

*nomy

Gastronomisch wertvoll.

_06_10



Mix it up!

Neue Läden Pentangeli, E, die bar, HAN **Trends** Kitchen Guerillas,
Selbst zapfen, Zutatenvisualisierung **Bits & Pieces** Lichtplanung, Wahre
Worte weiser Wirte **Bar Convent Berlin** Neue Drinks, neue Trends

EMPFOHLEN VON



***nomy_06_10**

3

***nomytorial**

Ein paar Worte – Zum Einstieg

4

***nomytrendspot**

Mix it up! – Neues vom Bar Convent in Berlin

7

***nomytrend**

SWP Mixciting & Sinnesalarm – Start in die zweite Runde

Leaders Club Award – Persönlichkeit zählt

Bier selbst zapfen? – Beispiele aus Köln und Berlin

Zeig, was drin ist – Zutatenvisualisierung ist angesagt

Bits & Pieces – Fundsachen aus dem Info-Sektor

Überblick – Wer hat aufgemacht, wer zu?

Intern – Hausmitteilungen der Krombacher Gruppe

12

***nomy moodboard**

CitizenM – Glasgow

13

***nomyläden**

Pentangeli, Essen

die bar, Hannover



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

es war faszinierend, den Bar Convent Berlin in diesem Jahr zu besuchen: neue Drinks, neue Spirits, bekannte Gesichter und neue Trends. Die Mischung stimmt.

Und sollten Sie nach dem operativen Alltag Lust auf etwas Neues aus dem TV-Bereich haben, das die Bar- und Drink-Szene liebevoll als vitalen Bestandteil mit einbezieht, dann sei Ihnen die US-Serie „Mad Men“ ans Herz gelegt – klingt zwar wie ein Action-Film, spielt aber in der New Yorker Werbebranche zu Zeiten der wilden Sechziger. Läuft derzeit auf ZDF_neo.

Auch auf dem BCB war das ein Thema, und was sonst noch an Impulsen fürs Business zu sichten und zu erleben war, das lesen Sie in unserer Titelseite.

Wie immer eine spannende Lektüre wünscht

Stefan Niehues

P.S. Und wieder ist auch 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, Presse





Viele neue Drinks und Produkte zum Probieren: Branchentreff Bar Convent 2010 in Berlin

Mix it up!

Nischen-Produkte in Hülle und Fülle, neue Drink-Ideen und neue Ansätze fürs eigene Bar-Konzept: Viele neue Impulse für die Branche hatte der Bar Convent Berlin 2010 parat.

*nomy berichtet.

Vorweihnachtlich ging es zu auf den sozialen Netzwerken Anfang Oktober, in den Tagen vor dem Berliner Bar Convent: Die hier vernetzten Köpfe der Barszene posteten hier Statements wie „noch dreimal schlafen“ oder „wir sehen uns alle in Berlin wieder“.

Klare Sache: die Bar-Convent-Tage sind ihre Feiertage, Tage des Wiedertreffens, des Neuigkeiten-Austauschens, des Drink-Probierens. Schließlich präsentieren sich hier viele Spirituosen- und Getränke-Neuigkeiten dem Fachpublikum, viele Barbesitzer stocken ihr Portfolio nach der Messe auf. „Ich richte gerade meine neue Backbar ein, 50 Positionen sind neu zu besetzen, vor allem mit Gin“, berichtet zum Beispiel **Tom Zyankali** (**Zyankali Bar**, Berlin). Auch **Axel Klubescheidt** ist auf der Suche nach neuen Produkten für seine Essener Cocktailbar **FCUK Yoga** und das neue „Baby“ **Pentangeli** (s. Neue Läden): „Der Bar Convent ist jedes Jahr eine Inspiration für uns.“

Boutique Drinks

„Es gibt jede Menge Nischenprodukte, die man in dieser geballten Form sonst nicht zu sehen bekommt.“, erklärt **Tino Hiller** vom **Reingold**. Monkey 47, ein Gin aus dem Schwarzwald, Japanischen Whisky zum Beispiel, Honiglikör auf Tequila-Basis, Ingwerlikör oder – für das Winter-Barprogramm interessant – Liköre aus Schokoladensorten (Vollmilch-, Weiß- und Bitterschokolade). „Drinks mit Schokolade sind für die kalte Jahreszeit auf jeden Fall eine spannende Sache“, so **Alessandro Romano** vom **Ona Mor**, Köln. Auch Bourbon Whiskey lässt sich auf den Winter trimmen: zum **Maker's Mark Plum Punch** (Rezept siehe nächste Seite). Kreiert hat das Rezept übrigens **Jakob Etzold** aus dem Stagger Lee, der sympathischen Berliner Bar im Saloon Style.

Mad Men Hype

Ein Drink, der alles andere als neu ist, erlebt übrigens gerade dank einer beliebten TV-Serie ein klei-



nes Comeback: der **Old Fashioned**. Den nämlich trinkt Don Draper, Protagonist der Serie **Mad Men** (über eine New Yorker Werbeagentur in den 1960ern), nahezu täglich. „In den USA gibt es jede Menge Mad-Men-Partys mit den Drinks aus der Serie“, berichtet Cocktail-Blogger **Camper English**. Sogar bei der **Tales of the Cocktail**, der großen US-Barmesse in New Orleans, wurde im Zeichen der Kultserie gefeiert und genippt. Erste Mad-Men-Partys, z. B. in Hamburg und Berlin, tauchen auch schon bei uns auf – die Serie ist kürzlich im TV angelaufen, und besonders große Fans besorgen sich die Folgen direkt aus den USA. Der Hype ist einen Drink wert!

