32. Jahrgang 2 Euro

GastroHotel

www.gastrotel.de

gw verlag
www.gwverlag.de

Nr. 2 . 2016

Unabhängiges Fachmagazin für Unternehmer und Manager in Gastronomie und Hotellerie

Tabletop-Ideen
So inszenieren Sie Ihr Grill-Event im Streetfood-Style

150 Jahre Darboven
Geschäftsführer Neubert und Hilgenberg über das Leben mit Kaffee, Tee und Kakao

Kaffeevollautomaten
Kompakt und stark im Design

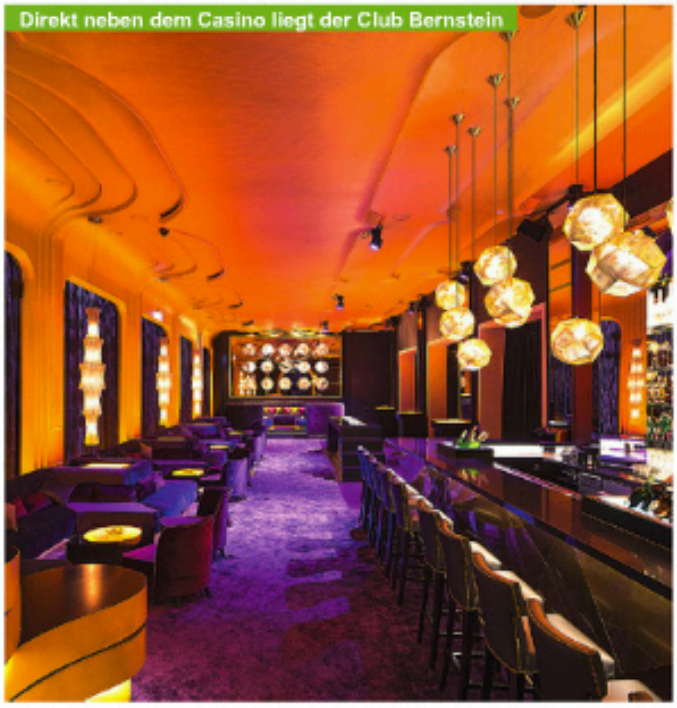
Mit 35.236 Abonnenten abostärkster IVW-geprüfter Fachtitel im deutschen Gastgewerb

Zehn Seiten Indoor-Einrichtung: Stühle und Wandgestaltung

Anregungen vom ganzen Globus

Ausflugsziel und Eventlocation: die Geroldsauer Mühle

Die Keimzelle des Imperiums: das Leo's in der City


Direkt neben dem Casino liegt der Club Bernstein

Das Rizzi grenzt an den Park des Weltkulturerbes Lichtentaler Allee

Die internationale Küche ist das Metier des Gastronomen Peter Schreck, der in Baden-Baden die Restaurants Rizzi und Leo's sowie den Club Bernstein im Casino betreibt. Als Pächter des Wirtshauses der in der Nachbarschaft der Kurstadt gelegenen Geroldsauer Mühle setzt er den Schwerpunkt auf regionale Spezialitäten. *Von Dieter Behler*

Fotos: die vorgestellten Gastronomien

„Wir wollen den Schwarzwald neu erfinden", sagt Martin Weingärtner, Geschäftsführer der Geroldsauer Mühle, über seine Ausflugs- und Eventlocation. Die liegt auf einem über 7.000 Quadratmeter großen Grundstück an der Schwarzwaldhochstraße. Um dieses Ziel zu verwirklichen, atmete der Erfindungsgeist Weingärtners erst einmal Tradition, wo es ums Baumaterial für das von Grund auf neu errichtete Gebäude ging: 12.500 Meter Weißtannen, die Charakterbäume des Schwarzwalds, geschlagen im Baden-Badener Stadtwald, wurden für die gesamte Balkenkonstruktion verwendet; alle Wände sind aus Fichten-, alle Böden und die Tischplatten aus Eichenholz. Entstanden ist so das nach eigener Einschätzung größte Holzhaus Deutschlands, vor dem sich neben einem großzügig bemessenen Parkplatz eine eigens gebaute Bushaltestelle befindet. Der Energiegewinnung dienen eine Luft-Wärme-Pumpe und eine Photovoltaikanlage; nach wie vor hält Martin Weingärtner an seinem Plan fest, auch ein Wasserkraftwerk zu bauen.

