

# Ein Brotkonzept im Corporate Design

Das Café Bistro g\* bar setzt bei kleinen Gerichten auf eine ungewöhnliche Eigenkreation, denn ein bisschen anders als andere zu sein, dieses Ziel hat Claus Sadrawetz schon seit dem Start seiner „g\* bar“ im szenigen Münchner Glockenbachviertel im Blickfeld.

So bietet er in der kleinen Bistro-Café-Bar als Besonderheit beispielsweise 36 verschiedene Trinkschokoladen der italienischen Marke Eralca – von Nuss-, Makronen-, und Bananenschokolade, über die weiße Nougat- und Whisky-Creme bis hin zur beliebten Aztekenschokolade „Coatl“. Jetzt zeigt sich die Kreativität des Gastronoms zudem im Angebot für den kleinen Hunger zwischendurch – und zwar mit einem innovativen Brotkonzept.

## Brotstern in zwei Basis-Varianten

Ungewöhnlich ist schon die viele Mühe, die sich Sadrawetz machte, um einen wirklich individuellen Weg zu gehen, letztlich beeindruckt aber auch sein starkes Marken-Bewusstsein. Er hat nämlich den Stern aus seinem g\*-Logo kulinarisch umgesetzt, indem er einen Starnberger Bäcker für eine extra Brotkreation begeistern konnte. Jetzt gibt es den Brot-

stern in zwei Basis-Varianten – als Laugstern und als Fitness-Version aus Vollkornmehl mit vielen Körnchen. Und diese Brote, quasi im Corporate Design, werden den Gästen nicht nur zu den vier Frühstücksangeboten – mit Marmelade, Schinken, Mozzarella – offeriert, sondern während des ganzen Tages, mittags und bis in die Nacht. Als kleiner leckerer Snack mit sechs verschiedenen Brotaufstrichen auf Quark- oder Frischkäsebasis: dem herzhaften „DeliSpread Tomate“ und dem etwas süßlichen „Ananas-Jalapeno“, „Spread Gemüse“ für Vegetarier, dem leicht scharfen „Peppersweetfrischkäse“, der leckeren „Patè di Tono“ sowie dem Lachsfrischkäse. Für alle, die sich schwer entscheiden können, gibt es zudem einen „Sternfänger“, bei dem gleich alle sechs verschiedenen Aufstriche appetitlich präsentiert auf den Tisch kommen. Per Tafel angezeigt, können die Gäste auch den „DelightSpread pro Woche“ wählen.



Das Brot wurde individuell auf das Logo der g\*bar gut abgestimmt. Sechs verschiedene Aufstriche sind im Angebot. Foto: Gabler

## Kontakt:

► g\* Café-Bar  
Thalkirchner Str. 11  
80337 München  
Tel. (089) 23231898  
www.g-cafe.de

Claus Sadrawetz, der außerdem das Wirtshaus zum Isartal führt, und früher die warmen Gerichte immer von dort aus der Miniküche in der g\*bar anlieferte, erfährt mit dem neuen Konzept eine un-

Anzeige

**JACOBI DECOR**  
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Wollen Sie das Besondere suchen!!!  
Auch zur Konfirmation!

Fordern Sie unseren neuen Katalog an!

Telefon : 02203-966310 E-Mail : info@jacobi-decor.de  
Fax : 02203-96631-30 Internet : www.jacobi-decor.de

glaublich positive Resonanz. „Man muss sich eine Nische suchen“, sagt er, „und ich wollte bewusst mal etwas bieten, das ein wenig zur bodenständig deutschen Küche zurückkehrt. Belegtes Brot in all seinen Varianten ist mittlerweile ein immer beliebter werdender Contrapunkt zu den Offerten der Griechen und Türken hier überall in der Nähe.“ Die Idee kommt wirklich gut an. Und es zeigt sich, dass auch mit bodenständigen Produkten, wenn sie auf pfiffige Weise präsentiert und ideenreich vermarktet werden, Punkte bei den Kunden gemacht werden können und man sich als Marke etablieren kann. In kurzer Zeit sind die Brotsterne den ganzen Tag über zu einem beliebten Snack in der g\*bar geworden, auch viele Schüler kommen und nehmen sich die Brotsterne mit. „Hol Dir ein Stück vom Stern“ heißt es auf der Karte – viele folgen dieser Aufforderung bereits.

Karin Gabler