Aus für Holyfields?

Fast Casual Lokale gehen in die Insolvenz

Holyfields mit Fast Casual-Lokalen in Frankfurt und Berlin muss bereits nach acht Monaten Insolvenz anmelden. Frankfurt ging Oktober letzten Jahres an den Start, Berlin jetzt im April, weitere sollten den beiden Pilotprojekten in ganz Deutschland folgen. Die GmbH & Co. KG mit Sitz in Düsseldorf wird von den Kapitaleignern nicht weiter wirtschaftlich gestützt, weshalb sich der geschäftsführende Gesellschafter Gerhard Schöps zu diesem Schritt gezwungen sah. Er hofft aber neue Kapitalgeber zu finden, weil er von seiner modernen Art der Systemgastronomie überzeugt ist. Als Insolvenzverwalter fungiert die Kanzlei Görg, die bereits mit der Karstadtabwicklung beauftragt wurde.

Berlin hatte anfangs wegen einer Baustelle Probleme, wobei Frankfurt grundsätzlich der Schwung fehlt. Während jetzt im Sommer die Tische am Kaiserplatz überall gut besetzt sind, bleiben die von Holyfields meist leer, weil sie im Schatten liegen. Das sogenannte Junior-Haus gehört zu den interessantesten Häusern der Stadt und liegt im Bankenzentrum gegenüber dem Steigenberger-Hotel Frankfurter Hof. Die Lage ist mithin optimal für ein schnelles Esskonzept. Noch laufen die Holyfields-Betriebe wie gewohnt weiter.

Im Januar stand der folgende Bericht in der BISS-Zeitung, den wir aus aktuellem Anlass erneut veröffentlichen:

High Tech & Low Food

Von Ludwig Fienhold

Beginnen wir´s mal im Guten: Die Location ist perfekt, das Ambiente für ein Schnellrestaurant schöner als manche sogenannte Lounge. Die Bestelltechnik über Touchscreens und das brummende Signal zum Essenabholen sind amüsant. Es macht eigentlich Spaß in dem neuen Holyfields, so lange nicht die Küche stört.

Das Junior-Haus aus dem Jahr 1951 ist ein Kulturdenkmal, mit seinem riesigen Mercedes-Stern gehört es zu den markantesten Bauwerken der Stadt. Der Kaiserplatz mit dem Frankfurter Hof als Nachbar darf als besonders prominent gelten. Dort können sich eigentlich nur Kettenbetriebe wie Starbucks die Miete leisten, doch die Betreiber von Holyfields haben sich für ihr Pilotprojekt gleich ein Filetstück ausgesucht, denn weitere Lokale nach diesem Schnittmuster sollen in ganz Deutschland folgen. Berlin, Hamburg, Stuttgart und Leipzig wurden als weitere Standorte ausgewählt, aber auch Frankreich, England, Österreich und die Schweiz sind eingeplant. Bis 2013 sollen zwanzig Lokale in attraktiven Städten eröffnen. Allein das Lokal in Frankfurt hat nach Angaben des Düsseldorfer Unternehmens 1,5 Millionen Euro verschlungen.

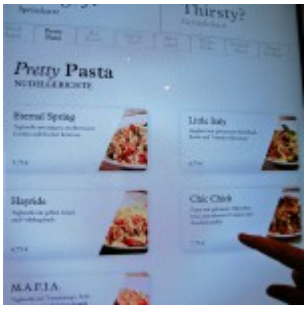
Das Entree empfinden manche als Überforderung und machen auf dem Absatz kehrt. So viel Technik auf einmal scheint nicht

jedem geheuer. Man sieht deshalb auffallend viele junge und computererprobte Gäste und Touristen aus allen Ländern, vor allem sonntags. Der Gast bekommt gleich an der Rezeption einen elektronischen Puk, made in Korea, in die Hand gedrückt, mit dem er an einem von zwölf Terminals seine Bestellung über einen Touchscreen eingibt. Bei diesem fast schon spielerischen Verlauf sieht man viele bunte Bildchen und Namen wie Peaceful Palermo (sizilianische Tomatensuppe mit Basilikum), die auch international verständlich sind. Man zappt sich durch ein lustig klingendes und ausgiebig und appetitlich illustriertes Programm, kann Bestelltes wieder löschen und von Marquis de Brie-Käse-Salat auf Neat Meet Carpaccio umswitchen. Gerichte aus aller Welt, wenn auch hin und wieder etwas anders zusammengesetzt, bleiben Allerweltsgerichte.

150 Plätze verteilen sich auf 500 Quadratmetern, alles schön übersichtlich, mit Küchencharme und Lounge-Chic gestaltet. Auch in dieser Systemgastronomie ist zwar Selbstbedienung gefordert, doch wo auch immer man es mit dem Service zu tun hat, zeigt sich dieser freundlich und engagiert. Ob man sich vor oder nach der Bestellung einen Platz sucht, grundsätzlich wird dieser vom Gast mit einem Holz-Jeton als belegt gekennzeichnet. Innerhalb von zehn Minuten beginnt der Puk am Tisch zu blinken und zu brummen – das Essen kann bei den Stationen „Peter“, „Paul“ oder „Mary“ abgeholt werden. Am Schluss dient der schlaue Puk dann an der Kasse als Abrechnungscode. Keine Frage, das hat was und vermittelt Kurzweil. Gerhard Schöps, einst im Marketingvorstand bei McDonalds, hat sich Gedanken gemacht, bevor er sein eigenes Unternehmen startete. Offenbar aber hat er mehr in Ausstattung und Software als in die Küche investiert, selbst Hamburger gelingen hier nicht.

Das Tafelwasser aus dem Zapfhahn am Brunnen ist gratis. Die Weine sind für ein solches Lokal stellenweise gar nicht übel, der Riesling etwa kommt vom Gut Dr. Loosen von der Mosel. Vor allem der Cappuccino fällt sehr gut aus, der Kaffee ist eine Holyfields-Hausmarke. Wenn man es bei Kleinigkeiten belässt, gerät man mit der Küche auch nicht groß in Kollision. Die Rosmarinkartoffelecken sind akzeptabel, die Salate ordentlich, Carpaccio und Brot passabel, vor dem vegetarischen Südstaaten-Gemüse-Couscous muss man nicht davonlaufen. Auch die Crème brulée, hier French Kiss genannt, gibt keinen Anlass zu Bedenken. Überspringen wir die vielen Convenience-Produkte und kommen gleich zu den großen Ärgernissen. Der Mozzarella gehört eher zum Schlagabtausch auf den Tennisplatz, das ausgetrocknete Hühnchen Chic Chicken würde selbst Mandy von Marzahn nicht haben wollen. Und der Hamburger 1893 war so ledern, dass er wohl genau seitdem in der Pfanne gelegen haben muss. Man merkt nicht nur erhebliche Defizite bei der Zubereitung in der Küche, sondern auch noch eine bedauernswert schlechte Produktqualität. Dass dies alles unter dem aufgeblähten Begriff „Global Lifestylefood“ verkauft wird, offenbart eine Diskrepanz von quälender Gedankenlosigkeit. Kurzum: Die technische Raffinesse übersteigt im Holyfields bei weitem die kulinarische.

Holyfields, Kaiserstr. 19-21, Tel. 069 242 499 00. Täglich geöffnet von 8 – 24 Uhr. www.holyfields.de


Thirsty?
Pretty Pasta
Eternal Spring
Trifo Italy
Hagrido
Chic Chick
M.A.F.I.A.