



Teilnehmer der Trendtour im Bullerjahn: „Die Kiste läuft“, berichtet Herbert Feuerstein (rechts im Bild).

FOTO: YAH

## Trendtour durch Göttingen

Niedersächsische Gastronomen und Hoteliers entdecken neue Konzepte in der Uni-Stadt

VON YANNICK HÖPPNER

**GÖTTINGEN.** Neue Trends und angesagte Gastronomie: Dies waren die Ziele der Trendtour des Jungen Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (Dehoga) in Göttingen. In den vergangenen Jahren habe sich das Bild der Stadt durch „insgesamt 21 neue Konzepte“ gewandelt und sei attraktiver geworden, sagte Olaf Feuerstein, Gesellschafter und Geschäftsführer des Hotels Freizeit In.

Der Junge Dehoga ist ein Zusammenschluss niedersächsischer Gastronomen und Hoteliers bis 40 Jahre. Ein- bis zweimal jährlich bietet ein Organisatoren-Team die Tour an, bei der aktuelle Trends und moderne Konzepte von Gastro-Unternehmen und Hotels vorgestellt werden. Es



gehe vor allem um den Austausch, sagte Organisator Roger Burkowski. Konkurrenzdenken sei „ein bisschen altbacken.“

Unter der Leitung von Feuerstein wurden die 29 Teilnehmer in einem roten Londonbus zu verschiedenen

Gastronomiebetrieben in Göttingen gefahren. Erster Halt des Doppeldeckers aus dem Jahr 1977 war am Timberjacks in Grone, das sich noch im Bau befindet. Ab Oktober sollen dort in rustikalem Naturambiente bis zu 400 Gäste Platz finden. Die Speisekarte

hielt Betriebsleiter Andreas Rink noch unter Verschluss, sagte aber: „Es wird feurig bis zart.“

Von dort aus ging es weiter zum Amavi, das die Brüder Nicola und Marco Grimaldi im Dezember eröffneten. In dem ehemaligen Güterbahn-

hof sei „alles Beton, brach, kaputt“ gewesen, erzählte Nicola Grimaldi. „Eine halbe Million“ hätten die Brüder investiert. Den Dehoga-Mitgliedern verschlug es in den Räumlichkeiten glatt die Sprache. „Wir sind still vor Begeisterung“, sagte eine Trendtour-Teilnehmerin.

FOTOS: PH

Anschließend ging es zu einem Imbiss und einer Bierprobe ins Bullerjahn. „Ich wollte nie einen Ratskeller übernehmen“, erzählte Feuerstein, der neben dem Freizeit In ebenfalls für das Bul-

lerjahn und das Planea verantwortlich ist. Aber: „Die Kiste läuft.“ Das Bullerjahn mache „knapp drei Millionen“ Euro Umsatz im Jahr. Auf einen Cocktail zog die Gruppe weiter ins Bacon Supreme. „Run Bacon Run“ lautet das Motto des Wirtshauses, das mal „ein Franchise Unternehmen werden“ soll, sagte der ehemalige Betriebsleiter Andreas Rink, der sich zurzeit um die konzeptionelle Umsetzung des neuen Timberjacks kümmert.

Zuguterletzt gab es für die Teilnehmer noch einen Prosecco im italienischen Feinkostladen Viani Alimentari, ehe die Trendtour bei einem Dessert im Planea mit anschließender Führung durch die Sternwarte, einst Arbeitsstätte von Carl Friedrich Gauß, endete.

### Timberjacks

„Bier, Beef und Rock'n'Roll“ lautet das Motto, ansonsten ist noch nicht viel über das neue Wirtshaus bekannt. Über die Speisekarte und die Aufteilung der Küche halten sich die Betreiber bislang bedeckt. Das neue Gebäude an der Kaseler Landstraße mit Zufahrt über die Straße „An den Weiden“, wurde zu großen Teilen mit aus dem Harz geschlagenen Holz errichtet und verfügt über drei Haupteingänge. Im Inneren bietet das Timberjacks Platz für 250 Gäste. Ein überdimensional anmutender Kamin aus Stein, in

dem eine große LED-Leinwand installiert wird, ist das Hauptaugenmerk in der Mitte des Hauses. In einer Ecke des Speisesaals wird eine amerikanische Bullridingmaschine eingebaut. „Für die Haltungsnote“, meinte Betriebsleiter Andreas Rink. Der Außenbereich bietet Sitzgelegenheiten für 150 weitere Gäste und eine Feuerstelle, an der die Gäste Marshmallows rösten können. Die Öffnungszeiten werden zwischen 11.30 und 0 Uhr liegen. „Wir versuchen den Eröffnungstermin Mitte Oktober zu halten“, sagte Rink.

### Amavi

„Pure, Life, Wild“, das sind die drei Konzepte, die im Amavi vereint sind. Die Grundidee sei, verschiedene Angebote auf mehreren Etagen zu realisieren, sagt Inhaber Nicola Grimaldi. Das Amavi ist eine Mischung aus Restaurant, Bar und Club. „Pure“ stehe für das gemütliche Sitzen, Essen und Trinken im Restaurant, „Life“ für den Loungebereich mit Cocktailbar und „Wild“ für den Club im Untergeschoss. „Wir wollten zeitgemäß, cool und innovativ sein“, erklärt Grimaldi. Die Gestaltung der Räumlichkeiten soll dies anhand eines

urbanen Retro- und Industriestils widerspiegeln. Rohre liegen offen, Glühbirnen hängen von der Decke und die Küche ist mit Fenstern und einer Küchentheke ausgestattet. Kulinarisch legte man sich auf keine Richtung fest. „Eine Mischung aus allen Küchen ist das, was wir repräsentieren wollen“, beschreibt Grimaldi. Vom Abendessen an die Bar und von dort in den Club.

