



FOTO: NIERHAUS/UBER

Experte im Gespräch

**Pierre Nierhaus
aus Frankfurt am Main
kennt die Branche
seit 20 Jahren.**

Heute ist er als Gastronom, Gastro-Consulter sowie als Trendexperte tätig und mittlerweile weltweit unterwegs, um neueste Entwicklungen aufzuspüren und an deutsche Gastro-Unternehmer weiterzugeben (www.nierhaus.com). Hier seine Tipps.

Motivations-Tipp

Das ist etwas, was bei Leuten, die 10 - 15 Jahre im Geschäft sind, immer wieder negativ auffällt - sie haben ihre ursprüngliche Idee verwässert. Das Engagement wird weniger - natürlich auch, weil die Zeiten schlechter geworden sind. Junge Unternehmer hingegen kämpfen sich durch und vermitteln damit den Gästen Glaubwürdigkeit und Begeisterung.

Stichwort Flexibilität

Das Leben ist global geprägt, Trends erreichen uns schnell und machen eine entsprechende Reaktion notwendig. Darin liegt vor allem eine Chance für den kleinen Mittelstand. Große Konzerne mit ihren Ketten hingegen haben eher Probleme, etwas kurzfristig entscheidend umzustellen. Auf einen Trend wie z. B. die »Gesundheitswelle« kann der »Kleine« schneller reagieren.

Aktuelle Food-Trends

Es gibt viele Szene-Varianten in der bürgerlichen Gastronomie - Hauptsache, sie sind klein, gesund, leicht und frisch. Asien bietet große Möglichkeiten; mediterran muss man nicht nur auf Italien beschränken. Mittelmeer-orientiert heißt die Devise - das kann auch marokkanisch, spanisch oder französisch sein. Bei traditionellen Gerichten, z. B. als Tapas verpackt, kann der Wirt sich austoben.

Getränke passend zur Wellness

Gesunde Limonaden, eine große Apfelsaftschorle gehören auf die Karte sowie Varianten von Energy- und Functional Drinks - Hauptsache gesund. Die Entwicklung von Bionade passt dazu.

Bierbereich

Hier wird auf leichte Versionen, auf die Zielgruppe Frau gesetzt. Beck's Gold z. B. ist die deutsche Antwort auf amerikanische Light-Biere. Aber das reicht: Die Vielzahl von Biervarianten kann der Verbraucher wirklich nicht auseinander halten!

Cocktails

Sie verlieren, klassische Longdrinks dagegen punkten. Gäste suchen bewusst wieder die Einfachheit.

Engagement

Mitarbeiter in der Szenegastronomie sind manchmal unbeholfener (sie können nur zwei Teller tragen anstatt fünf). Aber sie sind glaubwürdig, sie geben alles.

Quintessenz

fachlicher Profi + kreatives Engagement = volles Haus!