

*nomy

Gastronomisch wertvoll.

_05_10

Öfter mal was Neues!

Neue Läden The Weinmeister, B, Schwan im Stilwerk, D

Trends iPad, Businessplan, Nestlé Zukunftsforum **Bits &**

Pieces Coffee-to-go, Surftipps **Neue Konzepte**

Table Cooking, Mexico 2.0, Delis

EMPFOHLEN VON



#1 in Europe

*nomy_05_10

3 *nomytorial

Ein paar Worte – Zum Einstieg

4 *nomytrendspot

Öfter mal was Neues! – Innovative Gastro-Konzepte

7 *nomytrend

Vorteile eines Businessplans – Interview mit Gerold Dawidowsky

Guten iPad-tit! – Tablet-PCs in der Gastronomie

Wie wollen wir essen? – Das Nestlé Zukunftsforum

Für Unentschlossene – speisekarte.de als iPhone-App

Bits & Pieces – Fundsachen aus dem Info-Sektor

Überblick – Wer hat aufgemacht, wer zu?

Intern – Hausmitteilungen der Krombacher Gruppe

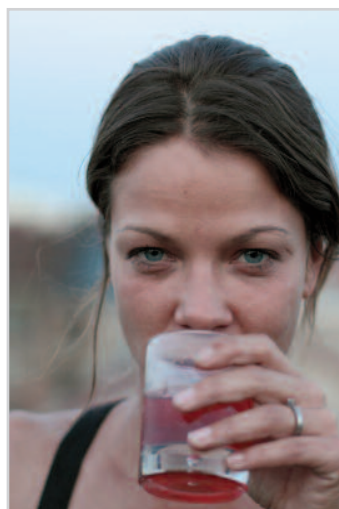
11 *nomy moodboard

Cello Bar – Kilkis, Griechenland

12 *nomyläden

The Weinmeister, Berlin

Schwan im stilwerk, Düsseldorf



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

man sagt ja immer, früher war alles besser. Stimmt natürlich nicht, vor allem, wenn man sich die Fortschritte in der Tagesgastronomie anschaut.

Früher hatte man für den schnellen Lunch Break oft nur die Wahl zwischen Pommes und Käsebrötchen.

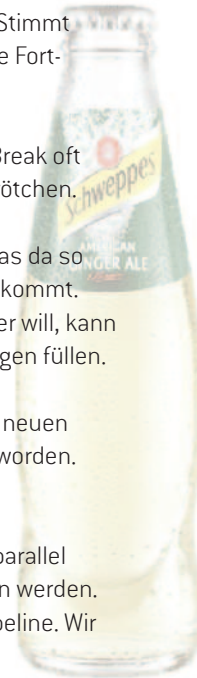
Heute wird es immer bunter und leckerer, was da so mittags im Außer-Haus-Markt auf den Tisch kommt. American Delis, asiatische Suppen – und wer will, kann sogar vegan oder nur mit Sweets seinen Magen füllen.

Wir haben uns auf die Suche gemacht nach neuen kulinarischen Preziosen und sind fündig geworden. Lesen Sie unsere Titelstory.

Übrigens: Wir sind sehr gespannt, wie sich parallel dazu die Beverage-Ranges weiter entwickeln werden. Denn da ist einiges für die Zukunft in der Pipeline. Wir bleiben für Sie dran.

Inspirierende Lektüre wünscht

Stefan Niehues



PS. Wie immer ist diese, wie alle vorherigen ***nomy**-Ausgaben, auf der Website unseres Markenpartners Schweppes www.schweppes.de und natürlich auf www.nomyblog.de als PDF-Download für Sie erhältlich. Dort finden Sie außerdem weitere Themen aus der innovativen Gastronomie.

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.), Anna Jung, Jan-Erik Remberg

Layout und Grafik: Isabel Niehues

Fotos: Jan-Peter Wulf, Lars Behrendt, Presse





Multifunktions-Location: Kutchiin, München

Öfter mal was Neues

Innovative Gastro-Konzepte bringen Schwung in den Markt. Besonders dynamisch ist derzeit der Foodbereich – Mitmach-Restaurants, Mex 2.0-Konzepte und Delis tischen auf. ***nomy** bringt Sie auf den neuesten Stand.

Table Cooking

Spannende Gastro-Entwicklung: Den Kunden am Produkt „mitarbeiten“, ihn an der Zubereitung teilhaben lassen. Im Marketing nennt man es schön die „Integration des externen Faktors“, die beispielsweise beim Aufbau eines Ikea-Möbelstücks in Kraft tritt. Geht es im Handel um Kostenersparnis, steht in der Gastronomie hingegen das Erlebnis im Vordergrund, das für den Gast geschaffen wird. Ein Beispiel dafür haben wir bereits in ***nomy** 1/2010 vorgestellt: **Slappy Cakes** aus **Portland, Oregon**. Auf großen Bratplatten, die direkt in die Tische eingebaut sind, können die Gäste sich hier ihren individuellen Pfannkuchen zusammen- und fertigstellen. Sowohl den Teig – z. B. mit Buttermilch, glutenfrei, vegan oder aus Kürbis – als auch die Beilagen (u. a. getrocknete Kirschen, Schokochips, selbstgemachte Sirups, Bacon oder Würstchen) stellt der Gast nach eigenem Gusto zusam-

men. Alternativ kann er sich seinen „Slappy Cake“ auch von der Küche backen lassen.

