PIERRE NIERHAUS

COMPTOIR LIBANAIS

Das Comptoir Libanais ist der Vorreiter eines Food-Trends aus dem erweiterten Mittelmeerraum: der libanesischen Küche, der Mutter aller Küchen rund um den Mittelmeerraum. Bereits in der Geschichte beeinflusste die Landesküche des Libanon die Küche des Osmanischen Reiches und anderer Länder im Nahen Osten und Nordafrika. Heute ist diese Küche dabei, europäische Hauptstädte wie Paris und London zu erobern. In London setzt Comptoir Libanais Zeichen: In einem farbenfrohen, an einen Souk erinnernden Ambiente wird in dem Ganztageskonzept mit Feinkost und Take-away echte Libanon-Küche unverkrampft zubereitet. 2008 startete Tony Kitous sein erstes Restaurant, heute ist er mit zehn Filialen im Großraum London vertreten und plant das erste Restaurant in Manchester.

Die libanesische Küche ist nicht ganz neu in unseren Breiten. In Großstädten fand man bisher das eine oder andere Restaurant, allerdings zumeist im gehobenen Segment und im Ambiente gediegen und ein wenig steif. Anders beim Comptoir Libanais: Es ist ein Casual-Dining-Konzept, das gute Küche zu einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis in einem attraktiven Umfeld anbietet. Das Konzept ist auf hohe Frequenz ausgelegt und bietet sowohl Service als auch Selbstbedienung. Mit dem Mix aus Restaurant, Snack und Take-away und der mediterranen Küche liegt das Comptoir hundertprozentig im Trend.

Die Besonderheiten der libanesischen Küche spielen dem Macher Tony Kitous in die Hände. Die Küche ist gesund, bekömmlich, leicht und doch nahrhaft. Grundbestandteile sind Gemüse, Obst, getrocknete Hülsenfrüchte, Bulgur, Reis, Fisch, Fleisch, Huhn, Nüsse, Oliven, Joghurt und Tahini. Viele Speisen sind vegetarisch. Typisch sind Eintöpfe und gefülltes Gemüse, Hummus und Kibbeh, die vielfältig gefüllten eiförmigen Klöße. Für das Comptoir Libanais hat Kitous gefällige Gerichte ausgewählt, die dem westlichen Gaumen entgegenkommen und doch einen Hauch Exotik verbreiten. Durch Urlaubsreisen und das multikulturelle Umfeld in den Großstädten ist die Mehrzahl der Gäste auf die Küche des Orients bereits bestens vorbereitet. Zum Frühstück locken ‚organic' Joghurt mit Granatapfel- und Orangenblütenessenz, halbfester Halloumi-Käse und Tomatentortillas. Mittags wird es deftiger mit Wraps und gefüllten Fladenbroten, warmen Gerichten vom Grill, Tagines, und Man'oucha, einer Art libanesischer Pizza zum Beispiel wie Halloumi Cheese & Zaatar Man'ousha mit Käse, wildem Thymian und Minze, dazu ein Comptoir-Salat. Als Dessert gibt es das unvergleichliche Baklawa in vielen Variationen, Joghurt und Kuchen.

Beeindruckend ist die sympathische Frische, die Kitous seinem Konzept verliehen hat. Aushängeschild und Markenzeichen ist das Gesicht der arabischen Schauspielerin Sirine Jamal al Dine. Ihr hinreißendes Lächeln strahlt im XXL-Format von den Wänden, schmückt Speisekarten und Take-away-Packungen. Kitous bekennt sich in der vordergründig männerdominierten Wertewelt des Orients damit ausdrücklich zum weiblichen Geschlecht: Dies macht seine Restaurants für Frauen attraktiv und auch Männer fühlen sich von dem schönen Frauengesicht angezogen. Auch die weitere Einrichtung bringt die Sonne des Libanon ins triste London: Stühle in brillantem Rot, türkisfarbene Tische und das geometrische Muster der Fliesen versetzen die Gäste in eine andere Welt.

Das Comptoir Libanais ist ein Paradebeispiel für den Wandel vom Spezialitätenrestaurant zum modernen Trend-Konzept.

ERFOLGSFAKTOREN

- Klares Profil, klares Design, klares Logo
- Erweitert die mediterrane Küche: ist aufregend exotisch aber doch nicht ganz fremd
- Ideales Kombi-Konzept: Restaurant, Snack und Take-away zugleich
- Gute Standortwahl: Hochfrequenzlagen in urbanen Metropolen und Malls

PIERRE NIERHAUS ist der Innovations- und Veränderungsspezialist für die Hospitality-Industrie und Dienstleistungsbranche mit langjähriger Erfahrung als Gastronomieunternehmer, Trendexperte und Konzeptberater. Regelmäßig veranstaltet er Trendtouren für Hospitality-Profis. Die nächste Gastroexpedition: Trend Expedition Las Vegas | 25. 08. 2015 bis 29. 08. 2015 **www.nierhaus.com**