

ahgz.de - 10.10.2007 - 15:04 Uhr

www.ahgz.de/management-und-praxis/Spaetzle-Geschafts-Idee,442002,211150573.html

Konzept & Strategie

Spätzle als Geschäfts-Idee

Bei der „Spätzlewirtin“ dreht sich alles um die schwäbische Nudel

ZUSAMMENFASSUNG: Zwei Dinge fallen dem Besucher des ehemaligen Gasthofes „Anwander“ sofort ins Auge: der Betrieb hat sich umbenannt und feiert jetzt mit einer farbenfrohen Darstellung einer tanzenden Spätzlesköchin an der Fassade. Und im Außenbereich des 1909 eröffneten Gastbetriebes prangt jetzt als Blickfang der mit 3,80 Meter Höhe größte Spätzlehobel der Welt.

Die Idee, vom traditionellen Gasthof Anwander mit 50 Plätzen, einem Biergarten, Terrasse, Festsaal für 120 Personen und 7 Gästebetten auf ein neues Konzept umzustellen, kam Hotelfachfrau Lydia Käßmair im Rahmen einer Weiterbildungsveranstaltung im Schwäbischen Bauernhofmuseum Illerbeuren. Dort sprach Unternehmensberaterin Arne Kubecka aus Kempten über neue gastronomische Konzepte. Er stellte die Frage, warum es im „Spätzleland Schwaben“ noch keine „Spätzle-Wirtin“ gebe. Wie Lydia Käßmair gegenüber der AHGZ erklärte, sei ihr klar, dass im Gastgewerbe auf Dauer nur wirtschaftlich überleben könne, wer neue Wege geht.

Zur Einweihung hatte sie eigenhändig aufgekocht und dabei gezeigt, dass auch traditionelle Schwabenrezepte ihre Reize haben und mit der üblichen „bürgerlichen Küche“ oder gar „Ethno-Food“ bestens Schritt halten können.

Bei der Umstellung von der traditionellen Dorf-gaststätte mit „Pizza-Tagen“ auf Schwäbisches Schmalz-Wirtshaus stand Beraterin Arne Kubecka beratend zur Seite. Die Kosten für die konzeptionelle Änderung beliefen sich auf 25000 Euro, die vor allem in Speisekarten mit hohem Wiedererkennungswert, die Entwicklung eines Signets nebst farblicher Gestaltung der Wirtshausfassade, Briefbögen und Medienwerbung investiert wurden.

Bei der Entwicklung des Küchenkonzeptes standen primär „Großmutterns“ aktualisierte Rezepte Pate, wie sie früher in der jetzt in dritter Generation betriebenen Gaststätte üblich waren. Daran anknüpfend will die „Spätzlewirtin“ nur auf den Tisch bringen, was die umliegenden Felder, Wälder, Seen und Höfe je nach Jahreszeit zu bieten haben. Das Ganze unter dem Motto: „Wie ma a schwäbisches Mannsbild bei Kräften hält“. Dabei kommen viele der benötigten Rezepte auch aus den umliegenden Klöstern und Pfarthaushalten.

Augsburger BHG-Sprecher Franz Glaser gratulierte im Namen der Wirtorganisation. Er und Bürgermeister Bernhard Walter gratulierten zu dem neuen Angebot, das sich im Rahmen des „sanften Tourismus“ insbesondere auch für Fahrradfahrer eignet. Von den in der Gemeinde vorhandenen weiteren 6 Gaststätten vermutet der Kommunalpolitiker, dass einige davon im Laufe der Zeit aus wirtschaftlichen Gründen aufgeben müssen. Diese Sorge plagen Lydia Käßmair nicht, die mit Unterstützung ihres Gatten Franz Käßmair und einigen bewährten Hilfs- und Servicekräften nebst „Wegbegleiter und Motivator“ Kubecka sicher ist, dass sich die Veränderungen als positiv erweisen werden. Zudem, so die frisch gebackene „Spätzlewirtin“, werde sie mit ihrem kleinen Team das Beste geben, denn „Wirtin zu sein und mit Menschen umzugehen“, sei für sie „etwas Wunderbares“.