



Fotos: Foodkurt

Ladenbau Hunold und kplus konzept

## Deutschland entdeckt kulinarisches Flanieren

In den letzten Jahren gewinnen Food Courts in Shopping-Centern weiter an Bedeutung. Warum? Menschen haben das Grundbedürfnis zu speisen, sich inspirieren zu lassen und sich nett auszutauschen. Ein gelungenes Beispiel ist „Foodkurt“ in Leipzig.

Ein Shopping-Center wird häufig sogar nach dem kulinarischen Angebot ausgewählt, womit Food Courts als Kundenmagnet fungieren und wichtige Wohlfühl-Faktoren eines Centers sind. Attraktive Gastronomie wertet ein Center-Angebot auf und dient nicht nur dem Image-Gewinn, sondern ist auch ein Umsatzbringer. Der Kreativität bei der Ausgestaltung der „Fressmeilen“ sind kaum Grenzen gesetzt.



**Silvio Wand**  
Projektmanagement,  
Ladenbau Hunold GmbH

Direkt bei den Höfen am Brühl in Leipzig wird seit November 2017 „Foodkurt“ betrieben – basierend auf einem Bar-Restaurant-Markt-Konzept mit „Kurt“ als Sympathieträger. Von diesem neuen Gastronomie-Konzept können nicht nur die Betreiber, sondern auch die umliegenden Mieter profitieren.

Wie auf einem Food-Market ist die Bandbreite der angebotenen Speisen groß. Der Fokus liegt auf traditioneller deutscher Küche. Die Qualität der Speisen und nachhaltig hergestellte, regionale Produkte sind die wichtigsten Kriterien des Konzepts. Die Grundidee ist, dass sich die Gäste ihre Speisen an verschiedenen Stationen selbst zusammenstellen und dann nach Gewicht abgerechnet wird. Frische Speisen und Getränke werden vor den Augen der Kunden zubereitet. Die Gäste können wählen zwischen einem Selbstbedienungsbereich im Erdgeschoss und einem Servicebereich im Obergeschoss.

Bild linke Seite und Bild unten:  
Sitzbereiche im Foodkurt  
Bild rechts: Teppich Lounge im Foodkurt



### Hippes Buffetkonzept im „Foodkurt“

Das Konzept soll eine Antwort auf die sich verändernden Lebens- und Arbeitswelten geben: Essen ist zum zentralen Thema der städtischen Alltagskultur geworden und löst sich zugleich vom traditionellen Mahlzeiten-Schema.

Das hippe Buffetkonzept des „Foodkurt“ mit Fokus auf deutscher Küche ermöglicht es dem modernen Städter, den ganzen Tag in abwechslungsreichem Ambiente zu verweilen: der Frühstücksespresso am Fenstertresen, der Co-Worker-Brunch in der Lounge in der ersten Etage, das Mittagessen – vielleicht mit dem Ost-Klassiker „Tote Oma“ (gebratene Blutwurst) – am großen Community-Tisch, Kaffeeklatsch im Wohnzimmer-Ambiente, das Business-Meal in der „Teppichlounge“, das Tête-à-Tête in einer gemütlichen, grün umrankten Zweierschaukel, und der Aperol an der Bar. An allen Sitzbereichen gibt es Möglichkeiten zum Aufladen der Geräte.

### Reminiszenzen - im Interieur Design spürbar gemacht

Das Bernsteincarré, das den „Foodkurt“ beherbergt, steht an einer bedeutsamen Stelle. Der Name des neu gebauten Wohn- und Geschäftshauses erinnert an den jüdischen Alt-Eigentümer Beril Bernstein und die Geschichte des Brühl als Ort für Handel und Keimzelle des Messestandorts Leipzig. Die lokale Verbundenheit der Gastronomen zeigt sich nicht nur auf der Speisekarte – auch im Interieur konnte dies spürbar gemacht werden. Ein historischer Stadtplan zierte, gedruckt auf Fliesen, eine komplette Wand der „Wohn-

zimmer-Lounge“. Zusammen mit Leipziger Künstlern entstanden 1,20 m breite Fass-Leuchten und Flaschen-Lampen. Und im „Foodkurt TV“, auf den vielen kleinen Bildschirmen an der großen Wand auf dem Weg ins Obergeschoss, laufen Kochshows aus DDR-Zeiten.

Eine zentrale Reminiszenz an den Brühl als historischen Handelsplatz ist die „Teppichlounge“ im Erdgeschoss. Orientteppiche auf Paletten gestapelt sind hier zugleich Sitzgelegenheit. Die Teppich-Arrangements befinden sich auch wie fliegende Teppiche an der Decke, sodass die Lounge optisch wie auf den Kopf gestellt wirkt. Kisten spielen eine große Rolle und dienen nicht nur als Verkaufsdisplays, sondern finden sich auch in dekorativen Varianten an den Wänden bzw. als Raumteiler. Freiliegende (Kupfer-)Rohre allerorten, Beton oder Fliesen auf Wand und Tisch, Beleuchtung und Mobiliar im Industrie-Chic aus Metall und Holz geben der Gastronomie Authentizität und Individualität.

*Bettina Kratz und Silvio Wand*



**Bettina Kratz**  
Geschäftsführerin,  
kplus konzept GmbH