

KONZEPT
2012

Steinbergers Marktblick, Glonn

1 Wirt – 1.000 Ideen

Eislift, 1. Original Strandkorb, Hundeleckerli, Bierfilzl mit Namen für Stammgäste, Strudeleinteiler, erntefrischer Bio-Mangold, das leichteste Wasser Europas, der tollste Bio-Traubensaft... Es gibt Lokale, da sucht man verzweifelt nach einem USP. Und es gibt Gaststätten, da kommt man vor lauter USPs gar nicht mehr aus dem Staunen heraus – wie in „Steinbergers Marktblick“ in Glonn.

Fotos: Steinberger



Haben selten so eine ruhige Minute: die Marktblick-Wirtsleute Ilonka und Markus Steinberger.

Markus Steinberger ist nicht nur ein kompetenter Wirt und fürsorglicher Gastgeber, sondern auch ein praktisch veranlagter Mensch. Deshalb hat es ihn schier wahnsinnig gemacht, dass seine Leute es nicht schafften, aus einer Strudelrolle wenigstens 9 Portionen zu schneiden, geschweige denn 10.

„Das bedeutet pro Rolle einen Verlust von mindestens

4,50 Euro Umsatz“, ärgerte sich Steinberger. Strudel gibt es auch in anderen Lokalen, aber „Oma's Apfelstrudel“ nach dem Originalrezept seiner Großmutter ist eine seiner vielen Spezialitäten. Also sann er auf Abhilfe und entwickelte die Idee für einen praktischen Strudeleinteiler, den jetzt ein Bekannter für ihn fertigt.

So funktioniert's: Strudeleinteiler über die Strudelrolle legen,

mit Puderzucker bestreuen, Strudeleinteiler wegnehmen, fertig! Schon hat der Strudel das perfekte Muster zum Schneiden und zwei Arbeitsschritte (bestreuen, einteilen) sind in einem erledigt. Der Strudeleinteiler aus Kunststoff (leicht zu reinigen, nicht kaputt zu kriegen) kostet Steinberger nur eine Handvoll Euro, hat sich also nach der ersten Strudelrolle bereits amortisiert.

Markus Steinberger ist stolzer Familienvater und Hundebesitzer. Ihn hat es immer gestört, wie stiefmütterlich Kinder beim Eiskaufen und Hunde generell in der Gastronomie behandelt werden. Fangen wir mit dem Eis an. „Hier habt Ihr Geld, kauft Euch an der Eistheke schnell ein Eis“, sagen die Eltern. Und dann stehen die Kinder an der Eistheke und wissen nicht, wie sie die Eiswaffeln nehmen und das Geld hergeben sollen. Eistheken sind für die Größe von Erwachsenen konzipiert.

Steinbergers Marktblick präsentiert seit rund einem Jahr eine geniale Lösung – den Eislift, der mit der Waffel oder dem Becher runter fährt zu den Kids und



Bestreuen & perfekt portionieren in einem: Der „Strudeleinteiler“ Marke Eigenbau macht's möglich.

25 Jahre
und immer noch frisch
auf den Tisch.
Wir beglückwünschen den
Gastronomie Report zum
Jubiläum!


KAGERER
SEAFOOD & DELICATESSEN

Kompetenz.
Innovation.
Trends.

Fisch, Garnelen & Mollusken



KAGERER & Co. GmbH
Weißfelder Str. 6
D-85622 Feldkirchen
Tel.: +49 89 90 04 85-0
Fax: +49 89 90 04 85-400
E-Mail: scampi@kagerer.de
www.kagerer.de



Wichtig ist, was auf den Teller kommt: „Oma's Apfelstrudel“ nach dem Originalrezept der Großmutter – exklusiv produziert und im Vertrieb bei Dinghartinger.

das Geld nach oben holt. Der Einbau des Lifts hat etwas mehr gekostet als der Strudeleinteiler. Dafür hat sich die Kunde wie ein Lauffeuer in Glonn und darüber hinaus verbreitet, weil auch die Medien ausführlich über diese Weltneuheit berichteten. Der Eisumsatz ist seitdem jedenfalls spürbar gestiegen. Und wenn Glonner Kinder gefragt werden, wo sie ihr Eis kaufen wollen, dann ist die Antwort klar.

Erste Nebenbemerkung: Auch wir haben letztes Jahr über den Eislift berichtet. Dass irgendein Kollege die Idee übernommen hätte, ist Markus Steinberger nicht bekannt!

