

24 Stunden Gastlichkeit

Fachmagazin für moderne Gastronomiekonzepte rund um die Uhr

KAFFEE & CO.

**Brühend-heißer
Sommer**

BEST OF MARKET

**Die Besten von
heute und morgen**

RUND UM DIE UHR

Erfolgskonzepte



12:00 MÜNCHEN

Während das Produkt im Blauen Bock Produkt bleibt, gibt es im Innenraum des Münchner Restaurants einige Veränderungen zu sehen.

Der Blaue Bock folgt dem Credo: „Nimm gute und vor allem frische Zutaten und versuche, diese einfallsreich und trotzdem einfach umzusetzen.“ Damit sprechen Inhaber Stefan Grosse und Küchenchef Hans Jörg Bachmeier Menschen an, die in ungezwungener Atmosphäre gerne gut essen und trinken. Auf den Tisch kommen dementsprechend klassische Gerichte modern interpretiert – ohne den Bezug zum Ursprung zu verlieren. Dabei versuchen sie, so gut es geht saisonal und regional zu arbeiten: „Man muss die Kirche allerdings im Dorf lassen. Es ist leider bis jetzt noch keine Seezunge die Isar hoch geschwommen. Die Gäste mögen sie aber gerne. Bei uns soll deshalb das Produkt Produkt bleiben und nicht dekonstruiert oder verändert werden“, erklärt Hans Jörg Bachmeier. Die Auswahl der Produkte, die Art der Zubereitung und die kompromisslose Qualität macht er für den Erfolg des Restaurants verantwortlich. Aber auch die kontinuierliche Weiterentwicklung ist für ihn ein Aspekt, der 50 % der Gäste zu Stammgästen macht: „Wir haben über die Jahre hinweg das Vertrauen der Gäste nicht enttäuscht und sind uns selber treu geblieben.“

REIBUNGSLOSER ABLAUF

Um dem eigenen, aber auch dem Anspruch der Gäste weiterhin gerecht zu werden, war es nach 13 Jahren im Frühjahr 2017 an der Zeit, das an das Hotel angeschlossene Restaurant moderner und zeitgemäßer zu gestalten. Durch die Sanierung des Hotels war Stefan Grosse auf das Planungsbüro und Handwerksbetrieb Neumeier gestoßen. Das Unternehmen aus Holzkirchen hat sich mit der Planung und Realisierung von Gastronomie- und Hotelobjekten einen Namen gemacht. Im Fall des Blauen Bocks hieß das u. a.: neue Stoff- und Farbkonzepte, Neuanstrich der Wände und Decken, Neubezug der Polsterbank und Anfertigung von Polsterstühlen mit einem Mix aus verschiedenen Stoffen sowie passende Kissen und ein großer Vorhang als Raum-

QUALITÄT
KOMPROMISSLOSE



teiler. Auch für die Überarbeitung des Eichenparkettbodens und der Tische war das Unternehmen verantwortlich. In Kooperation mit Hubertus Prinz zu Hohenlohe wurde eine Auswahl seiner Fotoobjekte installiert. Stefan Grosse und Hans Jörg Bachmeier sind mit dem Ergebnis sehr zufrieden: „Mit Neumeier kommt alles aus einer Hand. Das erleichtert die Planung und Organisation deutlich. Der Ablauf verläuft reibungslos und ich kann mich darauf verlassen, dass in einem Zeitraum x alles fertig ist.“ So erfolgte die Umsetzung vor

KONZEPT

BLAUER BOCK – MÜNCHEN

- Inhaber: Stefan Grosse
- Sitzplätze: 70

Ort in nur fünf Tagen. Ein Pluspunkt, der auch die Gäste freut, denn sie mussten nur kurze Zeit auf das beliebte Restaurant am Viktualienmarkt verzichten. www.restaurant-blauerbock.de, www.neumeier.de

