

Vorwort

Von Amtsschimmel & Trittbrettfahrern!

Liebe Wirtin, lieber Wirt!

Neues Jahr, alter Ärger mit vorwitzigen Bürohengsten! Zu den Leidtragenden gehört aktuell eine boomende Brauerei in einer großen bayerischen Stadt, die auf ihrem Betriebsgelände noch ein Eckerl für einen kleinen Stehauusschank gefunden hat.

Bei der Genehmigung zeigte sich das Ordnungsamt un-nachgiebig. Da müssen aber fünf Pkw-Stellplätze ausgewiesen werden und dürfen auch nicht abgelöst werden, Punktum! Ob sich der verantwortliche Bürokrat jemals Gedanken gemacht hat, was beim Stehauusschank einer Brauerei so getrunken wird: ein Glas Wasser? Tee? Und zur Feier des Tages ein Alkoholfreies?

Willy Faber
– Herausgeber –
faber@gastronomie-report.de

Ist doch klar, dass da Bier frisch vom Fass getrunken wird! Für den Stehauusschank in einer Brauerei Parkplätze zu fordern, geht über einen Schildbürgerstreich weit hinaus. Das ist ja fast schon gemeingefährlich, die Gäste des Stehauusschanks zur Anfahrt mit dem eigenen Auto zu ermuntern!

Nächstes aktuelles Beispiel: Der pffiffige Wirt einer neuen Weinbar wollte vor sein Lokal begrünte Großschirme aufstellen. Sieht gut aus, schafft eine Verbindung zum Wein und hätte mitten in der be-

treffenden bayerischen Großstadt zur Luftverbesserung beigetragen. Dagegen kann doch kein Mensch Einwände haben?

Aber das Ordnungsamt sehr wohl. Begründer Schirm? „Geht ned, passt ned und überhaupt: Rund um Dein Lokal gibt's eh' schon viel Grün“, so der zuständige Beamte sinngemäß. Aber einen 08/15-Schirm mit Tabakwer-

vorgestern aus den Amtsstuben und Ordnungsämtern vertrieben wird“. Da herrscht wirklich akuter Renovierungsbedarf!

Wir sind schon sehr gespannt, was Ihr auf der HOGA Nürnberg für schöne Geschichten auf Lager habt und wie bei Euch der Amtsschimmel hirnlos wiehert. **Als Einzelkämpfer droht Euch die Willkür der Behörden.**



Was zum Lachen gefällig? Dann führt Euch die Geschichte auf der letzten Seite zu Gemüte. Viel Vergnügen!

bung darf der Wirt natürlich jederzeit aufstellen – da hat das Ordnungsamt keine Bedenken!

Eigentlich müsste man ja lachen über so viel Borniertheit, wenn's nicht so traurig, so geschäftsschädigend für die Wirte wäre. **Wer mit kreativen Ideen aus dem Raster fällt, wird mit Schikanen und Auflagen überhäuft. Es wird höchste Zeit, dass der „Mief von**

Aber gemeinsam können wir Druck nach oben machen! Ihr seid jedenfalls alle ganz herzlich eingeladen zu einem Besuch an unseren Messestand (Halle 4, Stand D90) mit der Präsentation der aktuellen Auflage unseres weltweit einzigartigen Wettbewerbs „Restaurant der Zukunft“ (alle Infos dazu ab Seite 3)! Die klare Botschaft hinter den visionären Modellen ist: Regionalität in neuen Dimensionen!

Das Thema Regionalität begegnet einem inzwischen ja auf Schritt und Tritt. Am Münchner Ortsrand öffnet gerade ein großer Discounter, der auf Monsterplakaten mit „Regionalität“ für sich wirbt.

Lasst Euch von diesen Trittbrettfahrern nicht die Butter vom Brot nehmen: Es gilt, rechtzeitig und unmissverständlich Pflöcke einzuschlagen: **Wir, die bayerischen Wirtinnen und Wirte, sind die wahren Experten in Sachen regionaler Genuss!** Die HOGA Nürnberg vom 15. bis 17. Januar ist die perfekte Gelegenheit, gerade mit handwerklich arbeitenden regionalen Anbietern ins Gespräch zu kommen – beim Wein, beim Bier, beim gesamten Food & Beverage-Angebot. Nie war sie so wertvoll wie heute: Einen Besuch des Nürnberger Branchentreffs mit seinem einzigartigem Flair sollte sich kein bayerischer Gastronom entgehen lassen!

Und wer hat die Messe wieder so aufbereitet – mit einem 40 Seiten HOGA-Special, dass Ihr Euch bereits daheim optimal auf Euren Besuch vorbereiten könnt? Der Gastronomie-Report, Eure regionale Fachzeitschrift und Euer Sprachrohr seit 24 Jahren.

Wir sehen uns auf der HOGA!

Euer