

Reich mit Tradition

Gemeinsam mit dem Münchner Gastronomen Michael Süßmeier hat der Gastro-Berater Pierre Nierhaus ein neues Buch geschrieben, in dem es um das Ertragspotenzial von Traditionslokalen geht.

Text: Wolfgang Schedelberger

Vor drei Jahren haben Sie gemeinsam mit Jean-Goerges Ploner das Buch „Reich in der Gastronomie“ geschrieben. Jetzt folgt ein weiteres Buch zu diesem Thema, das die Traditionsgastronomie im Fokus hat. Ticken traditionelle Lokale tatsächlich anders?

Pierre Nierhaus: Es sind andere Schwerpunktsetzungen gefragt und da Traditionslokale in Österreich und Deutschland ein weiter wachsender Markt sind, in dem ich ja auch als Berater tätig bin, wollten wir diese Erfahrungen neugierigen Gastronomen nun auch in Buchform zu Verfügung stellen. Mit Michael Süßmeier, den ich seit über 15 Jahre gut kenne, habe ich einen gestandenen Wirt als Koautor gefunden, der gewisse Aspekte der Traditionsgastronomie in einer Form abdeckt, wie ich es alleine nicht geschafft hätte.

Wieder kommt das Wort „reich“ im Buchtitel vor. Im Buch kommen jedoch nicht nur betriebswirtschaftliche Aspekte zur Sprache, sondern sämtliche Aspekte eines Gastronomie-Unternehmens. Was hat es mit dem „reich“ auf sich?

Wer in kurzer Zeit sehr viel Geld verdienen will, sollte sich vielleicht eine

andere Branche als die Traditionsgastronomie suchen. Aber kommerziell erfolgreich zu sein, ist einfach unverzichtbar, wenn die Führung eines Betriebs auf Dauer Spaß machen soll. Erfolgreiche Gastronomen sind permanent damit beschäftigt, laufend besser zu werden. Um der eigenen Betriebsblindheit vorzubeugen sollte man sich laufend vergleichbare Konzepte anschauen, um von ihnen zu lernen. Daher findet man in unserem Buch auch nur wenige Statistiken, dafür aber viele Bilder aus der Praxis, die zeigen, wie man es richtig macht.

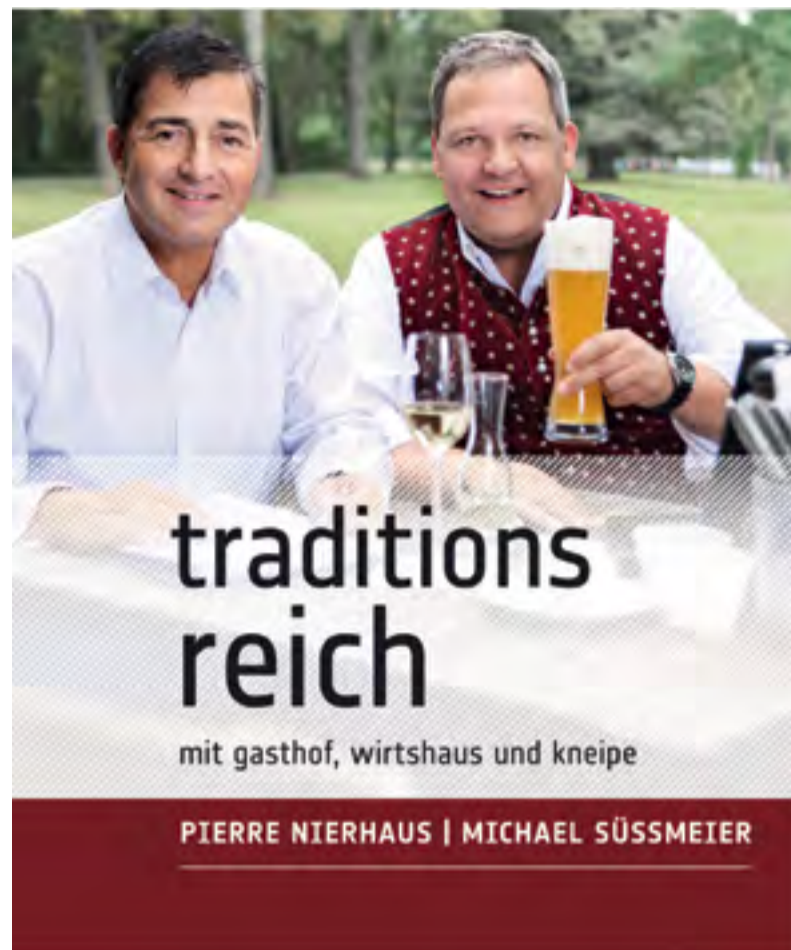
Im Buch kommen auch österreichische Betriebe wie Figlmüller in Wien, der Floh in Langenlebern und das Restaurant-Bar-Beisl Tschebull in Hamburg vor. Was verbindet Sie persönlich mit Österreich?