Nach ähnlicher Methode lässt jetzt auch der Berliner Gastronom **Mr. Hai** (mrhai Life, mrhai & Friends, Khabuki) seine Gäste mitkochen: In seinem neuen Restaurant **Shabuki** sind Induktionskochfelder in den Tresen eingelassen, dahinter kreisen die Zutaten auf einem Fließband wie die Speisen in einer klassischen Sushi-Bar. Basis sind vier verschiedene Brühen (2 Euro), die individuell mit Rind, Fisch, Tofu und diversen Gemüsesorten verfeinert werden (1,20 bis 3,80 Euro). Zusammen mit Nudeln (Udon- oder Glasnudeln) wird die bereits lauwarm ange-reichte Suppe dann vom Gast verzehrfertig gekocht. Immer mehr Gäste wählen die Mitkoch-Variante statt der komplett küchenseitig gefertigten Speisen, berichtet Betriebsleiterin Mai Nguyen: „Die Leute sind neugierig, und auch immer mehr Stamm-



gäste kochen selbst.“ Ebenso finden viele Kinder das Mitmach-Angebot klasse. Da die Suppen binnen weniger Minuten fertig sind, muss das Essen auch nicht in die Länge eines Fondue-Abends ausarten und spricht somit auch Gäste an, die nicht so viel Verweildauer eingeplant haben.

Die neuen Mexikaner

TexMex war eine der ersten großen gastronomischen Themenwelten in Deutschland, die Mitte der Neunziger Jahre ihren Siegeszug antrat – und sie hat sich bis heute erfolgreich gehalten. Jetzt bringen „echte“ Mexikaner neuen Schwung in den Markt: Das **Tipica** in Berlin-Mitte (s. *nomy 3/2010) präsentiert die Landesküche in einem modularen Konzept, Tacos und Alambres werden mit Fleisch und Beilagen nach Gästewunsch kombiniert. Auf bereits drei waschechte und konzeptuell unterschiedliche Mexiko-Gastronomien kommen **Ramses Manneck** und **Julian Boyce** mit ihren **Las Marias**: Der Schnellimbiss **Maria Bonita** machte den Anfang, gefolgt vom Restaurant-Bar-Mix **Maria Peligro** sowie der **Santa Maria**, die sich auf das Thema Mexiko-Stadt (u. a. mit den dort heiß geliebten „Tortas“) fokussiert. Weitere Beispiele: die „**cocina mexicana**“ **La Pulqueria** am Görlitzer Park in Berlin oder die im Frühling in Düsseldorf-Pempelfort eröffnete **Burrito-Bar PicaPica** von **Iliana Ponce Saldana**.



Essen selbst fertig kochen: Restaurant Shabuki, Berlin

Auch mobil, per Food-Truck, rollt der Trend: **Tacos** ist in Berlin unterwegs und verkauft ihre selbstgemachten Produkte auf Flohmärkten und anderen öffentlichen Events. Authentisches Catering und Delivery für die Hauptstadtregion gibt es bei **La Tortilla Atomica**. Mexiko 2.0: Warum jetzt? „Mittlerweile sind alle Produkte, die man dafür benötigt, in Deutschland zu bekommen“, erklärt Ramses Manneck. Und: Auch für Nicht-Mexikaner ist die authentische Zubereitung kein Ding der Unmöglichkeit. Manneck: „Mexican Food is not rocket science.“ Einmal gelernt, könne es im Prinzip jeder nachkochen. Damit die Basis sitzt, hat René Brembach vom Tipica seinen Chefkoch vor Eröffnung ein paar



Mexikanische Landesküche in einem modularen Konzept: tipica, Berlin-Mitte



Foto: David Sundberg, Esto

Erstes Europa-Outlet in London: Chipotle, Mexico-System aus den USA

Wochen ins **Praktikum** geschickt – er stand **in einer mexikanischen Tacqueria** an den Töpfen und holte sich Handlungswissen für die Entwicklung der Tipica-Speisekarte ein.

Übrigens: Auch auf System-Ebene kündigt sich ein neuer Player an – im Mai eröffnete die **US-Kette Chipotle** ihr erstes europäisches Restaurant in London. Chipotle bereitet Tacos und Burritos vor den Augen der Gäste zu, wie man es z. B. von **Subway** kennt – und als nächste EU-Länder hat der Riese (über 1.000 Outlets) Deutschland und Frankreich im Visier.

Die Delis sind da!

Frisches Essen, zum Vor-Ort-Verzehr, zum Mitnehmen, zum Bestellen oder zum Aufwärmen für zu Hause – der „Spirit“ der New Yorker Deli-Kultur hat das Land endgültig erreicht. Etwa in Düsseldorf, wo **Fabian Rieden** und Oliver **Nierstenhöfer** seit April die **East Village Eatery** betreiben und dort frische



Relax: Fabian Rieden und Oliver Nierstenhöfer,

Paninis, Pasta, Salate und mehr verkaufen. Und nicht nur dort: Mit ihrem „Fresh Express“-Konzept sprechen sie jetzt auch Büros, Hotels oder Kinos an. Denen wird einen Cooler zur Verfügung gestellt sowie eine Auswahl aus dem EVE-Foodsortiment, z. B. Sandwiches, Fruchquarks, geschnittene Ananas, Müsliriegel und frisch gepresste Säfte. Ein Angebot für Orte, an denen die Zubereitung frischer Kleinigkeiten nicht möglich ist: „Das eignet sich perfekt zur Personalverpflegung, zum Catering oder auch zum direkten Weiterverkauf“, erklärt Fabian Rieden. Mehr Infos zu Konzept und Konditionen im **nomyblog**. Auch der **Room To Cook** Düsseldorf (s. ***nomy** 1/2008) verkauft seit einiger Zeit im Deli-Verfahren Sandwiches und Baguettes, und in Berlin „crossovert“ das Deli-Konzept **Luigi Zuckermann** sowohl mit seinem Namen als auch im Sandwich-Angebot Italienisches mit Israelischem.

