



Konkurrenz belebt das Geschäft, sagt der Fachmann. Allerdings sollten die Angebote erkennbar unterschiedlich sein.

Karikatur: Archiv/Knaus

# Gastronomie mit Konzept gesucht

**ÖHRINGEN** Stadt investiert in Weiterbildung der Wirte – Fachmann aus München gibt Tipps

Von unserem Redakteur  
Peter Hohl

Wer bewirbt die Gäste auf der Landesgartenschau 2016: Öhringer Gastronomen oder ein Großanbieter aus Ostdeutschland? Und: Wie kann die Öhringer Gastronomie ganz grundsätzlich attraktiver werden? Die Antworten auf beide Fragen hängen eng miteinander zusammen. Ein Fachmann aus München soll der Stadt und den Wirten dabei helfen, die richtigen Antworten zu finden.

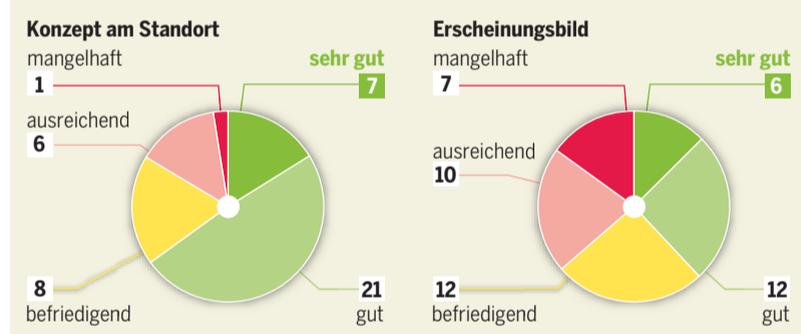
„Öhringen hat ein sehr schönes Stadtbild“, sagt Ingo Wessel. Doch: „Die Gestaltung der Gastronomie steht dazu im Widerspruch.“ Seit 22 Jahren ist der Betriebswirt und Psychologie als Gastronomieberater selbstständig. Gartenschaustädte sind ein Schwerpunkt seiner Kundschaft.

In Öhringen hat er sich dort umgeschaut, wo er in vier Jahren die Besucherströme der Gartenschau erwartet: im Zentrum. Knapp 50 Objekte hat er in den Blick gefasst, Speiserestaurants ebenso wie Dönerbuden, florierende Häuser ebenso wie leerstehende Läden, die für Gastrobetriebe in Frage kommen.

**Profil zeigen** Verfolgt der Wirt das richtige Konzept am richtigen Ort? Wie setzt er sein Konzept um? Und wie wirkt das äußere Erscheinungsbild des Betriebs auf den professionellen, unvoreingenommenen Betrachter? „Es muss nicht alles geschleckt sein. Oft ist das Einfache das Bessere“, sagt Ingo Wessel. Die klare Linie ist ihm wichtig, aber auch das klare Profil: „Jeder soll das, was er kann, noch besser tun. Wichtig ist, dass jedes Konzept die richtige Zielgruppe anspricht.“

## ■ Noten vom Gastro-Experten

Bewertung von Gaststätten im Öhringer Zentrum



HST-Grafik, Quelle: Ingo Wessel

## Zitate

*„Es gibt einige Objekte, bei denen man mal richtig aufräumen sollte.“*

Berater Ingo Wessel

*„Man muss ganz sensibel auf die Leute zugehen.“*

Stadtrat Martin Gseller

*„Mir wäre es wichtig, dass wir so schnell wie*

*möglich loslegen.“*

Stadtrat Ulrich Schimmel

*„Man kann das Catering auf der Landesgartenschau so oder so regeln.“*

Ingo Wessel

*„Wenn es funktioniert, ist das Geld gut angelegt.“*

Stadträtin Renate Schimmel

Bei seinen Gängen durch Öhringen ist Ingo Wessel einiges aufgefallen: „Wir haben zu viele Bäcker, wahrscheinlich auch zu viele Cafés.“ In anderen Bereichen sieht er Nachholbedarf, etwa bei den sogenannten Quick Service Restaurants. Das müsse nicht unbedingt ein McDonald's oder Burger King in der Ortsmitte sein. Doch die Wirte könnten sich bei den Experten der schnellen Küche und vor allem der schnellen Bedienung einiges abschauen.

Auch beim Öhringer Nachtleben sieht Ingo Wessel noch jede Menge Entwicklungsbedarf: Ziel sei es,

„dass in bestimmten Bereichen der Stadt abends mehrere Destinationen offen haben“. Für einen Kneipenbummel müsse es mehrere Angebote geben: „Konkurrenz belebt das Geschäft. Aber nur, wenn sie unterschiedlich ist.“

**Ratschläge** Ingo Wessel hat Vorschläge gemacht, die im Detail bisher erst die Stadtverwaltung kennt. Bei 32 Objekten rät er dazu, das äußere Erscheinungsbild zu verbessern. Elfmal scheint ihm ein Konzeptwechsel sinnvoll (einschließlich der Neubelegung von Leerstän-

den). In einem Fall rät er dazu, den Betreiber des Lokals zu wechseln. Und in 14 Fällen empfiehlt er ein Coaching.

An diesem Punkt kommen die Wirte und Ladenbetreiber ins Spiel. Die Stadtverwaltung wird auf sie zugehen und ihnen zu einem Seminar mit Ingo Wessel raten. Der gibt ihnen Tipps, wie sie ihren Betrieb erfolgreicher ausrichten können. Dabei geht es um Hilfestellung, nicht um Belehrung. Wessel zieht den Vergleich zu Autofahrern: Die Beratung sei einem kostenlosen Fahrtraining beim ADAC zu vergleichen, nicht der strafenden Nachschulung nach einem Führerscheiverlust.

Der Vergleich hat noch einen zweiten Aspekt: Die Stadt übernimmt in diesem Jahr 75 Prozent, im folgenden Jahr 50 Prozent der Coaching-Kosten. Mindestens 10 000 Euro, möglicherweise auch deutlich mehr lässt sich Öhringen dies kosten. Der Gemeinderat hat den Plan einstimmig abgesehen.

Die Stadtverwaltung benötigt überdies selbst die Ratschläge des Experten aus München. Sie sucht mit Wessels Hilfe nach einem Betreiberkonzept für die Orangerie im Hofgarten und für ein Museumscafé in den Räumen der ehemaligen fürstlichen Weinprobierstube im Schloss.

Für die Orangerie schwebt Wessel eine Nutzung als öffentliches Café am Wochenende und als Programmbar an den Werktagen vor. Doch die Suche nach der sinnvollen Nutzung hat erst begonnen, während die Umbau- und Sanierungsarbeiten auf die Zielgerade gehen. „Wir sind nicht zu früh dran“, sagt der städtische Wirtschaftsförderer Albert Küchel augenzwinkernd, „aber auch nicht zu spät.“