*nomy

Gastronomisch wertvoll.

_05_09

Viva Afrika!

Neue Läden Beautifulday, Hamburg, Shabby Chic, Düsseldorf **Bits & Pieces** Virtual Nights, Buch: 100 Praxistipps **Trends** Outdoor Updates 2009, Club Nox, Récife Geek Stuff **Themenwelt Afrika** Der neue Trend zeigt sich am Horizont

EMPFOHLEN VON Schweppes

*nomy_05_09

3 *nomytorial
Ein paar Worte - Zum Einstieg

4 *nomytrendspot
Viva Afrika - Neuer Gastro-Trend zur WM 2010?

7 *nomytrend
Nerdig, aber nützlich - Gadgets für die Gastronomie
Club Nox - Récife, BRA
Bits & Pieces - Fundsachen aus dem Info-Sektor
Überblick - Wer hat aufgemacht, wer zu?
Intern - Hausmitteilungen der Krombacher Gruppe

10 *nomyfeature
Let´s get out - 'Die Freiluftsaison 2009

12 *nomyläden
Beautifulday, Hamburg
Shabby Chic, Düsseldorf

Schweppes

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

diesmal haben wir uns für Sie am Horizont der Ereignisse umgesehen und nachgefragt, wie attraktiv Afrika als gastronomisches Thema werden wird. Schließlich sind in ganz Deutschland die ersten Anzeichen dafür zu verzeichnen, und die Fußball-WM 2010 wird ihren Teil dazu beitragen. Lesen Sie ab Seite 4, welche seismographischen Zeichen für die Bereiche Drinks und Gastro zu erwarten sind.

Aber damit nicht genug mit der Inspiration: Auch im Freiluft-Bereich ist die Entwicklung nicht stehengeblieben. Die wildromantische Gründerzeit der Beach Clubs ist ja nun vorbei, die Erfahrungen gemacht, die neuen Konzepte kommen in diesem Sommer mächtig. Was hält die sonnige Jahreszeit in Deutschland und Österreich bereit? In dieser Ausgabe lesen Sie es.

Wie immer der Hinweis darauf, dass auch diese - wie alle vorherigen ***nomy**-Ausgaben - auf der Homepage unseres Markenpartners Schweppes - **www.schweppes.de/nomy** - als PDF-Download für Sie erhältlich ist.

Und jetzt - viel Spaß beim Lesen!

Stefan Niehues

IMPRESSUM
***nomy - gastronomisch wertvoll**
wird herausgegeben von der brand.m GmbH,
Leithestraße 111, 45886 Gelsenkirchen,
Telefon: 0209. 9 47 87 0.

Redaktion: Stefan Niehues (V.i.S.d.P.),
Jan-Peter Wulf (Ltg.), Pia Mazursky
Layout und Grafik: Anna Canté
Fotos: Jan-Peter Wulf, Presse

Westafrikanische Küche im Kölner The Root: Yam-Wurzeln, nigerianische Pfeffersauce oder Krokodilfilet

Viva Afrika?

Noch ziemlich genau ein Jahr ist es bis zur WM 2010 in Südafrika. ***nomy** hat sich in der deutschen Gastrolandschaft umgeschaut: Gibt es schon Anzeichen dafür, dass das Thema Afrika demnächst so selbstverständlich sein wird TexMex und Asia?

Wie immer hat sich ***nomy** auch diesmal auf die Fährte eines Trends begeben, der sich am Horizont der Gastro-Branche zeigt und vielversprechende Ansätze zeigt: Afrika. Auslöser waren zahlreiche Neueröffnungen afrikanischer Gastro-Konzepte seit dem Herbst 2008, unter anderem das **The Root** auf der Luxemburger Straße in Köln, eine moderne Szenegastronomie - nur eben mit afrikanischer Fokussierung. Für Betreiber **Ricky Ogbebor**, der im The Root westafrikanische Küche serviert - dazu zählen Yam-Wurzeln, nigerianische Pfeffersauce oder Krokodilfilet -, ist Stilmix der beste Weg, um afrikanisches Food als Themenwelt einzugliedern: "Ich präsentiere afrikanische Küche auf europäischem Gastronomie-Niveau. Mein Publikum sind vor allem Business People, die zum einen viel international unterwegs sind und zum anderen hohe Ansprüche haben." Durchdachte Designelemente vereinen hier den afrikanischen und den europäischen Look: massive, dunkle Holzmöbel mit afrikanischen Schnitzereien und Serviettenringe aus Muscheln auf der einen Seite, eine Lounge mit weißen Ledersofas und Tisch-Ausstattung auf gehobenem Dining-Standard auf der anderen. Ebenso konsequent wird afrikanische Musik mit Jazz und Klassik kombiniert.

"Afrikanisches Essen wird immer bekannter, und die Leute kennen sich immer besser mit den Gerichten aus", weiß **Simon Tesfay** vom Frankfurter **Savanna**. Hier wird mit den Händen gegessen - typisch afrikanisch - und "darauf bestehen unsere Gäste auch, das ist für sie Teil des Erlebnisses dieser Welt." Tesfay schätzt, dass Frankfurt dabei auch der internationale Drehscheibencha-

Schweppes

Mit den Händen essen: Savanna, Frankfurt

Afrikanischer Flavour: Kakao, Kaffee, Kardamom

rakter zugute kommt: "Ich kann mir sogar vorstellen, dass ein afrikanisches Take-away-Konzept hier funktionieren würde." Hört, hört.

