

Tourismus *Das Rezept: Eine neue Strategie für die altherwürdige Weinstube*



Christina und Tobias Lich haben kürzlich das traditionsreiche Weinlokal in Halles Rathausstraße übernommen. Sie wollen künftig vor allem den historischen Weinkeller, der unter der Gastwirtschaft liegt, besser vermarkten.

Die Anzeige über die Lokalaufgabe stand im Internet auf einem Immobilienportal. Anfang dieses Jahres haben Christina und Tobias Lich das traditionsreiche Weinlokal in Halles Rathausstraße übernommen. Das einst 1852 von Johannes Grün zunächst als Weingroßhandlung eröffnete Geschäft und spätere Weinlokal wurde in den vergangenen 16 Jahren von den Gastronomen Lutz und Monika Mack geführt. Die Nachfolge gelang, weil nicht nur Motivation, Erfahrung und Ideen stimmten. Ein zielgerichtetes Coaching half, die eigene neue Strategie zu entwickeln.

Kontakt

Lich's Weinstube
Rathausstraße 7
06108 Halle (Saale)
Tel. 0345 2003230

Chance zur Selbstständigkeit ergriffen

„Das Lokal zu übernehmen, war die Chance, endlich nach Halle in meine

Heimat zurückzukehren“, erklärt Christina Lich. Beruflich war die gelernte Assistentin für Tourismus und Hotelmanagement jahrelang mit ihrem Mann Tobias in Europa unterwegs. Angefangen als Veranstaltungsmanagerin in verschiedenen Hotels, arbeitete die 27-Jährige zuletzt in einer Eventagentur in Jena. Das brachte jede Menge berufliche Erfahrung. Gleichzeitig reifte bei den Eheleuten immer mehr der Wunsch, sich selbstständig zu machen. „Unser Konzept für Gastronomie stand schon lange fest“, erklärt die neue Wirtin. „Als wir das altherwürdige Lokal sahen, waren wir Feuer und Flamme. Und nicht nur darüber. Hier gab es ein tolles, eingespieltes Team“, lobt die junge Chefin, die alle fünf Angestellten vom vorhergehenden Gastronomen übernommen hat.

Konzept umgesetzt

Und dennoch lief anfangs nicht alles glatt. Mit dem von der Dehoga vermittelten Gründerbetreuer hatte man Pech. „Erst mit Hilfe der IHK Halle-Dessau haben wir einen Gründercoach an die Hand bekommen, der ganz speziell auf unsere Bedürfnisse eingegangen ist“, sagt Lich, die auch gleich ihr neues Konzept vorstellt. „Unser Thema ist die deutsche Küche zu erschwinglichen Preisen. Klassiker wie Roulade mit Klößen, Sauerbraten, Bauernfrühstück oder Rumpsteak Strindberg, die anderswo

auf vielen Speisekarten fehlen, sind unsere Zugpferde. Allerdings wollen wir uns nicht wie unsere Vorgänger nur auf die Mittagszeit konzentrieren, sondern auch das Abend- und Wochenendgeschäft anbieten.“ Dazu reicht es natürlich nicht, nur die Öffnungszeiten zu verändern. „Wir müssen uns schon deutlich von anderen abheben.“

Neue Vermarktungsstrategie

Ein besonderer Trumpf liegt unterhalb der Weinstube, wenn man ein paar Treppenstufen hinabsteigt. Dort wartet ein einzigartig-historischer, urig gemütlicher Weinkeller. „Deshalb haben wir begonnen, diese Besonderheit besser zu vermarkten. Uns fällt auf, dass dieses Highlight selbst vielen Hallensern noch gar nicht bekannt ist. Mit bis zu 80 Sitzplätzen und eigenem Tresen ist der Weinkeller wie geschaffen für geschlossene Veranstaltungen wie Hochzeiten, Familien- und Firmenfeiern“, betont die Chefin. Die Feuertaufe hat der Keller auch schon als Tagungsort bestanden.

Ideen weiter entwickeln

In einem nächsten Schritt will Christina Lich nun auch ihre langjährige Erfahrung aus dem Eventgeschäft einbringen. Stichwort Eventgastronomie. Vorstellbar sei, dass sich Lich's Weinstube künftig auch zu einer Art Kleinkunsthöhle entwickle, bei der man Nachwuchskünstlern ein Podium bietet. Und dennoch hat Christina Lich, angesprochen auf ihre Erfolgsstrategie, ihre ganz eigene Botschaft. „In der Gastronomie“, sagt sie, änderten sich heute die Ansprüche der Gäste schneller als je zuvor. Doch eines sei immer gleich geblieben: „Gäste wollen nicht nur eine Roulade oder ein Bier kaufen. Sie wollen einen freundlichen Service erleben und eine rasche Bedienung haben. Das Wichtigste ist deshalb gutes Personal – und das haben wir.“

MICHAEL DEUTSCH



Deutsche Küche und Gemütlichkeit – das kommt gut an und ist Programm in „Lich's Weinstube“, die Christina und Tobias Lich am 1. Januar 2017 in Halle eröffnet haben.