

Trierischer Volksfreund 30.11.2006

Koch-Show im Culinarium

*Von unserem Redakteur CLEMENS BECKMANN*

**BERNKASTEL-KUES. Analog zu den Einzelhändlern will Daniel Schnödt auch den Gastronomen den Weg in die Zukunft zeigen. Und mit dem Culinarium steht etwas in Planung, dass der ganzen Stadt dienen soll.**

Peter Obeldobel ist bei der WMF Aktiengesellschaft für 185 Filialen zuständig. In diesen Geschäften werden in erster Linie hochwertiges Besteck und Kochgeschirr (Töpfe und Pfannen) angeboten. Dass dieser Mann auch zu einem Engagement in Bernkastel-Kues bereit ist, spricht für die Stadt.

Es geht dabei aber nicht um ein Geschäft normaler Prägung, sondern um das Culinarium, das im alten Bahnhof im Stadtteil Kues entstehen könnte (der TV berichtete). Zumindest bestehen entsprechende Pläne. Dafür gilt es, Händler, Handwerker und Gastronomen in ein Boot zu bekommen.

Unternehmensberater Daniel Schnödt, der in der Stadt bereits Einzelhändler beraten hat, soll gemeinsam mit der Entwicklungsagentur den Weg ebnen. Das ist aber nur ein Teil seiner Arbeit. Am Mittwochabend stellte er in der Akademie Kues interessierten Gastronomen Möglichkeiten vor, wie sie ihren Erfolg steigern können.

Zwölf von ihnen entschlossen sich sofort, ihre Betriebe einer zweistündigen Kurzberatung (Kosten 50 Euro) unterziehen zu lassen. Daraus könnte sich dann eine bis zu fünf Tage dauernde Konzeptberatung entwickeln, die entsprechend teuer ist, aber mit bis zu 50 Prozent gefördert werden kann.

Dies alles diene, so Schnödt, nicht dem Massenbetrieb sondern unterliege Qualitäts-Aspekten. "Die Leute sind bereit, für Qualität zu zahlen, wenn sie sie denn sehen", sagte er. Es gebe zwar auch viele Leute, die nur ihre Grundbedürfnisse befriedigen wollen oder können. Doch der Individualist fordere auch sein Recht und sei bereit, dafür zu zahlen.

Wie bereits in der jüngsten Stadtrats-Sitzung forderte Schnödt eine Vernetzung der Leistungsträger. "Es gibt noch zu viel Konfliktpotenzial in der Stadt", untermauerte Sandra Heckenberger (Entwicklungsagentur) die Forderung. Es ist ein offenes Geheimnis, dass es gerade zwischen den Gastronomen und den Einzelhändlern nicht immer zum Besten steht.

"Die Vernetzung fehlt noch", monierte auch Stefan Krebs, Vorsitzender des "Gastronomischen Spiegels". Er wünscht, dass alle Fäden bei der Entwicklungsagentur zusammenlaufen. Das sei zu leisten, sagte Sandra Heckenberger.

Zurück zum Culinarium: Es soll einem Trend Rechnung tragen, der durch die Kochshows im Fernsehen entstanden ist. Peter Obeldobel sieht in diesem Bereich, zum Beispiel mit Kochkursen, große Chancen. Bernkastel-Kues befinde sich in einer "tollen Situation". "Das ist ja ein Traum hier", sagte er mit Blick auf die Lage der Stadt.

Wie teuer der Umbau des Bahnhofes zu einem Culinarium ist, weiß Daniel Schnödt noch nicht. Es soll aber umgehend gehandelt werden. Wenn Leistungsträger und Investoren vorhanden seien, könne die Umsetzung 2008 abgeschlossen sein. Sechs Gastronomen bekundeten bereits Interesse.

Stadtbürgermeister Wolfgang Port wies auf den Zwang zur Qualität hin. Ansonsten drohe, wie in anderen Städten, "Entvölkerung, Billigware und Leerstand". Die Stadt habe sehr gute Voraussetzungen. "Wir müssen absolute Qualität fahren", forderte er. "Bis dahin dauert es aber einige Jahre", warb er um Geduld.