Fanclub auf Facebook ohne eigenes Zutun

Zweite Nebenbemerkung: Markus Steinberger und seine Frau Ilonka sind mit Leib und Seele Wirte – 365 Tage im Jahr, täglich von morgens 9 Uhr bis abends 24 Uhr. Für Social Media bleibt da keine Zeit. Aber offenbar muss die Web Community nicht gesucht werden – sie findet einen, wenn man was zu bieten hat. Markus Steinberger war jedenfalls baff, als kürzlich die Mitglieder des Facebook-Fanclubs „Eisaufzugfreunde Glonn“ bei ihm im Lokal aufkreuzten. Die meisten hatten sich aus München auf den Weg gemacht, um endlich ein Eis aus dem Aufzug genießen zu können.

Dritte Nebenbemerkung: So toll der Lift ist, für Markus Steinberger zählt in erster Linie der Inhalt. Deshalb verzichtet er auf austauschbares Markeneis,

sondern bietet ein „Natur-Eis“, das keinerlei Farb-, Konservierungs- oder Aromastoffe enthält. Das Eis wird exklusiv von einem italienischen Eisprofi für den „Marktblick“ gemacht. Besonders empfehlenswert sind die Fruchtarten, die einen Fruchtanteil von 60 Prozent aufweisen.

Im Hundeparadies

Neben der Eistheke mit dem Eislift steht ein großer Hundnapf, der frisches Wasser für den Vierbeiner bereithält. Wer mit Hund den Marktblick besucht, erhält von der Bedienung zusätzlich zur Speisekarte ein kleines Tütchen mit einem Leckerli für den Hund.

Was das die Steinbergers kostet? Fast gar nichts! Denn eine weitere Spezialität des Hauses sind Kooperationsgeschäfte mit befreundeten Unternehmen. Die Hundeleckerli stammen von einem Geschäft für Tierbedarf aus der Umgebung, das im Ge-

genzug auf den Tütchen werben darf. – Eine kleine Geschichte mit wunderbarer Win-Win-Situation für alle Seiten: Die Hunde haben's gut, Herrchen und Frauchen freuen sich, kehren bestimmt bald wieder ein und erzählen von diesem einmaligen Service all ihren Hundeherrchen- und Hundefrauchen-Bekanntnen. Der Wirt hat seine Gäste (zwei- wie vierbeinige) glücklich gemacht und der Kooperationspartner hat die Gewähr, dass seine Werbung ohne jede

Steuerverluste zu 100% bei den Richtigen landet – den

Hunden und ihren Besitzern. Was will man mehr?

Die Kooperationsidee setzt sich bei den Streichhölzern fort: Die gibt's im „Marktblick“ als Give-away in Dreiecksform: Auf einer Seite heißt es: Zwei gute Gründe, nach Glonn zu kommen! Auf der zweiten Seite wirbt der Marktblick für sich, auf der dritten ein Modegeschäft. Warum als Einzelkämpfer durch die Welt gehen, wenn es mit Partnern einfacher, billiger und origineller geht?

Glonn ist nicht geldig wie Grünwald oder bekannt wie

die Orte am Tegernsee. Die Gemeinde liegt zwischen Ebersberg und Holzkirchen gut 30 Kilometer östlich von München und ist teilweise nur auf schmalen Straßen ohne Mittelstreifen erreichbar. Die Nachbarn des „Marktblick“ heißen „Glaserei Moser“ und „Bücher Kreuzer“, gegenüber stehen die Räume der ehemaligen Schlecker-Filiale leer. Glonn ist nicht „hipp“, einige Lokale haben im letzten halben Jahr zugemacht – darunter ein Wirtshaus und ein Mexikaner.

Der „Marktblick“ liegt mitten im Ort, war aber früher kein Lokal, sondern erst eine Fahrschule, dann ein Geschäft für Haustechnik und schließlich ein Teeladen. Angesichts der beengten Räumlichkeiten (23 Platz drinnen) nicht unbedingt eine Traum-Location. Was kannst



„Original Marktblick Hundeleckerli“: Freut sich der Hund, sind auch Herrchen & Frauchen glücklich!

Da kriegen nicht nur Kinder große Augen: der Eisaufzug im Marktblick!



Draußen sitzen – im beheizten Strandkorb oder mit kuscheliger Decke.



in dieser Klitsche schon machen außer einem Pilsstüberl oder einem kleinen Cafe, mag sich mancher Wirt aus der Region gedacht haben.

