

Mit guter Vorbereitung und kreativem Gastrokonzept selbstständig gemacht

Im Geschäftsleben ist es wie beim Kochen – es kommt auf eine gute Idee und die richtige Vorbereitung an. Mit gründungsbegleitender Unterstützung und Beratung der IHK Halle-Dessau ist Martin Hahs den Weg in die Selbstständigkeit gegangen und hat im vergangenen Jahr die Nudelmanufaktur „Tranquebar“ in der Saalestadt eröffnet. Das Konzept kommt bei den Gästen an.

Idee schon lange gehegt

„Jeder, der es schon mal probiert hat, weiß, dass frische Nudeln einfach besser schmecken“, sagt der Inhaber, dessen Vita eng mit Halles Gastroszene verweben ist. Als ehemaliger Koch im „San Luca“, später im „51 Grad“ fungierte er als Co-Geschäftsführer im „Kardinal Knurrhahn“ und war zuletzt als Koch auf Halles Hausmannstürmen unterwegs. Die Idee, sich mit einer kleinen und feinen Gastronomie selbstständig zu machen, köchelte seit Jahren in seinem Kopf.

Von der Konkurrenz abheben

Doch es wäre töricht zu glauben, dass man erfolgreich die 100. Kneipe in Halle aufmachen könne. „Man muss sich gut überlegen, wie man sich von der Konkurrenz abhebt.“ Und mit der Nudel kann man das ganz gut, ist sich Hahs sicher. Zwar stehe die Teigware fast auf jeder Speisekarte. „Aber frische Nudeln sind eine Ausnahme, ja Besonderheit“, sagt der Koch, dessen Geschäftserfolg einerseits am guten Gaumen, andererseits aber auch an guter Vorbereitung für das Start-up hängt.

Gründung gut vorbereitet

Mit Unterstützung der IHK Halle-Dessau und der Bundesagentur für Arbeit besuchte Martin Hahs bereits letztes Jahr



Halle im Nudelhimmel: 2016 machte sich Martin Hahs mit seiner Nudelmanufaktur selbstständig. Die per Hand hergestellte Pasta kommt bei den Gästen an.

einen Gründerlehrgang, schrieb Businesspläne und beantragte erfolgreich bei der Investitionsbank Sachsen-Anhalt einen Existenzgründerzuschuss über das Programm ego.-START. Noch im Gründungsprozess vermittelte ihn die IHK an einen halleschen Finanzierungsexperten. „Er hat mir dabei geholfen, dringend benötigtes Startkapital zu beschaffen. Für diese gründungsbegleitende Hilfe bin ich überaus dankbar“, sagt Hahs, der nach all der gewissenhaften Vorbereitung auch vom glücklichen Zufall profitiert.

Konzept kommt bei den Gästen an

Denn seine Geschäftsadresse, eingebettet ins historische Ensemble der Franckeschen Stiftung mit hübschem Freisitz im Innenhof, hat Magnetwirkung – besonders zur Mittagszeit. Hier kommen die Gäste sowohl aus den Franckeschen Stiftungen, aus dem benachbarten Krankenhaus St. Elisabeth und St. Barbara sowie der Kulturstiftung. Selbst kleine Feiern könne er ausrichten. Neben den regulären zwölf Sitzplätzen in der Manufaktur und 20 im Hinterhof ist im Obergeschoss noch einmal Platz für 30 weitere Gäste.

Alles auf einer Karte

Für diese stellt der Koch die verschiedensten Nudeln mit viel Liebe per Hand her – egal ob Tortelloni Salmone mit Räucherlachs, Maultaschen à la Martin, gefüllt mit Bioschweinefleisch, Frühlingslauch und Champignons oder Spaghetti Gorgonzola. Zudem verzichtet Martin Hahs vollkommen auf den Einsatz von künstlichen Geschmacksverstärkern und verwendet bevorzugt regionale Zutaten, Fair-Trade-Produkte sowie Fisch und Fleisch aus artgerechter Tierhaltung.

Neue Rezepte entwickeln

Angst, dass man als Koch mit Nudel und Co. auf Dauer irgendwann unterfordert sein könnte, hat Hahs nicht. „Die Nudel ist ein dankbares Thema, die kulinarische Reise ist endlos.“ Jedes Land habe seine eigenen Nudelgerichte. Und so gibt es neben der Speisekarte auch die Nudelnews. Auf einer Tafel finden sich tagesaktuelle Gerichte, bei denen sich Hahs in seiner winzigen Küche immer wieder aufs Neue an Rezepte wagt. Kurzum: „Ich bleibe also schön kreativ“, sagt er.

MICHAEL DEUTSCH

Kontakt

**Nudelmanufaktur
Tranquebar**
Franckeplatz 4
06110 Halle (Saale)
Tel. 0345 25060878
www.nudelmanufaktur-halle.de