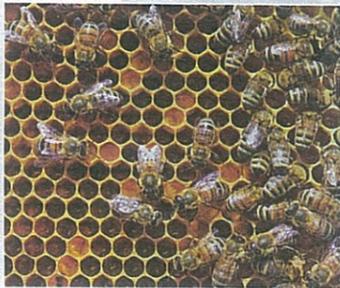




**FRANKFURT.** Noch in diesem Jahr will der Immobilienentwickler Vivico den Bauantrag für das Skyline Plaza im Europa-Viertel stellen. Knackpunkt ist noch das Kongresszentrum als Bestandteil des Großprojekts, für das es bislang keinen Betreiber gibt. Eine Lamellen-Fassade soll die Masse des Gebäudes kaschieren, auf dessen Dach ein mehr als 1 Hektar großer Park mit ganzjährig nutzbarer Gastronomie entstehen soll.

**FRANKFURT.** Mitte September öffnet MoschMosch einen zweiten Betrieb am Frankfurter Flughafen. Im Terminal 1 wird es die übliche Auswahl an Ramen, Sake und Wokgemüse geben. Die neue Airport-Filiale soll trotz der Größe von 90 Quadratmetern zum kleinsten, aber zweitstärksten Restaurant werden.

**FRANKFURT.** Das Hotelzimmer 6.6 im Goldman 25hours Hotel ist schon von Anfang an den Bienen und dem süßen Gold gewidmet.



Seit vergangem Jahr ist auf dem Gebäude ein Bienenstand mit vier Völkern heimisch. Seither stammt der Honig auf dem neuen Frühstücksbuffet „aus eigener Produktion“ und kann als Souvenir an der Rezeption gekauft werden.

**KÖNIGSTEIN.** Zu „Bildung und Kulinarik“ lädt die Villa Rothschild ein. Zuerst liest der Journalist Stefan Aust aus seinem Werk „Deutschland, Deutschland – Expedition in die Wendezeit“, anschließend kocht Sternekoch Christoph Rainer ein 3-Gänge-Menü für 98 Euro pro Person. Die Gäste können auch übernachten, das nennt sich dann „Literatur-Arrangement“ und enthält zwei Übernachtungen, Frühstück und das Aust-Dinner.

**OBERSSEL.** Das Mövenpick Oberursel hat mit Thomas Buschhoff einen neuen Küchenchef. Ab 2011 will er die Speisekarte erweitern. Außer den klassischen sollen exotische Gerichte hinzukommen. Außerdem plant Buschhoff ein 5-Gänge-Schoko- oder Essig-Menü und er will mit Blüten kochen. Die Bar wird zum Orschel-Eck, in dem regionale Küche wie Handkäs oder Strammer Max serviert wird.

**REICHELHEIM.** Armin Treusch, Wirt des Schwanen in Reichelsheim, hat „Das Odenwald-Kochbuch“ mit mehr als 150 Rezepten vorgelegt. Es sind zum großen Teil eigene aber auch viele Rezepte aus anderen Odenwald-Gasthäusern. Wichtige Erzeugnisse des Odenwaldes werden vorgestellt und ihre Besonderheiten erläutert. Darüber hinaus ist das Buch mit 330 Bildern illustriert und porträtiert Landschaft und Geschichte. Es ist für 19,90 Euro im Buchhandel erhältlich. *bg*

► **Nordrhein-Westfalen**

# Mit Roy auf Hochtour(en)

Marketing per Gaumenkitzel: Immobilienmakler macht englischen Doppeldecker-Bus zum rollenden Event-Restaurant

**BIELFELD.** Roy wohnt noch kein Jahr in Bielfeld und trotzdem kennen ihn schon viele Bürger. Kein Wunder: 8,40 Meter lang, vier Meter hoch, knallrot – da fällt man auf. Besonders begeistert von Roy sind die Freunde des guten Geschmacks, denn der Doppeldecker-Bus ist ein Event-Restaurant mit exquisiten Speisen.

Benannt ist der Bus nach seinem alten Besitzer, einem Sammler. Nach Bielfeld gekommen ist Bus Roy dank Mark Straßberger. Der Immobilienmakler führt eine der größten Maklerfirmen in Ostwestfalen – und macht sich in dieser Funktion auch Gedanken über den Marketingetat. Werbung auf vorbeiziehenden Linienbussen? „Das ist auf die Dauer so teuer, da kann ich ja gleich einen eigenen Bus kaufen“, dachte er sich. Einen eigenen Bus? Warum eigentlich nicht. Aber bitteschön einen mit Stil.