Markus Steinberger sah dagegen ein gewaltiges Potential und bewarb sich, parallel kämpfte er aber auch um seinen ursprünglichen Lebensraum: eine Strudelalm in der Schrannehalle – mitten in München! Dort bekam er tatsächlich den Zuschlag, nur verwandelte sich die Schrannehalle nach erfolgversprechendem Beginn sehr schnell in einen Alptraum. Aber das ist eine andere Geschichte (kein Hallenkonzept, immer weniger Besucher, etc.).

Fiasko in der Schrannehalle

Als Markus Steinberger nach ein- einhalb Jahren aus der Schranne rauskam, war er um viele Illusionen und viele Tausende von Euros ärmer. Und startete mit dieser Hypothek 2006 „Steinbergers Marktblick“ in seiner Heimatstadt Glonn. Es war seine zweite Chance, es musste ein Treffer werden – und es ist ein Volltreffer geworden.

Bei unserem Besuch an einem normalen Wochentag sind draußen gegen 18 Uhr fast alle Plätze besetzt, drinnen ist das Lokal gut gefüllt. Zwei Gäste liegen Markus Steinberger besonders am Herzen: das Ehepaar

Lechner vom Berggasthof Aschbach. Nach seiner Ausbildung und Wanderjahren in Top-Betrieben hat Markus Steinberger vier Jahre lang dort gearbeitet (O-Ton Steinberger: „Ein absoluter Vorzeigebetrieb, in dem ich alles über Gastlichkeit gelernt habe.“). Seinen alten Chefs muss er unbedingt zeigen, was sich in letzter Zeit getan hat.

„Das Lauretana müsst Ihr unbedingt probieren, das ist das leichteste Wasser Europas“, erzählt Steinberger. Als guter bayerischer Wirt hat er natürlich ein bayerisches Mineralwasser (die Siegdorfer Petrusquelle) auf der Karte. Aber wer das Besondere möchte, das es ansonsten meist nur in Reformhäusern oder Naturkostgeschäften gibt, der kann zu dieser Marke greifen, die Steinberger extra aus Freilassing holen lässt.

Der Marktblick-Wirt ist kurz weg und bringt neue Gläser und eine gefüllte Karaffe mit: „Dann haben wir einen neuen roten Bio-Traubensaft, der ist phantastisch, den müsst Ihr probieren.“ Diesen Traubensaft erzeugt der österreichische Winzer Josef Loimer, von dem Steinberger auch neue Weine frisch geordert hat. Also neue Gläser, auf zur Weinprobe!

Zwei bleiben draußen!

Draußen geht inzwischen ein Regenschauer nieder, die Gäste flüchten ins Innere, das Lokal füllt sich. Zwei bleiben allerdings draußen im Regen, aber trotzdem im Trockenen und Warmen! Zwei junge Frauen haben an diesem Abend Plätze im „1. Original

nal Gosch Strandkorb in Bayern“ reserviert. Da passen bis zu vier Leute rein, die dank Heizung und Licht bei jedem Wetter draußen sitzen können. „Der Strandkorb ist ständig vorgebucht“, freut sich Steinberger.

Als er auf Sylt diesen Strandkorb entdeckte, war ihm sofort klar: So einer gehört vor meinen Marktblick. Die Dinger sind nicht gerade billig und er hat lange mit Jürgen Gosch verhandelt, dem der junge Wirt aus Bayern auf Anhieb sympathisch war. Schlussendlich hat Steinberger den „Original Gosch Strandkorb“ zu einem sehr günstigen Preis erstanden. Bei der Anlieferung in Glonn war Jürgen Gosch persönlich dabei. Das gab vielleicht ein Tamtam auf dem ansonsten eher beschaulichen Marktplatz!

Okay, so ein Strandkorb muss nicht unbedingt sein in einem oberbayerischen Marktfl-

cken. Aber die Gäste lieben ihn! Und Passanten, die vorbei gehen oder vorbei fahren, denen fällt er ins Auge. Solch ein Exot schafft sofort die Assoziation: Das muss ja ein besonderes Lokal sein!

Und was der Strandkorb im Sommer ist, ist die „Raucherkrippe“ im Winter! Die Steinbergers lassen keinen Gast im Regen stehen! Folglich haben auch die Raucher im Winter einen tollen, beheizten Platz, der seinesgleichen sucht (unbedingt anschauen unter: www.raucherkrippe.de).

