

GASTRO.CULTURE.NOW!
fizzzz®
07

BIERTRENDS

Das läuft von Bayreuth
bis Hamburg

**MANIFESTO
MARKET**

Ist Berlins Super-Foodhall
die neue Benchmark?

TEQUILA-BOOM

Volle Power
mit 100% Agave

THINK BIG!

ALEXANDER RECKNAGEL UND MAXIMILIAN GRADL, MÜNCHEN:
WIE DIE KONZEPTSTARKEN LOKALMATADORE HOTSPOTS FÜR JEDE TAGESZEIT SCHAFFEN.

DIE BETRIEBS-WIRTE

Wer Wirt wird, wird es schwer haben - und wer als Wirt etwas werden will, wird besser gleich Betriebswirt. So kann man den Ansatz zusammenfassen, mit dem **MAXIMILIAN GRADL** und **ALEXANDER RECKNAGEL** gleich eine ganze Handvoll an Gastronomie-Outlets in München managen.

Text: Paul Kern, Fotos: Jörg Mette

„Mein größtes Vorbild ist das Hofbräuhaus. Das sind die fähigsten Gastronomen überhaupt. Ein richtig großer Betrieb, es schmeckt immer gleich und immer perfekt“, bekennt Maximilian Gradl. „Und der perfekte Gastgeber ist in unseren Augen Fabrice Kieffer aus dem Les Deux in München“, fügt Alexander Recknagel an. Ein Großbetrieb mit mehreren Tausend Gästen pro Tag einerseits und der Maître eines kleinen, feinen Sterne-Restaurants mit französischer Haute Cuisine andererseits als Messlatte? Der Spagat zeigt vor allem eins: wie vielseitig anspruchsvoll die Branche geworden ist, in die sich Maximilian Gradl und Alexander Recknagel begeben haben, insbesondere im urbanen Raum.

Gemeinsam stehen die beiden mittlerweile neun ganz verschiedenen Gastronomie-Outlets in München vor. „Wir haben kein Stammhaus, sondern mehrere eigenständige Häuser. Aber das Herzog war unser erstes gemeinsames Projekt“, sagt Maximilian Gradl. Das „Herzog“ entspricht genau jener Kategorie, die auf Gastro-Deutsch immer mal wieder als „Restaurant-Bar“ bezeichnet wird: gut sortierte Spirituosen-Auswahl, Musik gerne etwas lauter aufgedreht, große Cocktailkarte und neoklassische Speisenauswahl à la carte von der Trüffel pasta bis zum veganen Bärlauch-Risotto. Daneben betreiben die beiden seit 2018 die „Ory-Bar“, die dem Mandarin Oriental als Hotelbar dient, aber auch locker als eigenständige Cocktailbar herhalten kann und ausgefeilte Cocktails in Perfektion mixt.

Im Februar 2019 kam die „Goldamsel“ dazu, eine Nachbarschaftsbar mit Cocktails und Hip-Hop-Musik. Im Juni folgte das „Ivy“ im Oberpollinger Kaufhaus, direkt neben dem „Herzog“. Die vegane Tagesbar ist neben einem marktgängigen Konzept

auch ein Herzensprojekt von Inhaber Maximilian Gradl, der sich selbst schon seit Jahren vegan ernährt. Nur wenig später, im August 2019, eröffnete das „Kubaschewski - Schampus und Schmarrn“, in dem Maximilian Gradl und Alexander Recknagel süße und salzige Kaiserschmarrn-Varianten mit Prestige-Champagner paaren.

