

**Hans Tschida**  
Nobelpreis in süß **12**

**„J5“**  
Gemischter Satz in New York **12**

**Christoph Bauer**  
Zweigelt-Vertikale **12**

# ÜGZ GASTRONOMIE



## Erfolgreiche Karussellfahrt

Als Disco und zugleich anspruchsvolles Speiserestaurant wurde das „Carrousel“ in Kirchberg am Walde zur gastronomischen Institution

Kann eine Disco gleichzeitig auch ein gutes Speiserestaurant sein? Sie kann, wie eines der bestbesuchten Lokale in Österreich seit mehr als 30 Jahren konsequent beweist: das Carrousel im niederösterreichischen Kirchberg am Walde.

Dreh- und Angelpunkt für diese Erfolgsgeschichte ist zweifellos der Unternehmer. Mit einer Ausbildung in In- und Ausland hat Karl Kaufmann sein Know-how in Küche und Service perfektioniert. Seit 1978 steht er nicht nur als Wirt mit acht Mitarbeitern und 12 Teilzeitkräften an den Wochenenden im Einsatz. Er ist wohl auch der einzige Discochef Österreichs, der seit 30 Jahren am Sonntag als Discjockey bei vollem Haus moderiert.

### VON 16 BIS 60

Ein Erfolgsgeheimnis des Gastronomiebetriebs ist die Positionierung, die Gäste verschiedener Altersgruppen gleichermaßen anspricht. Die etwa 500 m<sup>2</sup> große Disco, in der rund 400 Gäste Platz finden, verfügt über eine edle Einrichtung die an ein Karussell erinnert. An vier Tagen die Woche (Mittwoch und Freitag bis Sonntag) wird kommerzielle Tanzmusik der letzten 15 bis 20 Jahre ebenso gespielt wie neueste Hits – und das stets bei angenehmer Lautstärke. Durch die Publikumsmischung kann es vorkommen, dass Tango auf heiße Discosounds folgt und sich 60-Jährige neben 16-Jährigen auf der Tanzfläche befinden. Einmal im Monat gibt's eine größere Show, nebenbei auch immer wieder kleine Aktivitäten wie Karaoke etc. Eine perfekte Klimaanlage sorgt für



Im Carrousel gibt es Discoprogramm für alle Anlässe. Und auch das Restaurant greift Anlässe von Hochzeiten bis zu Kindertaufen mit kulinarischen Angeboten auf



saubere Luft. Eine voll computergesteuerte Schankanlage steuert den Ausschank – übrigens von ausschließlich bekannten Markengertränken. Zur Auswahl stehen auch fünf offene Biere und zwölf verschiedene offene Weine aus der Bouteille. Und seit Jahrzehnten werden haupt-

sächlich alkoholfreie Cocktails perfekt gemixt. „Aktionen wie zahl eins trink zwei stehen bei uns am Sonntag von 19–20 Uhr auf dem Programm. Jeden Mittwoch und von 23–24 Uhr gibt es auch eine Happy Hour“, erläutert der Discowirt. An einer Gästeschicht, die nur billig trinken wolle, sei er nicht interessiert. Als perfekt erweist sich im Carrousel auch die Verbindung von gepflegtem Essen im hauseigenen Restaurant und anschließendem Discobesuch. Im Restaurant haben 140 Personen Platz. Fünfmal im Jahr gibt es hier auch einen Galaabend mit einem meist achtgängigem Menü. Jeder Galaabend bietet auch eine Show.

Der Erfolg des gastronomischen Konzept spiegelt sich in zahlreichen Auszeichnungen wider: von Conrad Seidl's Bierführer, in der Endausscheidung beim Koch Oskar Bewerb oder als Preisträger beim „Jugend ok“-Wettbewerb.

### NACHFOLGER GESUCHT

Der Erfolg des Carrousel wurde im Vorjahr vom persönlichen Schicksal des Karl Kaufmann unterbrochen, der ernsthaft erkrankte. Mittlerweile hat er sich erfolgreich einer Behandlung unterzogen. Eine Weiterführung des Unternehmens wie bisher ist allerdings nicht möglich. Daher befindet er sich auf der Suche nach einem ambitionierten Gastro-Unternehmer, der das Erfolgskarussell weiter kreiseln lassen will (siehe auch Seite 14).

kof

Infos: [www.kk1.at](http://www.kk1.at)

## Salz in der Suppe

Vom Studium direkt in die Praxis – der Lehrgang für Gastro- und Kulinarikmanagement

