

URL: <http://www.ahgz.de/unternehmen/von-brauhauskueche-bis-zum-sternekoch,200012207212.html>

23.10.2013

AHGZ - Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung



Das Fachportal für Hotellerie und Gastronomie

Expansion

Von Brauhausküche bis zum Sternekoch

17. Oktober 2013
von Norbert Martens



Große Pläne mit dem Schloss: Einstein-Chef Kenan Tayhus

KOBLENZ. Vor einem knappen halben Jahr hat die Einstein-Gruppe die Bewirtschaftung des Kurfürstlichen Schlosses Koblenz übernommen. Die ortsansässige Multigastronomie mit sieben Betrieben setzte sich bei der Ausschreibung der Koblenz-Touristik durch.

Geschäftsführer Kenan Tayhus sieht vor allem die regionale Erfahrung, Größe und Flexibilität als ausschlaggebende Gründe für den Zuschlag. Mit seinen knapp 350 Mitarbeitern könne er ganz anders agieren als ein Unternehmen aus Frankfurt, dass seine Mitarbeiter dann noch über eine Zeitarbeitsfirma stellen müsse. Ein weiteres Argument sieht er in der kulinarischen Bandbreite seiner sieben Betriebe. „Von der Brauhausküche bis zum Sternekoch – wir können uns da ganz nach dem Budget und den Kundenwünschen richten.“

Familien- und Firmenfeiern im Visier

Das Geschäft im Schloss hängt vor allen an den Tagungen, Hochzeiten sowie den Betriebs- und Familienfeiern, die sich dort in prachtvollen Räumen veranstalten lassen. Er wolle den Umsatz verdreifachen, versprach Tayhus im Frühjahr, denn für

URL: <http://www.ahgz.de/unternehmen/von-brauhauskueche-bis-zum-sternekoch,200012207212.html>

23.10.2013

AHGZ - Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung



Das Fachportal für Hotellerie und Gastronomie

ihn ist das Potenzial des Schlosses längst nicht ausgeschöpft. Häufig sah er, wenn er am Wochenende abends am Schloss vorbeiging, kein Licht brennen. „Zu den besten Zeiten war dort nichts los, während in unseren Läden kein Platz mehr war und wir Anfragen absagen mussten“, so der Gastronom.

Auch sämtliche Firmen der Umgebung haben die Einsteinier angeschrieben und auf die Erweiterung des Repertoires hingewiesen. „Die Räume sind ideal für elegante Abendveranstaltungen, Präsentationen oder auch Tagungen“, so der Geschäftsführer. Weiterhin sieht Tayhus gute Kombinationen mit der neuen Rhein-Mosel-Halle, die seit Herbst 2004 ebenfalls von der Einstein-Gruppe bewirtschaftet wird. Dort könne die Tagung stattfinden und die Abendveranstaltung im Schloss – oder umgekehrt. Beides liegt nur wenige Fußminuten voneinander entfernt.

Weiterhin will Tayhus im Schloss eigene Events platzieren, wie Galas oder Bälle. Schon jetzt bringt er größere geschlossene Gesellschaften in den historischen Räumen unter, für die er sonst seine Restaurants schließen müsste. „Allein durch die Veranstaltungen, die wir mitgebracht haben, gibt es jetzt ganz andere Buchungszahlen im Schloss“, beschreibt Kenan Tayhus einen Teil der für ihn wichtigen Synergie-Effekte.

Ideal für Events wie Galas und Bälle

Ansprechpartner für das gesamte Angebot von Raumauswahl über Bestuhlung bis zu den Speisen ist Mona Behrendt, die im Hause Einstein für das Bankett- und Eventmanagement zuständig ist. Sie findet Bedürfnisse und Wünsche heraus und erstellt anhand dieser und des Budgets die Menüpläne. Meistens mit dem bekannten TV-Koch Thomas Jaumann, der die Küche im Restaurant Da Vinci leitet.

Zum Schloss gehört auch das Grand Café, das jetzt ebenfalls von der Einstein-Gruppe betrieben wird. Drinnen haben zirka 40 Leute Platz, draußen im malerischen Schlossgarten, direkt am Rhein, noch einmal knapp 200. Gerade in den Sommermonaten finden sich hier viele Tagesgäste und Touristen ein. Das Konzept und das Angebot wurden dabei vom Vorpächter größtenteils unverändert übernommen.