



ENTDECKEN & SCHMECKEN
IN UND UM FREISING

Aktion

„Entdecken & Schmecken“

Klasse Gastro-Rundreise in 4 Etappen

Freising. Die ersten Wochen des Jahres sind nicht gerade Boomzeiten in der Gastronomie. Wie können wir unsere Lokale an tristen Januar- oder Februar-Tagen voll bekommen? Auf diese Frage haben vier Gastronomen aus dem Münchner Umland eine überzeugende Antwort gefunden – nach dem Motto: Gemeinsam sind wir stärker!

Die vier Köpfe hinter der Gemeinschaftsaktion „Entdecken & Schmecken in und um Freising“ sind Thierry Willems, Benedikt Schuhbauer, Josef Ostermeier und Alfred Schrödl. Dieses Quartett hat die Idee einer gastronomischen Rundreise in vier Etappen entwickelt und heuer erstmals durchgeführt.

„Entdecken & Schmecken heißt Zeit haben und das Leben genießen“, so lautet das Konzept der vier Gastronomen. „Besonders in der kalten Jahreszeit können Gaumenfreuden für jede Menge Lebenslust sorgen. Auf unsere Gäste warten vier außergewöhnliche Abende, mit spannenden und innovativen Menüs in stimmungsvoller Atmosphäre.“

Den Startschuss zur 1. Etappe gab Thierry Willems Ende Januar in seinem Bräustüberl Weihestephan. Gemeinsam mit seinem Küchenchef Stephan Naggies präsentierte er Senfgerichte und dazu Bierspezialitäten aus Weihestephan. „Die Gäste waren begeistert von der Erfahrung, dass man ein elegantes Menü auch mit feinen Bieren begleiten kann“, erzählte uns Wirt Thierry Willems. „Von Infinium über Pils bis Vitus Weizen Bock war die ganze Palette der Weihestephaner Biere vertreten. Begleitet wurde der Abend von der 1. Braumeisterin, die den Gästen die einzelnen Bierspezialitäten detailliert vorstellte.“ Fazit von Thierry Willems: „Mit dieser Aktion haben wir für Freising einen kleinen Lichtblick gesetzt in einer düsteren Gastronomiewelt, die mehr und mehr an Attraktivität verliert.“

Die 2. Etappe führte in das schöne Ampertal. Beim Oberwirt in Kirchdorf boten Benedikt Schuhbauer und sein Küchenchef Martin Steinke „Feines mit Kräutern und auserwählten Gewürzen“. Bei der 3. Etappe Mitte Februar im Gasthof Obermeier in Gütltsdorf bei Attenkirchen setzten Küchenchef Josef Ostermeier und seine Schwester Annemarie Lobmeier auf die traditionelle altbayerische Küche. Die 4. und letzte Etappe endet am 25. Februar in Freising. In Schrödl's Restaurant verwöhnen Hausherr Fred Schrödl und sein Küchenchef Eduard Szegegi ihre Gäste mit einer Wildspezialität und dazu passenden Weinen.

Wenn das keine geniale Neuinterpretation des Spruches „Tischlein wechsele Dich“ ist! Der Preis pro Menü und Person lag einheitlich bei 49 Euro. In allen vier Lokalen konnten auch (Geschenk-)Gutscheine für alle vier Abende gekauft werden. Die Wirte hatten schließlich die Aktion bereits vor Weihnachten u.a. mit einem Pressegespräch und einem Flyer kräftig beworben.

Warum gemeinsam und nicht allein? Weil man sich beispielsweise die Kosten für Werbung und Marketing teilen kann. Zu Viert konnten die Gastronomen ihre Idee „Gourmet-Rallye“ gemeinsam mit einer Werbeagentur (www.peterwoehr.com) zu der Konzeption „Tischlein wechsel Dich! – Mit Freunden Kochen“ ausarbeiten und eine komplette Werbelinie erstellen.

Mit solch einer professionell aufgezogenen Aktion kann man dann einen viel größeren Gästekreis ansprechen. Und gemeinsam ist nicht nur der Erfolg, sondern auch der Spaß größer.

Solche Beispiele sollten Schule machen. Statt im Mitbewerber einen Gegner zu sehen, dem man mit Kampfpreisen die Gäste abspenstig macht, sollte man gemeinsam überlegen, wie man durch attraktive Angebote für größere Nachfrage sorgt.



*Bräustüberl Weihestephan:
Küchenchef Stephan Naggies
und Wirt Thierry Willems.*



*Oberwirt in Kirchdorf:
Benedikt Schuhbauer und
Küchenchef Martin Steinke.*



*Gasthof Obermeier in Gütltsdorf:
Annemarie Lobmeier und
Küchenchef Josef Ostermeier.*



*Schrödl's Restaurant in Freising:
Fred Schrödl und Küchenchef
Eduard Szegegi.*