Das Amavi liegt an der Güterbahnhofstraße 10 und hat täglich von 12 bis 14.30 und ab 18 Uhr geöffnet.

### Planea

Nachdem der erste Anlauf schief gegangen sei, habe sich das Planea an der Sternwarte mittlerweile etabliert, berichtet Geschäftsführer Olaf Feuerstein. Die Zeiten, in denen die Gäste mit Chauffeur gefahren wurden, sind vorbei. 750.000 Euro Minus habe das ursprüngliche Projekt eingebracht, das nach anderthalb Jahren scheiterte. Dann der Neuanfang: „Die Stammgäste haben mich regelrecht bombardiert“, sagt Feuerstein. Das habe schließlich den Ausschlag für die Wiedereröffnung gegeben – allerdings diesmal ohne Chauffeur.

„Wir sind hochzufrieden, 2015 war unser bestes Jahr“, erzählt Feuerstein. Das Planea ist zu einer Kaderschmiede für angehende Köche geworden. „Das Crème Brûlée und das Wiener Schnitzel“ seien die Steckenpferde des Restaurants, das im Normalbetrieb derzeit drei Festangestellte und sechs Aushilfen, insgesamt beschäftigt das Unternehmen rund 70 Arbeitskräfte.

Das Planea befindet sich an der Geismar Landstraße und öffnet Montag bis Sonnabend von 12 bis 14.30 Uhr und ab 18 Uhr.

### Bacon Supreme

Die Idee für das Bacon Supreme sei „aus einer Bierlaune heraus“ entstanden, sagt der bisherige Betriebsleiter Andreas Rink. In der ältesten Weinstube Göttingens – der früheren Junkerschänke – wurde das „Steak und Barbecue“-Konzept schließlich umgesetzt. Beim Betreten des Lokals sollen die Gäste das Gefühl haben „nach Hause zu kommen“, erklärt Rink und sagt: „Es läuft sehr gut.“ Das Konzept stelle gewissermaßen einen „Gastronomie

5.0 Laden“ dar. Die Mitarbeiter regeln Bestellungen und die Kasse über Tablets und eine Kassensystem. Die Zubereitung des Essens sei „fast schon eine Manufaktur“. „Wir machen alles selbst“, sagt Rink. Bis zu 200 Personen kann der Gastronomiebetrieb an der Barfußstraße 5 fassen. Hinzu kommt ein Außenbereich.

Öffnungszeiten: Während der Woche von 18 bis 23 Uhr und Freitag bis Sonntag von 11.30 bis 23 Uhr.

### Bullerjahn

Seit sechs Jahren ist im Untergeschoss des fast 740 Jahre alten Rathauses das Bullerjahn beheimatet. Bis in die 1970er-Jahre wurden im ursprünglichen Ratskeller Musikveranstaltungen von Studenten veranstaltet – der sogenannte Bullerjahn. Für die Herichtung der Räume im Jahr 2010 zahlten Betreiber und Stadt jeweils 1,6 Millionen Euro. Seither werden deutsche und regionale Gerichte für jedermann angeboten. 240 Plätze innen und 170 Terrassenplätze bietet das Buller-

jahn. Trotz der zeitweise umfangreichen Sanierungen auf dem Vorplatz des Alten Rathauses, sei es dem Gastronomiebetrieb gelungen, innerhalb von vier Jahren schuldenfrei zu werden. In der Zeit der Sanierungen habe man durch den Wegfall der Terrassenfläche 30 Prozent an Umsatz eingebüßt. „Ohne die Terrasse wäre der Laden tot“, sagt Geschäftsführer Olaf Feuerstein.

Das Bullerjahn hat täglich ab 10 Uhr geöffnet.

### Viani Alimentari

Die Filiale an der Langen-Geismar-Straße sei „nur unser Concept Store“, sagt Viani-Mitarbeiterin Camilla Uchyla. Dort bietet das italienische Feinkostgeschäft Lebensmittel des täglichen Bedarfs an. Das Geschäft, das 2010 eröffnet wurde, verfügt außer einer Fleisch- und Käsetheke unter anderem über verschiedene Weine, Süßigkeiten und Kaffees. „Endlich trägt sich der Laden“, sagt Uchyla. Mit eigener Backstube wird die traditionell-italienische Zubereitung von Brot,

Focaccia und Kuchen gepflegt. Das Viani sei eigentlich ein Großhändler, der in der Göttinger City lediglich eine Auswahl seiner Produkte präsentiere, erklärt Uchyla. In der Filiale arbeiten derzeit drei Festangestellte und sechs Aushilfen, insgesamt beschäftigt das Unternehmen rund 70 Arbeitskräfte.

Das Viani Alimentari hat während der Woche von 10 bis 18.30 Uhr und sonnabends von 9 bis 16 Uhr geöffnet.