Bars als soziale Orte

Nicht nur an den Ständen, auch in den Vorträgen und Diskussionen gibt es Inspiration. Da geht es beispielsweise um **Hotelbars**: „Das sind oft gemagte, keine sozialen Orte“, so **Till Harter**s Urteil über Bars, die sich unter straffer Hierarchie der Hotelketten befinden. Das widerspreche aber der szenegastronomischen Idee eines Ortes der Selbstverwirklichung. Harter betreibt nicht nur die **Bar Tausend** unter der S-Bahn-Brücke Friedrichstraße, sondern auch die **Amano Bar**, autarker Teil des Hotel Amano in Mitte: Eigener Eingang, eigener Spirit, eigenes Publikum statt Hotelgäste. (s. auch die **bar im Dormero** Hannover, Neue Läden). Auch **René Förster** aus Dresden hat in seiner **Twist Bar** (Teil des Ininside by Meliä Hotels) eher lokales Publikum. Und Fachpublikum: zu seinen **gastronomic mondays** kommen vor allem Kollegen aus den Bars, Clubs und Lounges der Stadt, die montags



Tasting beim Profi: Spirituosen-Consultant Jürgen Deibel

frei haben. Es gibt einen kleinen Schulungspart, wie bei einem Discotermine hinter den Decks teilen sich Resident und Gast-Bartender den Platz hinter dem Tresen. Spezielle Drinks – z. B. Agavenbrände oder Genever – werden vorgestellt, gemixt und verkostet. Eine ideale Multiplikationsplattform für Getränke freilich, kein Wunder, dass nun auch die Industrie anklopft, wie Förster uns berichtet.



MEXICAN OLD FASHIONED

Zutaten

Cocktailkirschen, 10 cl Schweppes Soda Water, 1 Stück Würfelzucker, 4 Spritzer Angostura, Eiswürfel, 5 cl Tequila (braun), Orangen, Zitronen

Zubereitung

Den **Würfelzucker** in ein Longdrinkglas legen und mit einigen Spritzern **Angostura** tränken. Einige Minuten einweichen lassen, dann den Zucker mit einem Löffel im Glas zerdrücken. Eine oder zwei **Cocktailkirschen**, ein **Orangenachtel** und ein **Zitronenviertel** sowie einige **Eiswürfel** in das Glas geben. Den **Tequila** dazugießen und das Ganze gut umrühren. Je nach Geschmack mit **Schweppes Soda Water** auffüllen und nochmals umrühren. Mit Trinkhalm servieren.





Monkey 47 – Gin aus dem Schwarzwald – aufgefüllt mit Schweppes Indian Tonic Water

Food in der Bar

Auch spannend: das Thema Food in der Bar. Die einen verzichten komplett darauf, die anderen nutzen es als Umsatzbringer – direkt oder indirekt. Im Hamburger **Le Lion** zum Beispiel ist ein hochpreisiger (und in der Zubereitung zugleich eher unkomplizierter) Käseteller der Renner. **Mauro Mahjoub** von der **Negroni Bar München** hingegen reicht seinen Gästen **Obst gratis** – als Serviceleistung. Mahjoub: „Obst ist günstig, den Wareneinsatz kann man vernachlässigen, und man hat mehr Getränkeumsatz, weil die Leute länger bleiben.“ Nicht überall macht Food in der Bar Sinn, und nicht überall ist Platz für eine Zubereitungsküche – aber vielleicht werden hier in Zukunft innovative Angebote wie der „Fresh Express“ der **East Village Eatery** (s. www.nomyblog.de/nomyblog/fresh-express) oder hochwertige Liefer-Konzepte (z.B. Yourdelivery oder Bloomsbury´s) interessant für den Bar-Betreiber? Oder Kooperationen mit umliegenden Food-Betrieben, wie es sie ja auch schon gibt? Oder ganz neue Konzept-Ideen, die Bar und Food auf hohem Niveau vereinen, wie es das **Pentangeli** avisiert? Wir sind jedenfalls gespannt, welche Trends und neuen Ideen uns auf dem nächsten Bar Convent begegnen werden.



www.barconvent.de



MAKER'S MARK PLUM PUNCH

5cl Maker´s Mark
3 Barlöffel Pflaumenmus
1,5 cl Zitrone
2 cl Zimt
2 cl Vanillesirup
2 cl Zucker
6 cl Schwarztee

Mit Orangenzeste und z. B. Sternanis, Zimt, Nelken oder Mandeln garnieren.



*schweppesintern

Schweppes „Sinnesalarm“ und „Mixciting“

Hohe Nachfrage, großer Erfolg

Die beiden Schweppes-Veranstaltungsreihen der Agentur „CARTEL – event und entertainment“ gehen in eine neue Runde – die „Mixciting“-Events in urbanen Clubs, die „Sinnesalarm“-Reihe in Diskotheken und Eventcentern.



Die Event-Reihen gastieren in wenigen ausgewählten Premium-Locations. Welcometunnel mit Videoeffekten, VJ-/DJ-Sets auf Videowalls, CO2- & Duft-Effektmaschinen, beleuchtete Stellwände und Tanzpodeste sowie Showakteure in innovativen Kostümen verwandeln die Location und sorgen für Überraschungseffekte. Die Veranstaltungen starten am 27. November 2010 mit einem „Mixciting“ Nightclub by Schweppes im Roxy, Mainz.

Interessierte Gastronomen können sich via www.cartel-events.de über Buchungsmöglichkeiten und Termine informieren.