Was bislang hauptsächlich in der Feinkostabteilung in Warenhaus-Untergeschossen zu erstehen war, kommt jetzt also von der gastronomischen Seite her. An die Spitze der Bewegung setzt sich Ex-Nationalteamkoch **Holger Stromberg** mit seinem „multifunktionalen Genussloft“ **Kutchiin**: Auf 1.500 qm gibt es hier nicht nur ein Restaurant und ein Café als Tagesgastronomie, sondern auch einen Markt- und Take-away-Bereich, in dem selbst hergestellte Produkte sowie vorgekochte Mahlzeiten unter Kutchiin-Label verkauft werden – ein regelrechter Stromberg-Food-Themenpark unter dem Motto „hier wohnt der Geschmack“ ist dort entstanden, wo Infineon mal Halbleiter hat fertigen lassen.



Gutes Controlling-Tool für laufenden Betrieb

Nicht nur gastronomische Neustarter, sondern auch Betreiber, die ihr Konzept umstellen wollen, brauchen einen Businessplan, wenn Fremdkapital von der Bank bezogen werden soll. Gerold Dawidowsky hat speziell für die Gastro-Branche einen Leitfaden publiziert. *nomy hat sich mit dem Coach und Berater unterhalten.

Herr Dawidowsky, welche Fehler werden beim Erstellen eines gastronomischen Businessplans häufig gemacht?

In der Praxis zeigt sich immer wieder, dass dem Businessplan nicht genügend Bedeutung zugemessen und die Erstellung nur als lästige Pflichtaufgabe angesehen wird. Tatsächlich ist er aber die Grundlage für ein wirtschaftlich fundiertes und plausibles Geschäftskonzept. Er wird nicht nur für Banken und Brauereien geschrieben, sondern ist ein ausgezeichnetes Controlling-tool für den laufenden Betrieb. Für den Erfolg eines Gastronomiebetriebes ist wichtig, das Konzept laufend von allen Seiten zu beleuchten und zu hinterfragen. Leider aber wird diese Auseinandersetzung mit sich und seinem Konzept oft auf fatale Weise vernachlässigt.

Wer schreibt bessere Businesspläne – Quereinsteiger mit BWL-Background oder Gastronomen mit laufendem Betrieb, die z. B. expandieren oder das Konzept anpassen wollen?

In Punkto Zahlenteil sind BWL-Kenntnisse ganz klar von Vorteil, wobei sich aber auch jeder Gastronom – ob Quereinsteiger oder Gastro-Profi – darüber im Klaren sein muss, dass ein Basiswissen an betriebswirtschaftlichem Know-how für jeden Unternehmer unverzichtbar ist. Doch mit Zahlen allein lässt sich kein Unternehmen gründen und sich kein bestehender Betrieb führen. Noch wichtiger ist also der Blick fürs Ganze, also auch die Organisation von Betriebsabläufen, Branchen- und Produktkenntnisse, Personalplanung, Mitarbeiter-



Gerold Dawidowsky

führung, Marketingwissen und ein Gespür für seine Gäste. Das Schreiben geht natürlich den in schriftlichen Ausarbeitungen Geübten viel leichter von der Hand. Genau hier bietet mein Buch Hilfestellung.

Sie kommen ja selbst aus der Gastronomie, mit 30 Jahren Branchenerfahrung. Hat sich das Berufsbild gewandelt?

Stark. Heute reicht es in der Regel nicht mehr aus, z. B. ein guter Koch zu sein und über Branchenerfahrung zu verfügen. Die Anforderungen an einen Gastronomen sind gewachsen und viel weitreichender geworden. Der Markt wird hart umkämpft, die Erwartungshaltung unserer Gäste ist gestiegen und eine erhöhte Preissensibilität macht eine gut durchdachte Planung unerlässlich. Deshalb ist es von größter Wichtigkeit, sich mit allen Eckpunkten seines Gastronomiekonzeptes auseinander zu setzen und diese schriftlich zu fixieren.



++ Premium-Lösung für Coffee to go: Die doppelwandigen **Porzellanbecher** von Maxwell & Williams in zwei Größen (200 ml - € 5,95, 260 ml - € 7,95) können mit acht verschiedenfarbigen Kunststoffdeckeln (€ 3,95) kombiniert werden, z.B. in der Hausfarbe. Das Firmenlogo lässt sich auf die Tasse aufbringen – hochwertige Lösung für Stammkunden (Büromitarbeiter, Ladenbesitzer) aus dem direkten Umfeld, die sich ihren Kaffee bei Ihnen holen. Spülmaschinenfest, gefriertauglich, mikrowellenfest. www.maxwellandwilliams.de ++ Den Kunden als ganzen Menschen

sehen: Das ist **„Die neue Dimension des Marketings“**, die Marketing-Guru Philip Kotler in seinem neuen Buch (Campus, € 39,90) entwirft. Unternehmen sind in diesem Verständnis Organisationen, die Werte und Verantwortung verkörpern und Identifikationspotenziale bieten. Sehr inspirierend! www.campus.de ++ Surftipps in Kürze: wunderbare, subjektive Restaurant-Kritiken gibt es auf <http://gotorio.squarespace.com>, Neues aus der Branche auf www.hoga-pr.de, und wer schon bei Facebook ist, der sollte bei <http://www.facebook.com/news.restaurant> „gefällt mir!“ drücken. Lohnt sich! ++

campus
PHILIP KOTLER
DIE NEUE DIMENSION DES MARKETINGS
VOM KUNDEN ZUM MENSCHEN

Und wie sieht die Banken-Branche die Gastro-Branche?

