



Bereits von außen ein absoluter Eyecatcher: das neue Café-Restaurant „X'AVERS“ im Kurpark Bad Füssing. Fotos: Koll/X'AVERS

Unabhängig, akribisch & trendig

Endlich geöffnet: Am 21. Mai konnte das „X'AVERS“ in Bad Füssing erstmals Gäste empfangen, wenn auch nur im Gastgarten. Seit Wochen hatte die Betreiberfamilie Zeiler auf den Startschuss gewartet. So richtig geht das Konzept aber erst auf, seit das Lokal auch seine Innenräume öffnen konnte und der Duft von frisch gebackenem Bauernbrot die Gäste empfängt. Seitdem lockt das gesamte Sortiment an hausgemachten Kuchen & Torten, knackigen Salaten, köstlichen Brotzeiten & Suppen und vieles mehr die Besucher in Scharen an. Das neue Café-Restaurant im Kurpark Bad Füssing dürfte schnell zu einem Hotspot werden.

„Unsere zentrale Konzeptidee

ist, dass die Gäste absolute Frische & Regionalität mit allen Sinnen genießen können“, so die Pächterfamilie Zeiler. Dass sie wissen, wie man Emotionen und Begeisterung weckt, haben die beiden Geschäftsführer Helmut (Vater) und Oliver Zeiler (Sohn) längst bewiesen. Sie führen ein großes Catering-Unternehmen und betreiben mit dem Loksuppen in Simbach eines der führenden Veranstaltungszentren in Niederbayern.

Bei der Gestaltung und Umsetzung des Konzepts für ihr neues SB-Café-Restaurant hat die Familie Zeiler die **Fa. Koll Gastro Konzept** mit ins Boot geholt. „Zu unseren Aufgaben gehörten die Entwurfsplanung inkl. 3D-Visualisierung, das Erstellen des Funktionskon-

zepts (Raumnutzung, Wegeführung etc.), der Ausführungspläne und Materialbemusterung sowie schließlich die Ausschreibung für Inneneinrichtung und Beleuchtung“, erläutert Herbert Koll. „Dabei ist u. a. Wert auf unterschiedlich gestaltete Bereiche im Hauptraum gelegt worden und auf transparente Raumtrennelemente, die Intimität und Gemütlichkeit schaffen.“

Viele originelle Ideen wirken zusammen, damit sich die Gäste wohlfühlen. Ein starker regionaler Bezug wird allein schon durch Fotos und Bilder aus der Region geschaffen. Das Element Wasser, das zentral ist für den Kurort Bad Füssing, wird mit einem Wasserfall auf der Empore in Szene gesetzt. Die

Transparente Raumtrennelemente schaffen Intimität und Gemütlichkeit.

kräftigen Farben der Bezugstoffe füllen die Räumlichkeiten mit Energie. Ein Eyecatcher ist das Effektfeuer im zentralen Raumtrenn-Regal. Große, runde Beleuchtungs-Skulpturen spielen geschickt mit der Raumhöhe. Ein ausgeklügeltes Lichtkonzept passt sich der Lichtstimmung des Tagesablaufs an. Keine Frage: Im „X'AVERS“ wird (fast) nichts dem Zufall überlassen.

Auch in Corona-Zeiten ist der Berater, Konzeptentwickler, Ambiente-Profi und akribische Planer Herbert Koll ein gefragter Mann in Bayern. Neben dem X'AVERS standen in den vergangenen Monaten u. a. das Apostelbräu der Privatbrauerei Rudi Hirz in Hauzenberg (Eröffnung im Herbst), das junge Wirtshaus „Zum Schwarzen Adler“ in Isny, das in diesen Ta-



Ein ausgeklügeltes Lichtkonzept trägt zum Wohlbefinden der Gäste bei.



Für das Restaurant La Bohème in München plant die Fa. Koll Gastro Konzept gerade eine multifunktionale Weinbar.

gen öffnet, und das Kinocenter Citydom in Straubing (Neugestaltung Eingangsbereich, Lounge, Concession) auf seiner Agenda.