Ich berate seit Jahren Gastronomen aus Österreich und habe in dieser Zeit euer Land kennen und schätzen gelernt. Gerade was die Traditionsgastronomie betrifft, gibt es in Österreich phantastische Betriebe, die ohne viel Kitsch funktionieren und dabei noch authentisch sind. Bei Traditionsbetrieben geht es ja nicht primär um die Architektur, sondern immer um ein stimmiges Ganze, dass das Service genauso

betrifft wie natürlich auch die Küche. Gastronomie funktioniert ja immer im gesellschaftlichen Kontext. Deshalb sind Traditionsloke in unseren Breiten ja auch so gefragt. In den 1960er-Jahren wollten junge Leute etwas Neues erleben. Das war die Geburtsstunde der „Szenelokale“. Gleichzeitig haben die ersten Ethno-Lokale aufgesperrt, zu denen auch US-Steakhäuser und die Pizzerien zu zählen sind. Der Asia-Boom kam ja erst wesentlich später. Heute, wo es bei uns eine unüberschaubare Vielzahl an Gastro-Konzepten gibt, ist wieder eine Sehnsucht nach traditionellen Werten in der Gastronomie zu beobachten.

Sie haben in Ihrem Buch 16 Grundregeln für erfolgreiche Traditionslokale formuliert. Einige davon treffen auch auf normale Gastronomie-Unternehmen zu. Worauf kommt es bei Traditionslokalen besonders an?

Das wichtigste ist die Glaubwürdigkeit, ganz egal, ob sie einen alten Betrieb fortführen oder ein neues Traditionslokal aufsperrten. Die Story muss stimmig sein, alles muss zusammenpassen. Was ist Ihre Geschichte? Wofür steht das Lokal? Was will ich vermitteln? Ein Traditionslokal definiert sich



nicht nur über die Dinge, die es hat, sondern genauso sehr über die Dinge, die es nicht hat. Ganz wichtig sind die Details und eine durchgängige Dramaturgie. Wenn man ein Traditionslokal betritt, läuft im Kopf ein Spielfilm ab. Je öfter es gelingt, den Gast in seinem Film mit Details anzusprechen, umso wohler fühlt er sich.

Sie beschäftigen sich mit Traditionslokalen in Deutschland und Österreich. Gleichzeitig bieten Sie

Trendreisen rund um den Globus an. Ist das kein Widerspruch?

Überhaupt nicht. Ich finde es unverzichtbar, über den Tellerrand hinaus zu schauen und von den Besten der Branche zu lernen. Das gilt übrigens auch für die Gastronomen, die mich auf diesen Reisen begleiten. Es geht dabei nicht darum, Konzepte „abzukupfern“. Das würde ohnehin nicht funktionieren. Aber wer mit offenen Augen durch die Welt geht, erweitert automatisch seinen Horizont.

Weltweit unterwegs

Seit vielen Jahren veranstaltet Pierre Nierhaus themenspezifische Gastro-Trendreisen in die spannendsten Metropolen der Welt.

Seine zwei großen Leidenschaften – das Reisen und die Gastronomie – vereint Pierre Nierhaus auf geniale Art und Weise. Mehrmals jährlich lädt er interessierte Gastronomen aus Österreich und Deutschland dazu ein, mit ihm gemeinsam die spannendsten Metropolen der Welt zu erforschen. Aufgrund seines grandiosen Netzwerks, das er sich im Laufe der Jahre aufgebaut hat, kann so in kürzester Zeit die angesagtesten Hotspots der jeweiligen Stadt erkunden. Ganz bewusst hält Nierhaus seine Gruppen klein, sodass auch exklusive Restaurant-Besuche und kleinere Lokale problemlos besucht werden können.

Nierhaus geht bei seinen Reisen auch auf die speziellen Wünsche seiner Begleiter ein. Je nach Interesse steht einmal Fine Dining im Vordergrund, ein anderes Mal Restaurant-Konzepte in Shopping Malls, wieder ein anderes Mal Hotels mit besonderen Design-Elementen. Es wird kaum einen Gastronomen oder Hotelier geben, der nach einer Trendreise mit Pierre Nierhaus nicht mit jeder Menge neuer Geschäftsideen die Heimreise antritt.



Pierre Nierhaus auf Trendreise in London

Trendreisen 2014

MIT PIERRE NIERHAUS ON TOUR

Bangkok: 22.1.-26.1. 2014

New York: 27.2.-2.3. 2014

Tokio: 24.4.-27.4. 2014

London: 23.5.-25.5. 2014

Las Vegas (optional mit Los Angeles): 2.9. bis 5.9. 2014

www.nierhaus.com



Sie möchten Ihr Gasthaus, Lokal oder Ihren Betrieb im **Wirtshausführer Österreich 2014** in die Öffentlichkeit bringen? Beschrieben von Kulinarik-Redakteuren und Weinfachleuten? **Interessiert?**

Renate Wagner-Wittula freut sich auf Sie: renate.wagner@gourmedia.at

Nach dem Motto: Nur wer gut ist, steht drin.

www.wirtshausführer-österreich.at