Von Banken wird die Gastronomiebranche nach wie vor als äußerst risikoreich eingeschätzt. Nicht ohne Grund: Zu leichtfertig gehen viele Gastronomen oft ohne ausreichende Vorbereitung das Thema Unternehmensgründung an. Obwohl sich die Meisten dem Risiko des Scheiterns durchaus bewusst sind, scheuen sie sich, rechtzeitig Hilfe zu holen und bestehende Defizite entweder durch Weiterbildung oder durch Beratung auszugleichen. Für ein Gespräch auf Augenhöhe mit einem der wichtigsten Partner – der Bank oder Sparkasse – sind betriebswirtschaftliches Know-how und Marktkenntnisse von großer Bedeutung.

Die Trend- und Szenegastronomie ist innovativ, hat aber hohe Fluktuation. Wie kann ein neuartiges Konzept, sagen wir eine „frozen yoghurt bar“, den Kreditgeber überzeugen?

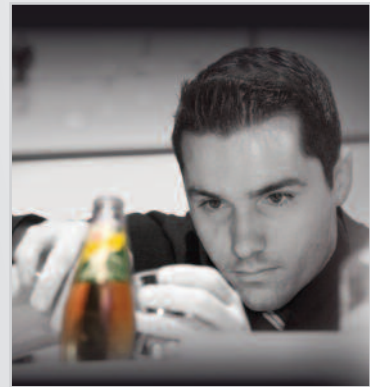
Indem es authentisch und stimmig ist. Ein Konzept, dem ein plausibel ausgearbeiteter

BP mit klaren Daten und Fakten zu Grunde liegt.

Reicht es, wenn der Gastronom in spe sich einen Leitfaden kauft, oder sollte er weitere Unterstützung in Anspruch nehmen?

Ein Buch zu kaufen, um sich Informationen zum Thema zu beschaffen, kann kein Fehler sein. Es hängt aber stark von den Vorkenntnissen des Gründers ab, welche Informationsquellen die Richtigen sind. Im Internet zum Beispiel wird viel Nützliches, aber auch viel Nonsense angeboten. Vorlagen sind manchmal mehr verwirrend als nützlich, und scheinbar kostenlose Vorlagen entpuppen sich plötzlich als kostenpflichtig und so weiter. Betriebswirtschaftlich Unbedarften rate ich in jedem Fall, einen Kursus zu belegen, der einem Basiswissen vermittelt. Und *last but not least* ist es ratsam, sich über gefördertes Gründungscoaching zu informieren und dieses nach Möglichkeit in Anspruch zu nehmen.

Herr Dawidowsky, vielen Dank! ++



Preisgekrönt mit Schwegges: Atom Limon

++ Stephan Hinz vom Shephard Köln ist Sieger der 26. Deutschen Cocktail-Meisterschaft 2010 – und das mit einem Cocktail auf Basis des Schwegges-Klassikers „American Ginger Ale“: Mit seiner Kreation „Atom Limon“ setzte der Barkeeper sich am 26. Juli im Maritim Hotel Köln gegen 40 Kollegen der Deutschen Barkeeper-Union e.V. durch. Wir gratulieren!

Rezept Atom Limon

- 3,5 cl Wild Turkey Whiskey
 - 3,5 cl PX Lustau
 - 1,5 cl Zitronensaft
 - 4 cl Apfelsaft
 - 2 Stücke Ingwer
- aufgefüllt mit Schwegges American Ginger Ale

Mehr Informationen zur DBU und dem Event unter www.dbuev.de



INFO



Gerold Dawidowsky: Der perfekte Businessplan für die Gastronomie.
Matthes Verlag, 32 EUR
www.matthes.de

Der perfekte Businessplan

Richtiger Aufbau, notwendiger Inhalt und perfekte Präsentation werden umfassend und verständlich erklärt. Zusätzlich gibt es Analyse-Tipps zu Objekt und Umfeld, Zielgruppe, Wettbewerbssituation und Mitarbeitermanagement. Außerdem: Infos zu Genehmigungen, Versicherungen und erfolgreichem Bankgespräch.

Autor und Gastro-Coach Gerold Dawidowsky hat 30 Jahre Branchen-Erfahrung als Koch, Betriebsleiter, Geschäftsführer und selbständiger Gastronom.

Weitere Web-Tipps zu den Themen Finanzierung, Gründung, Beratung:

www.hoga-coaching.de
www.gastrostarter.de
www.kfw-mittelstandsbank.de





Foto: LexnGer

Das iPad: viel Potential in der Gastro, aber Senf & Soße ersetzt es vorerst nicht

Guten iPad-tit!

Tablet PCs in der Gastronomie

Das iPhone und andere Smartphones haben den Handybereich zweifellos emotionalisiert – man denke nur daran, mit welcher Leidenschaft manche Besitzer über die glatte Oberfläche ihres mobilen Kommunikationsgeräts streichen. Jetzt wird die Liebe noch größer: Tablet PCs wie das iPad sind nicht nur praktisch und liefern Informationen „to go“, sondern haben auch sinnlichen Charakter – und man sieht gut mit ihnen aus.

Kein Wunder, dass erste Betriebe sie bereits für genau diese Zwecke nutzen. Im neuen **La Barracca** in München setzt Mitbetreiber **Mark Korzilius** – Erfinder des Vapiano-Konzepts – in Leder eingebundene E-Pads ein, mit denen sich der Gast seine Speisen zusammenstellen und die Order drahtlos an die Küche schicken kann. Das macht optisch was her – und ist wesentlich angenehmer als die aufschreckend surrenden Signalgeräte, die dem Vapiano-Gast das „Essen ist fertig“ am Tisch signalisieren.

