

Schweinswirt läuft saugut

Erfolgreicher Landgasthof verwandelt sich dank neuem Konzept in gut besuchtes Wirtshaus

UELSEN. Auf dem Logo ist ein Schwein namens Rudi zu sehen. Es trägt Lederhosen und serviert Bier und Haxn. Den Weg zum WC weist der Luftballon in der Hand eines Schweinekindes, und im Hochzeitssaal zeigt ein Wandbild Schweinebräut und Schweinebräutigam. Konsequenterweise heißt dieser gastronomische Betrieb denn auch – Beim Schweinswirt! Finden kann man ihn im niedersächsischen Uelsen-Halle, allerdings nicht gerade leicht. Nach diversen Feldwegen, da wo Navi und Handy versagen, findet man das große Gebäude mitten im Nirgendwo. „Es ist schon etwas Besonderes nötig, um Gäste hierher zu locken“, sagt Inhaber Wynandus Meppelink.

Lebensfreude als Konzept

Das gelang dem Landgasthof Koninghoek, wie das Haus bis August 2009 hieß, am Ende nicht mehr. Davon überzeugte sich auch der gebürtige Holländer Meppelink, der den Betrieb im Januar 2009 übernahm. Nicht um ihn einfach weiterzuführen. „Sondern um zu schauen, was man hat, um zu entscheiden, was man macht“, wie der 37-Jährige sagt. Gemeinsam mit Gastronomie-Berater Arne Kubecka entwickelte er daraufhin das Schweinswirt-Konzept – und aus dem niedersächsischen Landgasthof wurde ein bayerisches Wirtshaus.

„Bei dem Konzept steht die Lebensfreude für den Wirt, sein Team und die Gäste im Mittelpunkt“, sagt Kubecka. Man könnte mit Roberto Blanco auch sagen: Ein bisschen Spaß muss sein. Schweinsmodelle schauen den Gästen beim Essen zu, Gerichte werden auf einem Kehrblech serviert, es gibt ungewöhnliche Preise wie 2,22 Euro für



Holländer in Lederhosen: Wirt Wynandus Meppelink

Foto: Alexander Schmolke

„Rudis Hofbier“, und die gut gelaunten Servicekräfte im Dirndl sind nie um einen flotten Spruch verlegen. „Freundlichkeit, Herzlichkeit, Gemütlichkeit“, fasst Meppelink zusammen. „Die Gäste sollen sich bei uns wie im Urlaub in Bayern fühlen.“ Das kommt besonders bei den reiselustigen Holländern an, die in großer Zahl über die Grenze fahren und den Schweinswirt besuchen.

Logisch, dass Küchenchef Hans Wagenvort bei diesem Konzept gerne deftige Haxn & Co. auf den Tisch bringt. Und zwar ordentliche Portionen: „Die Teller müssen voll sein, das ist den Menschen hier wichtig“, sagt sein Chef Meppelink – der aber sogleich betont: „Wir sind keine Fressscheune!“ Essen werde hier inszeniert, unter anderem

stehen zu jedem Gericht auf der Karte Geschichtchen. Bei „Franz Josefs köstlichem Kaiserschmarren“ heißt es etwa: „Nach dem Originalrezept des kaiserlichen Hofkochs, nach Wahl mit oder ohne Rosinen (die hat Sissi auch nicht mocht), aber auf jeden Fall mit Apfelkompott.“

Werbung zahlt sich aus

Die Verwandlung des Gasthofs in eine bayerische Erlebnisgastronomie hat sich herumgesprochen. Dank Schwein Rudi: Der Schweinswirt sponsert zwei Fußballteams, schaltet Anzeigen, druckt Aktionsflyer, bringt seine Speisekarte in jeden Haushalt. „Die Leute sind vergesslich, man muss sich immer wieder in Erinnerung bringen“, weiß Gastro-Coach Kubecka.

Diese Überlegung erwies als goldrichtig: „Die Leute, die 2009 in einem Monat kamen, haben wir jetzt an einem Wochenende“, verdeutlicht Meppelink den Erfolg im ersten Jahr. Zudem blieben die Gäste länger, der Durchschnittsbon sei deutlich höher als zuvor. Insgesamt stieg der Umsatz um 80 Prozent, und auch der Gewinn war offenbar nicht zu verachten, wie Wynandus Meppelinks Lächeln bei der Frage danach zeigt. Statt den Weg Pleite-Verfall-Abriss zu gehen, hat ein alter Landgasthof also dank neuem Konzept zurück in die Erfolgsspur gefunden. Schwein gehabt! Alexander Schmolke

Drei Fragen an

Wynandus Meppelink

Wynandus Meppelink
über das Konzept
seines Wirtshauses
Beim Schweinswirt
Foto: Alexander Schmolke

1. Ist Gastronomie einfacher als man denkt?

Weil wir mit dem Schweinswirt so schnell Erfolg hatten? Nein! Es ist ja nicht so, dass wir hier nur ein paar Schweine an die Wand gemalt hätten – und schon kamen die Gäste. Ein Konzept zu erstellen und es umzusetzen, ist harte Arbeit. Aber auch lohnende Arbeit! Denn einfach loszulegen, klappt in den seltensten Fällen. Vorher nachzudenken, ist immer die bessere Lösung.

2. Setzen Sie alles, was Sie sich ausgedacht haben, ganz konsequent um?

Wir haben ein eigenes Hofbier, eigenen Bierbrand, eigene Marmelade, eigenen Honig, eigenen Bratapfel-Glühwein. Alles mit Schwein Rudi auf dem Etikett. Wir haben Schweinsmodelle im Restaurant stehen, Schweine auf der Karte, Schweine an den Wänden – und nicht Gutscheine für unsere Gäste, sondern Gutschweine.

3. Ziemliche Schweinerei. Gefällt das jedem?

Nichts gefällt jedem! Aber darauf kommt es auch gar nicht an. Es muss nur genügend Leuten gefallen, damit unser Restaurant immer gut besucht ist. Das ist der Fall – und das ist wichtiger als jedem zu gefallen.

Die Fragen stellte Alexander Schmolke

Beim Schweinswirt

- ▶ **Inhaber:** Wynandus Meppelink
- ▶ **Küchenchef:** Hans Wagenvort
- ▶ **Berater:** Arne Kubecka Erlebniswelten und Projekt-Consult GmbH (www.kubecka-coaching.de)
- ▶ **Restauranttyp:** Wirtshaus mit Biergarten
- ▶ **Preise (Hauptgerichte):** 5 bis 20 Euro, durchschnittlich 10 Euro
- ▶ **Durchschnittsbon:** 16 Euro
- ▶ **Sitzplätze:** 80 im Restaurant, 130 im Saal, hinzu kommt eine Festscheune für 400 Gäste
- ▶ **Mitarbeiter:** 1 Vollzeit, 30 Aushilfen
- ▶ **Kontakt:** Uelser Diek 28
49843 Uelsen-Halle
Tel. 05942 988538
www.schweinswirt-uelсен.de