Das Wirtshaus in der Geroldsauer Mühle hat Peter Schreck gepachtet. Die Speisekarte ist regional geprägt; das betrifft die Getränke, Gerichte und die Zutaten. Der Pächter gehört zur Gemeinschaft der Naturparkwirte, die sich eine regionale und saisonale Küche auf die Fahnen geschrieben haben. Das heimische Angebot wird ergänzt durch internationale Gerichte – im Gegensatz zu dem sonst globalen Charakter von Schrecks anderen gastronomischen Betrieben. Zu den Spezialitäten des Wirtshauses gehören Wild aus dem Schwarzwald und fangfrischer Fisch aus dem Oostal.

Peter Schreck stemmt als Pächter des Wirtshauses in der Geroldsauer Mühle sein bisher größtes gastronomisches Angebot

Fokussiert auf Freundlichkeit

Vom großen Gastraum geht man in ein Jagdzimmer für knapp 40 Personen. Innen bietet das Wirtshaus 150, auf der Terrasse dazu 350 Sitzplätze. Um die Gäste kümmern sich in der Saison etwas mehr als 80 Angestellte, darunter bis zu 20 in der Küche. Dort ist Sebastian Holy Küchenchef, der bereits bei Harald Wohlfahrt in der Baiersbronner Traube Tonbach tätig war. Peter Schreck: „Jedermann soll und darf sich willkommen fühlen und die Zeit am Kamin im urigen Wirtshaus oder mit Freunden im Schatten der Bäume im Biergarten genießen."

Eine Coachingagentur kümmert sich regelmäßig um die Angestellten des Wirtshauses. „Dabei liegt der Schwerpunkt auf der Freundlichkeit, mit der unsere Mitarbeiter den Gästen begegnen", präzisiert Schreck.

Unter dem Mühlendach wartet eine Reihe weiterer Attraktionen auf Kundschaft. Im Bio-Lebensmittelmarkt werden regionale Erzeugnisse angeboten. Brot und Kuchen werden vor den Augen der Kunden gebacken. Vis-à-vis ein Geschenkladen, der unter dem Label Heimatliebe Schwarzwaldtypisches in ungewöhnlichem Look anbietet. Drei Räume von 60 bis 170 Quadratmetern bieten Platz für bis zu 30 beziehungsweise bis zu 180 Personen. Sie können für Feste und Tagungen genutzt werden. Der größte Raum, Rehgarten genannt, verfügt über einen eigenen Wintergarten und eine separate Terrasse. Vier Doppelzimmer und zwei Suiten bieten Übernachtungsgästen zusammen 16 Betten. Diese Zimmer sind wie die gesamte Geroldsauer Mühle barrierefrei zugänglich. Der Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord, einer der größten Naturparks Deutschlands, präsentiert sich gemeinsam mit dem Nationalpark Schwarzwald und der Stadt Baden-Baden auf der zweiten Etage der Geroldsauer Mühle in einer Ausstellung. Hier entdecken die Besucher die Vielfalt der Natur- und Kulturlandschaft des Schwarzwalds. Auch eine Eventagentur hat ihr Büro in der Geroldsauer Mühle. Erlebnis- und Themenwanderungen, Weinproben und Picknicks, E-Bike-Touren, Nordic Walking, Netzwerken im Wald, GPS-Schatzsuche, Schneeschuhwandern, Langlaufkurse und weitere Aktivitäten aus dem Agenturportfolio sind so ausgestaltet, dass die Geroldsauer Mühle jeweils eingebunden ist. Sie dient bereits seit ihrer Eröffnung im August vergangenen Jahres allen als Ziel und Rast, die auf dem fast 500 Kilometer langen Wanderwegenetz rund um Baden-Baden unterwegs sind. Derzeit werden weitere, kurze Wege angelegt, an deren Streckenverlauf die Mühle liegen soll.

