

**MIT DETAILS ZUM ERFOLG**

Einem Restaurantbetreiber wird viel abverlangt. Der Erfolg steckt in sehr vielen Komponenten. Licht, Klang, Interieur, Duft – doch es darf auf keine vergessen werden. Denn die Gesamtheit macht das Bild.

**ROLLING PIN:** *Wie wichtig ist das Ambiente in einem Lokal?*

**Pierre Nierhaus:** Mit einer guten Atmosphäre kann man viele Pluspunkte sammeln. Aber man muss mit dem Konzept auch den Bedarf der Gäste treffen. Viel zu oft verwirklichen Gastronomen ihren Traum ohne dabei auf die Wünsche der Zielgruppe zu achten.

**RP:** *Wieso scheuen sich so viele Gastronomen, fremde Hilfe anzunehmen?*

**Nierhaus:** Das ist ein schwieriges Thema. Man muss sich als Gastronom bewusst sein, dass man in manchen Bereichen einfach Experten braucht, um ein Restaurant auszustatten. Mit Licht beispielsweise kann man Räume viel interessanter gestalten. Man kann mit Licht entlegene Winkel des Restaurants attraktiv gestalten, unförmige Räume mit Licht aufbessern und Akzente setzen.

**RP:** *Wie soll man als Gastronom jemals wissen, auf welche Details man genau achten muss?*

**Nierhaus:** Es ist wichtig, immer über den Tellerrand zu schauen. Was machen andere Betriebe richtig? Was kann ich für mich nutzen und vielleicht sogar verbessern? Reisen bringen neue Ideen und viele Tipps sind auch in der Fachbuchliteratur zu finden.

## zur person

**PIERRE NIERHAUS,**  
GESCHAFTSFÜHRER DER PIERRE  
NIERHAUS CONSULTING GMBH.

Seit 1982 steht Pierre Nierhaus Gastronomen und Hoteliers beratend zur Seite. Zusätzlich ist er Betreiber des Restaurant „Frollein“ in Frankfurt und veranstaltet Gastroexpeditionen zu kulinarischen Hotspots des Globus. [www.nierhaus.com](http://www.nierhaus.com)

# „Sie müssen authentisch sein“

Pierre Nierhaus über erfolgreiche Konzepte.

Marketing, Einkauf, Gästebetreuung und Design. Da ist es unmöglich, alles selbst zu beherrschen“, so „Heldenhelfer“ Pfeiffer.

Sogenannte „Hard Facts“ wie Interieur, Teller und Gläser wählen Unternehmer oft rein aufgrund von Preis und Design aus. Der berühmte Leitspruch des Architekten Louis Sullivan „Form Follows Function“

## „ALLES HÄNGT ZUSAMMEN! DARUM MUSS AUCH JEDE KOMPONENTE DEM KONZEPT ENTSPRECHEN!“

Pierre Nierhaus, Gastronomieconsultant

verdeutlicht, wie bei der Gestaltung eines Lokals vorgegangen werden sollte. Zuerst die Funktion und dann die Form, nicht umgekehrt! Christian Zandonella, F & B-Manager im Hotel Adlon in Berlin, hat die Folgen von preis- und designbedingten Fehlern im Laufe seiner Karriere schon einige Male hautnah miterlebt: „Manchmal meint der Gast, im Lokal laufen nur ungeschickte Kellner herum, weil ununterbrochen Besteck laut klirrend zu Boden

fällt. Dabei sind die Teller nur so unglücklich geformt, dass es beinahe unmöglich ist, die Gabel auf dem Teller zu balancieren. Oder das Besteck ist so federleicht, dass es wie selbstverständlich vom Teller rutscht.“ Auch bei der Auswahl der „Hard Facts“ gilt es, jedes Detail zu bedenken: Ist die Stuhlhöhe perfekt auf die Tischhöhe abgestimmt? Endet die Sessellehne wohl nicht genau in der Höhe, in der sich bei den meisten Damen der BH-Verschluss befindet? Habe ich eine beeindruckende Auswahl an exquisiten Weinen und dazu Gläser in schlechter Qualität?

Oder so bunte Teller, dass der Gast sein Schnitzel auf dem Teller fast nicht findet? Das sind wesentliche Fragen, die sich der Gastronom in Bezug auf die „Hard Facts“ seines Lokals unbedingt stellen muss.

Die Atmosphäre im Restaurant ist essenziell. Und doch ist sie nur ein Rädchen, das am Erfolg des Konzeptes mitdreht, an dessen Spitze der enthusiastische und authentische Gastronom steht, der sein Konzept lebt. ■



## FROLLEIN

FRANKFURT, DEUTSCHLAND

In Pierre Nierhaus' Restaurant „Frollein“ trifft der Gast auf Gemütlichkeit und uriges Ambiente. Zusätzlich wird mit flippigen Elementen gearbeitet, um einen Stilbruch zu erreichen der die Gäste unterhält. [www.restaurant-frollein.com](http://www.restaurant-frollein.com)