Im neuen Design Hotel **The Weinmeister** in Berlin haben die Hotelgäste nicht nur einen iMac statt TV-Gerät im Zimmer stehen, sondern können sich für ihre Berlin-Erkundung auch einen iPad ausleihen – digitale Kartenwelt statt faltplan.

Das New Yorker Restaurant **4Food**, das dieser Tage eröffnet (mehr dazu im nomyblog), wurde ein „iPad kiosk“ aufgebaut, an dem die Kunden sich ihre Menüs – im Zentrum steht „organisches Fast Food“ – zusammenstellen können. Ebenso im **Mundo Global Tapas** in Australien (zwei Outlets): Hier hat das iPad die Speisekarte ersetzt – dafür wurde eine eigene App entwickelt.

Für die Fachmedien ist das Thema Tablet-PC auch spannend. Pionier-Beispiel: Das Magazin **Vinum** hat eine iPad-App zur Sonderausgabe „Bordeaux Primeur 2009“ entwickelt. Mit über 400 Verkostungsnotizen und Bezugsinfos, dazu Videos, Audiokommentare, Bildergalerien und Landkarten.

Fazit: Hier wird sich in Zukunft noch einiges tun – und mit der größeren Oberfläche sind iPad und andere Tablet PCs sowohl für den Gast als auch für den Service praktisch und optisch gut!

www.labaracca.eu
www.the-weinmeister.com
www.4food.com
www.mundo.com.au
www.nomyblog.de/nomyblog/ipad-app-vinum
<http://start.gastronomie-iphone.de/iPad>

ÜBERBLICK

Berlin

++ Schade: Ben Kaubisch hat sein Bar-Restaurant **Vis à Vis** (wir berichteten in ***nomy** 4/2009) am Helmholtzplatz Ende August geschlossen.
 ++ Die einen nennen es „asiatisches Fondue“, die anderen Shabu Shabu: Im neuen **Shabuki** (Olivaer Platz) in Wilmsdorf steht diese Art der Zubereitung im gastronomischen Mittelpunkt. Chef des High-Tech-Selbstkochrestaurants ist übrigens der stadtbekannt **Mr. Hai** von der Kaiten-Sushibar (s. Titelstory).
 ++ Netter Einfall, deutsche Küche mit Rocksounds zu verbinden: Zu haben im neuen **3Schwestern** (siehe ***nomy** 4/2010) am Mariannenplatz. Und das alles im herrschaftlichen Gebäude des ehemaligen Diakonissen-Krankenhauses.
 ++ Das war irgendwie klar: Die Oktoberfest-Leidenschaft zieht auch an der Spree immer weitere Kreise. Jetzt greift sogar die Adlon-Holding ins Geschehen ein und baut eine geräumige **Almhütte** am Humboldthafen auf. Prost! ++ **Tim Raue** ist an die operative Front zurück gekehrt: Sein Restaurant **Tim Raue** ist in die Räume der ehemaligen Galerie gezogen (Rudi-Dutschke-Straße). Auf der Karte: wie zu erwarten asiatisch inspiriertes High-End-Food. ++ Und auch das **Goya** gibt es wieder. Allerdings hat der einst schillernde Paradiesvogel seinen Weg down to earth gefunden: Jetzt gibt es hier After Work-, Schlager und Ü 30-Parties. Früher oder später wird man halt solide. ++

Bremen

++ Wein an der Weser serviert das neue **Engel Weincafé** direkt am Ostertorsteinweg. Betreiber ist Fernsehmann **Andreas Hoetzel**, der hier eine Vorliebe für gepflegte Tropfen und adäquate „weinbegleitende Speisen“ unter Beweis stellt. ++ Klassiker der italienischen Küche jenseits des üblichen Pizzeria-



Nestlé Zukunftsforum gestartet

Wie wollen wir essen?

Das Fragewort macht den Unterschied: Nicht nach dem „was“, sondern nach dem „wie“ des Essens fragt das neue **Nestlé Zukunftsforum**, das am 6. September seinen Auftakt in Berlin abhielt. Im Zentrum steht die soziale und gesellschaftliche Rolle der Ernährung und des Essens als gemeinschaftliches Erlebnis. **Peter Wippermann** vom Hamburger **Trendbüro** schlug in diesem Rahmen vor, den Begriff „social food“ in die Diskussion einzuführen. Wie einsames Essen (besonders bei Älteren immer häufiger, aber auch bei Schulkindern) verringert und Wertschätzung für ein gemeinsames Einnehmen von Mahlzeiten gefördert werden kann, dafür lieferte Ex-Bundesfamilienministerin **Renate Schmidt** einige spannende Handlungsempfehlungen: Mehr Plattformen und Begegnungsorte, „Third Places“ müssen ins Leben gerufen werden, wo gemeinsam gegessen, gekocht oder kochen gelernt werden kann. Erfolgreiche Vorreiter-Modelle, so Schmidt, sollten zudem gestärkt, multipliziert und öffentlich gemacht werden. Für die Gastronomie als „Third Places“ des gemeinsamen Essen-Erlebens entstehen hier neue Herausforderungen