Globalisierung als Zugpferd

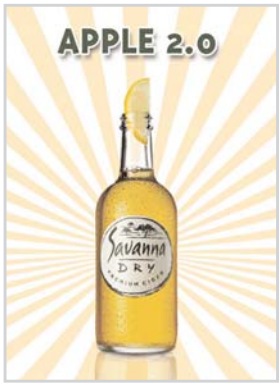
Hat die afrikanische Küche denn das Potenzial, als Teil einer "world cuisine" in deutsch-internationalen Gastro-Konzepten Fuß zu fassen? **Kerstin Schwan**, Gastronomin des Jahres 2006 und erfolgreiche Betreiberin diverser Gastronomien in Düsseldorf - darunter auch das asiatisch ausgerichtete **MoschMosch**: "Bislang haben wir mit dem Thema Afrika noch nicht in unseren Betrieben gearbeitet. Aber durch Globalisierung, Vernetzung und dadurch, dass die Menschen immer mehr durch die Welt reisen, ist das eigentlich gar nicht aufzuhalten. Je mehr Eindrücke mitgenommen werden, desto wahrscheinlicher ist es, dass sie auch in neue Konzepte einfließen. Da wird sich bestimmt etwas entwickeln."

Kerstin Schwan: "...da wird sich was entwickeln."

Dass das Thema Afrika auch von "mainstreamiger" Gastronomie stärker aufgegriffen wird, davon geht auch **Moise Badji** aus, der seit zwei Jahren das **La Casamance** in München betreibt, ein Restaurant mit authentischer pan-afrikanischer Küche. "Momentan ist es noch ein sehr exotisches Thema. Aber wir bekommen immer mehr Zulauf, schon jetzt sind 80 Prozent unserer Gäste Deutsche. Afrikanische Küche wird in der deutschen Gastronomie sicher stärker werden." Allerdings, so schränkt er ein, sei aktuell nicht die beste Zeit für Experimente. Und das aus den bekannten ökonomischen Gründen: "Afrikanische Küche hat schon wegen des Imports der Ware hohe Investitionskosten. Jetzt, wo überall von der Krise gesprochen wird, wird das die Entwicklung wahrscheinlich verlangsamen."

Selektiver Erfolg

Christian Bockhold ist jemand, der sich von Berufs wegen stark mit dem Thema Afrika beschäftigt. Sein Unternehmen importiert unter anderem den Cider **Savanna Dry** aus der Kapregion Südafrikas. Er schätzt die Entwicklung für Food- und Beverage-Produkte vom afrikanischen Kontinent für den deutschen Markt positiv ein: "Die Nachfrage ist auf jeden Fall da. Es gibt viele Firmen, die Fleisch, Wein, Bier und andere Lebensmittel aus Afrika in Deutschland und Österreich vertreiben."



Cider aus der Kapregion: Savanna Dry

Nicht das gesamte Spektrum wird hierzulande durchschlagend erfolgreich sein, aber - das haben wir auch schon in anderen Themenwelten

Theke im Savanna, Frankfurt

Spannende Genüsse: afrikanische Küche

erlebt - bestimmte, ausgewählte Produkte werden "immer weiter nach vorne gestellt im Regal", so Bockhold. Einen großen Impuls, da ist er sich sicher, wird die Weltmeisterschaft 2010 in Südafrika haben - nicht nur für das Land am Kap, sondern für Afrika insgesamt. "Das wird einen Schub geben. Die Medien beschäftigen sich mit dem Land und werden auch das Thema Essen und Trinken aufgreifen." Dass es schon 2010 ein tragfähiges, "eingedeutschtes" Gastro-Konzept mit afrikanischer Ausrichtung geben wird (analog zu **Cha chà** oder MoschMosch etwa), schließt er aber aus. "Davon sind wir noch recht weit entfernt. Es muss noch viel Erklärungsarbeit geleistet werden."

Afrika-Flavours kommen

Indes bereitet sich die Aromenhersteller-Branche, logischerweise besonders an neuen Flavour-Welten interessiert, schon sehr strukturiert auf eine Themenwelt Afrika vor. Auf der letztjährigen **Brau Beviale** in Nürnberg - wir berichteten in ***nomy** 03_08 - gab es schon eine Menge afrikanischer Flavours zu riechen und zu schmecken: Kakao, kenianischer Kaffee oder Kardamom sollen so beispielsweise die Aromenvielfalt in Kaltgetränken bereichern. Ebenso der schon länger von heißen Tees bekannte Roiboos aus Südafrika, der in Nürnberg zwischen allerlei fränkischen Bierspezialitäten als alkoholhaltige Cider-Variante vorgestellt wurde. Und seit Wodka nicht mehr auf russische Herkunft festgelegt ist - Skandinavien, Frankreich, die USA oder auch Österreich sind bekanntlich geschätzte Produzenten - ist auch ein "afrikanischer Wodka" kein Ding der Undenkbarkeit mehr. Mit Honig- und Fruchtnoten von Honeybush und Marula (Elefantenbaum) ist er schon in Vorbereitung in der Aromenbranche.

Vor dem Hintergrund der Weltmeisterschaft 2010 macht sich natürlich auch die Getränkeindustrie ihre Gedanken. **Hartmut Wunram**, Marketingdirektor von **Schweppes Deutschland**: "Afrikanische Aromen sind deshalb so spannend, weil sie sehr charakteristische, unverwechselbare Geschmackserlebnisse ermöglichen. Das macht diesen Genuss so besonders." Vor allem bei AfGs und kompetenten Spirituosen-Fillern ist hier mit Innovationen zu rechnen, denn traditionell ist die Suche nach neuen Genussmöglichkeiten in diesem Segment besonders ausgeprägt. Hartmut Wunram: "Daher ist es auch kein Geheimnis, dass Schweppes für 2010 eine afrikanische `taste sensation` in der Entwicklungspipeline hat."

