Food + Beverage Management Association e.V.
Sekretariat Lena Kraft
Telefon: +49 (0)6035-917462 · Fax: +49 (0)6035-917467 · fbma.kraft@lena-kraft.de · www.fbma.de

Auf Trendtour durch Frankfurt

Am 23. und 24. Oktober traf sich die FBMA zur Herbsttagung im Welcome Hotel Frankfurt – nicht nur, um dort regionale innovative Hotel- und Gastrokonzepte kennenzulernen, sondern auch, um Neues aus den eigenen Reihen sowie der internationalen Gastronomie zu erfahren

Zum Auftakt ging es in die sogenannte Klassikstadt im Osten der Bankenmetropole – ein 16.000 Quadratmeter großes Areal, auf dem sich alles um Oldtimer dreht. Dort wurden die knapp 100 Teilnehmer der FBMA-Herbsttagung von Marc Gallas empfangen, Geschäftsführer der Meyer Catering & Service GmbH, die das Oldtimer-Mekka in einem historischen Fabrikgebäude als Event-Location betreibt. Für die Gastronomie der »Werkskantine« ist wiederum der Frankfurter Gastronom Kai Exenberger zuständig. Zweite Station war das »Depot 1899« in Sachsenhausen. Joachim Klug, Bereichsleiter Restaurants der Accente Gastronomie Service GmbH, gewährte der FBMA-Gruppe hier einen Blick hinter die Kulissen des Wirtshauses, das als Frankfurts größtes Restaurant gilt. Serviert wurden stimmig das eigene naturtrübe »Depot«-Bier und Kostproben lokaler Spezialitäten.

So gestärkt folgte als nächstes der Wechsel in die Welt der Hotellerie. Im Jumeirah Frankfurt führte Marco Menge, Director of Operations, durch die Restaurants, die Banketträume und die großzügigen Zimmer mit Blick auf die Skyline. Die Erfolgsgeschichte des Designhotels Roomers stellte Markus Langkamm vor, Executive Director der Food & Beverage Gekko Management GmbH, die in Frankfurt mit großem Erfolg mehrere In-Locations betreibt – etwa die mit zahlreichen Preisen ausgezeichnete »Roomers Bar« mit ihrem Fokus auf Cocktails und unter der Regie von Barmanager Sebastian Stamm. Abschluss der Trendtour bildete das neue »Twenty9« im Mercure Hotel & Residenz an der Messe, wo Direktor Stefan Ader die »Cuvée M« auf der Terrasse ausschenkte. Abends im Welcome Hotel Frankfurt stand dann der Erfahrungsaustausch unter Kollegen im Mittelpunkt.

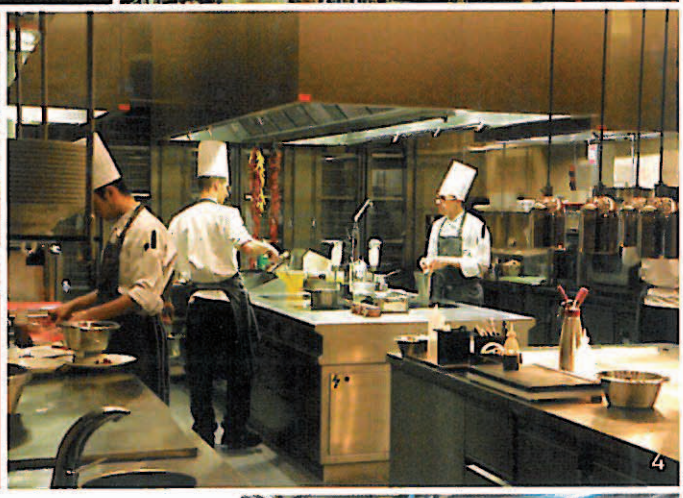
Am Montagmorgen informierte Präsident Udo Finkenwirth die Mitglieder als erstes über Neuigkeiten bei der FBMA. So konnte er nach seiner Teilnahme als Juror des Kochwettbewerbs »Culinaire Malaysia« im September in Kuala Lumpur beispielsweise berichten, dass dort gerade eine internationale F&B Association mit Sitz in Singapur entsteht. Michael Bläser, Vizepräsident und Vorsitzender des FBMA-Stiftungsrates, präsentierte seinerseits Termin und Ort der nächsten Jahreshauptversammlung: Vom 15. bis 17.April 2012 wird sich der Fachverband in Freiburg im Breisgau treffen und dort den 57. Preisträger mit der »Brillat Savarin-Plakette« auszeichnen. Wem diese Ehre im kommenden Jahr zuteil wird, war ebenfalls vom ihm zu erfahren: Fritz Keller vom Weingut Franz Keller und Hausherr des Sternerestaurants und Hotels Schwarzer Adler in Vogtsburg-Oberbergen. Der neue Dehoga-Hessen-Präsident Gerald Kink richtete abschließend als langjähriges FBMA-Mitglied ein Grußwort an die Kollegen und Mitglieder.