Bei der anschließenden Internet-Recherche stieß er auf ihn, Roy. Ein „AEC Renown“, Baujahr 1964, 30 Jahre auf den Straßen Oxfords unterwegs. Straßberger sah die Chance, Marketing mit seiner Leidenschaft für gutes Essen zu verknüpfen und griff im Herbst 2009 zu. Er kaufte den Bus und baute ihn zum Mini-Restaurant um. Für insgesamt 140.000 Euro.

### Originale Details

Heute gibt es unten eine Küche mit Herd, Kühlschrank, Zapfanlage und Spülbecken sowie einen Barbereich mit zwei Sitzbänken für sechs Gäste. Oben bieten drei Tische Platz für zwölf Gäste. Das verbaute Teakholz entspricht dem Standard auf Luxus-



Von Oxford nach Bielfeld: Mark Straßberger hat einen englischen Linienbus zum Mini-Restaurant mit Zebra-Look-Kissen und LED-Lichtanlage umgestaltet. Foto: Alexander Schmolke

yachten, ein Generator sorgt für Strom, LED-Lichtanlage und Lautsprecher sind hochmodern. „Um alles unterzubringen, mussten wir zaubern“, berichtet Straßberger. Der Kühler für den Generator befindet sich zum Beispiel unter den Bar-Bänken. „Was im Original erhalten werden konnte, haben wir bewahrt“, so Straßberger. Etwa das „No smoking allowed“-Schild oder die Wendeltreppe nach oben. Und aus dem Kennzeichen 342 TJO, mit dem Roy einst durch Oxford gefahren ist, ist in Bielfeld BI-TJ-342 geworden.

Das Basispaket für einen Tag mit Roy enthält die Bus-Pauschalmiete für

990 Euro plus eine Fahrer-Pauschale von 200 Euro und die Endreinigung für 100 Euro. Zum Einsatz kam Roy, das rollende Restaurant, bisher auf Bielfelder Stadtfesten. Straßberger und sein Koch Nico Vorreyer legten dabei Wert auf hochwertigste Speisen. Von Sylt ließen sie Gallowayfleisch kommen, den Schinken für die Tapas aus Spanien, die Garnelen von der einzigen deutschen Garnelen-Farm in Afdinghausen. Dazu gab es edle Weine. Die Gäste waren begeistert.

### Geschmack beweisen

Wenn es ihm in erster Linie um Marketing geht: Warum muss es so hochklassiges Essen sein? Ein alter Doppeldecker-Bus als Restaurant reicht doch, um die Leute anzulocken... „Nein, Spitzenessen ist extrem wichtig“, sagt Straßberger. Als Maklerfirma sei seine Immobilien GmbH ein Dienstleister, der über klassische Werbung nur Augen und vielleicht Ohren der Kunden erreichen könne.

„Ich möchte aber nun auch geschmacklich zeigen, wer wir sind und was wir können.“ Und das sei im über-

tragenen Sinne nicht Currywurst und Pommes, sondern Sylter Gallowayfleisch. „Essen ist mehr als der Weg, um satt zu werden“, findet Mark Straßberger. „Essen kann auch viel über einen Menschen oder in diesem Fall ein Unternehmen aussagen.“

Alexander Schmolke

### Drei Fragen an

## Mark Straßberger



Mark Straßberger (36) betreibt ein Event-Restaurant im Doppeldecker-Bus

Foto: Alexander Schmolke

### 1. Herr Straßberger, lohnt sich der Bus aus Marketingsicht?

Die ersten Erfahrungen sind positiv. Von zwölf Gästen, die bei uns essen, hat mich mindestens einer auf unser eigentliches Geschäftsfeld, den Immobilienhandel, angesprochen. Das ist in unserer Branche eine sehr gute Quote.

### 2. Verdienen Sie mit dem Bus auch „gastronomisches Geld“?

Nein! Schließlich haben wir keine Konzession und können keinen regelmäßigen Restaurantbetrieb aufbauen, sondern treten nur bei Festen auf. Der Wareneinsatz bei den Events ist sehr hoch: Wir kaufen zum Beispiel 20 Garnelen für 30 Euro ein, da bleibt wenig Spielraum für eine vernünftige Marge. Und wir bezahlen bei großen Veranstaltungen zwei Köche und zwei Servicekräfte. Beim reinen Gastronomiebetrieb sind wir daher mit plus minus null gut bedient.