Zeit für Innovatoren

Fazit: Von einem handfesten Trend zur Themenwelt Afrika in der Gastronomie zu sprechen, ist derzeit noch verfrüht. Vielmehr schlägt aktuell die Stunde der Innovatoren. Sie können ihren Gästen mit neuen Themenwelten aus Food, Beverage und Design etwas bieten, das es anderswo noch nicht gibt. Und wer sich 2009 anschickt, Afrika als gastronomische Welt für sich zu entdecken, kann damit vielleicht schon im nächsten Jahr ein echtes Alleinstellungsmerkmal aufbauen!

++

Schmeckt erfrischend säuerlich und soll aphrodisierend wirken: die Marula-Frucht

www.theroot-cologne.de
www.savanna-restaurant.com
www.lacasamance.de

Gadgets für die Gastronomie

Nerdig, aber nützlich

Von der USB-betriebenen Zahnbürste bis zur RFID-Funkchip-gesteuerten Katzenklappe: Gadgets, witzige, mitunter obskure Produkt-Ideen abseits des Massenmarktes, sind schwer angesagt. Auch für die Gastronomie gibt es sie: ***nomy** mit Fundstücken aus dem Web.

Untersetzer in iPhone-Look

Wie wäre es zum Beispiel mit quadratischen **Untersetzern im iPhone-Look**? Mit einer Kantenlänge von 85 mm, kunststoffbeschichtetem Pressspan und rutschfester Gummimatte auf der Unterseite sind die "geekigen" Motive vom Wählknopf bis zum Kompass ein echter Eyecatcher für Läden, in denen stolze iPhone-Besitzer ihr Getränk stilecht absetzen möchten. Das 16er-Set liegt bei 60 Dollar. Zu beziehen bei: **www.meninos.us**.

Oder der programmierbare Getränkehahn **Super Side Bar**: Bis zu fünf Getränke können mit diesem Tool per Knopfdruck einschenkt werden, ohne eine Flasche in die Hand nehmen oder öffnen zu müssen. Die Portionierung ist natürlich programmierbar. Der Multi-Hahn mit beleuchteten Knöpfen kostet gut 500 Dollar und ist erhältlich bei: **www.sidebarbeverage.com**.

Bis zu fünf Getränke per Knopfdruck: Super Side Bar

BITS & PIECES

++ Auch Bars und Restaurants können jetzt die große Zielgruppe des Ausgehportals **www.virtualnights.com** nutzen: Der Premium-Locationeintrag für Gastronomien beinhaltet neben Standards (Text, Bild, Google-Karte) auch aktuelle Terminhinweise, Bewertungen und Fotogalerien. Die Premium-Einträge sind suchmaschinenoptimiert, werbefrei und werden auch bei den Standard-Einträgen angezeigt. Alle Infos unter **http://bit.ly/Zt6At**
++ Einen Sekt anbieten, nicht einen Apéritif allgemein. Die Zunge und den Gau-men ansprechen statt den Kopf: Ein Beispiel aus dem Buch **100 geniale Praxistipps** von Helmut Kammerer. Genial sind die Tipps deswegen, weil sie einfach und naheliegend sind. Von Strategie, Marketing/ BWL und Verkauf bis zur Mitarbeiterführung: Tipp für alle, die "Dinge geregelt kriegen" wollen. (Matthaes, 29,90 EUR). **++**

Auch genial: Auf **BuyYourFriendADrink** können die Nutzer Freunden online einen ausgeben - einfach die Gastronomie auswählen und bezahlen. Der Begünstigte kann den Drink-Gutschein dann per Code oder mit ausgedruckter Bestätigungsmail vor Ort einlösen. Bisher leider nur in den USA: **www.buyyourfriendadrink.com** **++**

Schweppes

Kulteffekt: die schlechtesten Bewertungen als T-Shirt-Druck

Diese Idee der Pizzeria Delfina in San Francisco muss man einfach als "sau-cool" bezeichnen: Eine **Auswahl der schlechtesten Bewertungen**, die dem italienischen Restaurant auf der Seite Yelp.com (vergleichbar mit Qype.de) gegeben wurden, hat das Delfina-Team auf T-Shirts drucken lassen. Unter anderem: **"This place sucks"**. Effekt: Die bedruckten Shirts sind Kult, und Delfina hat bei Redaktionsschluss 664 Yelp-Bewertungen, die meisten davon 4 oder 5 Sterne. Genial! **www.pizzeriadelfina.com**.

Dieses Tablett hatten wir Ihnen bereits in ***nomy** 02_09 vorgestellt: Der **Drink Tray** (34 cm Durchmesser, erhältlich in Weiß, Schwarz und Rot) hat eingelassene Buchten für die Finger. Damit dürfte bei Hochfrequenzen Glasbruch vermindert werden. Oder Sie verwenden es für die Probeschicht potenzieller neuer Mitarbeiter…. Gibt es bereits bei Ligne Roset zu kaufen! Mehr Infos: **www.yankodesign.com**.

Vermindert Glasbruch - doch wo stellt man die Gläser ab?

Aufbewahrung für selten georderten Wein: Platypreserve

Sie haben einen Wein im Angebot, der vielleicht zweimal im Monat bestellt wird? Dann sollten Sie eine Auslistung überdenken - oder auf **Platypreserve** zurückgreifen: Den verbliebenen Wein in den Schlauch (besser im Backoffice!) umfüllen, Luft rausdrücken und schließen. Platypreserve ist wieder verwendbar, was man bei einem Preis von 13 Dollar (bzw. rund 45 Dollar für das Viererset) auch erwarten kann. Gibt es hier: **www.platypreserve.com**.

