

Vorsprung durch Wissen

Seit 19 Jahren in Bayern!

GASTRONOMIE report

▲ Heft 7/2012 – August/September – € 6,00

**Konzept
„Marktblick“:
USPs ohne Ende
ab S. 23**



**Neue Serie:
Nachhaltige
Betriebe in
Bayern**

S. 7

**Starke Gastro-Aktion:
Holt Euch einen
Winzer frei Haus!**

S. 31

Gastro-Konzepte von Studenten der Fachhochschule Kempten

Alle aufwachen: Hier kommt die Gastronomie im Weckglas!

Studenten als visionäre Konzeptentwickler für die Gastronomie: Das gibt's nicht nur bei unserem Wettbewerb „Restaurant der Zukunft“, sondern jetzt auch an der Fachhochschule Kempten. Was bei deren Projektarbeit der besonderen Art herausgekommen ist? Lasst Euch überraschen! Die besten Konzepte verdienen jedenfalls das Prädikat „Echt kuhl“!



„Kuhl“ ist kein Schreibfehler, sondern eine Verballhornung des zentralen Begriffs, der hinter der Lokalidee

„Kuh(f)laden – Die Allgäuer Lounge“ steckt. „Die Story dieses Lokals ist, dass es die Allgäuer Landschaft in die Metropole Kempten bringen will“, so das Studententeam Daniela Albrecht, Sandra Aufschnaiter, Silvia Eilitz, Lisa Krönert und Kerstin Sautter.

Diese Idee wird konsequent durchgezogen – von der Einrichtung (mit Kuhglocken, Milchkännchen, Schubkarren...) bis zu den Speisen und Getränken. Nach den Vorstellungen der Stu-



denten könnte es im „Kuh(f)laden“ z. B. Kuhfleckenkuchen, Käsewürfel zur Brotzeit, „Allgäuer Brotchips mit Dip“, Milchshakes und Cocktails mit Milch, Muh-Muhs Sahnelikör, etc. geben. In Zeiten, in denen saisonale und regionale Produkte Hochkonjunktur haben, dürfte solch ein Konzept groß einschlagen – vielleicht demnächst schon im ehemaligen Weinhaus Schnitzer / Zum Grünen Baum am Rathausplatz in Kempten.

Denn genau darum ist es bei dem Projekt gegangen. Der Gastro-Berater und Konzept-

Entwickler Arne Kubecka, der auch Lehrbeauftragter an der Hochschule Kempten ist, und der Gastronom Karl Strobl, der seit kurzem die „Weber Manufaktur & Rösterei“ im ehemaligen Weinhaus Grüner Baum betreibt, hatten den BWL-Studenten des Studienfachs „International Hospitality Management“ folgende Aufgabe als Semesterarbeit gestellt: Entwerft ein gastronomisches Konzept für die aufwändig sanierten historischen Räume des Hauses, die bisher nicht öffentlich genutzt werden!

Im Rahmen seiner Vorlesung „Restaurant-Management“ bildete Arne Kubecka dazu konkurrierende Projektteams. Das Ziel: Ein für Kempten neuartiges Angebot zu entwickeln, das geeignet erscheint, die Passantenströme der westlich gelegenen Einkaufsstraßen in den östlichen Teil des Rathausplatzes zu ziehen. Gleichzeitig soll das Konzept eine Synergie zur neuen Kaffeerösterei eingehen.

Kuh & Milch passen ja schon mal ganz gut zu einer Kaffeerösterei. Aber wem der „Kuh(f)laden“ etwas zu derb ist, für den hat das nächste Studententeam etwas Feineres entwickelt: die „FEINERlei“. Das Motto heißt:



„Weck den Genuss in Dir!“

Kernpunkt des Konzeptes sind die guten, alten Weckgläser, die für handwerklich gefertigte kulinarische Köstlichkeiten stehen – so wie es die Oma früher gemacht hat. Wenn

Foto: Strobl



es nach dem Studententeam Lydia Wahler, Isabella Schlereth, Kristina Langen, Elisabeth Kumpf und Amelie Sedlmair geht, könnte in dem Prachtbau in Kempten ein Lokal einziehen, in dem die meisten Speisen in Weckgläsern serviert werden! Geboten wird also eine einfache, schnelle und regionale Küche in „origineller Verpackung“.



Um die emotionale Bindung zu den Gästen noch zu verstärken, bieten sich u. a. Themenwochen rund um erntefrische Produkte (Pilze, Birnen, Nüssen, Kartoffeln) an. Ein großes Thema könnten Workshops werden, bei denen den Gästen die Kunst des Einkochens nähergebracht wird. Und das Ganze läuft stets unter dem Claim: FEINERlei – Die Genussmanufaktur!

Eine dritte Studentengruppe (Tanja Tischler, Pauline Schultz, Sina Dobschall, Julia Schneider) hat sich ebenfalls an der „feinen“ Gastronomie orientiert, interpretiert sie aber mit französischem Einschlag. Als ideale Ergänzung zur bestehenden Kaffeerösterei wird „Le Café – Le Coq Royal“ vorgeschlagen. Das „tierische Logo“ soll von Anfang

Briefing vor Ort im ehemaligen Weinhaus in Kempten: Arne Kubecka und Karl Strobl bei der Vorbesprechung der Projektarbeit mit den teilnehmenden Studenten.

an eine emotionale Marke schaffen, die mit Elementen der französischen Gastronomie (Weinproben, Crêpe-Tage, französische Kochkurse) spielt. Allein schon durch eine Fülle von Deko-Artikeln aus allen Regionen Frankreichs soll ein besonderes Flair entstehen.



Bei den drei Konzepten – Kuh(f)laden, FEINERlei, Le Coq Royal – waren keine Profis an Werk, sondern BWL-Studenten. Niemand sollte also schlüsselfertige Ausarbeitungen erwarten. Was wir so spannend finden (und was sich beim Wettbewerb „Restaurant der Zukunft“ immer wieder gezeigt hat), sind die vielen Ideen und die völlig unterschiedlichen Ergebnisse, die bei Projektarbeiten mit branchenfremden jungen Leuten herauskommen. Die haben keinen „Tunnelblick“, die haben keine Schere im Kopf, die machen sich mit Lust und Phantasie daran, Visionen zu entwickeln. Wir finden: Echt kuhl!

Gastrep