RAUF AUFS DACH

Bis 2021 betrieb Maximilian Gradl zudem das „Café Vorhoelzer“ auf der Dachterrasse der Technischen Universität. 2022 konnten sie die Fläche auf dem Dach des Deutschen Museums übernehmen und dort die „Frau im Mond“ eröffnen. Der Museumsbetrieb lockt völlig unterschiedliche Gäste vom Rentner bis zum jungen Pärchen auf Städte-Trip in die „Frau im Mond“. Zum Frühstück, zum Kaffee nach dem Museumsbesuch, zum Mittagessen, zum Ausgehen am Abend. Passend zur spektakulären Lage des Museums auf einer Insel inmitten der Isar, legen regelmäßig DJs zum Sundowner auf. Nimmt man alle Outlets zusammen, können Maximilian Gradl und Alexander Recknagel fast 1.000 Gäste auf einmal bewirten. Hinzu kommen Caterings und zwei Eventlocations, die abermals Platz für fast 600 Personen bieten. Einfach ein Restaurant zu eröffnen, war nie der Plan. „Unter 150 Sitzplätzen ist es sehr schwer, Geld zu verdienen“, ist sich Maximilian Gradl sicher.

Auch in Zukunft soll die Gruppe wachsen. Derzeit liegt ein Gothic-Club in der Pipeline. „Wir haben auch noch ein paar Optionen für Dachterrassen, aber spruchreif ist noch nichts“, sagt Maximilian Gradl und verrät, dass ihnen immer wieder Locations angeboten würden. „Es ist natürlich schön zu sehen, dass Menschen auf uns zukommen, >





„WIR MACHEN NICHTS, VON DEM WIR NICHT WISSEN, DASS WIR ES KÖNNEN.“

Alexander Recknagel

ten oder Tomaten und welchen Einfluss hat das auf die Verkaufspreise der Gerichte? Um solche Fragen stets beantworten zu können, haben sie einen Controller eingestellt, der gemeinsam mit den Küchenchefs, Barchefs und Betriebsleitern vor Ort Einkauf, Rezeptierung und Kalkulation überwacht. Dass der Controller keine Gastronomie-Erfahrung mitbringt, sehen die beiden eher als Vorteil. Viele Probleme könne man nicht klassisch gastronomisch lösen. In der Tat klingen Maximilian Gradl und Alexander Recknagel, die gerne mit Begriffen wie „unique“ oder „Incentive“ hantieren, eher wie Manager als wie Wirte.

„Für uns ist der perfekte Betriebsleiter in erster Linie ein Feel-Good-Manager, der den Matchplan kennt und einhält“, beschreibt Maximilian Gradl seine Anforderungen an gutes Personal. In der Küche arbeiten ausschließlich gelernte Köche, in allen Outlets. Insgesamt beschäftigen die neun Locations zusammen über

28
29

„WIR SIND GANZ KLAR UNTERNEHMER, KEINE GASTRONOMEN.“

Maximilian Gradl

weil ihnen gefällt, was wir machen“, ergänzt Alexander Recknagel. Wohl auch, weil die beiden wissen, wie man Ziele und Vorstellungen verwirklicht. „Wir sind ganz klar Unternehmer, keine Gastronomen“, betont Maximilian Gradl, der BWL studierte und früher immer Consultant werden wollte. Für ihn wie auch für seinen Kompagnon war die Veranstaltungsbranche der Einstieg ins Gastgewerbe. Die beiden lernten sich auf einer Party kennen, Alexander Recknagel als Gast, Maximilian Gradl als Veranstalter. Später übernahmen sie gemeinsam ein Wirtshaus mit Biergarten in Rosenheim. „Das hat großen Spaß gemacht, wir waren ein Jahr dort, haben über dem Wirtshaus gewohnt und es war immer was los. Aber langfristig war das nicht das, was wir machen wollten“, so Alexander Recknagel.

PENIBLES CONTROLLING

„Wir fahren gut damit, im großen Rahmen zu denken“, erklärt Maximilian Gradl die Abläufe hinter den Kulissen. Viel penibler als das Gros der Gastronomen gehen die beiden bei Kalkulation und Controlling vor. Wie viel Gramm Butter enthält eine Portion Steak Frites? Wie viel Milliliter fasst die Saucenkelle? Wie schwanken die tagesaktuellen Marktpreise von Limet-



100 Angestellte, die meisten davon mit Vorerfahrung in Restaurants, Bars, Cafés oder Hotels. Aber auch die Veranstaltungs- und Tourismusbranche kann Mitarbeiter auf die Arbeit vorbereiten. „Unsere beiden Betriebsleiter im Herzog haben davor in einem Robinson Club gearbeitet. Die wissen natürlich, wie sich die Gäste wohlfühlen“, so Maximilian Gradl.