Das übrige Mobiliar im Freiluftbereich muss sich neben dem Strandkorb nicht verstecken. Da stehen keine billigen Brauereigarnituren, obwohl die Tische und Stühle von einer Brauerei kommen. Getränkepartner des Marktblicks ist die Brauerei Wildbräu in Grafing, ein Betrieb mit fast 400 Jahren Tradition. Wobei

2012

Schulcatering als weiteres Standbein für Gastronomen? Dieses Thema spielte 2012/2013 eine große Rolle im Gastronomie-Report (mit Reportagen, Best Practise-Beispielen, etc.). Die Überschrift zu einem Interview mit Otto Geisel lautete: „Zusatzumsatz Mittagstisch: Die Wirte sollen in die Schule gehen!“ Dieser Aufforderung sind immer noch viel zu wenige Betriebe gefolgt. **Bei den Konzepten haben wir ein Beispiel gewählt, das eine Fülle an Anregungen liefert – 2012 wie 2018!**

AUF EINEN BLICK: DIE 2012ER KONZEPTE

- Restaurant Djuret, Stockholm
- Zukunftskonzepte: „Running Green“, „Projektion“ & „Gastronomaden“
- „Taverne Graf Egino“ im Gasthaus Staffler, Egenburg
- Tafernwirte im Tölzer Land
- Achterbahn-Imbiss „SnackTrack“, Fürth
- Steinbergers Marktblick, Glonn
- „WORLD STEAKS“, Hamburg
- Restaurant „Pasta Vino“, Miesbach
- Restaurant Vinothek „Vineria“, Nürnberg

DIE NEUE X20



„Wir gratulieren zu
25 Jahren
Gastronomie Report!“



**Professionelle
Espresso Maschinen**

Beratung • Vertrieb • Service

ABS Automaten & Software

Zentrale
Raiffeisenallee 5
82041 Oberhaching b. München
Tel.: 089/62 78 99 - 0
Fax: 089/62 78 99 - 99

Büro Nürnberg
Südwestpark 69, 90449 Nürnberg
Tel.: 0911/25 29 011 • Fax: 0911/25 29 022

faemabayern.de • absbayern.de



*Ein Blick ins Innere des
Marktblicks... und in
die neuen Räume, die
seit Anfang Juli zur
Verfügung stehen.*



Markus Steinberger sich anfangs durchaus als Partner mit Ecken und Kanten zeigte.

Exklusives Logo von der Brauerei

An der Qualität hatte er nichts auszusetzen, aber an dem neu-modischen Logo der Brauerei. Also ersteigerte Steinberger auf ebay ein altes Brauereischild, hängte es in seinem Lokal auf und sagte zu Bräu Max Josef Schlederer: „Deine Biere nehm' ich gerne, aber auf den Gläsern möchte ich das alte Logo von Wildbräu – so wie auf diesem Schild.“ So kam es, dass die Brauerei den Steinbergers Gläser mit einem exklusiven Logo lieferte! Und so hat sich eine enge Partnerschaft zwischen Brauerei und brauererfreiem Wirt entwickelt, die sich auch bei der Erweiterung des Marktblicks glänzend (mit finanzieller Unterstützung der Brauerei) bewährt hat.

Seit 1. Juli hat sich der Marktblick sozusagen verdoppelt. Nach dem Auszug einer Versicherung nebenan (auf den

die Steinbergers von Anfang an spekulierten) verfügt das Lokal jetzt über rund 50 Plätze drinnen. Was allein schon deshalb dringend nötig ist, damit das Lokal nicht länger bei Regen durch die hereinströmenden Outdoor-Gäste regelrecht überflutet wird und drinnen verlässlich Tische auch für größere Gruppen reserviert werden können. Und endlich haben die Steinbergers eine Bühne, auf der die vielen Ideen zum Tragen kommen.

Bio-Bauer frei Haus

Aber jetzt kommt erst mal der Bio-Lieferant Ludwig Winhart mit einer Steige frischem Bio-Mangold. Das Tagesgericht ist „Frischer Flammkuchen mit Bio-Mangold, Zwiebeln, Knoblauch und Parmesan“ (auf Wunsch und gegen Aufpreis gibt's Lachs noch extra drauf). Damit auch die Abendgäste in diesen Genuss kommen, mussten die Steinbergers nachbestellen. Und der „Bauer aus Leidenschaft“, dessen Betrieb vor den Toren Glonns liegt, hat keine Probleme damit, um 18.30 Uhr nochmals zu liefern. – Dass der Bio-Bauer mit

dem Mangold durchs Lokal marschiert, bekommen die Gäste natürlich mit! So was macht richtig Appetit!

Dabei ist Ludwig Winhart sozusagen nur der Zweitlieferant. Hauptbezugsquelle ist der „Mora Mora Biogärtner“ aus Piusheim, der drei Kilometer entfernt liegt und den Marktblick täglich mit frischen Bio-Waren beliefert. Dass viele seiner Kollegen darüber klagen, es sei so schwer, Bio-Partner zu finden, versteht Markus Steinberger nicht so ganz. Wie gesagt, Glonn ist nicht der Nabel der Welt, und trotzdem hat der Marktblick zwei Lieferanten mit tollen Bioprodukten vor der Haustür gefunden.

