

Begehrter Preis für das Voglhaus

Erschienen im **Südkurier** am 29.12.2004, Ausgabe Konstanz

Voglhaus" bekommt für sein Café-Konzept begehrten Preis - Etliche Ideen umgesetzt

Kaffeetrinken ist beliebter denn je. Das zeigen die vielen neuen Cafés und Kaffeeläden in der Konstanzer Innenstadt. So das "Voglhaus" in der Wessenbergstraße. Martina Vogl und ihr Mann Lutz Steiner eröffneten es im März und heimsten bereits einen begehrten Preis ein: den "Leaders Club Award". Er wird für "innovative, praktikable und junge Konzepte" vergeben. Der Leaders Club ist eine Vereinigung führender mittelständischer Gastronomen.

Das Feuer lodert im Kamin, Wasser rieselt im Brunnen, im Hintergrund ist leise Musik zu hören. In der Herrentoilette überrascht ein Wasserfall und bei den Damen eine Glastür, die beim Schließen undurchsichtig wird. Wer das "Voglhaus-Café" betritt, sieht auch nicht die üblichen Zweiertischchen. Markant sind ein langer Eichentisch und Sitzstufen wie einst bei den Römern. Den Konstanzern ist diese "Wohlfühl-Atmosphäre", wie es Martina Vogl nennt, nicht neu. Sie sorgte schon mit ihrem 1999 in der Münzgasse eröffneten "Voglhaus" für Aufsehen. Die Kombination von Wohnaccessoires-Geschäft und Café war ungewöhnlich.

Wer einen Kaffee oder einen Tee im "Voglhaus" trinken möchte, muss ihn selbst an der Theke abholen. Das entspreche den Gewohnheiten der Menschen, sagt Martina Vogl. "Man will in der Mittagspause realistisch einschätzen, wie lange es geht." Wer Platz nimmt und dauernd darauf achten müsse, die Bedienung nicht zu verpassen, könne die Pause nicht richtig genießen. Beim Zahlen gehe die Unruhe von neuem los. Aus diesem Grund nehmen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dem Gast nur das Abräumen ab. Er ist aber ungekrönter König. Beispiel Tee trinken: "Der Teetrinker ist eine Spezies, die gerne vernachlässigt wird", erklärt Martina Vogl. Sie setzt auf Qualität und bietet einen wertvollen Service: auf dem Tablett liegt auch ein kleiner Wecker. Mit ihm kann der Gast genau messen, wie lange das heiße Getränk zieht.

Beim Kaffee achtet die Inhaberin ebenfalls auf Qualität. "Kaffee ist ein wunderbares Getränk, wenn alles stimmt." Neben dem Rohstoff sei die Filtermaschine entscheidend, sagt sie. Mit dem richtigen Druck und präziser Temperatur werde der Kaffee optimal. Tröpfelt das schwarze Gebräu in einer normalen Kaffeemaschine langsam in die Kanne, lösen sich die Reizstoffe und übermäßig viel Koffein - was der Kaffeetrinker eigentlich nicht will.

Martina Vogl und Lutz Steiner sind Quereinsteiger. Die zunächst arbeitslose Gymnasiallehrerin fing als Franchise-Nehmerin bei "The Body Shop" an. Das Geschäft in den Räumen, in denen sich heute das Café befindet, sei gut gelaufen. "Wir hatten 25 Prozent Marktanteil in Konstanz", berichtet sie. Doch als die Vertragsverlängerung anstand, wollte sie etwas Neues anfangen: "Man will irgendwann eigene Ideen umsetzen." Und Ideen hat die agile Frau viele, wie das "Voglhaus" beweist. So war für sie die Kombination von Einkaufen und Kaffeetrinken einleuchtend.

Die Mitarbeiter spielen im Konzept eine wichtige Rolle. Nette und kompetente Verkäufer hinter der Theke seien wichtig. Sie werden daher geschult, am großen schwarzen Brett über alles Wichtige informiert und sie arbeiten in Qualitätszirkeln mit.

Es sind wohl die vielen Details, die das Café preiswürdig machen: ein kleines Kulturprogramm und die aufwändige, wechselnde Dekoration gehören dazu. Außerdem wurde der Energieverbrauch durch Wärmerückgewinnung und Wasseraufbereitung verringert. Das Geld wird in Ökostrom der Stadtwerke Konstanz investiert. (**Josef Siebler**)

Voglhaus Pressearchiv: <http://www.das-voglhaus.de>