Begeisterte Gäste und gute Stimmung: Mixciting-Party

BITS & PIECES

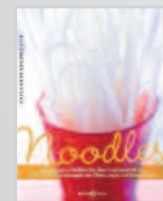
++ Das Fünf-Minuten-Rezept des Social Web: Kochideen in 140 Zeichen. Maureen Evans hat 1.020

der auf ihrem Twitter-Profil eingereichten Rezepte jetzt in einem Buch veröffentlicht: **Eat Tweet**. Mit Rezepten aus der ganzen Welt, von Kashgar Noodles über Knoblauch-Hühnchen bis zu Biscotti. Mehr unter www.eat-tweet.com. ++ Sushi für Ambitionierte: Der



Bildband **east – sushimania** zeigt die asiatische Kochkunst,

wie sie auch sein kann. Phantasiavolle Kreationen, reduzierte Fotos, die Appetit machen. Herausgeber ist das Hamburger Restaurant-Bar-Lounge-Hotel **EAST**. (Umschau Buchverlag, EUR 24,90 €) ++ Ein interessantes Kompendium für alle Liebhaber der asiatischen Nudelküche ist schlicht **Noodles – die asiatische Nudelküche** betitelt. Autor ist der gebürtige Thailänder Vatcharin Bhumichitr, in seiner Wahlheimat England (er lebt in London) als Kapazität für Asia 2.0 bekannt. Bhumichitr liefert mit Noodles über 100 Rezepte mit Fleisch, Fisch und rein vegetarisch. Daneben einen fundierten Abriss über die kulturelle Hintergründe des Food-Phänomens „Nudel“ im Fernen Osten. Als Anregung für neue Asia-Gerichte nicht nur für Liebhaber der Wagamama-Schiene inspirierend. Und den



Würzgrad kann man schließlich nach eigenen Vorstellungen einjustieren. (Edition Styria, EUR 19,95) ++





Preisverleihung in Leipzig

Insights vom Leaders Club Award, Leipzig

Die Menschen hinter den Ideen

Leaders Club Award – das klingt hochgradig elitär, exklusiv im Sinne von ausschließlich. Denkste: Wenn am Ende des Abends zwei Food-Nerds den ersten Platz mit einem Gastronomie-Konzept gewinnen, das eigentlich gar keins ist, dann ist klar: Hier zählt die Persönlichkeit.

Koral Elci und **Olaf Deharde** planen vom Essen aus: Was gibt die regionale Küche gerade her, gibt es einen neuen Produzenten, was entdecke ich Spannendes auf dem Markt? Daraus wird ein Menü gebaut, dann wird via Verteiler (u.a. Facebook) in Betriebe befreundeter Gastronomen oder Off-Locations eingeladen. Die Events sind immer ausgebucht. Voller Laden, sozusagen. Die Anfragen kommen mittlerweile aus ganz Deutschland. „Wenn Leute mit uns Business machen wollen, sagen wir denen auch: Alles klar, aber erstmal hinstellen und essen“, erklärt Olaf Deharde. Erstmal wissen, worum es geht.

Personifizierte Gastlichkeit“ wird den Siegern, den **Kitchen Guerrillas aus Hamburg** (*nomy-Interview **hier**), im Präsentationsvideo für den Award attestiert: Wärme,



Gewinner Koral Elci von den Kitchen Guerrillas

Herzlichkeit, Zugewandtheit, Produktqualität. „Beim Leaders Club Award gewinnen immer die Menschen hinter den Ideen. Die Gastronomie ist im Prinzip austauschbar“, sagt uns **Frank Buchheister (Road Stop GmbH)** nach dem Award. „Innovation wird an der Idee, nicht an der Investition gemessen“, so **Michael Kuriat (Sol Y Mar/TNC GmbH)**, der den Award federführend organisiert hat.

BITS & PIECES



++ Angenehme Lichttemperatur erzeugen, durch gute Illumination den Tagesverlauf begleiten, verschiedene Stimmungen im Objekt anbieten: kein „nice to have“, sondern ein „**must**“ für den modernen Betrieb. Das Buch **Licht sehen** zeigt an mehreren **Gastro-Beispielen** (u.a. Brunnerz, Stuttgart, Hausberge, Chiemgau), aber auch Privathäusern und sogar einer Kirche, wie das Unternehmen **Candela Lichtplanung** unterschiedliche Konzepte ins rechte Licht gesetzt hat. 114 Abbildungen auf 154 Seiten, EUR 29,90. www.avedition.de ++ **WWW** – das steht für **Wahre Worte Weiser Wirte** und präsentiert auf 144 Seiten die knackigen, lustigen und eben



wahren Worte von einundzwanzig Hamburger Wirten. Vom Kiezwirt bis zum Tech-clubmacher

gibt es hier die ungeschminkte Gastronomen-Sichtweise. Zum Buch-Release wurde die Webseite **www.wahre-worte-weiser-wirte.de** aufgesetzt, die neben den Bestellinfos auch einige sehenswerte Videos mit – teils sehr markigen – Gastronomen-Weisheiten zu bieten hat. **Unbedingt reinschauen!**

++ Sind wir schon Freunde?

*nomy ist natürlich auch auf dem sozialen Netzwerk Facebook aktiv: **www.facebook.com/nomyblog**. ++

Persönlichkeit zählt

Der Mensch hinter der Idee – auf dem zweiten Platz ist das **Mark Korzilius, La Baracca, München**. Der sich sehr für die Erstplatzierten freut und sich angeregt mit ihnen austauscht: „Solche Menschen sind es, die der Branche neue Impulse geben.“ Wer gleich vom angestrebten Umsatz her denke, Reichwerden als Ziel anstrebe, der bleibe erfolglos – so der sympathische Erfinder des Vapiano-Erfolgskonzepts.

Für die klassische Betreiber-Persönlichkeit steht auch der Drittplatzierte: **Heinz Gindullis aka Cookie aus Berlin**. Bekanntlich ist er Betreiber des Club-Longsellers Cookies mit angeschlossenem Restaurant Cookies Cream, neuerdings des Trust (zusammen mit Marcus Trojan vom Week12-End), einer clubbigen Bar, die übrigens kein Bier verkauft, dafür Wodka und Gintischeweise in 0,2l- und 0,5l-Gebinden im Apothekenflaschen-Stil, der Filler wird separat bestellt.

