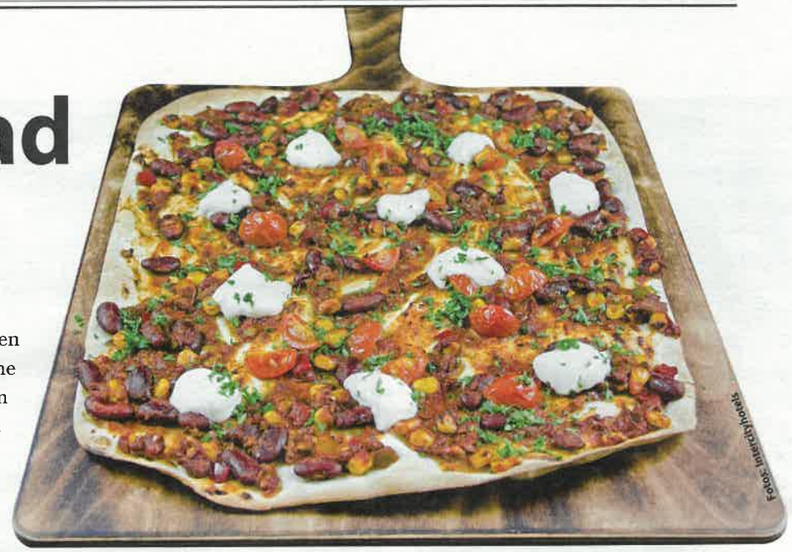
Netzwerken bei Flatbread und Gurkenlimonade


Fotos: Intercityhotels

Einfach und gut: Auf der Karte stehen Flatbread, Bulgursalat, Wraps und Antipasti.

RESTAURANTKONZEPT

Im F&B-Bereich setzt Intercityhotel künftig auf moderne und leichte Gerichte – und auf das Know-how des Gastro-Experten Pierre Nierhaus.

In Braunschweig ging 2016 mit dem 40. Intercityhotel der Prototyp einer neuen Generation der Marke an den Start und damit ein überarbeitetes F&B-Konzept. Die neuen Intercityhotels empfangen den Gast in einer wohnlichen Atmosphäre an einer langgestreckten Bar. Sie dient einerseits als Check-in und Welcome Area, andererseits genießen dort Hotelgäste sowie Passanten frische Fruchtsäfte und Snacks.

„Die Halle ist wie ein großes, privates Wohnzimmer strukturiert – mit unterschiedlichen Bereichen. Das integrierte Restaurant Piazza bietet ebenso verschiedene Elemente: große Social Tables, kleinere Abschnitte mit gemütlichen Sesseln und Fauteuils – oder der Gast nimmt an der Juice Bar Platz. Offene Regale separieren und gliedern die Bereiche und sorgen für Leichtigkeit, Transparenz und Privatsphäre", berichtet Designer Matteo Thun. „Wir haben weitgehend natürliche Materialien benutzt: Massives Eichenholz, Messing, echtes Leder und viele Kräuter und Pflanzen. Die Farben der Stühle, Sofas und Sessel und des Barbereichs inspirieren sich an den Obstsorten, die man direkt an der Juice Bar bestellen kann."

Als das neue F&B-Konzept für die an Bahnhöfen oder anderen Verkehrsknotenpunkten gelegenen Häuser unter Einbindung von Intercityhotel-Mitarbeitern entwickelt wurde, habe man sehr genau überlegt, welche Zielgruppe gern dort essen werde, so Gastro-Berater Pierre Nierhaus: spät anreisende Businessgäste oder müde Touristen, Familien mit Kindern, die das Haus nicht mehr verlassen wollen sowie Einzelreisende, die keine Lust auf einen Abend alleine im Bahnhofsviertel oder die Pizza auf die Hand vom Bahnhofs-SB-Restaurant hätten. „Außerdem nutzen immer mehr Reisende Hotellobbys, um zu relaxen oder dort zu arbeiten. Die Netzwerk-Kompatibilität steigt", sagt Nierhaus, der allen Hotels rät, auf ein eigenes Büro verzichtende Lobby-Netzwerker mit offenen Armen aufzunehmen. „Wir haben aber auch akzeptiert, dass wir mit den Restaurants im Intercityhotel nicht so hip sein werden, dass die ganze Stadt angelaufen kommt", sagt der Berater.

Auf Basis von Matteo Thuns Design-Entwürfen beeinflussten Nierhaus und das Intercityhotel-Team Logistik und Angebot des Restaurants. „Die Gefahr bei multifunktionellen Restaurants ist, dass zu sehr vom Frühstück aus gedacht wird", so der Experte. Dann störten abends Kaffeemaschinen und Metallbuffet die Optik. Den Raum lediglich abzudunkeln, mache ihn nicht gemütlich genug. „Ich muss vom Abend her denken und das Restaurant dann am Morgen heller machen", erläutert er den umgekehrten Ansatz.

Das neue Speisen-Angebot bei den Intercityhotels ist einfach und gut. Die Karte ist unterteilt in die Bereiche Kleinigkeiten, Suppen und Salate, Flatbread, Burger und Wraps sowie Klassiker. Zu den Klassikern zählen Schnitzel, Nudeln mit Tomatensauce oder Hühnerfrikassee. Renner sind die Flatbreads, eine Art Mischung aus Flammkuchen- und Pizza-Teig mit Schmand und drei Belägen nach Wahl (Schwarzwälder Schinken, Chili con Carne oder Antipasti) für je 7,50 Euro sowie Burger-Varianten zu 8,50 Euro – ohne Pommes, aber mit Bulgur- oder Kichererbsensalat. Wedges schlagen zusätzlich mit 3,50 Euro zu Buche. Wer wenig Hunger hat, kann sich auch

aus Hummus, Oliven, Antipasti, Schafskäse, Kichererbsensalat, Bulgursalat und Schwarzwälder Schinken drei (5,50 Euro) oder fünf (6,90 Euro) Kleinigkeiten aussuchen und bekommt diese mit Brot serviert.

Der Getränkekarte fehlt es weder an einer großen Auswahl Softdrinks noch an Spirituosen oder Cocktails. Für 0,2 Liter Cola beispielsweise werden 3,50 Euro veranschlagt, die Cucumis Limonaden in den Geschmacksrichtungen Gurke oder Lavendel kosten 4,60 Euro für 0,33 Liter, das offene Radeberger (0,3 l) schlägt mit 3,50 Euro zu Buche. Ein Glas Steigenberger-Sekt kostet 4 Euro (0,1 l), Cocktails und Longdrinks starten bei 6,50 Euro, die Mehrzahl der offenen Weine aus der Pfalz oder Italien (0,2 l) kosten sechs Euro. Bei den ebenfalls moderat kalkulierten Flaschenweinen hat sich zwischen die Gewächse aus Italien und der Pfalz auch ein Sauvignon Blanc aus Chile geschmuggelt, 0,75 Liter für 20 Euro.

Wer dann am Morgen zum Frühstücken in das Piazetta kommt, hat dort ebenfalls die Wahl, sich in unterschiedlichen Wohlfühl-Bereichen niederzulassen. Die Gäste erwartet ein reichhaltiges Buffet mit Brot- und Brötchensorten, Wurst- und Käsespezialitäten, Müslis, frischem Obst und Säften, Kaffee und Tee. Im Intercityhotel Braunschweig wird das Frühstücksbuffet mit fairen 14 Euro berechnet. Für ganz eilige Gäste gibt es auch noch eine Coffee-to-go Variante.

Susanne Stauß