



Bierstube Gaudeamus: Leuchtendes Blau und blanke Tische sorgen für Stimmung

Was tun, wenn in einer Cocktail-Bar fast nur Bier getrunken wird? Ganz einfach: Man macht daraus eine Bierkneipe.

EIN GEHEIMNIS ist das längst nicht mehr: Geschäftsreisende und Touristen sehnen sich nach einem anstrengenden Tag nach einem kühlen, frischen Bier. Und liegt ihr Hotel wie das Holiday Inn Crowne Plaza in Heidelberg so nah an der Fußgängerzone mit ihren vielfältigen Kneipen, dann werden sie eben dorthin ziehen. So dachten zumindest Direktion und F+B-Management des Hotels noch vor sechs Jahren und installierten quasi als Gegenpol in ihrem Haus eine Cocktail-Bar. Doch falsch gedacht: Auch in der Hotelbar tranken die Gäste fast ausschließlich Bier: Den Getränkeumsatz der Cocktail-Bar bestritt der Teutonentrunk zu 70 Prozent.

Was es kostet

Biere vom Faß:
 König Pilsener 0,3 l DM 3,80
 Palmbräu 0,3 l DM 3,80
 Stauder Pils 0,3 l DM 3,80
 Valentins
 Weizenbier 0,3 l DM 3,80

Bierspezialitäten aus der Flasche:
 Kölsch, Jever Pilsener, Berliner Weiße, Beck's Pilsener, Warsteiner Pilsener, Diebels Alt je 0,33 l zu DM 4,50

Speisen:
 Pilsener Würstchen mit Bauernbrot DM 8,00
 Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Bratensauce und Jas DM 23,00
 Gäuburger Mäusch im Suppenopf mit oberschwäbischer Baguette DM 6,00

Direktor Bernd Niemeier faßte schließlich den Entschluß: Die Bar wird Bier- und Weinstube. Das P.L.A. Planungsbüro für Hotelinnenarchitektur in München erhielt schließlich den Auftrag, die Cocktailbar in eine Bier- und Weinstube umzugestalten, die sich auch als Alternative zum Hotelrestaurant anbietet. Sie sollte dem internationalen Gast ein wenig Heidelberger Tradition bieten, ohne einen krassen Gegensatz zur Hotelatmosphäre zu schaffen.

Das Innenarchitektur-Team fand in der Bar ein elegantes und hochwertiges kirschfarbenes Paneel vor, das mit einer Strichlacktechnik und blauer Farbe dem rustikaleren Look des neuen Lokals angepaßt wurde. Die typischen Kneipenelemente wie bleiverglaste Thekenabhangung und unbehandelte Tischplatten aus vier Zentimeter starkem Ahorn erinnern an die typische Bierstube. Der rustikale Parkettboden aus amerikanischer Eiche ist extrem strapazierfähig. Dekorationen aus Hopfen, Gerste, Kupfer und Steingut sowie alte handcolorierte Stiche schmücken die weißen Wände. Abgerundet wird die Atmosphäre durch die besonders geschmackvoll zusammengestellten Bezugs- und Dekorations-

Freude in Heidelberg



Vorher: Hotelbar im Holiday Inn Crowne Plaza Heidelberg

stoffe sowie durch die passende Beleuchtung. Dimmbare Lampen in Form massiver Schmiedekunst werden mit opalisiertem Glas kombiniert und garantieren so zu jeder Tages- und Nachtzeit das richtige Licht. Eine weitere Besonderheit der Stube: Sie hat einen großen Stammtisch und besondere Bierkrüge für Stammgäste.

F+B-Manager Carsten Reiher beziffert die Kosten für die Umgestaltung der Bar mit rund 260.000 Mark. Die Bier- und Weinstube erhielt den Namen „Gaudeamus igitur“ (Freuen wir uns also) - die ersten beiden Worte des alten Studentenliedes, das besonders eng mit der Geschichte Heidelbergs verbunden ist. Eröffnet hat das

sind etwas preiswerter als in der Cocktail-Bar, dennoch verspricht man sich nach Aussagen von Bankettleiter Volker Windhöfel mit dem Gaudeamus eine Umsatzsteigerung im Getränkebereich von etwa sechs Prozent. Vier Mitarbeiter arbeiten im Service des Gaudeamus igitur, die Küche wird von der Hotelküche aus bedient. Probleme mit den Bar-Keepern gab es, so Windhöfel, überhaupt nicht. Sie arbeiten lieber in der neuen Bierstube als in der Bar: „Es ist doch für einen Barkeeper viel unangenehmer, in einer Cocktail-Bar immer Bier zu zapfen, als das gleich in einer Bierstube zu tun. Außerdem werden auch heute noch auf Wunsch Cocktails gemixt. Was einen guten Barkeeper auszeichnet, nämlich der Umgang mit den Gästen, läßt sich in der Atmosphäre der Bierstube ohnehin viel besser umsetzen,“ meint Windhöfel. Das Gaudeamus igitur ist täglich von 11.30 Uhr bis 1.00 Uhr, Samstags und Sonntags ab 15.00 Uhr geöffnet. Schon heute zeigt sich, daß das Lokal verstärkt von Geschäftsleuten aus der Umgebung zum Mittagessen oder nach dem Büro frequentiert wird. Alles deutet darauf hin, daß sich das Hotel mit seinem Gaudeamus igitur auch selbst eine Freude gemacht hat.

Susanne Stauff

Wie es ist

Gaudeamus igitur
 Holiday Inn Crowne Plaza
 Kurfürsten Anlage 1
 69115 Heidelberg

Plätze: 45

Innenarchitektur: P.L.A. Planungsbüro für Hotelinnenarchitektur
 Stühle/Tische/Bänke: Falcon International

Beleuchtung: Robers-Leuchten-Kunstschmiede; Terzani

Stoffe: NinaCampbell; Decortex

Parkett: Timeless

Vorhangsstangen: Indeko

Kühltechnik: Friedrich Wolf GmbH

Ausführung: Furola Chr. Funke GmbH

Dekoration: Roland Dekorationen