Den Award gab es für das **Chippis**, ein Restaurant, in dem sich der Gast sein Menü modular zusammenstellen kann. Fleisch wird dabei wie ein „side dish“ gleichrangig neben alle anderen Komponenten gestellt, was somit weder vegetarisch noch fleischhaltig hervorhebt. Clever. Demnächst eröffnet das zweite Outlet auf der Berliner Friedrichstraße, in einer gastronomischen „Todeszone“: **Gorilla Bio** (der Award-Gewinner 2008), **Wahllokal** und **Spot** – binnen kürzester Zeit sind hier drei groß angelegte Gastro-Projekte zugrunde gegangen. Vielleicht kann das Chippis seinen Vorteil ausspielen, dass mit dem Konzept ein Gesicht

in Verbindung gebracht wird (bezeichnen-derweise spricht ein weiblicher Gast im Video-Interview nicht von „Chippis“, sondern „Cookies gastronomy“)? Schwierige Lagen scheinen den seit 15 Jahren Gastro machenden Cookie jedenfalls zu reizen: Auch Outlet eins liegt nicht gerade in einer Hochfrequenzlage, und das Cream befindet sich in einem Hinterhof. Was dem Run auf Letzteres bisher jeoch kaum einen Abbruch getan hat.

Weitere Nominees

Seven Swans, Frankfurt – ein Multi-Konzept aus Restaurant, Bar und Eventlocation in einem siebenstöckigen Haus, demnächst auch mit Apartment-Vermietung und einer mobilen Lösung.

www.sevenswans.de

Dos Palillos, Berlin – eigenständiges Restaurant im Hotel Casa Camper, vereint Asia-Häppchen und spanische Tapas auf Basis von Degustations-Menüs. 90% der Gäste seien Berliner, so Geschäftsführer Alexander Schneider. www.dospalillos.com

ROI, Zürich – Kombi aus Gastro, Einzelhandel und Konsumgüter-Promotion: 50 bis 100% des in der Gastronomie ausgegebenen Betrags werden dem Gast für Shopping im angeschlossenen Store (oder online) gutgeschrieben.

www.roi-roi.ch

Videos zu allen sechs nominierten Ideen und ihren Köpfen:

www.facebook.com/LeadersClubDeutschland



EXTERN



Perfekt für den Longdrink Paloma: Schweppes Californian Citrus Summer

Paloma meets Schweppes Californian Citrus Summer!

Tequila, vor allem durch die wachsende Erhältlichkeit und Begehrtheit von 100% Agaven-Qualitäten, wird immer beliebter. Und immer häufiger wird in Bars nach dem Longdrink **Paloma** gefragt – das ist weißer Tequila, Limettensaft, ein bis zwei Prisen Salz, aufgefüllt mit Grapefruit-Limonade. Das Barkeeper-Magazin **Mixology** hat kürzlich einige Limo-Varianten für den Paloma-Longdrink getestet (s. Mixology 5/2010). Unter anderem kam die Schweppes-Sorte **Californian Citrus Summer** zum Einsatz, weil sie ein ähnliches Geschmacksbild wie typische Grapefruit-Limonaden aufweist. Und stellt fest: Das Produkt ist „ein exzellenter Partner für Tequila, Limettensaft und Salz.“ Als Garnitur wird übrigens eine Grapefruit-Zeste oder ein ausgepresstes Grapefruit-Stück empfohlen. Also: Testen Sie doch auch mal in Ihrem Betrieb den beliebten Paloma in der Variante mit Californian Citrus Summer von Schweppes!

PALOMA

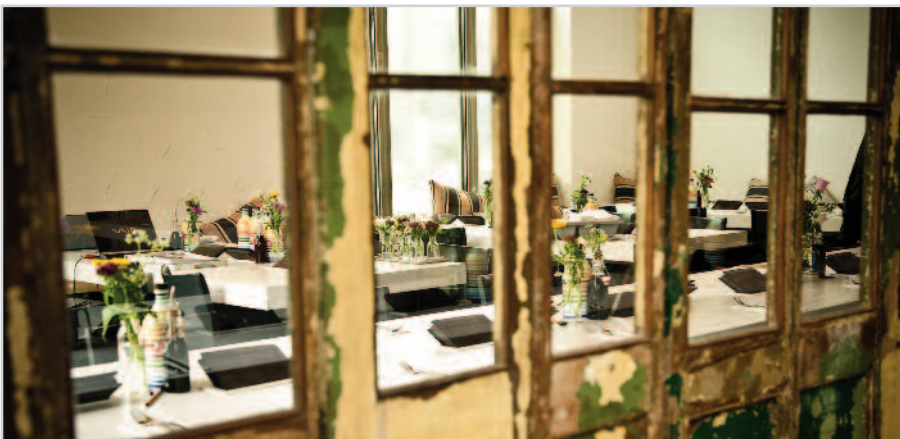
5 cl Blanco Tequila

2 cl Limettensaft

1-2 Prisen Salz

➡ aufgefüllt mit 15 cl Schweppes Citrus Summer

<http://www.schweppes.de/mixen>



2. Platz: La Baracca, München - von Vapiano-Erfinder Mark Korzilius



Ist das ein neuer Trend?

Bier selbst zapfen?

Warum geht man in eine Kneipe? Zum Beispiel, um sich ein frisch gezapftes, kaltes Bier servieren zu lassen. Es geht aber auch anders: Selber zapfen, direkt am Tisch. Die Idee haben zwei Betriebe in Köln und Berlin zum Kern ihres Konzepts gemacht.

Das **Taco-Locho** auf der Zölpicher Straße in Köln, eins von vier Outlets der Mini-Kette, steht mit rund drei Dutzend Gastro-Betrieben im Umkreis unter hohem Konkurrenzdruck. TexMex als konzeptuelles Alleinstellungsmerkmal ist nach 16 Jahren nicht mehr stark genug – Helmut Praß reagierte und baute **fünf massive Holztische mit Edelstahl-Zapfsäulen** ein, die 30 Personen Platz bieten. Ganz gastronomisch, per Kellnerschlüssel, die dem Gast ausgehändigt werden, wird die Säule aktiviert. Dann zapft und trinkt jeder Gast das Bier auf eigene Rechnung. Ergebnis nach nur wenigen Wochen: doppelt so viel Bierausstoß wie zuvor. Praß schätzt das Potential auf **bis zu 150 Liter Mehrausstoß** pro Tag, wenn sich das Konzept in der Domstadt erst einmal richtig etabliert hat. „Den Männern sieht man an, wie stolz sie sind, selbst zu zapfen“, so Praß. Mit Absatz-Effekt: „Es wird einfach mehr getrunken, wenn der Gast dichter dran sitzt.“ Vor allem gesellige Gruppen (Stichwort Junggesellenabschied) spricht das Angebot an, aber mit Flatrate hat das nichts zu tun, zumal weiterhin pro Bier abgerechnet wird und zum geselligen Trinken viele Essen bestellt werden.