„Bei all diesen Projekten steht das gastronomische Gesamtkonzept im Vordergrund, nicht einfach nur die Einrichtung“, so Herbert Koll. „Die Zielsetzung ist eine klare Positionierung am Markt mit möglichst hohen Alleinstellungsmerkmalen.“

Das trifft auch auf das „La Bohème“ in München/Schwabing zu. Das trendig-urbane Restaurant mit dem Schwerpunkt Steak ist bekannt für seine originellen „Sharing“-Angebote (z. B. „1.000g-Steak zum Teilen!) und für ein sagenhaftes Getränkeangebot (u. a. 200 (!) Positionen auf der Weinkarte).

Inhaber und Betreiber Michael Urban will sein Lokal heuer um eine multifunktionale Weinbar, die gleichzeitig als Veranstaltungs-Location dienen soll, erweitern. „Seine Zielsetzung und sein Auftrag lautet: Maximale Flexibilität bei der Gestaltung/Einrichtung, um den Raum für unterschiedliche Anlässe optimal adaptieren zu können“, berichtet Herbert Koll. „Dabei werden z. B. auch Elemente aus der Bühnentechnik zum Einsatz kommen.“

Warum die Fa. Koll solch ein gefragter Partner der Gastronomie ist, liegt nicht zuletzt an ihrer Unabhängigkeit von der „Hardware“ (= Einrichtung). „Wir leben nicht vom Verkauf der Einrichtung bzw. der Möblierung“, erklärt Herbert Koll. „Das ermöglicht uns, noch stärker im Interesse unserer Kunden zu denken bzw. zu handeln. So haben wir z. B. kein Problem damit, Elemente aus dem Bestand, die funktionell (und optisch) noch in Ordnung sind, bei der Neugestaltung zu integrieren (Thema Nachhaltigkeit!),

um das Investitionsbudget nicht unnötig in die Höhe zu treiben.“

Stichwort Regionalität: Auch Partner aus der Region können die Gastronomen so jederzeit einbinden. Dazu Herbert Koll: „Handwerker aus der jeweiligen Region des Kunden sind für uns als Konzeptentwickler und Planer keine Konkurrenten, sondern willkommene Partner, die wir gerne bei der Ausschreibung zur Angebotslegung einladen.“

Als weitere Stärken seines Unternehmens nennt Herbert Koll:

- Ganzheitlicher Ansatz: Inneneinrichtung ist nicht Selbstzweck, sondern einer von mehreren Bestandteilen eines gastronomischen Konzepts.

- Über den Tellerrand hinaus denken: Unsere Planung beschränkt sich nicht auf die Gasträume. Bereits beim Grundriss-/ Funktionskonzept haben wir das gesamte Objekt im Fokus. Dabei geht es u. a. um die Optimierung der Raumnutzung im ganzen Gebäude, die logistischen Abläufe, die Wegeführung für die Gäste u. v. m.

- Trendscouting: Das permanente Aufspüren neuer Entwicklungen am Markt (auch überregional und in anderen Branchen) hat sich mittlerweile in unseren Genen fest verankert. Und natürlich freuen wir uns darauf, wenn Trendturen wieder physisch möglich sind. Sein Rat an die Gastro-Unternehmer? „Nicht den Mut verlieren. Das Bedürfnis nach Kontakten, aber auch die Wertschätzung von hochwertigen Lebensmitteln und deren Zubereitung ist gestiegen. Davon wird die Gastronomie profitieren. Jetzt wäre doch ein guter Zeitpunkt, um endlich die Preise für Speisen und Getränke auf ein angemessenes Niveau anzuheben“, so Herbert Koll.

Vor vorschnellen, unüberlegten Investitionsentscheidungen, nur um vielleicht eine aktuelle Förderung nicht verfallen zu lassen, rät Herbert Koll dagegen ab: „Mit einer guten Planung und Vorbereitung kommt man wesentlich besser ans Ziel und spart erfahrungsgemäß auch noch viel Geld.“