Renate Schmidt und Johann Lafer: Prominente Gäste beim Nestlé Zukunftsforum

und Potentiale. Erste Beispiele gibt es bereits: Gäste mitkochen lassen (siehe aktuelles Titelthema), moderne Interpretationen der Kantine (siehe Vapiano-Erfolg und seine Nachahmer) etablieren, innovative Formen des Familien-Einkaufs (siehe KommtEssen, *nomy 4/2010) oder das Zusammenbringen von Menschen, die nicht alleine essen wollen (siehe Twittagessen, *nomy 2/2010). Ein wichtiges und spannendes Thema – mehr dazu demnächst im *nomyblog! ++

www.nestle-zukunftsforum.de



Speisekarte.de-App mit Zufallsfunktion

Schütteln für Unentschlossene

Auch der interaktive Restaurantführer speisekarte.de ist jetzt via **iPhone-App** verfügbar. Neben der Suche nach Betrieben anhand von Gerichten, Küchenrichtung oder Zutaten gibt es hier eine Funktion, die Unentschlossenen Hilfestellung bietet: In der „Schüt-



speisekarte.de als iPhone-App

telkarte“ öffnet der Nutzer mehrere oder alle Kategorien, wie Vorspeise, Hauptgang oder Dessert in der Speisekartenansicht, schüttelt sein Smartphone kräftig durch und erhält einen **Zufalls-Speisevorschlag**. Wer mit diesem nicht zufrieden ist, schüttelt erneut. Interaktivität auf mobile Weise wird möglich durch das nutzerseitige Hochladen von Speisebildern, Bewertung und – eine Anlehnung an die „Gefällt mir!“-Funktion von Facebook – die „Schmeckt mir!“-Funktion. ++

www.speisekarte.de

ÜBERBLICK

Standards stehen in der neuen **Essbar** (Contrescarpe) auf der Karte. ++ Das neue **Crystal** im Kristallpalast (Hans-Bredow-Straße) bietet mit seinem „Live-Cooking“ genau das, was die Jungs vom Mongo's schon vor über zehn Jahren erfanden: Front-Cooking mit vom Gast ausgewählten Zutaten. ++

Düsseldorf

++ Im Ex-Tribehouse in Neuss wird wieder getanzt: **Sebastian Gropp** und **Daniel Raeck** eröffnen Ende September hier das **102** – mit Deko-Design von Heilight, die auch schon das Tribehouse ausstatteten. Ob an die Großzeit des Vorgängers angeschlossen werden kann? Wir bleiben dran. ++ Das **Jerome's** in Oberkassel (Belsenplatz) passt mit seiner edel-internationalen Karte gut in die Gegend. Macher **Jerome Rieth** hat dafür die Räume mit Mobiliar und Accessoires aus dem südfrenzösich-italienischen Kulturkreis ausgestattet. ++ Sehr eigenwilliges Asia 2.0 gibt es im **Finanzzämtche** (Oststraße): Von außen eine gut abgehangene Bier-schwemmen-Fachwerkidylle, von innen koreanische Küche mit hoher Authentizität. Und der Newcomer hat täglich bis 4 in der Früh geöffnet. ++

Frankfurt

++ Im Neubau der Volksbank direkt an der Fressgass hat das **Gregorelli's** eröffnet. Chef **Edoardo Gregorelli**, stadtbekannter Gastronom, hat damit einen Edel-Spot geschaffen, der vom gratinierten Hummer bis zur Edel-Pizza italienischen Food-Lifestyle aufischt. ++ In der **Salzkammer** (das ehemalige Binding am Goethehaus, Weißadlergasse) kommen österreichische Mehlspeis- und Fleischspezialitäten auf den Tisch. ++ Und jetzt hat auch der dritte der **Pavil-**



Straßencafé mit gewissen Extras:

Cello Bar, Kilkis, GR

Ein Spiel mit der Höhe des Raumes



Im beschaulichen Kilkis, einem Städtchen nördlich von Thessaloniki, hat das britische Designerteam von „Lime Studio“ eine moderne Interpretation des Straßencafés geschaffen: Ein Ziel war es, **die Höhe des Raumes plakativ zu machen**. Dafür wurden die Deckenvorrichtungen farbig gestaltet – gelbe Lüftungsrohre und orangefarbene Rohre, die die Stromleitungen umkleiden, Kellerlampen und Bühnenleuchten verleihen dem Interieur vor „naturbelassenen“ Betonwänden dezenten industriellen Charme, ohne kühl zu wirken. Ein türkisfarbenes Cello, Trompeten, ein Herrenfahrrad – mit solchen **Details an den Wänden** wird im Raum Spannung erzeugt. Da möchte man gerne einen Frappé nehmen! ++

www.limestudio.co.uk



ÜBERBLICK

Ions auf der Zeil eröffnet. Drinnen gibt es gehobene Snacks wie Paninis, Bio-Eis und die gängige Beverage-Range für das Tagesgeschäft. Insgesamt sehr unaufgeregt. ++ Euro-asiatische Allianzen werden im **limori** (Braubachastraße) geschmiedet. Chefin **Azko limori** steht persönlich dafür, und serviert Klassiker wie Quiches und Sushi. Klingt spannend und sehr persönlich. ++

Hamburg

++ Hamburgs erstes komplett veganes Restaurant heißt **Loving Hut** und steht in der Markusstraße. Ist übrigens ein Outlet der international tätigen Loving-Hut-Kette mit Sitz in den USA, die international erfolgreich agiert. In Deutschland hat man bereits einen Standort in Hannover und sucht nun in München. ++ Cooles Konzept hat das **Karlsons** in der Neustadt (Alter Steinweg): Restaurant und Shop, alles fokussiert auf das Thema „Schweden“. Kennt man irgendwoher (??), ist hier aber deutlichem Upgrading unterzogen worden. ++ Frischzellenkur für eine Institution: Das **Molotow** (Spielbudenplatz) hat seine durchgerockte Meanie-Bar mit klassisch loungigem Sitz-Möbiliar ausgestattet und nennt sie jetzt ab sofort **Molotow-Bar**. Live Acts und DJs bleiben aber nach wie vor bestehen. ++

