ist die Partei Die Linke die Partei der Mieter, also auch der Gewerbemieten. Die Gewerbemieten sind ein großes Thema – nicht nur in Berlin, sondern auch in anderen Großstädten. Inwiefern könnte die Politik im Bereich der Gewerbemieten zu einer Entlastung des Gewerbes im Club-Kulturbereich beitragen?

Von Frau Hartges würde ich gerne wissen, ob Sie dem Plädoyer von Herrn Plasch zustimmen, dass Clubs auch zum Gastgewerbe gehören und deswegen in die Diskussion einbezogen werden müssten.

Daniel Plasch (Clubcommission): Ich möchte zunächst noch einmal herausstellen, dass viele Menschen, die Berlin als Touristen besuchen, natürlich auch die Clubs dieser Stadt kennenlernen möchten. Gäste aus der ganzen Welt – viele tausend – kommen jedes Wochenende in unsere Stadt und in unsere Clubs. Techno-Kultur ist international sehr attraktiv – insbesondere für junge Menschen. Und diese Menschen besuchen natürlich auch andere Etablissements – beispielsweise Museen oder Opern.

Die Corona-Pandemie ist sicherlich eine Zäsur gewesen und alles erholt sich nur sehr mühsam. Die Kosten bzw. Einnahmeausfälle der Pandemie belasten die Betriebe immer noch. Es ist beschwerlich, dort wieder „rauszukommen“. Eine Befragung der Clubkommission hat ergeben, dass 46 Prozent der Betriebe, die wir vertreten, über eine Betriebsaufgabe nachdenken. Das wäre fatal für den gesellschaftlichen Diskurs. Ein Club ist ein Ort des Austausches, wo Leute aus verschiedenen Schichten mit verschiedenen politischen Ansichten zusammenkommen. Es ist ein Ort, wo soziale Kompetenz und Diskussionsfähigkeit geübt werden können – von älteren wie auch jüngeren Menschen. Für Clubs ist die Miete im Umsatzgefüge relativ hoch. Bei Gewerbemieten ist man von den Eigentümern abhängig. Kulturell geprägte Gastronomiebetriebe müssen hier mit Biomärkten oder ähnlichem konkurrieren. Für viele Clubs ist es insgesamt schwer, zu überleben.

Ingrid Hartges (DEHOGA): Selbstverständlich sind die Clubs im DEHOGA willkommen. Es gibt auch viele Clubs und Diskotheken, die heute schon Mitglied im DEHOGA sind. Es besteht die herzliche Einladung, dem DEHOGA beizutreten. Wir haben eine sehr agile Abteilung „Diskotheken“ im Bundesverband der Diskotheken. Wir kümmern uns um die Themen „Sperrzeitenregelung“ und „Zufahrtmöglichkeiten“. In den Ländern gibt es regelmäßige Treffen der „Nachtgastronomie“. Dort haben wir gemeinsame Ziele. Clubs oder Diskotheken sind Orte, in denen sich Menschen über alle Kulturkreise hinweg an der Musik erfreuen. Lassen Sie uns gerne intensiver ins Gespräch kommen. Gemeinsam können wir mehr bewegen – beispielsweise bei den Themen „Urheberrecht“ und „GEMA-Gebühren“ und vielen anderen Themen.

Vors. Anja Karliczek (CDU/CSU): Damit schließe ich die zweite Fragerunde. Es tut mir leid, dass der uns zugeschaltete Professor Schneider nicht zu Wort gekommen ist. Ich hoffe, es war für Sie gleichwohl eine interessante Anhörung.

Prof. Dr. Friedrich Schneider (Deutsches Institut für Wirtschaftsforschung e.V.): Es war interessant, Ihre Anhörung zu verfolgen. Ich hätte noch den einen oder anderen Punkt angebracht, aber es sollte nicht sein. Ich verstehe das.



Vors. **Anja Karliczek** (CDU/CSU):

Zum Ende unserer Anhörung möchte ich allen Sachverständigen herzlich danken. Dabei möchte ich eine Sachverständige besonders hervorheben, die heute wahrscheinlich zum letzten Mal im Tourismusausschuss zugegen war. Die Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA, Frau Ingrid Hartges, wird nach langjähriger Tätigkeit zum Ende des Jahres aus ihrer Funktion ausscheiden. Liebe Frau Hartges: Herzlichen Dank für die vielen sachkundigen Beiträge in den letzten Jahren, Sie waren mehrfach Gast im Tourismusausschuss. Es war immer eine verlässliche Zusammenarbeit. Dafür sage ich Ihnen im Namen des ganzen Ausschusses: Herzlichen Dank.

Ingrid Hartges (DEHOGA): Auch ich möchte mich bei Ihnen, Frau Vorsitzende Karliczek, und bei Ihnen allen sehr herzlich dafür bedanken, dass Sie sich für den Tourismus in all seinen Facetten einsetzen. Ich bin sehr dankbar, dass es den Tourismusausschuss des Deutschen Bundestages gibt, der sich für die Weiterentwicklung und Förderung des Tourismusstandortes Deutschland und der gesamten Reisewirtschaft engagiert. Es hat mir immer Freude bereitet, mit Ihnen zusammenzuarbeiten. Ich weiß Ihren politischen Einsatz sehr zu schätzen.

Vors. **Anja Karliczek** (CDU/CSU): Damit schließe ich den öffentlichen Teil unserer Sitzung und wünsche unseren Gästen auf der Tribüne noch einen schönen Nachmittag.

Schluss der Sitzung: 16:06 Uhr

Anja Karliczek, MdB
Vorsitzende



Verweis auf Stellungnahmen der Sachverständigen im Anlagenkonvolut

Mark Baumeister

A-Drs. 21(20)12

Prof. Dr. Dominika Langenmayr

A-Drs. 21(20)13

Ingrid Hartges

A-Drs. 21(20)14

Prof. Dr. Justus Haucap

A-Drs. 21(20)16