Selbst Hand anlegen

Ebenso im **The Pub**: In den S-Bahn-Bögen der Berliner Rochstraße am Alexanderplatz läuft das Konzept noch bis zum 16. November in der Testphase – und jeder, der Lust hat, kann mitbestimmen. Es ist die erste deutsche Filiale einer tschechischen Kette, in der wie in Köln jeder Gast sein Bier am Tisch selbst zapft. Dazu gibt er seine Order per Touchscreen am Tisch ein. Im Berliner Selbstzapf-Laden befinden sich je Tisch sogar vier Hähne. Nach deren Aktivierung darf das Bier eigenständig abgezapft werden.



Zapf it yourself: The Pub, Berlin

Und was ist mit der Produktqualität? „Die Zapfanlagen sind an die zentrale Kühlbox im Keller angeschlossen“, erklärt Praß – vier Monate Umbauzeit waren für die DIY-Anlage nötig. Und auch, wenn die Thekenkraft weniger zapfen muss – **guter Service ist weiterhin wichtig**. Praß: „Schließlich muss dafür gesorgt werden, dass ständig kalte, frisch ausgespülte Gläser nachgereicht werden.“

Das Zukunftsinstitut erklärt den Trend, dort selbst Hand anzulegen, wo man sich eigentlich bedienen und bewirten lässt, übrigens so: „Das **Prosuming**, der aktive Part des Konsumenten am Produzieren, hat die Genussmärkte erreicht. Self-Service-Angebote erleben im Zeitalter von Kundensouveränität eine Renaissance. Dahinter steckt der Wunsch nach mehr Transparenz, Erlebnis und Erfahrungsgewinn im Konsumalltag.“ Und wenn es ganz nebenbei dem Fassbier-Segment zu neuem Schwung verhilft – dann kann das ja nicht schlecht sein!



www.taco-loco.de
www.thepubworld.com

ÜBERBLICK

Berlin

++ Neukölln hat ja immer noch was sehr Kieziges, jetzt aber auch ein elegantes All in One, das man hier auf den ersten Blick nicht vermuten würde: Der **Silberlöffel** steht für moderne internationale Küche. So zum Beispiel ein Frühstück mit frisch gebratenem Steak, sehr US-like. ++ Das Kreuzberger Umspannwerk wartet seit kurzem mit dem **Volt** auf, dem Nachfolger des Restaurant H.H. Müller. ++ Neu am Kuddamm: Der **Universum Grill**, Ableger der Universum Lounge. Damit die Cocktail-Trinker auch was auf die Gabel bekommen. Das ist in diesem Fall vor allem Steak und andere nahrhafte Fleischgerichte. Aber mit Style. ++ Authentisch mexikanisch wird in der neuen **La Pulqueria** (Spreevaldplatz) gekocht. Es ist ja auch ein Trend der Zeit, bekannte ethnische Küchen zu verfeinern und authentischer für die weiter entwickelten deutschen Geschmacksnerven aufzubereiten. in diesem Fall also Tex-Mex 2.0. ++

Bremen

++ Neuester Coup der Hudson-Gruppe ist das mondäne **Riva** (Konsul-Schmidt-Straße) am Landmark-Tower in der Überseestadt. Franko-italienische Küche auf gehobenem Niveau. ++ Im Courtyard-Hotel hinter dem Bahnhof lädt seit Neuestem **Lloyds Bar & Restaurant** ein: moderne US-Küche (nein, nicht nur Burger!) und regionale Teller stehen auf der Karte. ++ Die im Sommer noch weitgehend vor sich hin dämmernde Gastromeile Auf den Höfen – lange Zeit so etwas wie die definitive Szene-Meile der Weserstadt – freut sich auf neue Impulse: mit dem **Soulkitchen** kommt ein neues Restaurant, ein weiteres Objekt kribischer Prägung ist im Anflug, und das **1st class suicide** eröffnet auch wieder. Wir drücken die Daumen für die Revitalisierung. ++





Nicht nach Warengruppen, sondern nach Rezeptzutaten sortiert: das Kochhaus in Berlin-Schöneberg

Zeig, was drin ist!

Zutatenvisualisierung in Läden, Blogs und Kochbüchern

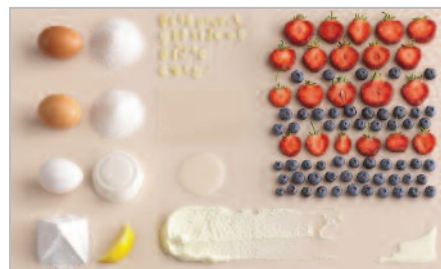
Das begehbare Rezeptbuch“ lautet der Untertitel des neuen **Kochhauses in Berlin-Schöneberg**. Das trifft zu, denn hier wurde nicht wie im Supermarkt nach Warengruppen, sondern nach Rezepten sortiert. Große farbige Tafeln zeigen auf einen Blick, was für ein Gericht an Zutaten und Utensilien alles benötigt wird. Zudem bekommt der Kunde eine visuelle Kochanleitung mitgegeben.

Ähnlich geht der Möbel-Gigant **Ikea** mit seinem neuen **Kochbuch Hembakat är Bäst** („Selbstgemacht ist am besten“) vor: 30 klassische schwedische Backrezepte werden zunächst in stilvoll arrangierten Einzelzutaten fotografisch dargestellt und erst auf der Folgeseite als fertiges Endprodukt. Dabei habe man sich, so Ikea, von „high fashion and japanese minimalism“ inspirieren lassen. Das innovative Backbuch gibt es **auch als App** für das iPhone. Auch die **visual cookbook App** greift diesen Trend auf – hier gibt es 22 Rezepte, in denen die

Einzelbestandteile grafisch dargestellt werden. Nicht nur für Speisen, auch für die dazu passenden Drinks übrigens.