Reibungslose Abläufe sind essenziell, nicht nur im „Herzog“, sondern in allen Outlets. „Mit Gastronomie Geld zu verdienen, ist nicht einfach zurzeit. Mit null rauskommen, geht immer irgendwie, aber als Unternehmer damit erfolgreich zu sein, ist schwierig.“ Jeder Laden müsse sich deswegen finanziell selbst tragen können, zwar nicht ab Stunde null, aber langfristig schon – für reine Prestigeobjekte ist kein Platz im Hause Herzog und Konsorten. Das soll nicht heißen, dass Maximilian Gradl und Alexander Recknagel Prestige nicht am Herzen läge. Besonders „Ory“ und „Herzog“ fassen die Betreiber selbst als Spitze im jeweiligen Segment auf: herausragende Barkeeper im „Ory“ und im „Herzog“ Speisen, die sich „eigentlich nur durch die Portionsgröße von Sterneküche unterscheiden“, wie die erfolgreichen Unternehmer es selbst formulieren.

EIN HERZ FÜR MESSING

Was das verbindende Glied aller Bars, Restaurant, Locations und Cafés sei? „Wir machen nichts, von dem wir nicht wissen, dass wir es können“, sagt Alexander Recknagel. Innenarchitektonisch vereint alle Läden ein modernes, schickes Ambiente, Vollholz, massiver Stein, echte Materialien. Vor allem „Herzog“, „Ory“, „Ivy“ und „Kubaschewski“ liegen im umsatzstarken Teil der Münchner Altstadt und ziehen mit gehobenen Preisen nicht gerade studentisches Publikum an. Für einen Baustoff schlägt das Herz der Unternehmer besonders: „Wir lieben Messing. Beständig, wertig, golden, aber auch irgendwie nicht golden.“

Die Beständigkeit des Messings ist auch eine Devise für Maximilian Gradls und Alexander Recknagels Auffassung von besonnenem Unternehmertum. „Wir planen jeden Laden so, dass er mindestens 20 Jahre lang laufen kann“, erläutert Maximilian Gradl. Schließen mussten die beiden bislang noch keines ihrer Outlets, außer das „Café Vorhoelzer“ auf dem Universitätsdach. Das ging jedoch auf eine Entscheidung der TU München zurück, die hauseigene Gastronomie in das Studierendenwerk einzugliedern, das ebenfalls die Mensen betreibt.

Auch an neuen Ideen mangelt es nicht. „Unser Wunsch war es immer, mit unseren Läden den perfekten Tag abzubilden. Mindestens ein Angebot für jede Uhrzeit“, so Alexander Recknagel. Auch ein München-Reiseführer sei für die Zukunft angedacht – mit Tipps bestehend aus eigenen Läden und solchen von Freunden und Mitbewerbern. Da der perfekte Tag auch die perfekte Nacht einschließt, spielen Maximilian Gradl und Alexander Recknagel sogar mit dem Gedanken, Hoteliers zu werden. „Wir können uns ein lockeres, aber hochwertiges Hostel gut vorstellen. Ganz nach dem Motto tief stapeln und dann richtig abliefern“, überlegt Alexander Recknagel. Ausgeschlossen sei eigentlich kein Konzept. Mit einer Einschränkung: „Wir müssen dahinterstehen und es muss zu uns passen. Ich als Veganer werde sicherlich keine Dönerbude aufmachen“, sagt Maximilian Gradl schmunzelnd. |

> Gastro-Adressen: S. 65



THE ART OF
FLAVOUR