



ALTES MILCHHAUS

Ort Kapellenstraße 20, 2126 Ladendorf, AT

Gebäudetyp ehem. Milchhaus & Tiefkühlranlage
(bis Ende 1989)

Umnutzung Gastronomie, Café & Beisl

Nutzbare Fläche ca. 120 m² + 68 m² Gast- & Schanigarten

Investitionskosten ca. 300.000€

Trägermodell Privates Eigentum (Familienbetrieb)

Zeitraum bis zur Eröffnung ca. 22 Jahre - Kauf 1993/1994,
Eröffnung April 2016



Ausgangslage

- Wunsch der Familie Weinwurm, ein **eigenes Gastronomielokal im Dorf** zu eröffnen
- Ursprünglicher Plan:** Erwerb des ehem. Dorfkinos - finanziell nicht realisierbar
- Suche nach einer Alternative im Ortskern
- Entdeckung des **ehem. Milchhauses** (Milchverkaufsstelle & Gemeinschafts-Tiefkühlranlage)
- Gebäude nach Stilllegung **langfristig leer**
- Trotz **baulicher Mängel** überzeugte zentrale Lage, historische Bedeutung & Entwicklungspotenzial

Umnutzungsstrategie

Strategie: behutsame, schrittweise Sanierung mit starkem Fokus auf Eigenleistung, Funktionalität & Erhalt des Gebäudecharakters

Raumprogramm:

- Gastronomiebereich mit Café- & Beislbetrieb
- Gastgarten & Schanigarten
- Kleine Veranstaltungs- & Feiermöglichkeiten

Wesentliche Entscheidungen:

- Umsetzung in mehrere Bauetappen
- Bewusst kleine Betriebsgröße für wirtschaftliche Stabilität
- Erhalt historischer Elemente & Atmosphäre

Zielnutzen

- Wiederbelebung** eines sozialen **Treffpunkts** im Ort
- Ergänzung bestehender Gastronomieangebote** ohne Konkurrenzdenken
- Stärkung** der lokalen **Lebensqualität & Attraktivität** des Ortkerns

Finanzierung & Kosten

- Gesamtsanierung** ~ 300.000 € (in 2 Etappen)
- Umsetzung in **mehreren Bauphasen** (Vorarbeiten über mehrere Jahre, später gewerbliche Ausbauphase)
- Hoher Anteil an Eigenleistung** reduzierten Baukosten wesentlich
- Laufende Kosten hauptsächlich durch **Personal**
- Förderungen** spielen praktisch keine Rolle - nur ökologische Betriebsberatung (Förderungen verlangen sehr genaue Vorplanung)
- Einkommensquellen:** Einnahmen durch **Gastronomie & zusätzliche Einkünfte durch Verkauf** selbst-gemachter, lokaler Produkte

Betriebskonzept

- **Betrieb:** familiengeführter Gastronomiebetrieb
- **Nutzungskonzept:** Gastronomie (*kleine Speisekarte, internationale Einflüsse*) mit saisonaler Ergänzung durch Gastgartenbetrieb
- **Sozialer Treffpunkt** für Ortsbevölkerung und Ausflugsgäste (*u.a. Radfahrer*)
- **Ziel:** wirtschaftlich stabiler Kleinbetrieb mit überschaubarem Risiko
- **Marketing:** primär durch verbalen Austausch & Gespräche, ergänzt durch Website, Facebook & lokale Pressebeiträge

Herausforderungen & Lösungen

- **Herausforderung: sehr lange Projektlaufzeit**
(22 Jahre)
 - Lösung: etappenweise Umsetzung & Eigenfinanzierung, Durchhaltevermögen, später formale Gewerbephase beginnen
- **Herausforderung: Planungsunsicherheit**
 - Lösung: Mehrfache Anpassungen der Planung (mehrere Planer) bis funktionale Lösung erreicht wurde
- **Herausforderung: Feuchtigkeit & Altbausubstanz**
 - Lösung: Konsequente Trockenlegung, Dacherneuerung, Renovierung/Sanierung
- **Herausforderung: wirtschaftlicher Betriebsstart**
(Umsatz anfänglich unter den Erwartungen)
 - Lösung: reduziertes Personal (Kosteneinsparung) & geringer Kreditdruck

Akteure

- **Hauptträger:** Private Eigentümerfamilie
- **Operative Beteiligte:** Pächterbetrieb
- **Planungspartner:** Mehrere Planungsbüros
- **Unterstützende Akteure:** kooperative Gemeinde & Gewerbebehörden (*Betriebsanlagengenehmigung als aufwendiger Schritt, Architekt als Rückhalt*)

Übertragbarkeit

Was macht dieses Beispiel besonders lehrreich?

- Zeigt ein **risikoarmes, langfristig angelegtes Umnutzungsmodell** (*Eigenleistung, Eigenmittel & reduzierte Öffnungszeiten*)
- Demonstriert den Wert von **Eigenleistungen & Etappierung**
- Verdeutlicht die **Bedeutung lokaler Identität** für neue Nutzungen (*Geschichte des Ortes als Erzählung*)

Für wen ist dieses Modell geeignet?

- Für kleine Gemeinden mit historischer Infrastruktur, die ihr Attraktionsangebot ausbauen möchten
- Für Projekte mit handwerklicher Kompetenz im Projektteam oder gutem Netzwerk
- Für Initiativen mit möglichem langfristigen Entwicklungszeitraum

Tips

- ✓ Möglichst **hohe Eigenfinanzierung** sicherstellen
- ✓ **Personalbedarf realistisch** planen
- ✓ **Durchhaltevermögen & langfristige Motivation**
- ✓ Projekt mit **persönlicher Überzeugung & Freude** umsetzen
- ✓ **Arbeitsbelastung & körperliche Anforderungen realistisch einschätzen**
- ✓ **Persönliche Empfehlungen & Beziehungen** aktiv nutzen

- ✗ **Projekte stark kreditfinanziert starten**
- ✗ **Personalstruktur & Betrieb zu groß** dimensionieren (*schadet Gastronomie schnell*)
- ✗ **Zeitaufwand & Arbeitsintensität** unterschätzen
- ✗ **Projekt ausschließlich als wirtschaftliches Vorhaben** betrachten (*ohne Leidenschaft & sozialen Bezug - Betrieb schwer zu erhalten*)
- ✗ **Förderanträge unterschätzen** (*hohe Vorabplanung notwendig*)



Foto Credits: © Herbert Weinwurm,
Altes Milchhaus

 **ALTES MILCHHAUS**
<http://www.altes-milchhaus.at/index.html>
<https://www.facebook.com/altesmilchhaus>