



Herr Nierhaus, welche Trends zeichnen sich gerade in der Gastronomie ab?  
**Pierre Nierhaus:** Die Trends verändern sich seit vielen Jahren nicht so sehr: Die mediterrane, die asiatische und die regionale Küche sind erfolgreich. Dann gibt es Nuancen: Nordafrikanische Küche ist zum Beispiel im Kommen. Wenn man über Trends in der Gastronomie spricht, ist aber eher entscheidend, wie diese Gastronomie aussieht.

Wie darf man das verstehen?  
**Nierhaus:** Die gesellschaftlichen Umstände haben sich geändert: Mittags und morgens wird schnell gegessen und unterwegs. Der Bäcker ist dadurch dem Gastronomen ebenbürtig geworden. Es wird auch mehr außer Haus gegessen, das Budget ist aber nicht größer geworden.

Was heißt das für Gastronomen?  
**Nierhaus:** Das klassische Mittagsgeschäft ist der größte Verlierer. Deshalb rate ich Wirten, eher mittags zu schließen und abends zu öffnen. Der Sonntag ist ein Tag, an dem Familien gerne essen gehen, zwischen 17 und 18 Uhr. Solche Abende sind der Trumpf der Gastronomie. Die Leute geben abends auch mehr Geld aus.

Manche halten ein Restaurant ja nur dann für gut, wenn es große Portionen zu kleinen Preisen bietet...

**Nierhaus:** In der Traditionsgastronomie erwarte ich ein bisschen Heimat. Dazu zählen Qualität, eine herzliche Bedienung, die ruhig auch mal rustikaler sein kann, und faire Preise. Da kann ich dann zwei Bier trinken und ein Hauptgericht essen und habe 18 Euro ausgegeben.

Mit Traditionsgastronomie meinen Sie die gut bürgerliche Küche?

**Nierhaus:** Ja, auch. Sie zeichnet sich durch Glaubwürdigkeit, ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis und Persönlichkeit aus. Wobei auch in dieser Gastronomie mittlerweile in kleineren Portionen und leichter gekocht wird – auch mit vegetarischen Alternativen.

Auf letztere kann man als Gastronom ja kaum noch verzichten, oder?

**Nierhaus:** Die Leute arbeiten heute mehr als früher – da muss man auch schauen, dass man etwas für sich tut. Viele wollen gesund leben, vegetarische oder vegane Gerichte sollte man immer anbieten. Es gibt da ja spannende Dinge, die so sexy sind wie jedes andere Gericht. Also nicht



## Der Italiener wird immer im Trend sein

Essen und Trinken Pierre Nierhaus berät Gastronomen weltweit. Das Angebot in der Region hält er für gut. Und doch gibt es Dinge, in denen sich noch etwas zum Besseren verändern könnte

### Der Gastro-Experte Pierre Nierhaus

● Pierre Nierhaus' Karriere begann in der Kinobranche. 1982 gründete er ein Consultingbüro für Marketing und Kommunikation, später kam die Gastronomie hinzu. Parallel eröffnete Nier-

haus 13 eigene Gastronomie-Betriebe mit 400 Mitarbeitern – unter anderem das Living in Frankfurt. Seit 2003 ist er auf die Beratung internationaler Gastronomie spezialisiert. Er

bietet auch Trendreisen in die Gastro-Metropolen der Welt an.

● Nierhaus hat an der Entwicklung der Kamp's Backstube mitgearbeitet, auch in Augsburg berät er Gastrono-

men – unter anderem die Churrascaria im Sheridan-Park.

● Bücher von Nierhaus: „Reich in der Gastronomie“ und „Traditionsreich mit Gasthof, Wirtshaus und Kneipe“.

nur der Salat, bei dem man halt den Schinken weglässt...

Für unsere Serie „Gut essen“ schlugen viele Leser gut bürgerliche Restaurants vor. Gefühlt gibt es davon weniger als Italiener oder Asiaten. Wie passt dieser Wunsch nach Heimat zum Angebot an fremdländischer Küche?

**Nierhaus:** Solche gut bürgerlichen Restaurants würde ich in der Augsburger Innenstadt ja in der Fußgängerzone erwarten. Ich sehe dort auch viel, was mich freut. Aber vieles ist dabei, das sehr touristisch ist oder gestrig. Ich würde mir wünschen, dass mehr auf Augsburger Niveau gearbeitet wird.

Was meinen Sie damit?

**Nierhaus:** Sie haben eine große Tradition in der Küche. Das ist eine Mischung aus Bayerisch, Fränkisch, Schwäbisch... Das sollte man pflegen. Einige Restaurants sollten sich da ein bisschen klarer positionieren. Es gibt übrigens Immobilienbesitzer, die auf Wirte mit solchen Konzepten warten. Wenn ein Restaurant käme wie das Würzburger „Backöfele“, würden sie sofort Ja sagen...

Wieso kommen diese Konzepte nicht?

