



Von Hanna Raißle

WOHLFÜHL-AMBIENTE ALS MARKETINGINSTRUMENT

Damit nur die Lichtlein brennen: Auf's B 1-Siegel achten!

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 Initiative „Erfolgreiche Wirte“ von Hacker+Pschorr – Hanna Raißle in ihrer Kolumne. In dieser Folge geht es um Anregungen und Tipps für die Weihnachtsdekoration.

Alle Jahre wieder ... Wenn es draußen finstert und kalt ist, wenn es stürmt und schneit, wenn die Menschen vom vorweihnachtlichen Einkaufsrummel genervt und gestresst sind, dann sehnen sie sich nach Oasen der Entspannung, die Vorfreude wecken auf das Fest der Feste – auf festlich geschmückte Lokale!

Ob den ganzen Abend über auf einer Weihnachtsfeier oder nur für einen kurzen Abstecher auf einen Kaffee oder eine Stärkung: Die Gäste erwarten und freuen sich auf ein warmes, einladendes Ambiente, das Behaglichkeit schenkt und im Idealfall Assoziationen an die Kindheit weckt. Darin liegt eine gewaltige Chance und Herausforderung zugleich. So schön wie im letzten Jahr soll die Dekoration allemal sein und gleichzeitig keine Doublette. Sonst stellt sich Langeweile bei den Gästen ein.

Wer ist der Erste? Wer ist der Schnellste? Im Falle der Weihnachtsdeko tunlichst nicht mitmachen bei diesem Wettbewerb. Lokale, die bereits Anfang November im Lichterglanz erstrahlen, haben auf viele Gäste inzwischen eine ähnliche Wirkung wie Osterhasen Ende Januar im Supermarkt: Es nervt! Wie ich aus vielen Gesprächen mit Gastrokunden weiß, zählt sich das klassische Timing aus. Die Woche vor dem 1. Adventssonntag ist

Ganz wichtig: Nach dem Eindecken sollte der Service kontrollieren, ob die Kerzen noch gerade stehen, bevor sie angezündet werden.



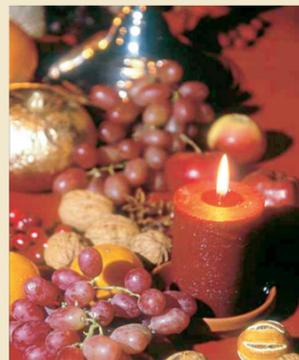
Alles bereit zur Weihnachtsfeier – die Gäste (in diesem Fall ein recht bekannter Fußballclub) können kommen! Die lange festliche Tafel ist mit eleganten Silberleuchtern und einem Band aus Obst geschmückt. Die Früchte sind aber nicht einfach ausgestreut worden, sondern so angeordnet, dass ein wirkungsvolles Bild entsteht.



Als „Serviettenring“ ist ein elegantes Band zurechtgeschnitten und getackert worden. Dabei wurde darauf geachtet, dass das Band gut zur Dekoration passt, wenn es von den Gästen in die Mitte des Tisches geschoben wird.



Ein breites Samtband, das über die ganze Länge der Tafel verläuft, bildet den Rahmen für das gelegte „Fries“ aus ornamental gestalteten, weihnachtlichen Zutaten.



Als „Ersatz“ für Tannenzweige sorgen Weintrauben auf der Weihnachtstafel für Farbtupfer.

in aller Regel der beste Zeitpunkt, um das Lokal in weihnachtlichem Glanz erstrahlen zu lassen. Anders sieht es natürlich aus, wenn bereits vor diesem Zeitpunkt Weihnachtsfeiern gebucht sind. Dann muss zumindest der entsprechende Saal früher geschmückt werden.

weil er an Frische und Attraktivität verliert. Für die meisten Gastro-Betriebe würde eher Kunstbäume empfohlen. Beim Kauf sollte unbedingt darauf geachtet werden, dass der Baum das B 1-Gütesiegel trägt und damit die Brandschutznormen erfüllt.

Vergolden und Versilbern ist generell ein Thema bei der Weihnachtsdekoration. Mit Blattgold zu arbeiten, ist nicht ganz einfach. Dazu sollte man sich Rat einholen, sei es bei Dekorateurs, sei es im Internet oder bei Fachgeschäften (z. B. für Künstlerbedarf!). Eine einfache und kostengün-



Weihnachtsbaum, Lichterglanz, Kerzen, ... Weihnachten aus dem Gastro-Bilderbuch. Rot- und Gold-Töne dominieren, die Tischdecken sind mit einer zarten Hülle aus weihnachtlichem Tüll bestückt, viele liebevolle Details sorgen für ein stimmungsvolles Gesamtambiente.



Kerzenlicht funkelt, Engel und Christkind sitzen bestimmt gleich hinter den Fensterscheiben ... So werden Kindheits Erinnerungen geweckt und selbst die „härtesten Brocken“ zum Schmelzen gebracht.

Aber der Trend, solche Feiern in den November vorzulegen, ist nach meinen Erfahrungen wieder im abklingen.

Mit den Planungen der Weihnachtsdeko sollte man dagegen nicht zu lange warten. „Nach dem Fest ist vor dem Fest“ – sprich die Vorbereitungen für die nächste Deko beginnen eigentlich bereits beim Abschmücken im Januar: Was werfe ich weg? Was hebe ich auf? Wie kann ich den Fundus beim nächsten Mal am besten ergänzen? Wer beispielsweise noch viele rote Kugeln vom letzten Jahr hat, könnte diesen Fundus mit passenden Farbtönen (z. B. Gold oder helleres/dunkleres Rot) auffrischen. Im September/Oktobre sollte dann die konkrete Planung beginnen.

