

GastroJournal 15.7.2004

Wild auf heissen Kohlen

Nicht mehr mit Spitzengastronomie, sondern mit Tischgrills und Bio-Wildfleisch spricht das Restaurant im Wildpark Langenberg in diesem Sommer die Gäste an.

Martina Gradmann

Auf dem Tisch-Holzkohlegrill wird nach eigenem Geschmack gegrillt.

«Didi Bruna ziehts in Grüne!» So hiess es vor einem Jahr, als die Crew um Michel Péclard mit Spitzenkoch Didi Bruna von der Stadt Zürich als Pächter für das Restaurant im Tierpark Langenberg verpflichtet wurde. Im neugestalteten Jägerstübli wollte man künftig die Gäste abends exklusiv mit Exquisitem verwöhnen.

Man musste das Konzept ändern

Schon bald nach der Eröffnung verunfallte Didi Bruna so unglücklich, dass er längere Zeit nicht am Herd stehen konnte. «Wir versuchten noch lange Didis Küche und Ideen aufrecht zu erhalten», erzählt die heutige Geschäftsführerin Christa Hess. Bald einmal wurde klar, dass Exklusivität, wie sie Didi vorschwebte, nur über Jahre entstehen kann, und der Langenberg dafür nicht der richtige Ort ist. Hess: «Tagsüber kamen vor allem Familien mit Kindern in den Wildpark, welche sich am liebsten im Selbstbedienungsrestaurant nach eigenem Geschmack verpflegten. Abendgäste zählten wir meist sehr wenige.» Um Umsatz und Rendite wieder in den Griff zu bekommen drängte sich ein Konzeptwechsel auf. Das Team reduzierte als erstes die vorher umfangreiche Speisekarte und passte sie den Bedürfnissen der Wildpark-Besucher an.

Neuausrichtung ist gelungen

Jetzt werden im Langenberg auch abends Gerichte wie Fondue Chinoise oder Käsefondue, und als spezielle Attraktion Fleisch vom Tisch-Holzkohlegrill angeboten. «Zuerst dachten wir an einen grossen Holzkohlegrill», sagt Christa Hess. Weil man aber das Aussergewöhnliche suchte, hat man sich für Tisch-Holzkohlegrills entschieden, welche eigens für das Restaurant Wildpark angefertigt wurden. Durch das Grillen am Tisch vermochte man natürlich auch die Personalkosten massiv zu reduzieren. Jetzt wird die Abendküche von Küchenchef Michal Rodel sozusagen im Alleingang bewältigt.

Kinder willkommen

Mit einer Spielecke und einem Spielplatz auf dem Gelände positioniert sich der Restaurant Wildpark Langenberg als sehr kinderfreundlich. Heute kann eine Familie mit ihren Kindern tagsüber die Tiere im Wildpark bestaunen und abends gemütlich am Tisch über echten Holzkohlen brutzeln und grillen. Neben Rind-, Poulet- und Lammfleisch kann das auch hin und wieder Wildfleisch sein, direkt aus dem Tierpark. Dazu serviert werden Beilagen wie Bratkartoffeln, Reis,

Saisongemüse, Rösticroquetten oder Pommes frites und eine Auswahl an delikaten Saucen. Der Konzeptwechsel hat sich gelohnt. Davon ist Christa Hess überzeugt. Sie und ihr Team können sich entspannter um die Gäste kümmern.

Wenn das Budget nicht stimmt

Wenn die Budgetzahlen nicht den Erwartungen entsprechen, sollte ein Gastronom sein Konzept schnellstmöglich unter die Lupe nehmen. Folgende Fragen sollte man sich gelegentlich aufs Neue stellen:

- Entspricht das Konzept den Bedürfnissen der Gäste, die bei uns einkehren?
- Erreiche ich die von mir anvisierte Zielgruppe?
- Wie sieht es in Sachen Aufwand und Ertrag aus?
- Kann ich mit meinem aktuellen Konzept irgendwo noch Kosten senken?
- Würde ein neues oder ein geändertes Konzept dem Gästebedürfnis entsprechen?
- Sind nötige Einrichtungen wie Kinderspielecke, Naturnähe, Parkplätze usw. im Gesamtkonzept einbeziehbar?
- Wie kommuniziere ich einen Konzeptwechsel allenfalls?

“