

WOHLFÜHL-AMBIENTE ALS MARKETINGINSTRUMENT

Genussvoll in den Sommer!

Von Hanns Raißle

Dekoration, Form, Farbe & Licht – Wie durch das perfekte Zusammenspiel dieser Komponenten ein „Wohlfühl-Ambiente“ im Lokal entsteht, das Gäste magisch anzieht und begeistert, zeigt die renommierte Gastro-Dekorations- und Floraldesignerin, Buchautorin und Seminarleiterin bei der Seminarreihe „Erfolgreiche Wirte“ Hanna Raißle in ihrer Kolumne. In dieser Folge gibt sie Tipps und Anregungen für Terrasse, Gast- und Biergarten.

Es hat schon einen besonderen Reiz, im Freien zu speisen. Eine laue Sommernacht auf einer romantischen Terrasse, ein kühles Hacker-Pschorr mit bayerischen Köstlichkeiten im Biergarten oder feine leichte Küche im mediterranen Garten – schöner kann der Frühling oder Sommer nicht sein.

Na ja, ein paar Unbilden gibt es schon in der Freiluftgastronomie. Aber Schwierigkeiten sind nun mal dazu da, um gelöst zu werden. Nur beim Wetter da müssen wir passen – oder doch nicht? Findige Hersteller bieten mittler-

weile weit mehr als den klassischen Sonnenschirm, um den Gästen den Aufenthalt im Freien so angenehm wie möglich zu machen. Markisen, Zelte, Windschutz und mobile Heizquellen sorgen für Schutz vor Regen und Sonne und für wohlige Wärme. Damit die Gäste gerne bleiben, gilt es aber, noch ein Quäntchen mehr zu tun als diese nützlichen Helfer einzusetzen.

Im letzten Sommer besuchte ich einen Gastronomen im Bodenseegebiet. Es war ein regnerischer Tag. Kein Tag für Gartenfreuden. Doch schon der Weg vom Parkplatz zum Haus war eine Augenweide. Wenige, aber gut platzierte Pflanztröge säumten den Zugang. Eine mit Wein bewachsene Garagenwand, ein Perückenstrauch davor, eine Buschrose mit überhängenden Zweigen und darunter einige Blattpflanzen. Wunderschön, nicht teuer und völlig pflegeleicht.

Und dieser erste, formidable Eindruck hat nicht getäuscht. Der Freiluftbereich dieses Lokals ist überaus einladend gestaltet: Die

Terrasse ist gut gegliedert mit Trennwänden und Pflanzen. Der Holzboden auf der Terrasse wirkt warm und ist gut zu begehen. Die Möbel stehen gerade. Die Holzmöbel sind gehobener Standard, wirken aber sehr hochwertig, weil alle Komponenten perfekt aufeinander abgestimmt sind.

Wie einladend mag diese Terrasse auf den Besucher erst wirken, wenn die Tische eingedeckt sind und die Terrasse mit Leben erfüllt ist? Ich jedenfalls werde diesen Landgasthof bei schönerem Wetter bestimmt wieder einmal besuchen und freue mich schon jetzt auf ein besonderes Erlebnis und freiem Himmel.

Die Freiluftgastronomie ist für viele Betriebe längst zu einem wichtigen Umsatzstandbein geworden. Aber erst langsam setzt sich die Erkenntnis durch, dass der Betrieb „draußen“ ebenso viel Liebe und Engagement benötigt wie der „Indoor“-Bereich. Und gerade Lokale, die ihre Gäste durch stimmiges und stimmungsvolles Ambiente verwöhnen, sollten sich



Outdoor Fine Dining – perfekt in Szene gesetzt. (Foto/Dekoration: Hanna Raißle)



*Italien lässt grüßen – Aus Fruchtigem mit wenig Aufwand schöne Dekorationen zaubern!
(Foto/Dekoration: Fotostudio Löfflad
Rosenheim / Hanna Raißle)*

nicht den Stilbruch leisten, im Außenbereich nur Durchschnitt zu bieten. Der „Freiluft-Auftritt“ sollte deshalb gründlich vorbereitet und geplant werden. Folgende Punkte verdienen besondere Beachtung:

- Wie soll der Freiluft-„Gastraum“ aussehen, welcher Stil passt zum Haus, zur Küche?
- Ist-Analyse erstellen
- darauf aufbauend einen Plan für die optimale Gestaltung entwerfen (dazu eventuell fachkundige Beratung hinzuziehen)
- „Gasträume draußen“ gliedern – mit mobilen Wänden und / oder Pflanzen
- für Schutz und Wärme sorgen mit Markisen, Schirmen, Heizquellen, etc. – die zum Gesamtbambiente passen
- bei der Bepflanzung systematisch vorgehen: Erst die Leitpflanzen bestimmen, dann den Platz mit kleineren Pflanzen ausfüllen
- Hauptfarbe festlegen – nicht kunterbunt und wahllos
- Boden begehbar machen (also den Bodenbelag für Garten und Terrasse so wählen, dass z.B. Damen mit feinem Schuhwerk nicht zwischen Ritzen und Steinen stecken bleiben; wichtig für den Service: die Mitarbeiter, die bei Hochbetrieb viel zu leisten haben, sollten nicht zusätzlich durch einen zu harten Belag oder wegrutschende Kiesel belastet werden)
- bei der Dekoration auf Standfestigkeit achten
- den Weg vom Parkplatz zur Terrasse bzw. zum Garten hübsch gestalten
- Wege täglich kontrollieren (Denn was nützt die schönste Deko auf der Terrasse, wenn Hundehäufchen auf dem Weg zum Lokal dem Gast den Appetit verderben.)