Die Geroldsauer Mühle ist an 365 Tagen im Jahr geöffnet – nur am Abend des Heiligabends schließt man zu. „Die Gäste kommen aus einem Umkreis von etwa 100 Kilometern", beobachtet Gabriel Götz, Betriebsleiter des Wirtshauses. Die Kombination einer Reihe von Dienstleistungsangeboten bildet die Voraussetzung dafür, dass sich Peter Schreck hier engagiert: „Sonst hätte ich das nicht gemacht." Seitdem sein Engagement in der Geroldsauer Mühle im vergangenen August angelaufen ist, wird der Gastronom in den nächsten Jahren nach eigenem Bekunden „mit Sicherheit nichts" unternehmen, um die Anzahl seiner Lokalitäten zu erhöhen.

Die Terrasse macht's

Im Park des Weltkulturerbes Lichtentaler Allee, mitten im Herzen der Kurstadt Baden-Baden, liegt das Restaurant Rizzi im Palais Gagarin. Es ist ein Platz zum Verweilen, den ein ums andere Mal auch Prominenz auf-

Bankettstühle und -tische in TOP-Qualität zu unschlagbaren Preisen

Monza Eco.
Gestell: Stahl 20x20x1.0 mm
Bezugsstoff in 4 Farben

ab 12,95 €

Monza Plus.
Gestell: Stahl 20x20x1.2 mm
Formschaum und
3M Fleckenschutz

ab 14,95 €

Amsterdam.
Gestell: Stahl 20x20x1.2 mm
Formschaum und
3M Fleckenschutz

ab 17,95 €

www.stapelstuhl24.de

ab 64,95 €

Stockholmer Str. 26
Tel: +49 (0) 5924-78279-0

48455 Bad Bentheim Gildehaus
Fax: +49 (0) 5924-78279-15

www.stapelstuhl24.de
info@stapelstuhl24.de

familiäre Atmosphäre macht das Leo's aus", charakterisiert Heribert Kargl, Betriebsleiter im Leo's, die Keimzelle der gastronomischen Betriebe Peter Schrecks. Hier fing 1986 alles an, als er die Idee des Münchner Café Extrablatt für Baden-Baden adaptieren wollte. „Frühstück ab sieben Uhr, durchgehend warme Küche bis ein Uhr, am Wochenende bis zwei Uhr, mediterranes Essen, lockere Atmosphäre, so etwas gab es damals in Baden-Baden noch nicht", blickt Schreck zurück. Auch heute bekommen die Gäste im Leo's vom Kaffee über den Businesslunch bis zum Menü alles serviert – zu Preisen, die leicht unterhalb von denen im Rizzi liegen. Das Publikum hier ist ebenfalls international, eine Mischung aus Alt und Jung, und drei Viertel seiner Gäste zählt Heribert Kargl zur Stammkundschaft.

„Einmalig in seiner Art"

Der Sommergarten, das Restaurant im Spielcasino, wird zurzeit komplett umgebaut, nachdem die baden-württembergischen Spielbanken erneut Peter Schreck die Betriebskonzession als exklusiver Gastronomiepartner des Casinos erteilten. Der vorhergehende Umbau war vor 13 Jahren abgeschlossen worden. „Wir wollen spätestens Anfang Mai mit einem neuen Foodkonzept starten", so Peter Schreck. Dies beinhalte Sushi- und Beefspeisen und sei in seiner Art in Deutschland einmalig.

Gleichfalls im Casino Baden-Baden und ebenso unmittelbaren Zugang zu den Spielsälen hat der Club Bernstein, der freitags und ▸

samstags für seine Gäste öffnet. „Viele Frauen gehen dorthin, weil sie sich da sicher fühlen", so Peter Schreck, der den Nachtclub seit 2013 betreibt. Ein VIP-Bereich, ausgeführt als Sitzecke mit hohen Rückenlehnen, kann auch von Gruppen reserviert werden. Zu über 1.000 Clubmitgliedern wird persönlicher Kontakt gehalten.