Lampe mit RSS-Logo: www.meninos. de

***nomy** wird weiterhin die Augen für Sie offen halten - demnächst stellen wir neue "cool tools" für die Gastronomie vor. Und wenn Sie eines kennen - oder gar schon verwenden - schreiben Sie uns: nomy@brand-m.de.

www.yankodesign.com
www.sidebarbeverage.com
www.pizzeriadelfina.com
www.platypreserve.com
www.meninos.us

++

INTERN

++ Cab Banana, das Weizenbier mit Bananen-Flavour, startet in die Freiluft-Saison. Nachdem

der jüngste Line-Extender der Cab-Mixrange schon seit Anfang des Jahres erfolgreich im Markt unterwegs ist, wird nun verstärkt in der Gastronomie Präsenz gezeigt.
Vom 22. Mai bis zum 1. August sind **6 Taxen im Banana-Style** quer durch Deutschland unterwegs, um jeweils am Wochenende für fünf Stunden in den Nightlife-Zentren der Republik Promotion-Station zu machen. Zu erleben ist das in München, Köln, Dortmund, Düsseldorf, Bochum, Bielefeld, Münster, Aachen und Hamburg. Das Promotion-Prinzip: Das Cab-Taxi fährt die Gastro-Locations der jeweiligen Region an und bietet den dortigen Gästen Unterhaltung und kühles Cab.
++ Bei den mitteldeutschen Cocktailmeisterschaften der **DBU** in Leipzig im April belegte **Schweppes Wild Berry** als Filler die ersten drei Plätze der Sektion Thüringen. Weiter geht es mit den deutschen Meisterschaften der DBU im August in Berlin, wo Wild Berry ebenfalls mit den drei Erstplatzierten der Sektion im Rennen sein wird. Wir halten Sie informiert. ++

Schweppes

Freiluftsaison 2009 - Was machen die Gastronomien?

Let´s get out

Viel Zeit zur Vorbereitung blieb nicht - die Freiluftsaison fing wetterbedingt schon im April an. Welche Ideen und Tipps haben die Gastro-Kollegen? ***nomy** mit den Outdoor-Trends 2009.

Szene meets Klassik: die Sausalitos-Sommerbar im Münchner Hofbräu-Biergarten

Gleich zu Anfang eine klare Ansage: Es wird nicht noch hipper, noch exotischer, noch sandiger in diesem Jahr. Stattdessen stehen **klassische Werte** im Vordergrund: Service, Qualität und **Verfeinerung, Upgrading** - natürlich mit Szenigkeit aufgeladen. Aus dem Grillen etwa wird dadurch ein "**City BBQ**". Zum **Beispiel in Wien**: In den meisten Bezirken herrscht Grillverbot, darum bietet das **Imperial Riding School Hotel** in seinem eigenen Garten Selbstgrillen an. Das Grillgut wird gestellt (Geflügel, Fleisch, Fisch) und kann durch eingesparte Personalkosten zwischen 19 und 23 Euro angeboten werden, inklusive Cocktail und Beilagen. Auf Wunsch gibt es Profi-Grilltipps aus der Küche. Service, eben.

Service sells!

Um Service geht es auch im **Frankfurter Sommer**: Der Citybeach auf dem P&C-Parkhaus lief in der vergangenen Saison mehr schlecht als recht. Konsequenz: Aktuell wird die Fläche (500 PAX) als **"Deck 8"** von Partymacher **Hasan Günay** (u.a. **Club 101**-Partys im **Japan Tower**) und dem Catering-Team von **Bumb Junior** betrieben. Das Speisenangebot wurde komplett überarbeitet, mittags werden die Mitarbeiter umliegender Büros mit Bistro-Food in die Sonne gelockt. Ein Zelt als Schlechtwetterlösung soll Umsatzeinbußen abfedern. Pflasterstrand-Zeiten sind vorbei, es wird gastronomisches Upgrading beherzigt. Dazu Hasan Günay: "So, wie es mit den Beach Clubs vor zehn Jahren begonnen hat - Liegestühle, Schirm und Getränkeverkauf aus der Kühltruhe -, läuft es nicht mehr. Schon gar nicht, wenn das betreffende Objekt den ganzen Sommer hindurch betrieben wird."

Beach meets Biergarten

Auf eine Hybridform aus szenigem Beachclub und klassischem Biergarten setzt auch in diesem Jahr wieder das **Münchner Sausalitos** mit seiner Sommerbar im Hofbräu-Biergarten: "Traditi-