Und: Die Idee eignet sich wunderbar, um den viel zitierten **user generated content** zu integrieren. Das beweist eindrucksvoll der Blog **www.theydrawandcook.com**, in dem zeichnerisch begabte Menschen ihre Lieblingsrezepte in Bilderform präsentieren.

Zeigen, was in den Rezepten steckt – vielleicht auch was für Ihre nächste Speisekarte?



Ikea-Kochbuch: alles für den blauen Erdbeer-Kuchen

Düsseldorf

++ Das **Sascha – Rotisserie & Bar** hat seinen Namen von Chef Sascha Cohen und stellt handfeste Klassiker wie Gulasch, Currywurst oder Bouilleabaisse raffiniert zubereitet am Wehrhahn (Gerresheimer Straße) parat. ++ Wechsel im Line Up des **Quartier Bohème**: Howie Karimie übernahm die alleinige Leitung der **Jase Bar**. Im Quartier sind nun Thorsten te Paß und Christian Erdmann am Ruder. ++ Am Rhein tut sich was: Zwischen Freibad und Yachthafen im Stadtteil Lörick laufen die **Planungen für eine feudale Strandbar**, für die nach Medienstimmen rund 2 Mio Euro Investition veranschlagt werden. Dafür sollen die alten Technik- und Umkleieräume des Freibads grundlegend umgebaut werden. Kopf der ganzen Überlegungen ist Michael Küffner, Chef der Weißen Flotte auf dem Rhein. Und auch ein internationaler Brauer soll mit an Bord kommen. ++ Schon wieder zu hat das **Pica Pica** in Pempelfort. War auch kein leichter Standort, da war in den letzten Jahren ein Kommen und Gehen an der Tagesordnung. Nun ist also Schluss mit handgemachtem Mexiko-Food. ++

Frankfurt

++ Das **Caracol** (Schneckenhofstraße) ist der neue Laden von Freddy Ochoa (lange Jahre im für seine exzellente französische Küche bekannten **Erno's Bistro** kochend). Der Chef widmet sich im Caracol der Slow-Food- und Bio-Philosophie, das alles natürlich auf stilvollem Niveau. ++ Ein ganz großes Rad dreht seit 1. November das **hollyfields** in der Kaiserstraße: Ein All in One auf 500 qm, mit einem Cyber-Bestell- und Ausgabesystem. Per Touchscreen bestellen, den gewählten Artikel

www.kochhaus.de
http://demo.fb.se/e/ikea/homemade_is_best
www.visualcookbook.net
www.theydrawandcook.com



Affordable luxury in Scotland

citizenM, Glasgow

Wohlfühl-Atmo für den modernen Reisenden



Über das innovative „Design Hostel“-Konzept citizenM hatten wir schon in der allerersten *nomy-Ausgabe geschrieben – mittlerweile hat schon das dritte Outlet eröffnet. Mitten in der Glasgower City gibt es jetzt 198 Zimmer mit der perfekten Ausstattung für den modernen Reisenden: Kingsize-Betten, Arbeitsplatz, kostenlose On-Demand-Filme, **kostenloses Internet** (ja, auch auf den Zimmern!) und einer nach Stimmung einstellbaren Licht-Temperatur. Statt einer klassischen Restauration gibt es, wie in allen citizenM-Häusern, die **24-Stunden-Kantine canteenM** mit jederzeit frischen Speisen und Drinks. Die Expansion geht weiter, auch im *nomy-Land würde sich das Konzept sicher gut machen...



<http://citizenmglasgow.com>



ÜBERBLICK

als Short-Film auf dem Screen sehen und nach einigen Minuten am Ausgabeschalter abholen. Internationale Küche, internationales Ambiente. Macher ist übrigens Ex-McDonalds Marketing-Mann Gerhard Schöps. ++

Hamburg

++ Hanseatischer Anlaufpunkt für Deutsche Tapas ist seit kurzem das **Pluto** (Milchstraße). Holger Voelsch (Chef der **T.R.U.D.E.**) hat dafür die Location des Ex-

Graurocks in ein gediegen-stylisches Restaurant umgemodelt. ++

Mal eine neue Idee mit echtem mobilem Funfaktor: Auf Schienen kommen die Teller im neuen

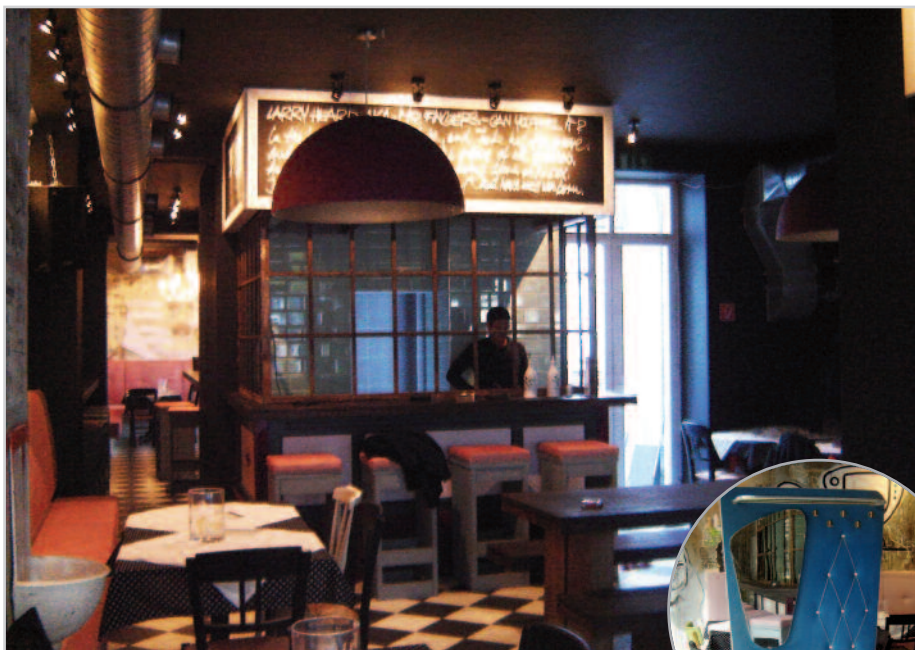
Schwerelos und Zeitlos (Harburger Schlossstraße) angerollt. Per Bestellung am Touch-Monitor ordert der Gast, kurze Zeit später rollen Pannfisch & Co dann an. ++