Seit Start des akademischen Lehrgangs im vergangenen September wird bereits fieberhaft an vielversprechenden Projekten gearbeitet wie beispielsweise an der Neukonzipierung eines Hotelmarketingplans, der Erstellung eines Businessplans für die Eröffnung eines Wiener Kaffeehauses oder am Aufbau eines Vertriebsnetzes für Schokoladeprodukte. „Begleitend zu den Unterrichtsblöcken setzen alle Studierende ein individuelles Projekt für Arbeitgeber oder Betrieb um“, erläutert Michael Mair, Leiter des Lehrgangs und Leiter des Instituts für Tourismus-Management der FHWien-Studiengänge der Wirtschaftskammer Wien (WKW). Die Studierenden werden bei der Projektumsetzung von einem Team professioneller Lehrender unterstützt, allen voran die Firma Ronge & Partner, die als Kooperationspartner bei der Entwicklung des Lehrgangs mitwirkte. „Eine individuelle Betreuung ist uns wichtig, denn nur so können die Projekte erfolgreich ausgeführt werden“, weiß Manfred Ronge.

Der Lehrgang für Gastro- und Kulinarikmanagement startete heuer erstmalig mit zehn Studierenden. „Der Lehrgang vermittelt Management-Skills ideal, um unser Familienunternehmen erfolgreich weiter zu entwickeln“, gibt sich Lehrgangsteilnehmer Paul Kolarik, Geschäftsführer der Kolarik Frei-

Gastronomiedesign  
das aus dem Rahmen fällt

EVENT  
CONCEPT

Gesamtberatung  
Planung · Ausführung

8010 Graz, Tel. 0316/890 802  
Hotline: 0664/253 0664  
[www.event-concept.at](http://www.event-concept.at)

zeitbetriebe, begeistert. In zwei Semestern wird berufsbegleitend kompaktes Managementwissen für Praktiker vermittelt. Die Lehrveranstaltungen sind geblockt und finden einmal im Monat jeweils zweieinhalb Tage lang statt. Bislang wurden die Lehreinheiten strategisches Management, Marketing und Kommunikation, Projektmanagement sowie Businessplan und Gastrotechnologie abgehalten. Es folgen noch Produktmanagement, Public Relations und Human Resources.

### NEUSTART IM HERBST 2010

Der nächste Lehrgang startet im September 2010 und Bewerbungen werden ab sofort wieder entgegengenommen. Die Teilnehmerzahl ist jedoch auf 15 Personen begrenzt. Infoabende finden am 21. Jänner und am 26. April 2010 statt. Infos: Nadine Fauland, Tel.: 01/476 77 58-76, E-Mail: [nadine.fauland@fh-wien.ac.at](mailto:nadine.fauland@fh-wien.ac.at), [www.fh-wien.ac.at](http://www.fh-wien.ac.at)

## Die wichtigsten Basics

Diplomierter Gastronomiemanager – ein Lehrgang mit vielfältiger Anwendung

Am Wifi-Wien fand von November bis Dezember unter der Leitung von Josef Weidinger der in Wien zum 3. Mal angebotene Lehrgang zum diplomierten Gastronomiemanager statt. Insgesamt 16 interessierte Gastronomen im Alter von 21 bis 52 aus allen Managementebenen der Branche konnten hier neben Basics auch weitere wichtige Grundzüge des modernen Managements kennenlernen und in Arbeitsgruppen erarbeiten und diskutieren.

„Bevor ich mich in der Gastronomie selbstständig machen werde, ist dieser Kurs eine gute Basis, um mir entsprechende und notwendige Kenntnisse anzuzeigen“, meint etwa Nurit Megre über ihre Mo-



„Ideal für Personen, die aus der Praxis kommen, um den wirtschaftlichen Hintergrund theoretisch abzudecken. Kurz, prägnant und trotzdem umfangreich!“, urteilt Leyla-Elisabeth Rahbari, eine von 16 Lernhungrigen, die den aktuellen Lehrgang zum diplomierten Gastronomiemanager am Wifi-Wien absolvierten

Foto: Wifi

tivation zur Kursteilnahme. „Eine gute und fundierte Grundlage mit den wichtigsten Basics, die vermittelt werden, und darüber hinaus

bieten die übergebenen Unterlagen ein sehr gutes Nachschlagewerk“, stößt der ehemalige Hoteldirektor Werner Riedl ins selbe Horn.

Original Huth  
Original Budweiser

Original Budweiser Budvar genießt man am besten bei einem Original der Gastlichkeit. Österreichische Schmarlekin und Budweiser Budvar seit 2001: Huths Bierbeisl.

[www.budweiser.at](http://www.budweiser.at)