++

ÜBERBLICK

Berlin

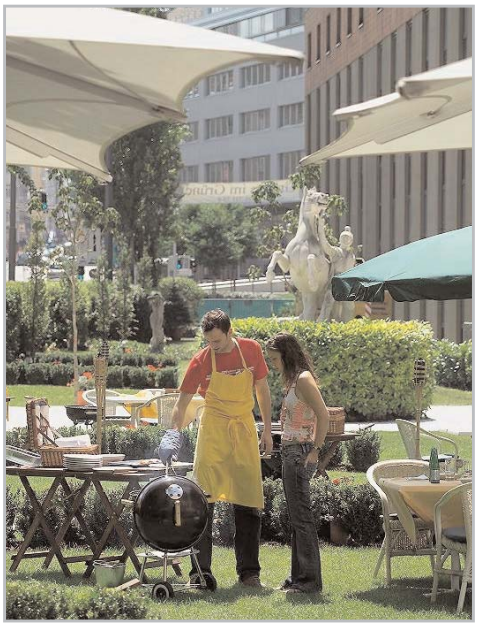
++ Die **8mm-Bar** auf der Schönhauser Allee hat Nachwuchs bekommen: In der neuen **Hommage-Bar** (Greifswalder Straße) sind vor allem Whisky und Wein im Beverage-Fokus. **++** Direkt neben der Disco **Kudorf** (Joachimsthaler Straße) hat der Imbiss **Stars** aufgemacht, der mit Edelstahl- und Glasverbau sowie Fliederfarben und Naturstein aber eher wie eine Lounge daherkommt. Darum findet sich neben hungrigen Discogängern auch die allgemeine Flanerie des Ku´damms hier ein. **++** Gastro-Multi und Feinkost-Experte **Josef Laggner** (u.a. **Lutter&Wegner**, **Newton**) expandiert weiter: Ende April wurde die **Gendarmerie** eröffnet, eine Mischung aus Fine Dining und kulinarischem Marktplatz in der Behrenstraße. Kapazität: 500 Personen. **++** Ein typisch-schräger Berliner Partyschuppen verspricht das **Horst Krzbrg** zu werden, das Mitte April in einem Ex-Postgebäude am Halleschen Tor eröffnet wurde. **++**

Bremen

Das **Cino** am Ostertorsteinweg heißt jetzt **Chicco** und wird ab sofort von **Jan Kortlepe** betrieben. Das Food-Angebot hat er um Frühstücksvariationen erweitert. **++** Das **Kukuk** hingegen muss schließen - vorerst: **Jean Mouschouris** will mit der Ablösesumme aus dem Pachtvertrag, die ihm die Kunsthalle umbaubedingt zahlen muss, an einem neuen Standort wieder eröffnen. **++** Schon wieder auf hat das **Bluhms** in der Böttcherstraße, das Besitzer **Andree Bluhm** einem optischen Relaunch in Richtung Retro-Chic unterzogen hat. **++**

Schweppes

Mit Skyline-Blick: Deck 8 in Frankfurt auf dem P&C-Parkhaus



Selbstgrillen in Wien: Imperial Riding School Hotel

on und Beachflair lassen sich sehr gut vereinen", erklärt **Andreas Steinbeisser** von der **Sausalitos Holding**. Und rät, sich externen Support zu holen: "Es gibt mittlerweile viele Firmen, die den Außenbereich für Gastronomien gestalten und diese so beraten, dass das Zusatzangebot operativ sinnvoll ist."
Auch der **MonBerg** in Monheim am Rhein (s. ***nomy** 01_08) setzt in diesem Jahr auf das im vergangenen Spätsommer schon mal "getestete" Mischkonzept aus Beachclub und Biergarten - während das jüngere, szenige Publikum vorzugsweise die Strandliegen ansteuert, nehmen Familien und Ausflugsgruppen auf den Holzbänken Platz. Eine Fläche, viele Zielgruppen - darauf setzen **Erik Ludwig**, **Frank Klement** und **Bayram Avucu** ganz bewusst.

100tage - TU, WAS DIR SCHWEPPT.

Wir haben unseren Freiluft-Check in Österreich gestartet, dort beschließen wir ihn auch: In Wien und in Brunn am Rande der Hauptstadt werden jeweils 100 Tage lang (seit 1. Mai und ab 1. Juni) die "temporary outdoor spaces" **100tage sommer** und **100tage weitblick** gastieren - mit **Schweppes als Markenpartner**. Das 100tage sommer ist Beachclub (mit 1.000 Tonnen Sandstrand), Lounge mit Designermöbeln, Liegewiese, Kinderspielplatz und Eventlocation zugleich, auf einem 60.000 Quadratmeter großen Gelände am Teich des **Austria Trend Hotel**. Für die Saison 2009 wurde der Loungebereich komplett renoviert, die Bar erneuert und auch das Ausgabesystem optimiert. Zahlreiche Partys und Events werden hier bis zum 15. September stattfinden. Ebenso wie im 2008 erstmals eröffneten 100tage weitblick: Eine szenige Aussichtsterrasse mit Blick über Wien und die Donau, dazu gastronomische Top-Angebote und diverse Events über die ganze Saison. Der Sommer kann kommen!

100tage weitblick: eine Erholungs- und Erlebnisplattform im Austria Trend Hotel Kahlenberg - mit grenzenlosem Blick über Wien und die Donau

www.marriott.de/hotels/travel/VIESE
www.deck8.com
www.sausalitos.de
www.monberg.de
www.100tage.com

ÜBERBLICK

Düsseldorf

Glücklos blieb die Schlagerdisco **Fun Arena** im **Ex-La Rocca** in der Adersstraße. Jetzt will **Freddy Otshatshy** hier an die besten Zeiten des Vor-Vorgängers anschließen: Das **Noir** soll auf der Kö vor allem mit perfektem Service am Gast auftrumpfen. **++** Das Pasta- und TexMex-Konzept **Nudeln und Co** gibt es jetzt auch in Düsseldorf: **Paul Bomanns**, **Tobias Komm**, **Patrick Rehm** haben auf der Kronenstraße ihr viertes Outlet (nach Aachen, Krefeld und M´Gladbach) eröffnet. **++** Die **LüLü**-Macher haben im Hafen das **Shabby Chic** gelauncht (s. *nomyläden) und setzen damit einen verspielten, popkulturellen Kontrapunkt zum Premium-Chic der Umfeld-Locations. **++** Und noch ein Ableger: Das zweite vegetarische Fair-trade-Restaurant **Sattgrün** von **Peter Zodrow** macht jetzt die Hipster-Szene in Flingern fleischlos glücklich. **++** Das **Nero** (Rathausufer) baut bis Mitte Juni seinen Club um, der im Gegensatz zu Restaurant und Terrasse hinter den Erwartungen zurückblieb. Danach soll er u. a. direkt mit dem Auto anfahrbar sein.**++**