Das Konzept der Weihnachtsdekoration sollte sich – wie jede andere Dekoration auch – an den Grundfragen orientieren: Wofür steht mein Lokal? Betreibe ich eine eher traditionelle oder eine moderne Gastronomie? Bei einer traditionellen Gastwirtschaft sollte beispielsweise schon das gesamte Arsenal ausgepackt werden: Kugeln, Kerzen, Lichter, weihnachtliche Zutaten wie Nüsse, Orangen, Mandarinen etc.

Für und wider Christbaum

Und ein Christbaum? Die Antwort kann nur lauten: Ganz oder gar nicht! Wenn Christbaum, dann ein stattlicher, reich geschmückter Baum, der auch den Platz erhält, den er braucht. In der Gaststube lieber ganz auf einen Baum verzichten als ein kleines Bäumchen in irgendeiner Ecke stellen. In einem großen Saal, in dem viele Weihnachtsfeiern stattfinden, sollte jedoch der Christbaum nicht fehlen. Ein „echter“ Baum macht natürlich am meisten her. Allerdings muss der Baum spätestens nach zwei Wochen ausgetauscht werden,

Von Wachskerzen am Baum rate ich ab, allein schon aus Brandschutzgründen. Damit der optische Eindruck passt, bitte die Lichter direkt an den Ästen anbringen und Kabelsalat vermeiden (Leitungen nach unten durchziehen!). Das macht etwas Arbeit, dafür sieht der Baum attraktiver aus. Als Alternative gibt es inzwischen auch Bäumchen mit Lichtern zu kaufen. Damit sich solch eine Investition über die Jahre rentiert, bitte bei Abbau und Lagerung größte Vorsicht walten lassen.

Zur Adventszeit gehört eigentlich auch der Adventskranz (der die Augen der großen und kleinen Gäste zum Leuchten bringt!). Hier gilt ähnliches wie beim Baum. Ein Adventskranz macht viel her, braucht aber auch sehr viel Platz. Wer sich dazu entschließt, sollte einen zentralen Ort wählen, sonst lohnt sich der Aufwand nicht. Bei meinen Beratungskunden aus der Gastronomie versuche ich meist, einen geeigneten Platz im Eingangsbereich zu finden. Das Besondere am Adventskranz ist: Es können echte (große, dicke, rote!) Kerzen verwendet werden. Die Brandgefahr ist deutlich geringer und die Kerzen müssen auch nicht ständig ausgewechselt werden (sie sollen ja sogar eine unterschiedliche Höhe haben, um den Advent zu symbolisieren).

In der Trend- und Szene-Gastronomie, in puristisch eingerichteten Lokalen ist Weihnachten oft ein heikles Thema. Denn selbst wenn es die coolen Gäste nicht zugeben wollen, ganz kalt lässt sie Weihnachten halt doch nicht. Ein weniger Kompromiss wären z. B. Swarovski-Steine, die das Lokal auf etwas andere Art zum Leuchten und Glitzern bringen. Eine weitere Möglichkeit ist, nicht mit den klassischen Weihnachtsfarben (Rot, Gold, Grün), sondern mit Trendfarben zu arbeiten. Da im Moment gerade „schwarz-weiß-silber“ angesagt ist, könnte mal also klassische Zutaten wie Nüsse „versilbern“.

stige Alternative sind Gold- und Silbersprays. Da gibt es inzwischen wirklich gute Produkte auf dem Markt. Entscheidend ist: Es muss edel ausschauen, nur dann wird auch die gewünschte Wirkung erzielt! Also bitte nicht an der falschen Stelle sparen. Wenn es „billig“ wirkt, weil das billigste Spray genommen wurde, dann sind die Gäste zu Recht enttäuscht. Dann lieber ganz die Finger davon lassen!

Beim Deko-Material für die Tische darf dagegen ruhig mit „einfachen“ Dingen gearbeitet werden, mit Orangen, Mandarinen, Äpfel, Nüssen in allen Größen und Formen. Zumindest rund um Weihnachten wären nämlich selbst die Reichen, Schönen, Erfolgreichen am liebsten wieder kleine Kinder. Alles, was Assoziationen an unbeschwerte Kindheitstage weckt, passt perfekt als Weihnachtsdekoration. Aber selbst einfache Dinge benötigen Sorgfalt. Jede Frucht, die als Deko verwendet wird, sollte auf Druckstellen untersucht und gegebenenfalls aussortiert werden. Auf die Tafel gehören meiner Meinung nach echte Früchte, keine Imitate.

Wem das alles zu heimelig wird, der darf gerne für kleine Irritationen sorgen. Auf der großen Festtafel, die auf dem Foto zu sehen ist, wurde beispielsweise bewusst auf Zweige als Tischdekoration verzichtet. Und zwar nicht nur, weil sonst das Gesamtambiente zu dunkel geworden wäre, sondern auch, um mit Accessoires wie Trauben und Blumen kleine Gegengewichte zur Weihnachtseligkeit zu setzen.

Dazu noch ein Tipp: Kürbisse, die Erntedank und Halloween überstanden haben, halten auch bis Heilig-Dreikönig und machen auf weihnachtlichen Tafeln eine gute Figur, speziell wenn sie mit Gold- oder Silberspray verziert werden. – Aber danach die Kürbisse bitte ein für alle Mal entsorgen.