Zum Punkt „Bepflanzung“ noch einige Hinweise: Bei einer Planung sollte zunächst die Pflanze bestimmt werden, die das Thema am besten repräsentiert (z.B. Olivenbäume für mediterrane Gärten oder die auffälligste und schönste Rose für den Rosengarten). Dann wird festgelegt, was zu dieser Leitpflanze als Nächstes passt. Beim Beispiel Rosengarten ist dies der Bux, der klassischerweise mit Rosen kombiniert wird und mit seiner kompakten Form und dem dunklen

Grün die zarten Rosenschönheiten voll zur Wirkung bringt. Lavendel wäre die nächste Pflanzenart, die diese Kombination optimal ergänzt. Blattpflanzen, wie etwa Hosta oder Bergenie, decken den Boden und bringen Ruhe durch die flächigen Blätter. Mit dieser kleinen Pflanzenauswahl kann man einen ganzen Garten ohne Langeweile füllen! – Jede dieser Pflanzenarten unterscheidet sich sehr deutlich von der anderen und bringt dadurch sich selbst und die anderen Pflanzen in idealer Weise zur Geltung.

Bei der Dekoration auf den Freischankflächen darf man die Rechnung nicht ohne Wind und Wetter machen. Langstielige Gläser, deren Schwerpunkt durch eine Dekoration nach oben verlagert wird, sind für „draußen“ ebenso wenig geeignet wie Flaschen mit kleiner Auflagefläche.

Daß „Outdoor Fine Dining“ trotzdem mit ein wenig Geschick und Phantasie jederzeit möglich ist, soll unser Beispielfoto mit der festlichen Tafel zeigen. Sieht das nicht attraktiv und einladend aus? Das Grundgerüst dieser Dekoration bildet ein Gitterdraht. Die Blüten und Ranken stecken in Reagenzgläsern und werden so mit Wasser versorgt. Großer Vorteil dieses Dekorationsaufbaus: Er kann variabel

auf die Tischgröße und Tischbreite abgestimmt werden und lässt sich vielseitig einsetzen. Wenn eine Tafel so liebevoll dekoriert und eingedeckt wird, sollte der Serviettschmuck unbedingt dazu passen. Die schön gefaltete Serviette unterstützt bei solch einem Tisch die Gesamtwirkung, drängt sich aber gleichzeitig nicht in den Vordergrund.

Sommer, Sonne, bunte, leuchtende Farben! Mit der passenden Dekoration läßt sich die Freude auf unbeschwertes Genießen im Freien wecken. Ein schönes Beispiel dafür ist die Dekoration „Sommerwiese“. Die Dekoration sieht auf dem Foto viel aufwändiger aus als sie in Wirklichkeit ist.

So wird's gemacht: Den Platz in der Mitte der Tafel, der für die Deko zur Verfügung steht, exakt ausmessen und ein entsprechend großes, dünnes Brett besorgen. Darauf Heu oder Stroh festtackern und Blüten ohne Stiel drauflegen. Keine Sorge: Die abgebildeten Blüten halten ein ganzes Fest ohne Wasser. Die Blüten trocknen außerdem schön ein und können im Spätsommer/Herbst auch getrocknet für die Dekoration verwendet werden.

Diese Dekoration ist nicht nur ein optischer Eyecatcher, sondern auch sehr praktisch, denn Brotkorb und Weinkühler können einfach mitten rein in die Deko gestellt werden, ohne das Ambiente zu beeinträchtigen. Nach dem Event die Heubretter (allerdings ohne Blumen) nicht in den Abfall geben, sondern für den nächsten Einsatz aufheben (gestapelt brauchen die Bretter nur ganz wenig Platz).

Stimmungsvolle Dekoration für den Outdoor-Bereich lässt sich aber nicht nur mit aufwändigen Arrangements zaubern. Wenn's mal schnell gehen soll, dann einfach Früchte und Gemüse aus der Küche holen und mit leichter Hand am Tisch arrangieren. Wie mit kleinem Aufwand – mit Tomaten, Paprika, Artischocken und Erbsen – große (Deko-)Wirkung erzielt werden kann, zeigt unser letztes Beispiel. Und wetterfest ist solch ein Arrangement allemal. Da müste schon ein Orkan kommen, um die Tomaten vom Tisch zu wehen ...



Dekoration „Sommerwiese“: Ein dünnes Brett gibt der Dekoration den nötigen Halt.

(Foto/Dekoration: Fotostudio Löfflad Rosenheim / Hanna Raißle)