Hannover

++ Seinerzeit das erste Gay-Café der Stadt, hat sich das **Café Caldo** (Bergmannstraße) jetzt nach 25 Jahren wieder frisch herausgeputzt. Die neue Betreibercrew (**Christian, Nico und Karlo**) läutet damit die nächste Ära für den Klassiker ein. ++ Neu am Raschplatz und sehr, sehr Premium: Das **Prachtstück** hat sich Fleisch zum Thema gemacht und beginnt da, wo normale



The Weinmeister

Konzept

Hier wurde ein eigener Begriff geprägt: **radikalgemütlich**. Urig und lifestylich zugleich will das neue Designhotel in Berlin-Mitte sein. „Unser Hotel soll Berlin widerspiegeln“, so Betreiber Tom Tänzer. Im Zentrum dieses Ansatzes: **das Bett**. Von dem mit überdimensionalen Rahmen versehenen Schlafmöbel aus lassen sich alle technischen Funktionen des Raumes (Licht, Musik, TV etc.) ansteuern. „Damit wird der typische Lebensmittelpunkt des Berliner Neuankömmlings nachempfunden“, erklärt Betriebsleiter Sascha Bewersdorff. Als besonderes Gimmick – für „clubbige“ Momente – wurde es mit einer Schwarzlichtbeleuchtung ausgestattet. Clubbig ist auch der Barbereich **„Schwarz Bar“** – und rund um die Uhr geöffnet, wie viele Clubs hier am Wochenende. Jessica Schwarz, Ex-Viva-Moderatorin und Schauspielerin, ist Namensgeberin – im Rückbuffet steht der Kräuterlikör „Schwarz“ aus familieneigener Produktion.

Ambiente

Moderne Gediegenheit: Gedeckte Farben, vorwiegend Brauntöne, als Materialien viel Filz und Wildleder. Auffällig sind die **pomposen Sessel und Sofas** im Lounge-Bereich, die in ihrer betonten Überdimensionierung zugleich als Raumteiler fungieren. Rekord-

verdächtig die Zeit, in der das Team diese Atmosphäre geschaffen hat: In nur 10 Tagen wurde der öffentliche Bereich des Hotels ausgestattet. Innovatives Tool für die Gäste: Statt des falt-Stadtplans können sie die City per **ausleihbarem iPad** erkunden.

Publikum

Als idealtypischen Hotelgast sieht Bewersdorff den „in Würde gealterten Musikmanager“, im Allgemeinen **etwas ältere** Menschen als in der „Schwesterlocation“ Lux 11, **aber ebenso hip** – Mode-, Musik- und Medien-Business. Mit regelmäßigen Events im Barbereich – und während der Outdoor-Saison auch auf der Dachterrasse mit tollem City-Blick – wird auch das nicht-touristische Publikum angesprochen.

++ facts

- + Größe: 150 qm (Bar- und Loungebereich)
- + Kapazität: 160 Plätze
- + Betreiber: Thomas Tänzer, Elmo Hagendorf
- + weitere Objekte der Betreiber: Lux 11

The Weinmeister
Weinmeisterstraße 2
10178 Berlin



www.the-weinmeister.com

Steakhäuser aufhören. Auf den Teller kommen (Pracht)Stücke vom friesischen Ochsen oder Chateaubriand für zwei. Zu diesem Anspruch passt das edle Ambiente-Design und die distinguiert eingedeckten Tische. ++

Köln

++ Sehr interessant arbeitet das **Injera** (Lindenstraße) das Thema Afrika auf: Die Gerichte sind ausschließlich äthiopisch-eritreanischen Ursprungs, werden mit den Fingern gegessen und in einem hellen Lounge-Ambiente serviert. ++ Neu und schick ist das **Café 20 Grad** (Hohenstaufenring), das Schokolade in allen erdenklichen Variationen von flüssig bis schaumig anbietet. Wer was Salziges will, kriegt Salat oder Quiche. Tagesgastronomie mit eigener Note. ++

München

++ Erst lief der Betrieb nach Insolvenzanmeldung weiter, jetzt ist Schluss: Ende August haben **Denise Prihoda, Tobias Kraatz** und **Marcel Prümmer** ihre Großraumdisco **M-Park** in der Landsberger Straße zugesperrt. ++ Dafür kommen neue Bars an die Isar: Im Glockenbachviertel etwa die **Zephyr Bar**, niedergelassen in den Räumen seines eher glücklosen Vorgängers, der Trinkhalle. Good drinks, good fun. Einfach und klassisch. Good luck. ++ Der zweite Neuzugang im Spirituosen-Mix-Segment ist das **Velvet** (Marienstraße). Macher ist der P1-erfahrene **Stefan Leitner**, der in den Räumen der Ex-Jennifer Parks Bar einen klassisch-schönen Genuss-spot geschaffen hat. ++ Alpenländische Küche bedeutet in der **Max Ess Bar** (Schraudolphstraße) eine Melange aus italienisch-österreichisch-deutsch. Das alles in einem hellen, holzigen Ambiente. ++





Schwan im Stilwerk

Konzept

Multiplikation an Standorten mit Außenbestuhlung und Tageslicht, Themenwelt Deutschland, pro Jahr ein neues Outlet in NRW und später darüber hinaus: So viel zum nüchternen Backoffice, im Frontend erwartet den Schwan-Gast eine freundliche, **sehr persönlich wirkende Ganztagesgastronomie**. „Wir vertreten mit viel Herzblut die deutsche Küche“, erklärt Axel Schwan, der mit Zwillingsschwester Kerstin die Geschäfte führt, beim *nomy-Besuch am neuen, dritten Standort im Stilwerk, wo die beiden zuvor das Olives betrieben. Auch vom gegenüberliegenden Mosch-Mosch hat man sich getrennt, um sich ganz auf den Schwan-Ansatz „**ehrlich, authentisch, liebevoll**“ zu konzentrieren. Aus „Oma Käthes Lieblingsküche“ (der Großmutter) kommen u.a. Hackbraten, Hühnerfrikassee, frische Pfannkuchen oder „Es wird gegessen, was auf den Tisch kommt“ als Überraschungs-Gericht. Wollen Gäste eigene Familien-Rezepte einbringen, werfen sie diese in den Briefkasten an der Bar. Die besten Vorschläge kommen auf die Wochen- und Saisonkarte.

