|  |
| --- |
| **News/Aktuelles/Wissenswertes****Zum weiterverbreiten und teilen.** |
| **Corona-Krise beutelt die Gastro-Branche. MEIKO Kunden setzen sich dabei kreativ für den Erhalt der Genusskultur ein:****Crowdfunding-Projekt von Gastronom Willi Schöllmann soll den Betrieb sichern.**  |
| **Offenburg. Der Corona-Shutdown ließ einige Gastronomen und Hoteliers schier verzweifeln. Dennoch ist in dieser Zeit auch viel Innovatives entstanden. Gastronom, Hotelier und Barbetreiber Willi Schöllmann fand Zeit und Inspiration, mit seinem Team von Barkeepern, Köchen und Service-Mitarbeitern ein Crowdfunding-Projekt auf die Beine zu stellen, um ein hochwertiges „Bar & Kitchen-Buch“ zu realisieren. Es soll ab 30. November und somit rechtzeitig vor Weihnachten, gedruckt verfügbar sein. Auf über 260 Seiten sind Anleitungen für Gerichte und Cocktails zu finden, die dem Leser inspirierende Einblicke in kulinarische Welten geben. Fotograf Stefan Armbruster prägt mit seinen klaren, ästhetischen Fotoaufnahmen den Style der modernen Genusskultur, für die Willi Schöllmann mit seinem Hotel & Restaurant Zauberflöte und der Schöllmanns Bar in Offenburg bekannt ist. Im Buch selbst gibt es viele Ideen für klassische oder Obstbrand-Cocktails, für alkoholfreie Drinks, für Barfood, Frühstück, Lunch, Dinner und Desserts. Alles wird detailliert beschrieben und regt zum Nachmachen an. Zu den Speisen gibt es darauf abgestimmte Getränkeempfehlungen, die die Aromen und den Geschmack des Essens noch abrunden und intensivieren.****Willi Schöllmann: „Das Hardcover-Buch beinhaltet Gerichte und Cocktails, welche mich und mein Team in den letzten 30 Jahren begleitet und inspiriert haben – oder die von uns kreiert wurden. Darüber hinaus ist das Buch interaktiv angelegt - mit vielen QR-Codes und Links zu Videos von Barkeepern, Köchen und Produzenten. Dadurch wird es noch spannender und abwechslungsreicher für den Leser“.** **Laut Dehoga Bundesverband für Gaststätten und Hotels verzeichnete die Gastrobranche bereits im April einen Umsatzrückgang um 75,8 %, das wirkt sich auch stark auf die Zulieferfirmen aus. Willi Schöllmann bestätigt in seinem Unternehmen starke Umsatzeinbrüche im Bereich des Hotels und Restaurants, im Cateringgeschäft ist der Umsatz gleich Null, weil Feiern und Feste abgesagt wurden. Es ist nach seiner Aussage in allen Bereichen sehr viel Luft nach oben.** **„Wir haben eine harte Zeit vor uns, die weit bis ins nächste Jahr hineinreichen wird, das ist sicher“, sagt Willi Schöllmann, „die Produktionskosten des Buches können wir decken, mit dem Überschuss des Crowdfunding tragen wir zum Erhalt unserer Betriebe und somit der Arbeitsplätze bei. Dieses Buchprojekt sollten alle unterstützen, die gerne in Restaurants und Bars gehen – sie helfen dabei mit, Jobs und die Genuss-Kultur zu erhalten. Das Projekt läuft noch 23 Tage“.** **Infos zum Buch und dem Crowdfunding**www.startnext.com/bar-kitchen-book  |