Die Inneneinrichtung des Raucherclubs hat Oana Rosen, Innenarchitektin aus Frankfurt am Main, entworfen. Sie entschied sich zum einen für die kräftige Farbkombi Orange-Lila: orange leuchtende Tische und hochfloriger Teppichboden in Lila. Daneben tauchen goldene, grüne, schwarze Farbtöne auf – und freilich Bernstein. Silberne Lampen, eine Theke aus Messing und ein vielfach geschwungenes Pult für Discjockeys sind weitere markante Punkte im Clubraum. „Ich habe klassische Elemente wie Kristallleuchter, facettierte Spiegelflächen, gesteppte Polsterung und figürliche Gipselemente neu interpretiert", erläutert Rosen ihre Gestaltung. Im Clubraum tauchen die Gäste ab 21 Uhr bis tief in die Nacht in unterschiedliche Lichtszenarien ein.

Peter Schreck: „Die Location Casino Baden-Baden ist schon einmalig, aber wir wollten dazu noch den Lifestyle einer Großstadt. Wo findet man in Deutschland unter einem Dach ein Spielcasino, einen edlen Club und ein Restaurant?" Nicht hier, sondern in Las Vegas war es, wo er diese Kombination häufig antraf und sich letztlich zur Realisierung des Club Bernstein inspirieren ließ. Diese wie auch andere Inspirationen erhascht der Gastronom auf seinen Reisen über den Globus.

Direkt neben dem Casino liegt der Club Bernstein. Namhafte Discjockeys sorgen für eine volle Tanzfläche. Die VIP-Lounge kann auch von Gruppen gebucht werden

„Auch ein bisschen Glück ist nötig"

Alle Betriebe Peter Schrecks bieten ihren Kunden Catering an, auch wenn nur einer unter ihnen den Service im Namen trägt: Leo's Catering. Über diesen Dienst hinaus kümmert man sich auch um die Belange eines Eventmanagements: Leo's Catering bietet diesen Komplettservice nunmehr seit zwanzig Jahren an – und ist auch bei der Suche eines geeigneten Austragungsortes behilflich. Privat- und Geschäftskunden nutzen zu gleichen Teilen diese Dienstleistungen. Als 2.500 Mitarbeiter eines gewerblichen Kunden zu bewirten waren, stemmte das eine 120 Köpfe zählende Cateringcrew. Die Kundenliste liest sich wie ein Auszug aus dem Who is Who der deutschen Wirtschaft.

Der Standort Baden-Baden brachte im abgelaufenen Jahrzehnt mehr Touristen und Hotels in die Stadt. „Vor diesem Hintergrund haben wir unsere Gästezahl konstant gesteigert", berichtet Schreck, „teilweise über Wochen hinweg sind wir komplett ausgebucht." Zu einer Vielzahl von Erfolgsfaktoren in der Gastronomie gehören seiner Ansicht nach „gute, sympathische Mitarbeiter und ganz unverzichtbar auch ein bisschen Glück".

„Eine konzeptionelle Klammer gibt es nicht", sagt Peter Schreck mit Blick auf seine gastronomischen Unternehmen. Dafür gibt es aber seinen Leitsatz, den es zu verwirklichen gilt: „Wir wollen dem Gast dienen, sodass jeder bekommt, was er möchte."

Rustikales Interieur charakterisiert das Leo's. Vom Kaffee über den Businesslunch bis zum Menü bekommt der Gast hier alles serviert

PROFILE

- 210 Mitarbeiter sind in den gastronomischen Betrieben Peter Schrecks beschäftigt, darunter 35 seit vielen Jahren
- Das Wirtshaus in der Geroldsauer Mühle ist Schrecks bislang größtes Projekt, das eingebettet ist in einen Angebotsfächer
- Alle gastronomischen Betriebe Peter Schrecks haben ein eigenes Gesicht; verbindendes Element ist der Cateringservice
- Nachfolger des Sommergartens soll ein Restaurant werden mit einem in Deutschland einmaligen Foodkonzept

www.geroldsauermuehle.de
www.rizzi-baden-baden.de
www.leos-baden-baden.de
www.bernstein-club.com
www.leos-catering-baden-baden.de