

**Denise Schulz**

# Das Lokal als Bühne

## Die Dramaturgie des Genusses

**Bars  
Restaurants  
Bistros**

Metropolitan Verlag  
Düsseldorf · München

# Inhalt

13 Prolog

<b>19 Die Drehbücher im Kopf</b>	<b>Ein ganz normaler Restaurantbesuch? 17</b>
21 Die Tischmanieren in Hongkong	
<b>22 Die Suche nach dem Erlebnis in der Gastronomie</b>	
23 Das Spiel mit den »tracks«	
24 Die Lust am Differenzieren	
<b>28 Das große Erlebnis</b>	
29 Die Lust am Assoziieren	
29 Der Routine entgehen	
<b>33 Das Entree gestalten</b>	<b>Wie das Lokal zur Bühne wird 31</b>
33 Die Signale nach außen	
34 Der »gestaltete« Eintritt	
36 Der tatsächliche Eintritt	

Den Gast räumlich orientieren	37
Die architektonische Schnittkante	38
Neun Möglichkeiten, das Entree zu gestalten	39
<b>Prohedien und andere Sitzplätze</b>	<b>40</b>
»Wait to be seated!«	41
Den Blickwinkel festlegen	42
Das psychologische Extra	43
Zehn Tips für die Gestaltung der Platzsuche	44
<b>Die Speisekarte als Programmheft</b>	<b>45</b>
Hintergrundinformationen vermitteln	45
Image vermitteln	48
Die sieben Ingredienzen der Speisekarte	49
<b>Show, Show und nochmals Show</b>	<b>50</b>
Die Vorstellung eröffnen	51
Übergänge signalisieren	52
Drei Möglichkeiten, die Vorstellung zu eröffnen	53
Getting ready for the Show!	53
Die Hinterbühne	54
Den Kellner aufwerten	55
Aufwertung durch Autorität	55
Aufwertung durch eine Show	56
Aufwertung durch Geschicklichkeit	57
Das Beiseitesprechen	58
Sieben Tips für die Inszenierung von Kellnern	59
Der Gast als Zuschauer oder Mitspieler?	59
Der Gast und sein Territorium	61
Exhibitionistische Toiletten	62
Vier Tips zur Aktivierung der Gäste	64

- 64 Die Bühnenverwandlungen
- 65 Optische Veränderungen
- 69 Akustische Veränderungen
- 70 Zehn Tips zur Bühnenverwandlung

### **71 Sich wie im Theater bewegen**

- 72 Die kognitive Landkarte
- 73 »Districts« gestalten
- 74 Die Runde ermöglichen

### **77 Applaus, Applaus**

- 78 Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft!
- 79 Drei Tips für den Applaus

### **80 Der Abgang**

- 82 Merchandising
- 83 Den Abgang gestalten
- 84 Fünf Möglichkeiten, den Abgang zu gestalten

### **89 Der Große Auftritt**

- 90 Eine große schwarze Granittreppe
  - 91 Ein Laufsteg
- 91 Sich auf den Auftritt vorbereiten
- 94 Überdimensionale Windfänge
  - 96 Ein Auftritt für die Kellner
- 99 Große Inszenierung auch im Kleinen
- 99 Was kann man Gastronomen empfehlen?

### **101 Der Tempel**

- 102 Verbotene Orte

**Acht Bühnen der  
Erlebnis-  
Gastronomie 85**

Das Spiel mit der Liste 103  
Eine falsche Fährte 104  
Versteckte Kammern 106  
Die japanischen »Kaiseki«-Räume 107  
Der Tempelturm von Pepe Cortés 108  
Heilige Orte 111  
Tanzen unter dem Foucaultschen Pendel 112  
Was kann man Gastronomen empfehlen? 114

### **Die Schöne Aussicht 116**

Die Vogelperspektive 118  
Kulissenplätze 119  
Dabei sein, ohne involviert zu sein 122  
Das Prinzip des »Revolving Theater« 124  
Die Fahrt durch Kulissen 125  
Was kann man Gastronomen empfehlen? 127

### **Die Küche 128**

In die Töpfe schauen 129  
Die transparente Küche 130  
Präsentation der Speisen 132  
Das Kochen als Show 133  
Fudge and Fun 135  
Die Speisekarte an der Wand 136  
Was kann man Gastronomen empfehlen? 138

### **Das Museum 140**

Ein Ort der Verehrung 141  
Ein Guide als Lotse durchs Lokal 142  
Eine Hommage an den Film 143  
Große Inszenierung auch im Kleinen 149

- 150 Eine Gemälde-Galerie
- 152 Das eigene Sortiment ausstellen
- 153 Was kann man Gastronomen empfehlen?

#### **155 Schaulust**

- 157 Ein Spielplatz für Erwachsene
- 162 Ein volles Restaurant in einem leeren Theater
  - 165 Mit dem Rücken zur Aussicht
  - 167 »Sehen und gesehen werden«
- 168 Was kann man Gastronomen empfehlen?

#### **170 Das Kleine Extra**

- 171 Ein kleines Spiel spielen
- 175 Das Café auf der Buchhandlung und andere Kaufspiele
- 178 Das Angenehme mit dem Nützlichen verbinden
  - 179 Kommunikationszuwachs
  - 181 »Fisch sucht Fahrrad!«
- 183 Was kann man Gastronomen empfehlen?

#### **184 Themenlokale**

- 184 Ein Märchenwald im Herzen Barcelonas
  - 186 Eine Fassade, die abtaucht
- 190 Eine Speisekarte mit Geschichte
  - 192 Die »Facetten« Japans
- 195 Ein allgegenwärtiges Thema
  - 198 Das Thema spüren
  - 199 Natürliche Themenlokale
- 201 Was kann man Gastronomen empfehlen?

203 Epilog

**205 Anhang**

Adressenliste der Lokale 209

Abbildungsverzeichnis 223

Literaturverzeichnis 225

Danksagungen 228

Die CommEnt Consulting Group 229