Ambiente

Gemütlich, bodenständig, doch zugleich **modern und weltoffen** wirkt das Interieur des Schwan im Ex-Olives. „Wir wollen im

besten Sinne alltäglich sein“, erklärt Axel Schwan. Ein Eyecatcher ist die sechs Meter lange Bistrobank, **die Schwan-typischen Lüster** fehlen natürlich auch nicht. Wie weit die Liebe zum Detail geht, zeigen beispielsweise die selbstgestalteten Schwan-Tropfdeckchen oder die Suppenterrine, in der die Drei-Portionen-Version an den Tisch kommt.

Publikum

Shopper, Berufstätige, Anwohner – und das in allen Altersklassen – spricht das Schwan an. Am Sonntag liegt der Fokus auf **Familien**: Dann wird die Cocktaillounge, an der abends Drinks genommen werden, zur Kinderlounge mit zielgruppengerechten Leckereien wie einem Smartieskuchen.

++ facts

- + Größe: 280 qm (Gastraum)
- + Kapazität: 100 Pl. innen, 120 Pl. außen
- + Betreiber: Kerstin Rapp-Schwan und Axel Schwan
- + weitere Objekte: Schwan am Burgplatz, Schwan in Derendorf

Schwan im stilwerk
Grünstraße 15
40212 Düsseldorf



www.schwan-restaurant.de

Ruhrgebiet

++ **Bochum**: Die charmante Coffee-Tagesgastronomie **Fräulein Coffea** expandiert. Man baut gerade das Nachbarlokal als Fläche mit hinzu. Die Chefinnen **Nina und Katrin Oberheitmann** bieten außerdem neuerdings Termine für Business- und Privat-Events im Coffea an.

++ **Dortmund**: Noch nicht das Gelbe vom Ei war der Standort im gerade umbauenden U-Zentrum für das **Ruby**. Stichwort „Baustellensituation“. **Thomas Pieper** und **Till Hoppe** sperren ihren Club also kurzerhand zu und öffnen erst wieder, wenn alles logistisch und ambientetechnisch in Butter ist. Das soll der Herbst 2010 sein. ++

++ **Duisburg**: In der Gastromeile im Innenhafen tut sich was. Nachdem die **Faktorei** runderneuert wurde, zieht jetzt das **Chili** um und wird mit der Cocktailbar **Maya Cuba** ein gastronomisches Tandem in einer zweigeteilten Location bilden. ++ **Sprockhövel**: Der Thai-Klassiker **Sukhothai** wurde von **Till Grönemeyer** übernommen, einem Neffen von Herbert „Zeit, dass sich was dreht“ Grönemeyer. ++

Stuttgart

++ Die **Cupcake Boutique** (Hirschstraße) zelebriert amerikanischen Stil: Muffins, Cheesecakes, Cupcakes. Dazu Grilled Sandwiches oder Bagels für den salzigen Lunch. Ein wirklich neues Angebot. ++ Wie der Name schon sagt, steht im **Vino & Olio** (Rotebühlstraße) Wein und Öl zum Verkauf und zur Verkostung. Chef **Matteo Vetrano** kümmert sich persönlich um das Einschenken. ++ Der Markt am Vogelsang (Rückertstraße) ist nicht nur ein neu eröffneter Anlaufpunkt für Food-Shopper, er beinhaltet mit dem Bio-Restaurant **Lässig** und der Vesperstube **Eselsmühle** auch (korrekte) Gastro-Spots. ++



WICHTIGE LÄDEN

Ausgabe 05_10

Berlin

++ The Weinmeister ++ Shabuki ++ mrhai
Life ++ mrhai & Friends ++ Tipica ++ Maria
Bonita ++ Maria Peligro ++ Santa Maria ++
La Pulqueria ++ Tacos ++ La Tortilla
Atomica ++ Luigi Zuckermann ++ Vis à Vis
++ Goya ++ 3Schwestern ++ Almhütte ++
Tim Raue ++

Bremen

++ Engel Weincafé ++ Essbar ++ Crystal
++

Düsseldorf

++ Schwan im stilwerk ++ PicaPica ++ east
Village Eatery ++ Room to cook ++ 102 ++
Jerome´s ++ Finanzämte ++

Frankfurt

++ Gregorelli´s ++ Salzkammer ++ Pavillon
auf der Zeil ++ limori ++

Hamburg

++ Loving Hut ++ Karlsons ++ Molotow-
Bar ++

Hannover

++ Café Caldo ++ Prachtstück ++

London

++ Chipotle ++

Kilkis, GR

++ Cello Bar ++

Köln

++ Injera ++ Café 20 Grad ++

München

++ La Barracca ++ Kutchiin ++ M-Park ++
Zephyr Bar ++ Velvet ++ Max Ess Bar ++

New York

++ 4Food ++

Portland, USA

++ Slappy Cakes ++

Ruhrgebiet

++ Fräulein Coffea ++ Ruby ++ Faktorei
++Chili ++ Maya Coba ++ Sukhothai ++

Stuttgart

++ Cupcake Boutique ++ Vino & Olio ++
Lässig ++ Eselsmühle ++