Die richtige Partnerwahl ist einfach Gold wert. Mit seiner Ilonka (O-Ton Steinberger: „Mein 6er im Lotto“) hat Markus Steinberger gleich noch in die Unser Land-Metzgerei Lutz in Pöcking „eingehiratet“. Von dort kommen die 1a Wurstwaren, aber auch kleine Gerichte wie Suppen oder Chili con Carne (exklusiv für den Marktblick fertig zubereitet und vakuiert).

Die hohe Produktqualität kann man sehen, riechen,

schmecken im Marktblick. Der frische Orangensaft wird aus Bio-Orangen gepresst, die appetitlich in einem hohen Glasbehälter auf der Theke stehen. In den absoluten Trenddrink „Munich Summer“ kommt nicht irgendein Ingwer hinein, sondern der Premium Ingwer der „The Duke“ Destillerie aus Schwabing, die mit ihrem gleichnamigen Gin die Szene-Gastronomie erobert hat. Für den „Aperol Sprizz“ wird nicht irgendein Sekt genommen, sondern hochwertiger Bio-Sekt. Eine Augenweide sind die frischen Flammkuchen aus dem Steinofen (die Food-Spezialität im Marktblick, in 12 Varianten erhältlich), die von der Bedienung ohne Unterlass durchs Lokal getragen werden. Die Mango-Schorle sieht so lecker aus, dass man die Bedienung am liebsten festhalten möchte. Ständig erhält man optische Anreize, was man beim nächsten Besuch unbedingt bestellen sollte.



Original Bierfilz mit Namen – die gibt's nur für Stammgäste.

Zuckerl für Stammgäste

So werden Gäste schnell zu Stammgästen, und für die hat sich Markus Steinberger – welche Überraschung – etwas Besonderes einfallen lassen: echte Bierfilz mit Namen! Vom Kostenrahmen her keine große Sache. „Ein Spezl aus München macht mir die Filz mit Namensaufdruck – 3 Stück für 10 Euro“, erzählt Markus Steinberger. Aber für den „Wolfgang“, den „Josef“ oder den „Girgl“ ist es eine tolle Geschichte, wenn die Bedienung das Getränk mit „seinem“ Bierfilz bringt. Wichtig dabei: Verschenkt wird nichts! Das Bierfilz muss man sich verdienen. Stammgast im Marktblick ist, wer

mindestens dreimal die Woche da ist.

Kommen wir zur Kernfrage: Was ist der Marktblick eigentlich? Auf Beschreibungen wie „Café“, „Restaurant“ oder „Bar“ im Untertitel verzichten Ilonka und Markus Steinberger. Wer als Gast von rechts kommt, könnte den Marktblick für eine Eisdielen (ergänzt um einige warme Speisen) halten. Wer von links als erstes die neuen Räume betritt, würde vielleicht auf eine Vinothek tippen. Nimmt man den Renner auf der Speisekarte zum Maßstab, könnte man von einem „Original Elsässer Flammkuchenspezialität“ sprechen.

Sonnenöl kostenlos

Markus Steinberger kann mit solchen Einordnungen wenig anfangen. „Ich verstehe mich als Gastgeber, der alles tut, damit sich jeder Gast wohlfühlt“, so der 35-jährige Wirt. Mehr noch: Ilonka und Markus Steinberger sind „Kümmerer“, das merken die Gäste sehr schnell. Wenn draußen der Planet vom Himmel sticht,

dann steht im Waschbereich Sonnenöl für die Gäste bereit. Wenn es draußen kühler wird, werden den Gästen (die nicht im Strandkorb sitzen) kuschelige Decken angeboten ...

Es gäbe noch viel zu erzählen, von dem sensationellen Weinkühler, der im Marktblick verwendet wird, von den Kaffee- und Kakaospezialitäten, die beim Frühstücksgeschäft eine Hauptrolle spielen, vom Party-Service, den die Steinbergers „nebenher“ betreiben.

Wir können nur empfehlen: Schaut selber mal vorbei! Bis zu Eurem Besuch hat sich Markus Steinberger bestimmt wieder was Neues einfallen lassen.



WIR WÜNSCHEN WEITERHIN VIEL ERFOLG!

VEGA

Ihr Komplettausstatter für
Gastronomie, Hotellerie und
Catering.

www.vega-direct.com