Frankfurt

Viel Beachtung fand die **Le Bar** von **Alex Urseanu**, **Lior Ehrlich** und **Michael Rosen** bei ihrer Eröffnung Ende 2008. Am gleichen Standort in der Sandhofpassage wird mit einer "to go"-Variante jetzt weitere Frequenz erschlossen: Das **Le Bar Express** fängt die Passanten mit Kaffee und Co. zum Mitnehmen ab. **++** Schwere Ledersofas und indirektes Licht gibt es in der neuen **Chaplin Bar** auf der Berger Straße. Fokus: Wein und Whiskys. Und den Na-

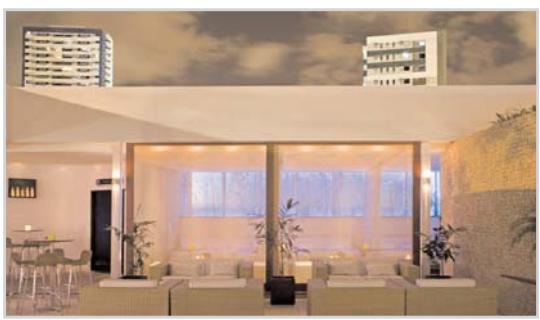
Drinnen Lichterspiel, draußen Premium-Outdoorbereich:

Club Nox, Récife, BRA

16 Millionen Farben leuchten

Die Vorgabe der Betreiber des **Nox** in **Récife** an ihre Architekten: Einen Club schaffen, der weltweit als **Referenzobjekt** fungieren würde. Die Vorgabe ist aufgegangen: In Designkreisen gilt die Location derzeit als "dernier cri" - als der letzte Schrei. Große beleuchtete Glasflächen an den Außenflächen deuten bereits das Lichterspiel an, das im großen Raum des Clubs (900 Personen) herrscht: Lichtdurchlässige, geschwungene Fiberglas-Elemente wechseln ständig ihre Farbe. Dafür stehen 256 RGB-LEDs mit 16 Millionen Farben zur Verfügung. Die Dachterrasse ist ein sanfter Kontrast zum UFO-Look des Dancefloors: Holz, viele Grünpflanzen, japanische Tatami-Reismatten und weiße Möbel. Das farbige Licht der Außen-Glasflächen schimmert auch in den Lounge-Bereich hinein, so schließt sich diese konzeptuelle Innen-Außen-Verbindung. ++

www.clubnox.com.br



ÜBERBLICK

menspatron hätte es wohl kaum gejuckt, dass anstatt seiner die Kollegin Audrey Hepburn großflächig an der Wand hängt. ++ Koreanische Restaurants gelten als überteuert - das neue **CoCoin** der Großen Eschenheimer Straße will mit Gerichten um 10 Euro zeigen, dass es anders geht - und damit auch das Mittagsgeschäft erschließen. ++

Hamburg

Cocktails und Food mit Schwerpunkt Karibik gibt es in der **Milk Bar Lounge** von **Yee Wah Man Meola** und **Clyde Porter** auf dem Valentinskamp. ++ Neues Asia 2.0-Konzept auf der Schanze: Vietnamesisches Food bietet jetzt das **Sapa**, Kleiner Schäferkamp. ++ Auch neu: das **Beautifulday** in der Hartungstraße (s. *nomyläden). ++

Hannover

Nino: So heißt das **Ex-Herr Schmidt** auf der Davenstedter Straße jetzt und wird fortan von **Sabine** und **Thomas Merten** betrieben. F&B-Schwerpunkt: Spanien. ++ Schluss im Steintor: **Delf Ruhe** hat sowohl seine **Liquid Lounge** in der Scholvinstraße als auch das **Formel Einz** nebenan abgegeben - an **Peter Pawenski** vom **Kiez Klub**. Ruhe will das Liquid nun anderswo neu eröffnen. ++

Köln

++ Auch als Student frönt man ja heute dem LOHAS-Lifestyle. Und da sind dann statt Döner & Cola eher Salate und Smoothies gefragt. Genau das bietet jetzt das **Kailua** auf dem Hohenstaufenring. Nachhaltige Erfrischungen für den nachhaltigen Style. ++ Apropos Döner: Die Döner-2.0-Variante gibt es im **Mangal** (Weidengasse 58-62). Hier wird das

Schweppes

Beautifulday

Konzept

Junge Gastronomie, Shopping-Spot und Spielwiese unter einem Dach: Wenn man bedenkt, dass Ausgeh-Entscheidungen in Familien in der Regel von den Kids getroffen werden, hat das **Beautifulday** in **Rotherbaum** schon gewonnen. Die Idee kam dem Betreiberpaar, selbst junge Eltern, durch Negativerfahrungen in der Gastronomie. **Marco Tristram**: "Kinderwagen sind in vielen Hamburger Läden unerwünscht, weil sie aus Gastronomensicht Platz wegnehmen." Selbst macht man es besser: Während die Mütter oder Väter sich im Gastrobereich niederlassen und Bio-Bistrofood (z. B. Käse-Lauch-Suppe oder Focaccia) sowie Drinks (Schweppes oder Bio-Limo) zu sich nehmen, geht es für die Kids in den großen Spielbereich (40 qm).

