PIERRE NIERHAUS

PRINCI, MAILAND

Bäckerei und Gastronomie wachsen zusammen. Das Grundnahrungsmittel erweist sich als höchst wandelbarer Begleiter für kleine und größere Mahlzeiten. Auch für die Abendstimmung macht sich das Brot mit sexy Gastronomie ausgehfein. Benchmark für diese Entwicklung ist die Princi, Bäckerei und Pasticceria aus Mailand mit Filiale in London.

Bereits beim Betreten einer Princi-Filiale erkennt man auf den ersten Blick, dass hier alles anders ist als in einer normalen Bäckerei. Brot und Backwaren werden wie in einer Galerie ausgestellt. In einem weiteren Bereich des Raums dominiert der Werkstatt-Charakter: An mit Holz befeuerten Öfen wird auf traditionelle Weise Brot gebacken und damit der Handwerkskunst Tribut gezollt.

Ein eleganter Minimalismus prägt das Ambiente. Den Raum beherrschen wenige, aber dafür markante Designelemente wie die aus einem Stück geformten Theken aus Bronze oder Marmor, raue Texturen an den Wänden, Nischen für Produktpräsentationen und immer spielt Wasser etwa in Form eines Wasservorhangs eine Rolle. All dies hat seinen Preis: Princi gilt als einer der beste Pasticceria-Bäcker Italiens. Wer hier einkauft oder einen Espresso zusammen mit Fruchttörtchen nimmt, ist gerne bereit, für beste Leistung mehr zu bezahlen.

Als „Artisan baker", also als Bäcker-Künstler, wird Rocco Princi bezeichnet, der seine Bäckereien zu einer Mailänder Institution gemacht hat. Ein ähnlicher Erfolg ist ihm mit seiner ersten Londoner Filiale gelungen. Alan Yau, der visionäre Food- und Designstylist, Schöpfer von u. a. Hakkasan und Wagamama, hat als operativer Partner das Konzept in die britische Hauptstadt geholt. In dem für Princi typischen streng durchkomponierten Design mit Sandsteinwänden und Marmortheke werden dort den ganzen Tag Brot und Kuchen nach italienischen Rezepturen gebacken und verkauft. Dazu gibt es warme Gerichte, Lasagne, Pizza und Salate. Im Backshop ist Selbstbedienung. Angeschlossen ist ein Gastronomiebereich, in dem ausschließlich Pizza am Tisch serviert wird. Durch den Verkauf von alkoholischen Getränken ist dieser Bereich abendtauglich und macht Princi auch abends zur In-Location. Vor Kurzem hat Princi das Stammhaus an der Piazza Aprile XXV renoviert. Der Bäckerei-Café-Charakter wurde zugunsten der Gastronomie reduziert. Auch das typische Design fehlt. Das neue Princi ähnelt einem modernen Restaurant. Sämtliche Funktionen sind an einem Counter zusammengefasst: Café, Pâtisserie, Pizza und Küche für die warmen Gerichte, die auch zum Mitnehmen angeboten werden.

Die atmosphärische Inszenierung zielt auf das Abendgeschäft ab, so dunkel in Design und Lichtstimmung präsentiert sich das Innere. Wie das veränderte Konzept ankommt, wird sich zeigen. Möglicherweise geht die Orientierung auf den Abend zulasten des Tagesgeschäftes. Aber sicherlich kann man Rocco Princi und seinem Team Innovationsgeist, Mut und Konsequenz nicht absprechen.

ERFOLGSFAKTOREN

- Bäckerei als Lifestyle-Gastronomie
- Hipness-Faktor für Konsum am Abend: Wein, Prosecco & Co. spielen eine wichtige Rolle
- Italienischer Lebensstil ist sexy
- Präsentation ist gleich auf mit Qualität
- Klares Profil: Backwaren als Mittelpunkt

PIERRE NIERHAUS ist der Innovations- und Veränderungsspezialist für die Hospitality-Industrie und Dienstleistungsbranche mit langjähriger Erfahrung als Gastronomieunternehmer, Trendexperte und Konzeptberater. Regelmäßig veranstaltet er Trendtouren für Hospitality-Profis. Die nächste Gastroexpedition: Trend Expedition Las Vegas | 25. 08. 2015 – 29. 08. 2015 **www.nierhaus.com**