



g*café-bar
München

Schoko-Genuss & Lifestyle

Hochwertige Trinkschokoladen in ca. 40 Sorten hat C.B. Sadrawetz, Inhaber der im letzten Dezember eröffneten Münchner g*café-bar und des „Wirtshaus zum Isartal“, in sein Gastronomie-Konzept integriert. Die Mischung aus Café, Bar und Lounge lockt zudem mit über 18.000 LED's, die für effektvolle Licht- und Farbenspiele sorgen.



Mit der g*café-bar hat der Münchner Gastronom nicht nur konsequent eine Idee in einer schlechten Zeit umgesetzt, sondern eine Umsatz bringende Marktnische im Segment der Heißgetränke genutzt. „Es gibt einen Trend zu bodenständigeren Dingen. Die Leute haben es satt zu sparen und möchten ein Glücksgefühl erleben. Schokolade vermittelt das wie kein anderes Produkt. Wir bieten Ambiente, eine gepflegte Präsentation und etwas, was die Leute aus Oma's Zeiten kennen“, erklärt er sein Konzept. Als einziger in und um München bietet er die z.T. löffelfähigen

Schokoladen des italienischen Anbieters Eraclea im vollen Sortiment. Die Original-Karte von Eraclea passte ins Konzept und steht auf den Tischen. Darin finden die Gäste 36 Sorten plus Schoko-Fondues und Sonder-Sorten bei Aktionen. Die Schokoladen sind fester Bestandteil des Konzepts und somit auch Hauptumsatzträger – die Tasse kostet 3,80€. Das Schokoladenpulver wird ausschließlich mit Milch zubereitet und in „Cumulus“-Tassen von Kahla Thüringen zusammen mit einem Glas Wasser serviert. Hier wurde darauf geachtet, die Farben der Tassen dem Gesamtauftritt anzupassen und das Glas nicht zu groß zu wählen. „Das Pulver ist im Einkauf zwar nicht ganz billig, enthält aber keine künstlichen Aromen in den Mischungen und die Qualität ist den Einkauf wert. Wir verkaufen palettenweise Milch am Tag und mittlerweile mehr Schokoladen als Kaffee“, berichtet C.B. Sadrawetz. Die Schoko-Fondues fänden ihre Fans natürlich mehr im Winter und spät

Fotos: g*star café-bar, Theimer



Schokoladen-Variationen

(Auswahl)

- Coatli - die originale Azteken-Schokolade
- Creme mit Zitronen und Pignolen
- Kokosnussschokolade
- Makronenschokolade
- Meringenschokolade
- Nusspralinen-Schokolade
- Orangen- und Zimtschokolade
- Pistaziencreme
- Weiße Nussschokolade
- Whisky-Creme

Fondue au chocolat

(Auswahl)

- Fondue mit Waldbeercreme
- Fondue Eierlikörcreme
- Fondue mit Rum
- Fondue Vanillecreme
- Fondue weiß



nachts ab Mitternacht. Im Sommer gibt es ein angepasstes Angebot. Dann werden die Schokoladen-Mischungen auch als Basis für leckere Desserts genutzt und liebevoll angerichtet serviert. C.B. Sadrawetz: „Die Gäste sind von der Idee begeistert, dankbar für Anregungen und verlassen uns mit einem Lächeln“. Ergänzt wird das Heißgetränke-Angebot durch 46 hochwertige Sorten Tee der Marke Whittington, die der italienische Anbieter selbst in England marktfähig gemacht hat. C.B. Sadrawetz: „Auch hier bestimmt der Gast seinen Genuss, denn er hängt den Beutel selbst in die Tasse“

Gäste finden sich selbst

Seinen Innovationsgeist beschreibt der Münchner Gastronom so: „Ich mache seit fast 20 Jahren Gastronomie. Wenn ich weggehe, langweile ich mich recht schnell. Man kann immer ein bisschen mehr machen als andere. Das kostet zwar mehr Energie, aber nicht unbedingt immer mehr Geld oder Aufwand. Manche gute Idee floppt, weil viele Gastronomen sich nicht genug Zeit nehmen. Es dauert auch mal zwei bis drei Jahre. Ich möchte meinen Laden so vorfinden, wie ich wohne“.

Die g*café-bar ist aufwändig gestaltet: eine große, aufklappbare Fensterfront, hohe Räume,

hochwertige Materialien (Massivholz Eiche, türkischer Marmor und Edelstahl). Naturstein-Säulen in der Fensterfront sind in dieser Art in München noch nie in einer Fassade verbaut worden. „Unser Architekt Rainer Wilschko hat feinfühlig das meiste mögliche aus dem Haus herausgeholt“, betont C.B. Sadrawetz. Und er führt fort: „Das Interieur, das Angebot und die Qualität bestimmen den Gast, der zu uns kommt. Das Publikum findet sich selber, wir machen auch keine Werbung. Die g*café-bar soll langsam wachsen und ist als beständige, niveauvolle Gastronomie geplant“.

Für farbenfrohe Lichteffekte sorgen in der gesamten Inneneinrichtung ca. 18.000 LEDs. Jedes einzelne LED kann per Computer angesteuert und mit 256 Farben belegt werden. So ist räumliches und atmosphärisches Licht möglich. „Auch mit der Lichttechnik setzen wir Trends. Alle jammern, wir tun etwas. Unsere Ideen werden von anderen gerne kopiert, aber das zeigt uns, dass wir richtig liegen“, resümiert er. **mth**

g*café-bar
Thalkirchener Str. 11
80337 München
Tel.: 0700/ 77 21 77 21
www.g-cafe.de

Jura
 OF SWITZERLAND



Kaffeekult für Profis

Die neue IMPRESSA X9 für Office und Foodservice

Auf Knopfdruck verwöhnt Sie die neue IMPRESSA X9 mit allen erdenklichen Spezialitäten; Cappuccino sogar ohne Verschieben der Tasse. Zehn Klassiker können direkt auf die Bezugstasten programmiert werden, das macht sie zum Star jeder Selbstbedienungszone. Das perfekte Resultat, die einfache Bedienung und Pflege sowie diverse Aufrüstungsmöglichkeiten werden Sie begeistern. JURA Gastro Vertriebs-GmbH, An der Zugspitze 1, D-82491 Grainau, Tel. 0882196673-0, Fax 0882196673-10, Internet: www.juragastroworld.de

IMPRESSA
if you love coffee