Ambiente

Keinesfalls überkandidelter Kinderzimmerlook, stattdessen eine angenehme Mixtur aus **Street-Couture-Boutique** und **Kaffeebar** mit hellen freundliche Tönen und Trendfarbe Lila als markantem Farbgeber. Hochwertige Spielgeräte im Kids-Bereich: Es gibt eine echte Baby-Krabbelkiste aus Leder, ein Piraten-Spielschiff, viel Holzspielzeug und Bücher. Übrigens: Wo heute gespielt und gelounget wird, managte einst ein gewisser Günter Netzer den städtischen Fußballverein.

Publikum

Selbstredend: Junge Familien und befreundete junge Mütter (oder Väter) der Generation **LOHAS**. Aber auch: Laufpublikum oder Shopper, die wegen der zahlreichen Markenlabels - für Große und Kleine - kommen. Tristram: "Wir bekommen viel Zuspruch aus der Nachbarschaft und auch anderen Stadtteilen - endlich ein kinderfreundlicher Laden."

++ facts

+ Größe: 160 qm
+ Kapazität: 25 innen, 9 außen
+ Betreiber: Marco Tristram (Gastro), Britta Tristram (Shop)
+ weitere Objekte: keine

Hartungstraße 16
20146 Hamburg
Tel. 0 40. 41 54 57 90

www.beautifulday.de

ÜBERBLICK

Lammfleisch über Holzkohle gegrillt, um dann in einem zweiten Arbeitsgang sozusagen "re-grilled" zu werden. Soll nicht nur wegen der offenen Front-Cooking-Situation ein besonderes Vergnügen sein. ++ Das **Moyos** (Lindenstraße 38) hat sein profilgebendes Thema im Bereich kreolische Küche gefunden. Ist bekanntlich die kulinarische Spielart aus der Karibik. Zum Konzept gehören außerdem eine üppige Außengastronomie sowie eine Raucherlounge. ++ Anlässlich der Schönwettersaison hat die **King Kamehameha Suite** gerade im Rheinauhafen die Außengastronomie in Betrieb genommen. Vielleicht ist das ja der Impuls, den das nicht gerade überfüllte Gebiet braucht, um einen Schritt nach vorn zu machen. Wir kommmen darauf zurück. ++

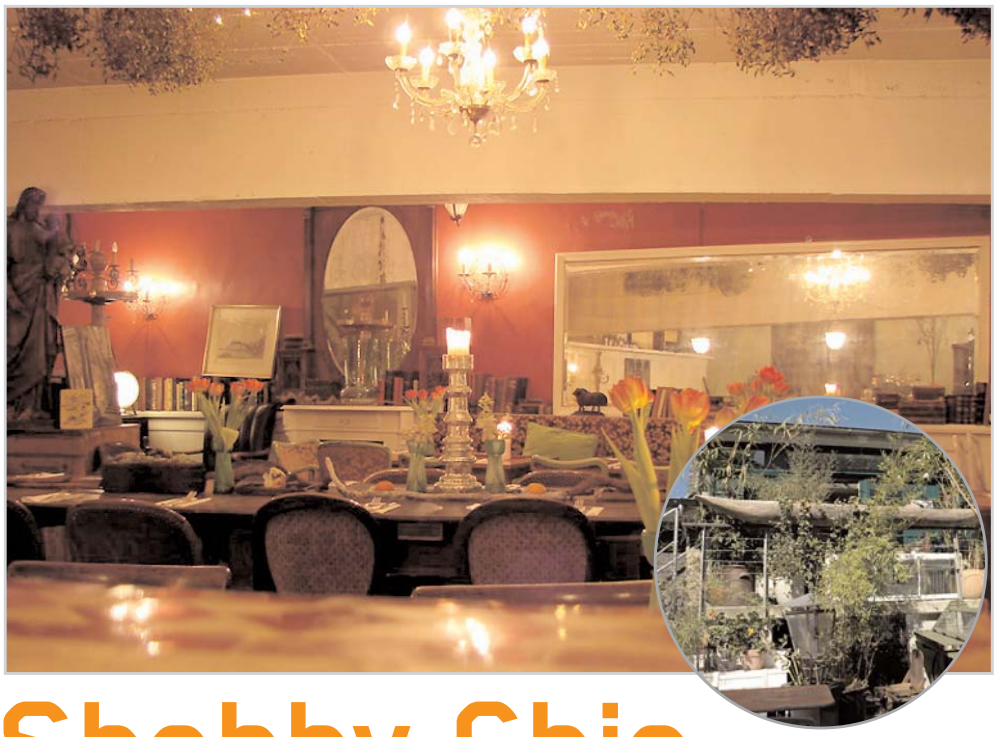
Leipzig

++ Während die Leipziger "Mein Restaurant"-Teilnehmer **Susann** und **Markus Gröll** noch einen neuen Standort für ihr kinderfreundliches Konzept **TessaNova** suchen, hat **Ute Schlorassek**, Herausgeberin des Kindermagazins Schlawiner, am Roßplatz das **Schlawinarium** eröffnet - mit Krabbelecke und Kinder-Food-Angebot. ++ In der neuen **Vleischrei**, Zschorcherche Straße, gibt es nur Fleischloses - unter anderem den Vöner. ++ Und die Karl-Liebknecht-Straße hat auch was Neues bekommen: Das Bistro **Rizz-Karli** von **Andreas Bürger**, der auch das **Volkshaus** leitet. ++

München

Noch ein neues Alpengastro-Konzept (mehr dazu in ***nomy** 02_09): Das **Edelweiss** in der St.-Martin-Straße, GF ist **Boris Gnaier**. Mit Rucola-Semmelknö-

Schweppes



Shabby Chic

Konzept

Wie schon mit dem **Lülü** in der Altstadt, wollen **Jürgen Hahn** und **Sarwar Kazem** auch mit ihrem neuen Objekt einen optischen Kontrapunkt setzen: Während in den umliegenden Locations im **Medienhafen** topmodernes Design, Komplettverglasung und blank geputzte Flächen dominieren, gibt es hier zusammen gewürfelten Antik-Style und **kauzige Gemütlichkeit**. Bei allem Design-Understatement befindet sich das Food-Angebot auf Augenhöhe mit dem konkurrenzstarken Umfeld: Chefkoch **Christoph Metzger** (**Meilenstein**, **Les Halles**) tischt hier inter-regionales Food auf - Gelbes Fisch-Curry, Düsseldorfer Senf-Rostbraten oder Osso Bucco.