Josef Viehauser kocht im Ex-**Mein!** jetzt unter dem Namen **Österreich** Spezialitäten aus seiner alpinen Heimat. ++ Frank Stricker hat mit der **Kehr Wieder Spitze** ein neues Restaurant in der Hafencity eröffnet. Damit setzt sich die gastronomische Entwicklung entlang der 10 Kilometer Wasserkanten an der Elbe fort. ++ Das ehemalige **Seebeck** an der Alster (Bootssteg) heißt jetzt **Friemels** und widmet sich der Tagesgastronomie. Der Standort ist ja nicht von schlechten Eltern. ++

Hannover

++ Frisch relauncht wurde das **Granatapfel** (Oeltzenstraße), was einerseits die ambiente-technische Umgestaltung betrifft, andererseits die Öffnungszeiten, die nun auch die Lunch-Time mit einbeziehen. Geblieben ist das libanesisches Konzept. ++ Die neue **Aziita Lounge** (Podbielskistraße) verbindet asiatische und italienische Küche im Rahmen von





Pentangeli

Konzept

Bar und Restaurant als Konzept – das klingt nicht revolutionär, doch in beiden Bereichen eine **Top-Performance in punkto Qualität** anzubieten, ist durchaus eine Herausforderung. Der das Team gewachsen sein sollte: „Mixologe“ **Axel Klubescheidt** steht schließlich auch hinter der nur wenige Meter entfernten und von der FIZZ preisgekrönten Bar **FCUK Yoga**. Hier wie dort gibt es deshalb feine Cocktail- und Longdrink-Kreationen, hier wie dort neben dem normalen Betrieb auch ein clubbiges Programm: Freitags und samstags findet im Pentangeli die „After Kitchen Party“ statt, dann wird der Küchenbereich zur Bar umfunktioniert. Sonst werden hier vor allem Pasta und Pizza aus dem holz-befeuerten Steinofen serviert, z. B. eine Pizza Pastrami mit heiß geräucherter U.S.-Mastochsenbrust, Crème fraîche und Cornichons.

Ambiente

Rustikal meets Street: Gitterverstrebnungen teilen Gäste- und Servicebereich. Dunkle, klassische Holzstühle und schwarz-weißer Fliesenboden im besten Italian Style auf der einen Seite, diverse Street-Art-Malereien und Kritzeleien auf den rohbelaassenen Wänden auf der anderen

Seite erzeugen eine besondere Spannung. Auf den an die Wand gemalten Fernseher werden zeitweilig uralte Kochsendungen projiziert, auf der Tafel über dem Küchenbereich werden keine Gerichte angepriesen, sondern stehen die Lyrics des House-Klassikers „Can You feel it?“ von Mr. Fingers.

Publikum

Im Tagesgeschäft spricht das Pentangeli vorwiegend Shopper und Mitarbeiter umliegender Firmen an. Abends, vor allem am Wochenende, wandelt sich die „Rü“ mit ihrem Gastro-Angebot, das einem Metro-polen-Niveau nahekommt, zur Ausgeh-Meile mit entsprechend szenigem und ausgabefreudigem Publikum.

++ facts

- + Größe: 190 qm
- + Sitzplätze: innen 60, außen 30
- + Betreiber: Lost Highway GmbH
- + weitere Objekte: FCUK Yoga, Essen

Rüttenscheider Straße 185
45131 Essen



www.facebook.com/DannysPentangeli

ÜBERBLICK

Tagesgastronomie. Sind halt die beider ethnischen Renner in der Gunst des Publikums. ++ Das **Amici Mie** hat sich neu herausgeputzt und ist jetzt heller, luftiger und einfach moderner. Geblieben ist die mediterrane Ausrichtung der Küche. ++

Köln

++ Schnell aber bio geht es im **Pick-a-Pea** (Lindenstraße) zu. Die neue „Wellfood“-Bar versorgt mit Speisen von Eintopf bis Currywurst – aber eben immer in der Bio-Variante. ++ Das Ristorante Gio im Belgischen Viertel ist zum **Ox & Klee** geworden. Chef Daniel Gottschlich steht selbst am Herd und stellt neue deutsche Küche her. Passt zum hip-stilvollen Ambiente. ++ In der Mülheimer Kreativ- und Medienmeile serviert seit kurzem das **Purino** (Schanzenstraße) italienische Küche mit Lifestyle-Akzent. Loftatmosphäre inklusive. In der Meile produziert übrigens Stefan Raab sein Tagewerk. ++ Asia 2.0 und kein Ende. Und jetzt differenziert die Far-East-Geschmackswelt auch weiter: Seit kurzem gibt es im **Buddha's Eye** (Lindenstraße) die Spielart der nepalesisch-tibetanischen Küche. ++

München

++ All in One auf vietnamesisch: Ganztägig gibt es im **Charlie** (Schyrenstraße) Küche aus dem Land am Mekong. (Info: Charlie nannten die Gls den Vietcong). Macherin ist Sandra Forster (u.a. Zappeforster), die hier sehr schön Asia mit Münchner Szenekneipen-Flair verbindet. ++ Glückwunsch ans **Tresznjewski** (Theresienstraße): Seit 18 Jahren ist der Szene-Klassiker aktiv. ++ Ableger des Koriander in Schwabing ist das **Koriander Too** in Haidhausen (Einsteinstraße). Das Konzept ist vergleichbar: vietnamesisches Food in High End-Ambiente serviert.





