



Fotos: Schweinswirt

## Schweinswirt in Amberg

# Gastronomie der Lebensfreude hat Zukunft

**Amberg.** Eine aktuelle Geschichte zum Thema „Wirtshaussterben“ aus Amberg: Nach der Schließung 2010 stand das Jahrhunderte alte Wirtshaus mit ehemaliger Brauerei im Malteserkloster 12 Monate lang leer. Vor einem Jahr fassten sich Stephan Ott und sein Vater Anton, ein gelernter Koch, ein Herz und eröffneten den „Schweinswirt“.

Durchaus ein gewagtes Unterfangen, denn beide Wirte sind Quereinsteiger. Stephan Ott arbeitete bei einer Werbeagentur, sein Vater hatte den Kochberuf vor 20 Jahren an den Nagel gehängt und war seitdem als Versicherungsagent tätig. Allerdings holten sich die Otts Rat vom bekannten Gastro-Berater Arne Kubecka („Gastronomie der Lebensfreude“) und übernahmen dessen „Schweinswirt“-

Konzept (siehe Bericht im Heft 06/2010).

Fazit nach 12 Monaten: Es ist gelungen, eine ehrwürdige „Schlachtschiff-Gaststätte“ (mit ca. 300 Plätze) wieder in Fahrt zu bringen und zum angesagten Kultwirtshaus zu machen. „Die ganze Entwicklung zeigt, dass die Gäste nach Lebensfreude und Humor dürsten und sie aus ihrem sorgenvollen, reizüberfluteten Tagwerk herausgeholt werden wollen“, so Arne Kubecka. „Das ist die Aufgabe der Gastronomie der Zukunft.“

Die Amberger Schweinswirte haben sich durch zahlreiche Aktionen ins Gespräch gebracht, z. B. durch den „Schweinswirt Bauernherbst“, die Wiedereinführung der „Kult-Bierfeste“ und



Haben Schwein gehabt: Die Wirte Stephan und Anton Ott (im roten T-Shirt) mit ihrem Berater Arne Kubecka.

„Versprechen“ sind ein wichtiges Kommunikations-tool beim Schweinswirt.

in der der Hauch der lokalen Stadtgeschichte zu verspüren ist.“

+ die Präsenz der Wirte und ihres Teams im Gastraum; dazu das Versprechen 3: „Bei uns gibts herzliche Gastfreundschaft und menschliche Aufmerksamkeit.“

durch die Ausstellungen „So eine Ferkelei“. Weitere Erfolgsfaktoren sind:

- + die humorvolle Kommunikation mit dem sympathischen Schwein als Leitfigur und zugleich Hausspezialität; dazu haben die Wirte das Versprechen an die Gäste formuliert: „Wir holen Euch mit Genuss und Lebensfreude aus der Tristesse und Langeweile des Alltags heraus.“
- + das Zusammenwirken von Kloster, Bier, Wirtshaus und frischer phantasievoller Atmosphäre; auch dazu haben die Wirte ein Versprechen formuliert: „Wir bieten Euch Tradition, Werte und Genussskultur in einer einzigartigen Location,

„All das bezeichnen wir Marketing der Lebensfreude“, so Arne Kubecka. „Damit erteilen wir auch dem Budget-Marketing aus der Küche eine klare Absage. Letzteres kann nicht funktionieren und führt nur zur Selbstausbeutung der Gastronomen und ihrer Mitarbeiter.“

Wichtig für den Erfolg des „Schweinswirt“ in Amberg war nicht zu zuletzt das gute Zusammenwirken von Wirten und Coach. „Wir können uns ganz auf das operative Geschäft konzentrieren“, so Stephan Ott, „und bekommt professionellen Marketingsupport vom Team Kubecka, das im Hintergrund bleibt und nach außen nicht in Erscheinung tritt.“ Weitere Infos: [www.schweinswirt-amberg.eu](http://www.schweinswirt-amberg.eu)

## Besser Einfälle als Abfälle!

### Entsorgung von Speiseabfällen und Speisefetten:

- Pünktliche Abholung
- Blitzsaubere Reinigung der Behälter vor Ort im geschlossenen Wasserkreislauf
- Bereitsstellung von Behältern in sinnvollen Größen
- Exakte Berechnung nur des tatsächlichen Abfalls
- Genauer Leistungsnachweis und Zertifikat



LGA InterCert [www.Abfallentsorgung-Matzinger.de](http://www.Abfallentsorgung-Matzinger.de)