



Foto: Andreas Herrmann

## TOPFGUCKER

### VAPIANO AACHEN

Franzstraße 51  
Täglich 12 bis 22 Uhr  
Telefon 02 41/55 92 42 90  
www.vapiano.de

# Ein Konzept, das ankommt

*Frisch renoviert startet das Restaurant jetzt mit neuen Ideen richtig durch*

**V**a piano – in Ruhe, langsam, entschleunigen. Im gleichnamigen Restaurant *Vapiano* in Aachen gilt dieser Leitsatz allerdings nur für die Gäste. Der Takt von Geschäftsführer Jörg Ritter und seinen aktuell rund 30 festen Mitarbeitern ist *forte!* Täglich zum Wohl der Kunden. Vor genau elf Jahren feierte die smarte Gastronomie am sogenannten *Pocket-Park* der AachenMünchener Versicherung (heute Generali) Eröffnung. Seit dem 1. Oktober 2009 ist das *Vapiano* an der Franzstraße ein beliebter Treffpunkt für Leute, die italienische Küche lieben und ungezwungene Atmosphäre schätzen. „Unser Konzept ist locker und weltoffen. Das frische, hausgemachte Essen spricht eine große Zielgruppe alters- und herkunftsunabhängig an. Pasta, Pizza und Salate sind Klassiker auch in der deutschen Küche. Der helle Gastraum, das zeitlose hochwertige Design und die Showküche bieten auch größeren Gruppen viel Platz. Es gibt immer etwas zu sehen, überall passiert etwas in unserem *Vapiano*-Restaurant“, beschreibt Jörg Ritter.

Umso schwerer war es für alle, als mit Beginn des Shutdowns im März eben nichts mehr passierte. *Finito* im *Vapiano*! Noch viel schlimmer wurde die Lage, als die Muttergesellschaft, die *Vapiano SE*, ungefähr zeitgleich Insolvenz anmelden musste. Dass das hiesige Restaurant davon nicht betroffen war, ließ sich schwer vermitteln. Jörg Ritter erklärt: „Ich betreibe das *Vapiano* in Aachen als Franchise-partner, bin eigenständiger Unternehmer und habe mit der Zahlungsunfähigkeit unserer Muttergesellschaft nichts zu tun.“

Dennoch keine leichte Zeit, um unter der Marke zu segeln. Für Ritter und sein Team parallel zur coronabedingten Schließung aber erst recht Ansporn anzupacken: Der Gastraum wurde komplett renoviert, Möbel wurden unter freiem Himmel aufgearbeitet – alles, um Arbeitsplätze zu sichern, mit eigenen Mitarbeitern. Ab Mai startete das Restaurant zunächst mit einem Außer-Haus-Angebot neu durch, seit Juni läuft der Betrieb wieder rund – täglich von 12 bis 22 Uhr unter besonderen Schutzvorkehrungen. Jeder Gast erhält am Eingang ein Tablett mit Besteck und der *vapianotypischen* Bezahl-

karte. Wer jetzt noch eine Gesichtsmaske trägt, der kann wie gewohnt sein Lieblingsgericht an den einzelnen Stationen bestellen, den Köchen bei der Zubereitung zuschauen. Weitere Maßnahmen wie etwa Raumteiler und Hinweisschilder sorgen für größtmöglichen Schutz der Gäste. Für die Dachmarke sieht Jörg Ritter ebenfalls Licht am Horizont: Seit Juni gibt es einen neuen Eigentümer, mit dem es gute Chancen gebe, zu alter Stärke zurückzufinden.

## *Anstehen ade, Herbstspecials her*

Denn auch wenn die Gäste noch ein bisschen *piano* ins *Vapiano* einkehren, ist Jörg Ritter optimistisch und voll von seinem Konzept überzeugt: „Unser Standort ist ein Riesen-Pluspunkt, ich finde, das ganze Ensemble ist städteplanerisch ein Gewinn für Aachen. Durch die Renovierung im Frühjahr ist unser Restaurant noch attraktiver geworden, denn auch das Ambiente spielt ja eine große Rolle.“

Darauf ausruhen will er sich aber nicht, neue Pläne stehen längst: Jetzt im Herbst stellt er das Restaurant und die Küche um. Der Gast kann künftig an einer Station alle Gerichte bestellen, die dann dort komplett zusammen fertiggestellt und überreicht werden. „Damit entfällt das Anstehen und Gruppen können gemeinsam zur gleichen Zeit essen“, sieht Jörg Ritter die Vorteile.

Vorfreude also auf einen heißen Herbst, der kulinarisch mit leckeren Herbstspecials lockt. Die legendäre Kürbissuppe etwa. Wer Klassiker liebt, dem empfiehlt Jörg Ritter sein Leibgericht (s. Foto): „*Gamberetti e spinaci* mit Linguine, einfach ein Traum!“ Zum Schluss noch eine Frage an den waschechten Öcher *Vapiano*-Chef: Warum sollte jeder andere Öcher unbedingt (wieder) ins *Vapiano* kommen? „Weil die Öcher gesellig und weltoffen sind, gutes Essen und freundlichen Service schätzen. Weil das *Vapiano* das alles in toller Atmosphäre bietet und weil Anstehen bald kein Thema mehr ist!“ Von wegen also *va piano*, am besten *molto forte* ins Aachener *Vapiano* gehen!

cf