die bar

Konzept

Club-Lounge mit eigenem Eventkonzept statt reine Hotelbar: **die bar** im neuen **Dormero Hotel Hannover** (vorher war hier das Maritim) positioniert sich als eigenständige Gastronomie. An mehreren Tagen der Woche gibt es daher ein Club-Programm, u.a. den Week Break am Mittwoch, natürlich Wochenend-Termine und House-Tunes am Montag. Das Ganze wird über die eigene Facebook-Seite promotet. Auch die Drinks gehen weit über das herkömmliche Hotelbar-Sortiment hinaus: Barchef **Thomas Immenroth** setzt auf die Verbindung von Klassik und Moderne, der Manhattan etwa wird mit Karamell und Orangenmarmelade aufgepeppt, für Cuisine Style-Drinks kommen tasmanischer Bergpfeffer, Rote Beete und Rucola zum Einsatz.

Ambiente

Die Farbgebung der bar lässt sich durch **LED-Illumination**, je nach Anlass und Tageszeit, bedarfsgerecht gestalten. Durch die vergitterte Decke schimmern allerlei angeleuchtete Rohr- und Abluftsysteme, was den Raum nach oben hin öffnet und ihm leicht **industriellen Charme** verleiht. Auf der großen Flachbildschirm-Wand können Filme, Fotos und andere digitale Inhalte wiedergegeben werden.

Publikum

Im Fokus des Bestrebens stehen das **Hannoveraner Ausgeh-Publikum** und die Anwohner, in zweiter Linie der Hotelgast. „Unser Konzept will dem Nachbarn und den Stadtbewohnern die Hemmung nehmen, unser Hotel zu betreten“, erklärt **Franziska Gens** von der Hoteldirektion – und das bezieht auch die anderen gastronomischen Elemente, Restaurant und Brasserie, natürlich mit ein. Bei den nächsten Dormero-Eröffnungen (Frankfurt und Berlin) wird sich das Gastro-Konzept ebenfalls an das Publikum vor Ort wenden.

++ facts

- + Größe: 120 qm
- + Kapazität: 80 Plätze
- + Betreiber: Gold Inn Gruppe
- + weitere Objekte: Hotels in Halle, Nürnberg und Plauen

Hildesheimer Straße 34 - 38
30169 Hannover

DORMERO

www.facebook.com/diebarhannover

++ High Quality-Lieferservice als Geschäftsidee verfolgt das Team von **Gastrologic**. Prinzip: Bestellung per Internet, Lieferung aus Full-Service-Restaurants wie dem **Park Café** nach Haus. Ist derzeit in weiteren Metropolen zu beobachten. ++

Ruhrgebiet

++ **Bochum**: Im ehemaligen 360 Grad, ehemaligen Playa und ehemaligen Peaches ist jetzt – nach Umbau – der **Sinsation-Club** eingezogen. Edles Disco-Geschehen auf zwei Etagen und vier Floors, Großraumdisco mit Glamour-Aspekt. Ein neuer Anlauf an einem anspruchsvollen Standort. ++
Mülheim: Das neue **100** (Weseler Straße) fährt regelmäßig Sterne-Köche auf, um bis zu 180 Gäste zu bekochen. Am Auftaktwochenende vom 18. Bis zum 20. November stehen Ralf Zacherl, Steffen Henssler und Nelson Müller am Herd. Das ist dann so ein bisschen wie Jamie's Kochshow oder Lanz kocht. Köche sind eben die neuen Popstars der Gegenwart. ++

Stuttgart

++ **Lässig** heißt der Laden und die Macherin: Sabine Lässig wacht in der Rückertstraße darüber, dass in ihrem neuen All in One auch nur zertifizierte Bio-Qualität auf den Teller kommt. Und zwar passend zum schick-entspannten Raum-Design. ++ Regionale Küche von der Lokalmatadorin Gisela Meynberg serviert: das **Restaurant im Turm** (Vaihingen, Industriestraße) versorgt Gerne-Esser mit Schwaben-Cuisine. ++ Sternekoch Ernst Karl Schassberger hat in Fellbach (Am Marktplatz) das **Esszimmer im Rathaus** eröffnet. Edel-gediegen im Style, edel-gediegen in der Küche. ++



WICHTIGE LÄDEN

Ausgabe 06_10

Berlin

++ Silberlöffel ++ Volt ++ Universum Grill ++
La Pulqueria ++ The Pub ++ Dos Pallilos ++
Chipps ++ Zyankali Bar ++ Reingold ++
Stagger Lee ++ Bar Tausend ++ amano Bar ++

Bremen

++ Riva ++ Lloyds Bar & Restaurant ++ Soul
Kitchen ++ 1st class suicide ++

Dresden

++ Twist Bar ++

Düsseldorf

++ Sascha - Rotisserie & Bar ++ Quartier
Boheme ++ Jase Bar ++

Frankfurt

++ caracol ++ Seven Swans ++

Glasgow

++ citizenM ++

Hamburg

++ Pluto ++ Schwerelos und Zeitlos ++ Öster-
reich ++ Kehr Wieder Spitze ++ Friemels ++
Kitchen Guerillas ++ Le Lion ++

Hannover

++ Granatapfel ++ Aziita Lounge ++ Amici Miei
++ Dormero ++

Köln

++ Pick-a-Pea ++ Ox & Klee ++ Purino ++
Buddha´s Eye ++ Taco-LoCo ++ Ona Mor
++

München

++ Charlie ++ Tresznjewski ++ Koriander
too ++ Gastrologic ++ Park Café ++ La
Baracca ++ Negroni Bar ++

Ruhrgebiet

++ Sinsation Club ++ 100 ++ Pentangeli ++
FCUK Yoga ++

Stuttgart

++ Lässig ++ Restaurant im Turm ++
Esszimmer im Rathaus ++

Zürich

++ ROI ++

*new