Ambiente

Wie im guten alten Antik-Café sieht es hier aus: Ein befreundeter Restaurateur stellte dem Betreiber-Duo viele schmucke Einzelstücke zur Verfügung. Andere wurden auf Flohmärkten erstanden - vor allem in Belgien und Frankreich war man dafür unterwegs. In ihrer Gesamtheit schaffen knorriges Holz, getrocknete Blumen an der Decke, wuchtige Kerzenständer und riesige Spiegel den Charme eines leicht **verwunschenen Landhauses**. Ein Flügel befindet sich derzeit noch in der Reparatur; wenn er wieder auf Vordermann gebracht ist, soll er abends für dezentes akustisches Unterhaltungsprogramm eingesetzt werden.

Publikum

Die Frequenz ist da: Der Medienhafen zählt zu den stärksten Gastrospots in Rhein-Ruhr. Mit seinem ausgewiesenen Nonkonformismus wird das **Shabby Chic** ebensolche Nonkonformisten aus den Besucherströmen filtern. Dazu: Stadtteilpublikum, Anwohner. Sie bekommen mit der hier betonten Nonchalance und Heimeligkeit endlich eine echte Nachbarschaftslocation.

++ facts

+ Größe: 90 qm
+ Kapazität: 60 innen, 35 außen
+ Betreiber: Jürgen Hahn, Sarwar Karzem
+ Weitere Objekte der Betreiber: Lülü

Wupperstraße 14
40219 Düsseldorf
Tel. 02 11. 69 99 09 26

www.shabby-chic.me

ÜBERBLICK

deln und hausgemachter Limo! ++ Die Gay-Location **NY.Club** wird ab sofort freitags hetero: Als Stadtklub gibt es hier dann Electro und Minimal. ++

Ruhrstadt

Dortmund - Mit dem Superclub **Tron** (wir berichteten) wird es nichts: Die Stadt will sich nicht an dem Projekt beteiligen, den Ex-Soundgarden für einen neuen Betrieb zu renovieren - und das Team des **Week12End Berlin** rund um Fanta 4-Act **Michi Beck** kann die Riesenlocation nicht allein wieder herrichten.++ Duisburg - Das **Privé** im Innenhafen hat einen neuen Betreiber: **Renick Bernadina**, der als professioneller Tänzer schon für Sarah Connor und Kylie Minogue auf der Bühne stand. Ob dadurch im Innenhafen demnächst der VIP-Faktor steigt? ++

Stuttgart

++ **Mario Gomez**, Gastronom und nebenberuflich Fußball-Profi, hat in Backnang die **Alte Vogtei** eröffnet - hier gibt es modern-schwäbische Küche in modern-rustikalem Ambiente. Da der Stürmer zurzeit ja weniger auf der Bank sitzt, leitet Pächterin **Jasna Pavicic** den Betrieb. Ist sicher besser so. ++ Es ist wieder da: Das **Café Felix** im Bosch-Areal. Mit neuem Anstrich und neuer Küche geht man nun revitalisiert in den gastronomischen Wettbewerb. ++ Gleich nebenan, in den Räumen des legendären **M1 Club**, hat das Betreibertrio **Alexander Scholz**, **Sebastian Simon** und **Christian List** (**Club Prag**) seinen neuen Club gestartet: Im **Lehmann** gibt es vor allem rockige Tunes. ++

Schweppes

WICHTIGE LÄDEN

Ausgabe 05_09

Berlin
++ 8mm-Bar ++Hommage-Bar ++ Disco Kudorf ++
++ Stars ++ Lutter&Wegner ++ Newton ++
++ Gendarmerie ++ Horst Krzbrg ++

Bremen
++ Chicco ++ Kukuk ++ Bluhms ++

Düsseldorf
++ Fun Arena ++ Noir ++ Nudeln und Co ++
++ LüLü ++ Shabby Chic ++ Sattgrün ++ Nero ++
++ MoschMosch

Frankfurt
++ Le Bar ++ Le Bar Express ++
++ Chaplin Bar ++ CoCoin ++ Deck 8 ++
++ Savanna ++

Hamburg
++ Milk Bar Lounge + Sapa ++ Beautifulday ++
++ Cha chà ++

Hannover
++ Nino ++ Liquid Lounge ++
++ Formel Einz ++ Kiez Klub ++

Köln
++ Moyos ++ King Kamehameha Suite ++
++ Kailua ++

Leipzig
++ Tessa Nova ++ Schlawinarium ++
++ Vleischrei ++ Rizz-Karli ++ Volkshaus ++

Monheim
++ MonBerg ++

München
++ Edelweiss ++ N.Y.Club ++
++ Sausalitos ++ La Casamance ++

Récife
++ Club Nox ++

Ruhrstadt
++ Tron ++ Privé ++

Stuttgart
++ Alte Vogtei ++ Café Felix ++
++ M1 Club ++ Lehmann ++

Wien
++ Imperial Riding School Hotel ++
++ Austria Trend Hotel ++

*nomy

Schweppes
1783
TU, WAS DIR SCHWEPPT.