### 3. Also ist der Bus ein Zuschussgeschäft?

Nicht unbedingt. Man kann den Bus auch mieten, für den Hochzeitsantrag ebenso wie für die Firmenfeier. Dieses Angebot wollen wir noch stärker publik machen, etwa über die neue Homepage Royontour.de. Finden sich genügend Liebhaber, kann bei Mietkosten von 1000 Euro die Investitionssumme langfristig sogar wieder eingespielt werden. Dann würden wir Marketing zum Nulltarif machen.

Die Fragen stellte Alexander Schmolke

### Roy on Tour

- **Besitzer:** Mark Straßberger/ Straßberger Immobilien GmbH
- **Restauranttyp:** Event-Restaurant
- **Plätze:** 12
- **Preise (Hauptgericht):** rund 35 Euro
- **Durchschnittsbö:** 70 Euro
- **Mitarbeiter:** 4 bei öffentlichen Veranstaltungen, 2 bei privaten
- **Kontakt:** Oberrstraße 5 33602 Bielfeld Tel. 0521 950150 www.royontour.de

► **Hessen**

## Großauftritt beim Apfelweinfestival

Peter Häfner übernimmt Vorsitz der Frankfurter Apfelweinwirte / Vermarktung stärken

**FRANKFURT.** Die Vereinigung der Apfelweinwirte Frankfurt am Main und Umgebung hat einen neuen Vorsitzenden: Gastwirt Peter Häfner, Inhaber des Sossenheimer Gasthauses zum Löwen, tritt die Nachfolge von Torsten Dornberger, Apfelweinlokal Zur Schönen Müllerin, an.

Häfner versteht Tradition nicht „als das Bewahren der Glut, sondern als die Weitergabe eines Feuers“. Die knapp 20 Mitglieder der Vereinigung böten „ein unverwechselbares Produkt, gepaart mit deutscher Küche“. Das will Häfner künftig wieder verstärkt in den Mittelpunkt rücken unter der modernen Formel: „Authentisches Ambiente mit zeitgemäßem Angebot“, so Häfner.

Für die Mitglieder will der Sossenheimer Gastwirt einen Mehrwert schaffen, Einkaufsvorteile und ein attraktives Seminarangebot. Die Bandbreite der Vermarktung für einen Gastro-Betrieb beweist der neue Vorsitzende mit seinem Löwen. Er hat sich auf allen Kanälen vernetzt, von Twitter bis Facebook sind der Sossenheimer Löwe und sein Wirt präsent.

Einen Großauftritt plant die Vereinigung im kommenden Sommer, wenn die Schoppenwirte, der Verband der Apfelweinhersteller und die städtische Tourismus + Congress GmbH vom 13. bis 22. August 2011 erstmals



Peter Häfner: Das Frankfurter Kulturgetränk populärer machen. Foto: Restaurant

ein Apfelweinfestival auf dem Rossmarkt ausrichten. Häfner hat noch mehr Ideen, um das Frankfurter Nationalgetränk und die Gastlichkeit drumherum populärer zu machen. So denkt er über eine Apfelwein-Gastro-Tour durch Frankfurt nach, mit Schoppenfesten an vielen Orten.

Zum Stellvertreter Häfners wurde Thomas Metzmaker von der Apfelweinwirtschaft Zum Lahmen Esel gewählt, Schriftführer ist Uwe Vollmershausen von Apfelwein Föhl in Neu-Isenburg.

Die Vereinigung der Apfelweinwirte wurde 1919 gegründet, kurz nach dem Ende des 1. Weltkrieges. Der Verein bezweckt, die Interessen der Apfelweinwirte, mit und ohne eigene Kelterei, zu fördern und zu schützen. Nach wie vor sollte an der Tradition festgehalten werden, „Frankfurter Apfelwein“ oder „Hessischen Apfelwein“ entsprechend den Begriffsbestimmungen selbst zu keltern oder entsprechenden Apfelwein zu beziehen. Der Ausschank sollte aus dem Bembel erfolgen. *bg*

► [www.apfelweinwirte.de](http://www.apfelweinwirte.de)