

GENIESSEN

Mann mit System

Der Deutsche Kent Hahne entwickelt immer neue Konzepte für Selbstbedienungsketten

Herr Hahne, jetzt mal ganz ehrlich: Würden Sie einen romantischen Abend zu zweit in einem Ihrer Restaurants verbringen? Oder würden Sie nicht doch lieber zum gemütlichen Italiener um die Ecke gehen, wo der Chef noch selbst kocht?

KENT HAHNE Ich würde in mein Restaurant gehen. Ich gehe dahin, wo das Essen schmeckt. Und ich mag keine Restaurants mit weißen Tischdecken.

Das müssen Sie ja sagen, schließlich haben Sie die Konzepte von Vapiano und L'Osteria entwickelt.

HAHNE Nein wirklich, ich bin vom Essen getrieben. Die Qualität ist das Ausschlaggebende.

Sind Vapiano und L'Osteria nicht im Grunde dasselbe wie McDonald's – nur auf einem höheren Niveau? Jedes Restaurant sieht gleich aus und es gibt das Gleiche zu essen.

HAHNE Es stimmt, die Grundphilosophien sind gleich. Aber bei

McDonald's haben die Produkte einen längeren Weg hinter sich. Vom Rohprodukt bis zum Kunden sind viele Schritte dazwischen. McDonald's ist kein Restaurant, sondern eine Assembly Line – weitgehend verarbeitete Produkte werden am Ende zusammengestellt. McDonald's hat sich in dieser Hinsicht nicht wirklich weiterentwickelt. Deshalb bin ich dort auch weggegangen. Bei uns ist dagegen nichts vorproduziert, es wird alles frisch gemacht.

Warum braucht die Welt eigentlich Systemgastronomie?

HAHNE Die Menschen haben heute immer weniger Zeit. Häufig gehen beide Elternteile arbeiten und haben abends keine Lust mehr zu kochen. Die Gäste kommen gerne zu uns, weil sie hier wissen, was sie bekommen. Nämlich immer die gleiche Qualität. Das ist eine Vertrauensfrage.

Aber nimmt das dem Essen gehen nicht jegliche Neugierde, jegliche Überraschung?

HAHNE Ich sage ja nicht: Ihr müsst jetzt immer nur in meine Restaurants kommen. Aber man hat nicht immer Zeit, Geld und Lust, sich auf Experimente einzulassen. Die Leute wollen nicht einfach akzeptieren, was im Verborgenen produziert und dann auf den Tisch gestellt wird. Unsere offene Küche kommt deshalb besonders gut an. Die Gäste können beim Kochen zuschauen. 60 bis 70 Prozent unserer Gäste sind Heavy User, also Stammgäste. Das ist eigentlich wie beim Italiener um die Ecke. Und wir sind auch noch preiswerter. Bei uns kriegen Sie eine große Pizza für 5,75 Euro.

Wie schaffen Sie das?

HAHNE Wir brauchen dafür einen so großen Umsatz wie in einem Fast-Food-Betrieb, also 300 bis 500 Gäste pro Tag.

Sie haben das Vapiano-Konzept ja sogar nach New York verkauft. Dabei hat diese Stadt doch nun wirklich schon alles.

HAHNE Nicht unbedingt. Übergewicht ist im Moment das große Thema in Amerika. Da muss sich die Gastronomie umstellen: Kleinere Portionen, weniger Kalorien, frische Zutaten. Da passen wir rein.

Wie viel Systemgastronomie kann der deutsche Markt verkraften?

HAHNE Vom Gefühl her würde ich sagen: Von Vapiano und L'Osteria könnte es jeweils 100 Restaurants geben. Was die Systemgastronomie angeht, ist Deutschland noch ein offenes Spielfeld. System verbindet man hier mit McDonald's oder Burger King. Ich kann aber auch ein „Treppechen“ aus Düsseldorf in Frankfurt aufbauen. Das ist auch Systemgastronomie.

Und wie sieht es mit der Expansion weltweit aus? Sind die Geschmäcker überall gleich?

HAHNE Unsere Speisekarten sind im Prinzip überall auf der Welt gleich. Ich habe mich immer als Außenminister von Vapiano bezeichnet und meine Hauptaufgabe war „Nein“ zu sagen, weil jedes Land etwas anderes durchsetzen wollte. Natürlich gibt es in islamischen Ländern kein Schweinefleisch. Die Gewürze sind etwas unterschiedlich, zum Beispiel wird in Südkorea viel scharfer und mit mehr Knoblauch gegessen,



Das Essen holt sich der Gast selbst an der Theke, beim Zubereiten kann man zusehen.

BILDER: WORRING

Das Prinzip Vapiano

Die Begrüßung ist kurz und knackig: „Kennen Sie das System?“, fragt die junge Frau am Eingangstresen und streckt dem Gast eine Karte entgegen. „Hier ist Ihre Chipkarte, Sie bestellen einfach an den jeweiligen Stationen und lassen sich den Preis der Gerichte draufladen, am Ende bezahlen Sie bei mir.“

Die Speisekarte hat gerade mal zwei Seiten, und man kann sie wie einen Handzettel gleich mitnehmen. Eine Seite Vorspeisen, Salat und Pizza, auf der anderen Pasta und Nachtisch. Sehr übersichtlich, es soll ja schnell gehen. Die Kategorien von der Karte findet man auf Schildern über den Theken wieder – und stellt sich an. Das Vapiano am Kölner Rudolfplatz, erst vor wenigen Wochen eröffnet, sieht wie alle Filialen aus wie eine geschmackvoll eingerichtete Kantine. Es ist voll, es ist laut, das Publikum ist sehr jung und hat offensichtlich keine Lust und Zeit, auf Kellner zu warten.