**Nierhaus:** In vielen Großstädten gibt es diese... ich nenne es Zara-isierung: Ausländische Textilkonzerne lassen alle Innenstädte gleich ausse-

hen. Sie bezahlen Mieten, bei denen Gastronomen nicht mitkommen. Mein Wunsch an Hausbesitzer wäre, Wirten bessere Konditionen zu bieten. Aber man findet in Ihrer Stadt auch viele interessante Konzepte. Man muss nur ein bisschen suchen.

Würden Sie ein Beispiel nennen?

**Nierhaus:** Das mache ich ungern. Grundsätzlich ist die Restaurantlandschaft in Augsburg gut. Aber sie braucht noch mehr internationale Aspekte und mehr gut bürgerliche.

Woran erkenne ich als Gast ein gutes Restaurant?

**Nierhaus:** Im Grunde sollte man sich

auf sein Bauchgefühl verlassen. Wenn die Speisekarte vergilbt ist oder das Schild draußen verschmiert, dann habe ich automatisch das Gefühl, dass in der Küche auch etwas nicht stimmt. Meistens sind gute Lokale auch immer gut gefüllt. Auf Dauer hat keines Erfolg, das schlechte Qualität oder unfreundlichen Service bietet. Wenn ich schon bei der Begrüßung schlecht behandelt werde, drehe ich um und gehe.

Vor allem auf dem Land gibt es Gasthöfe, die seit Generationen in Familienhand sind. Was raten Sie jungen Leuten, die das Restaurant der Eltern übernehmen wollen?

**Nierhaus:** Tradition muss eine Marke sein. Nehmen Sie als Beispiel das Hofbräuhaus: Die ändern nicht dauernd ihr Konzept und fangen plötzlich an, italienische Nudelgerichte anzubieten. Als nachfolgender Gastronom sollte man seinen eigenen Stil reinbringen, aber die Werte wahren. Wenn man den Stil so variiert, dass die Leute das noch als Tradition erkennen, ist es gut.

Und wie finde ich meinen eigenen Stil?

**Nierhaus:** Man muss sich regelmäßig austauschen. Das kann mit einem Freund sein oder mit einem Berater. Wenn ich woanders sehe, dass jemand etwas Gutes macht, dann kann ich das übernehmen. Das kann ein Gericht sein, die Gestaltung der Speisekarte oder auch die Deko auf der Toilette...

Rentiert es sich überhaupt noch, ein Lokal zu eröffnen?

**Nierhaus:** Gastronom zu sein ist deshalb teuer, weil es so viele Auflagen gibt. Die neue Allergen-Verordnung, das Gleichstellungsgesetz, Verordnungen wie Feuerschutz verkomplizieren das Geschäft und haben Auswirkungen bis ins Baurecht. Man hat als Wirt einen unheimlich

„Die Werte wahren und den eigenen Stil einbringen – das rate ich neuen Gastronomen.“



Gastro-Experte Pierre Nierhaus

großen Aufwand. Das trifft vor allem auf die Sterneküche zu. Aber man sollte nie vergessen: Die Gäste geben in der Gastronomie mehr Geld aus denn je.

Apropos Sterneküche: Augsburg hat ein Zwei-Sterne-Restaurant. Ist das ausreichend für eine solche Stadt?

**Nierhaus:** In der Sterne-Gastronomie ändert sich im Moment eine Menge. Leute, die auf diesem Niveau essen wollen, wollen das lässig haben. Sie verlangen Kompetenz im Service und Qualität beim Essen, aber nicht den Chi-Chi von früher. In diesem Bereich ist aber schwer Geld zu verdienen. Deshalb sind Sterneküche meist in Hotels zu Hause. Für Augsburg wäre es wünschenswert, mehr gute Restaurants zu haben. Der Stern ist nicht entscheidend. Interview: Nicole Prestle

### August

- Küche kreativ, innovativ, modern
- Ambiente stilvoll, minimalistisch
- Preise Menü mit 21 Positionen ab 149 Euro, Wein ab 6 Euro pro Glas und 30 Euro pro Flasche.
- Besonderheiten Reservierung erforderlich, Dachterrasse, auf Wunsch werden alle Gerichte vegetarisch oder vegan gekocht oder wegen Unverträglichkeiten abgeändert, das Menü wechselt rund neun Mal im Jahr.
- Anschrift Frauentorstraße 27, 86152 Augsburg
- Telefon 08 21/35279
- Internet restaurant.michelin.de/restaurant/deutschland
- Geöffnet Mittwochs bis samstags ab 19 Uhr
- Barrierefrei eine Stufe, dann ja
- Parken im Viertel, Tramhaltestelle vor der Tür.

### Auf Empfehlung von...

„Ein besonderer Anlass braucht ein besonderes Lokal. Das Restaurant August ist mit 2 von 3 Michelinsterne ausgezeichnet – das gibt's im Großraum Augsburg nur ein Mal. Der Verwöhn- und Genussfaktor ist einzigartig!“  
Xaver Weiß aus Augsburg.