Auf die andere Erdhalbkugel ging es im Anschluss. Moderiert von Berater Jean-Georges Ploner wurde das auf der »Culinaire Malaysia« erfolgreiche »FBMA Dream Team« unter begeistertem Applaus auf die Bühne gerufen. In einer lockeren Gesprächsrunde schilderte das junge Team seine fachlichen und persönlichen Erfahrungen. Udo Finkenwirth wiederum wies nicht nur auf den bemerkenswerten Einsatz des Teams hin, sondern auch auf die Unterstützung der Sponsoren und Supporter, ohne deren Engagement das Projekt nicht so erfolgreich hätte durchgeführt werden können.

Vom Äppelwoi zum Szenetreff

Von Kuala Lumpur nach Frankfurt führten Frank Wellert vom »Gasthaus zum Bären« in Höchst und Volker Thoma von Rapp's Kelterei in Karben die Tagungsteilnehmer. Ersterer stellte seine gastronomischen Konzepte vor – die Apfelweinwirtschaft »Zum Bären« auf dem Höchster Schlossplatz sowie die »Alte Schiffsmeldestelle« am Main – und schilderte, was den Charme beider Lokale ausmache: Ehrlichkeit, die Pflege von Traditionen, Idealismus und Authentizität. Volker Thoma führte in die Historie des Apfelweins ein und präsentierte die moderne Palette, die neben dem Klassiker Apfelwein frische Mixgetränke wie den »Apfelwein Rosé« und den »Apfelwein Secco« umfasst und damit auch jüngere Zielgruppen anspricht.

Einen Ausflug in die Welt der internationalen Gastronomie unternahm zum Schluss der Berater und Buchautor Pierre Nierhaus. Sein Vortrag beschäftigte sich mit Trendkonzepten weltweit. Er ging der Frage nach, was wohl den Erfolg der Gastronomie in der Zukunft ausmachen werde. In puncto Hotellerie zeichnet sich für Nierhaus klar ab, dass Hotelrestaurants künftig Bestandteil des städtischen Lebens und Treffpunkt der Netzwerker sein werden. Die Gastronomie dort brauche daher neue Konzepte, die beispielsweise die Lobby zum Wohnzimmer machen und Gäste aus der Stadt in das Hotel ziehen. Seine Empfehlung an die Hoteliers: so früh wie möglich auf die Gestaltung Einfluss nehmen und die Weichen richtig stellen – etwa durch separate Eingänge in Restaurant oder Bar. **TH**



1 FBMA-Präsident Udo Finkenwirth (2. Reihe li.) mit dem »FBMA Dream Team« sowie deren Sponsoren und Supporter; Stationen der Trendtour: die Bar im Designhotel Roomers (2), die Klassikstadt (3), das »Max on One« im Jumeirah (4) und das Wirtshaus »Depot 1899« (8); Dehoga-Hessen-Präsident Gerald Kink (5); die Referenten Frank Wellert (6) und Pierre Nierhaus (7)