Preise und Service Pasta gibt es schon ab 5,75 Euro, ebenso die preiswerteste Pizza. Ein Carpaccio kostet 7,50 Euro. Es ist auf einem Teller vorbereitet und wird schnell aus dem Kühlschrank geholt. Auch der Salat wird sofort zusammengemixt. Nur für die Pizza, die länger

braucht, bekommt man einen kleinen Funkmelder, der summt und blinkt, wenn die Bestellung fertig ist. So steht man in der Zwischenzeit nicht im Weg herum. Das Personal ist einheitlich gekleidet. Die Bedienungen sollen laut dem Geschäftsmodell eine bestimmte Grundhaltung ausstrahlen, fröhlich und kommunikativ sein. Sie werden in Gruppengesprächen gecastet. Freundlich sind sie, aber sie kommen doch noch manchmal nicht ganz mit dem Tempo mit.

Der riesige Raum fasst mehrere hundert Menschen. Zentral steht – wie in jedem Vapiano – ein riesiger, echter Olivenbaum. An jedem Tisch gibt es Töpfchen mit Basilikum zum Selbstpflücken, außerdem Essig und Öl, Pfeffer und Salz.

Das Essen ist frisch und appetitlich anzusehen. Nichts ist zu auffällig, es ist alles eben nur ein bisschen italienisch. 97 Vapianos gibt es weltweit, 45 davon in Deutschland. Und beim Rausgehen hört jeder Gast in allen Sprachen den Satz: „Ihre Karte bitte, hat alles geschmeckt?“

Vapiano Köln, Constantinstraße 83 (Deutz) und Habsburgerring 2–12 (Innenstadt)
www.vapiano.de

Zur Person

Kent Hahne wurde 1962 in den USA als Kind deutschstämmiger Eltern geboren. Als er sechs Jahre alt ist, zieht die Familie nach Bonn. Er studierte in Florida, lebte lange in den USA und zieht jetzt mit seiner Familie nach Königswinter. Seine Karriere begann mit der Bar Konfetti in Bad Godesberg. Mit 26 war er jüngster Lizenznehmer bei McDonald's. Er entwickelte u. a. die Konzepte von Segafredo, Vapiano Worldwide und Le Pain Coctidien.



Die zehn umsatzstärksten Systemgastronomien in Deutschland

- | | | |
|---|--------------------------------------|--|
| 1. McDonald's, McCafé
Umsatz: 3,017 Milliarden Euro
(1386 Filialen) | 4. Nordsee
269,9 Millionen | 8. Karstadt, Le Buffet
139 Millionen |
| 2. Burger King
750 Millionen
(706 Filialen) | 5. Subway
203 Millionen | 9. Dinea, Metro C
130 Millionen |
| 3. LSG
685 Millionen | 6. Ikea-Gastronomie
175 Millionen | 10. Block House, Jim Block
114 Millionen |
| | 7. PetitBistro
173,2 Millionen | Alle Zahlen beziffern den Nettoumsatz in 2010, Quelle: statista.com |

Von Zitronengras nur das untere Stück verwenden

Zitronengras ist aus vielen asiatischen Gerichten nicht wegzudenken. Es eignet sich aber auch für andere Geflügel-, Fisch- und Meeresfrüchtegerichte. Beim Zubereiten sollten Hobbyköche darauf achten, dass sie nur die unteren zehn bis 15 Zentimeter langen, weißen Enden der grasähnlichen Staude verwenden. Darauf weist der Verbraucherinformationsdienst aid in Bonn hin.

Die Stücke können klein geschnitten und mitgekocht werden, faserige Teile nimmt man am besten vor dem Anrichten heraus. Fester Stängel lassen sich aid zufolge auch als Spieße für Hähnchensnacks oder Shrimps verwenden. Damit sich Zitronengras ein paar Tage im Gemüsefach des Kühlschranks hält, sollte man es in Zeitungspapier einwickeln. (dpa)

Nur Kräuter mit harten Blättern mitgaren

Wie Kräuter in warmen Gerichten zubereitet werden, kommt darauf an, ob sie hartes oder weiches Laub haben. „Hartlaubige Kräuter werden in der Regel mitgegart“, sagt Kräuterexpertin Susanna Bingen, Koautorin des Buchs „Gartenküche – Frischer Genuss rund ums Jahr“. Zu den Hartlaubigen gehören zum Beispiel Rosmarin, Thymian, Lorbeer oder Lavendel. Ungegart werden weichlaubige Kräuter wie Basilikum, Koriander, Schnittlauch oder Petersilie verzehrt. Durch das Erhitzen würden sie ihr Aroma verlieren. Sie eignen sich daher besser zum Garnieren von Gerichten. „Man kann sie aber am Ende der Garzeit ganz kurz mitkochen oder in die fertige Speise mischen“, sagt die Expertin. Oregano schmeckt getrocknet am intensivsten. (dapt)

Diese Fotos rocken*



MUSIC:BOX
Legendäre Fotos der Musikszene

479 Seiten mit 345 Abb.
Gebunden mit Magnetverschluss
€ 29,95 (D)

*Großartige Fotografen begleiten legendäre Musiker und fangen magische Bühnenmomente in ihren Bildern ein

www.dumont-buchverlag.de **DUMONT**