## Der Picasso am Herd

Lieblingslokale unserer Leser Das „August“ ist das außergewöhnlichste Restaurant Schwabens – dank Christian Grünwald / Serie (100 + Ende)

**Augsburg** Als Amuse Gueule gleich mal: Vergessen Sie alles, was Sie aus anderen Restaurants kennen – also zum Beispiel aus der Speisekarte auswählen und bestellen. Oder reges Kommen und Gehen im Gastraum. Oder eine große Küche mit weiß gekleideten Menschen. Das alles gibt es im „August“ nicht. Schwabens einziges Zwei-Sterne-Restaurant ähnelt eher einer Gourmet-Galerie. Das, was die Gäste dort serviert bekommen, ist Kunst für die Sinne. Koch-Künstler und Kopf dahinter ist Christian Grünwald, der Mann, der einst seine Kochlehrstelle wegen „zu viel Fantasie“ verlor und der inzwischen wegen seiner eigenwilligen wie exzellenten Kreationen von manchen „Picasso am Herd“ genannt wird.

Vorspeise: Seine Liebe zu Kochen hat Christian Grünwald schon als Kind entdeckt. In den 1970er Jahren stromerte er durch die Lechauen, kochte aus Birkenrindenholz Pfannkuchen, grillte zwischen Rinde frisch gefangene Fische oder sammelte vom Feld Kartoffeln auf und garte sie im Feuer. Mit 14 Jahren entschied er, seine Leidenschaft zum Beruf zu machen. Er experi-

mentierte viel, zog um die Welt. Seine Unabhängigkeit und seine Experimentierfreude sind ihm bis heute wichtig. Er wollte nie nach dem Schema eines Vorgängers kochen.

Eine Zeit lang lebte Grünwald in der Karibik bei Fischerfamilien. „Dort habe ich einen besonderen Bezug zu Lebensmitteln bekommen“, sagt der 50-Jährige, der sich auch viele Jahre intensiv mit bildender Kunst auseinandersetzte. Vor 25 Jahren dann zog es ihn wieder nach Augsburg, wo er das August eröffnete. „Hier kann ich Ideen freien Lauf lassen.“

Hauptgericht: August – ein Wortspiel aus seiner Heimatstadt und dem ertoreichen Monat. Workaholic Grünwald hat dort seine kreative Gourmet-Nische gefunden. Seit 2007 steht sein Restaurant mit einem Stern im Feinschmeckerführer Guide Michelin, seit 2009 mit zwei Sternen. Obwohl seine Küche

zur Spitzenklasse gehört und seine Gäste zum Teil von weit her anreisen, ist er nicht abgehoben. Er ist vielmehr ein sympathischer Food-Freak, ein Begeisterter mit ständig neuen Inspirationen. Sein Ziel: Zusammen mit seinem Team die Gäste zum ganzheitlichen Genuss bringen, so dass sie Häppchen für Häppchen die Welt draußen vergessen. Ein Menü in rund 20 Schritten bedeutet körperliche und geistige Arbeit für den Gast und kann schon mal fünf Stunden dauern. Doch jeder Gang hat einen Sinn im „Gesamtkunstwerk Geschmacksfeuerwerk“.

Dessert: Grünwald ist heute auch Hochschul-Gastdozent im Fachbereich Architektur. Einen dritten Stern strebt er nicht an, schließt ihn aber auch nicht aus. Sie möchten nun noch etwas mehr über seine Kreationen erfahren? Vergessen Sie's. Allein einen „Happs“ aus dem Menü in Machart, Aussehen und Geschmack zu beschreiben, würde diesen Artikel sprengen. Da hilft nur eins: ausprobieren. Lea Thies

➔ Bei uns im Internet Mehr zum August und zur Serie: [augsburger-allgemeine.de/gutessen](http://augsburger-allgemeine.de/gutessen)



Christian Grünwald und sein Team machen einen Besuch im „August“ zu einem Erlebnis. Fotos: Marcus Merk



Das Auge isst mit: die Rote-Bete-Rakete, bestehend aus mit Obazda gefüllten Rote-Bete-Krokantrollchen, in einer Roten Bete auf schwarzem Sesam angerichtet.

## Gut Essen zum 100. Mal

Serie gibt es als Buch

**Augsburg** „Der Preis stimmt und es wird frisch gekocht.“ – „Vor allem kann man der Küche direkt zusehen. So weiß man, was man bekommt.“ – „Es ist der absolute Geheimtipp!“ Das sind nur drei aus hunderten (!) von Empfehlungen unserer Leser, die vor zwei Jahren zum Start der Serie „Gut Essen – Lieblingslokale unserer Leser“ gingen. Jede Woche haben wir seitdem ein Lokal vorgestellt. Zum Abschluss porträtieren wir Augsburgs einzige Sterneküche.

Inzwischen gibt's 50 Lokale – vom Traditionsgasthof über exotische Küche bis zum Feinschmeckerrestaurant – auch als Buch für alle, die nicht nur gut essen gehen, sondern zu Hause auch gut kochen wollen. Denn es enthält auch 50 Lieblingsrezepte der Gut-Essen-Köche. (wer)

### Gastroperlen

Das Buch mit 50 Lieblingslokalen und 50 Rezepten kostet 15,95 Euro. Es ist zu haben bei den Medienpartnern unserer Zeitung oder unter [www.augsburger-allgemeine.de/shop](http://www.augsburger-allgemeine.de/shop)

