

---

## Innovatives Burger-Lokal in München eröffnet

13.10.2010, 17:03 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Gastronomie-Report*

---



Attraktiver Kontrast: ein feminines Ambiente für das männliche Produkt "Burger"

München. Labbrige Burger waren gestern! "Bei uns können die Gäste beim Reinbeißen den Salat knacken hören", verspricht Andreas Kolenda, der Wirt des neuen Burger-Grill "hans im glück" in München (Nymphenburger Str. 69). In diesem Restaurant können die Gäste erleben, dass ein Burger auch "gesund" schmecken und "glücklich" machen kann. Das märchenhafte Innenraum-Konzept stammt von der Innenarchitektin Stefanie Rack, die im Jahr 2004 den ersten Wettbewerb "Restaurant der Zukunft" gewonnen hat. Dieser Ideenwettbewerb wird von der Fachzeitschrift Gastronomie-Report in enger Kooperation mit Hochschulen im zweijährlichen Rhythmus veranstaltet.

Für den guten Geschmack der 140g-Rindfleisch-Burger garantiert der Burger-Grill mit seinem hauseigenen "hans im glück"-Frische-Konzept. Jeder Bratling wird in ein kross getoastetes Weizenbrötchen gesteckt - mit einer dicken Schicht knackfrischem Eissalat, saftigen Zwiebeln, sonnengereiften Tomaten und der hausgemachten "hans im glück-sauce". Neben den Grundvarianten "Klassik" und "Käse" erwarten die Gäste noch 10 weitere "Spezial-Burger" mit spannenden Extra-Zutaten. Die Auswahl reicht vom "Elsässer Burger" mit Brie und Preiselbeeren über den "Toscana Burger" mit Grillgemüse, Rucola und Parmesan bis hin zum fleischlosen "Veggie-Burger" mit gebratenem Gemüsepflanzerl. Der Einzel-Burger kostet 5,80 Euro, im "Menu" sind alle Burger zum Preis von 9,50 Euro erhältlich.

Neben Burger, 0,33l-Kaltgetränk und Pommes - die in Abgrenzung zu amerikanischen Fastfood-Giganten hier bewusst "Fritten" genannt werden - bekommen die Gäste bei jedem Menu on-top einen "magischen" Goldtaler. Mit diesem können sich die "Glückspilze" am Kaffeeautomaten des Lokals zu einem beliebigen Zeitpunkt z.B. einen Gratis-Kaffee "ziehen". "hans im glück"-Wirt Andreas Kolenda setzt den Taler außerdem als cleveres Marketinginstrument ein. Statt gedruckter Werbeflyer verteilt der findige Wirt die "Goldmünzen" auf der Straße an potentielle Gäste. "Wer wirft schon eine "echte" Münze in den nächsten Papierkorb", so die Grundidee von Kolenda. Darüber hinaus sind Kooperationen mit umliegenden Geschäften denkbar, bei denen die Goldtaler als umsatzförderndes "Gimmick" an die Kunden verteilt werden.

Damit der Fast-Food-Hit "Burger" bei den Gästen keine Erinnerungen an das "goldene M" weckt, setzen die Burger-Profis auf ein feminin geprägtes Ambiente. "Bei der Gestaltung war ein unverbraucher Profi gefragt, der um den Burger ein "gesundes" Raumkonzept spinn", so Andreas Kolenda. "Bereits seit Jahren verfolge ich die Wettbewerbe des

Gastronomie-Report um das "Restaurant der Zukunft". Also habe ich mit Wettbewerbsinitiator und Gastronomie-Report-Herausgeber Willy Faber Kontakt aufgenommen und angefragt, ob er mir eine visionäre Raumgestalterin empfehlen kann. So ist der Kontakt mit Stefanie Rack zustande gekommen."

"Das Grimm'sche Märchen von "Hans im Glück" war dabei eine unerschöpfliche Inspirationsquelle", sagt Architektin Stefanie Rack über das Raumkonzept. "Von der unbeschwerten Art der Märchenfigur und ihrer Wanderung durch die prächtige Natur sollte auch der neue Burger-Grill geprägt sein." Dass das Märchen wahr geworden ist, zeigt sich bei der thematisch angepassten Inneneinrichtung. Beruhigende Farben wie Braun, Grün und Grau sowie natürliche Materialien wie Holz, Baumwolle und Leinen dominieren das Ambiente. Platz nehmen können die Gäste an großen Holztischen mit "kommunikativen" Sitzbänken für 6-8 Personen. Highlight an den Sitzplätzen sind 20 echte Birkenstämme, die senkrecht in die Tischplatten eingelassen sind. Die Birke spielt im "hans im glück" gleich noch eine zweite, "strahlende" Rolle. An der Decke sind zwei eindrucksvolle Leuchten installiert, die mit Hunderten getrockneten, vergoldeten und anschließend eingefärbten Birkenblättern behängt sind.

"Den Standort in der Nymphenburger Straße haben wir für unser Konzept bewusst ausgewählt", sagt Kolenda. "Hier profitieren wir von den vielen ansässigen Geschäftskunden, die nach einem ruhigen Plätzchen für ihre Mittagspause suchen - ob im Innenraum mit rund 80 Plätzen oder auf der Terrasse mit 60 Plätzen." "Raus aus dem Büro, rein in die Natur", ergänzt Stefanie Rack. "Bei uns im "Wald" sollen die Gäste zur Ruhe kommen und einfach kurz abschalten." Aus diesem Grund sind "Störfaktoren" wie Fernseher, Musik oder Internet aus dem "hans im glück" verbannt, einzig im Sanitärbereich ist geplant, das Märchen von "Hans im Glück" als Hörspiel laufen zu lassen. Damit die Gäste auch abends im "hans im glück" relaxen können, arbeitet Andreas Kolenda gerade an einer Cocktail-Karte.

Das Burger-Konzept ist von Anfang an auf Multiplikation ausgelegt mit dem Münchener Lokal als "Pilotprojekt". Während die Münchner Location über einen bedienten Bereich verfügt, sind in den weiteren bundesweit geplanten Lokalen Bestell-Counter für die Gäste vorgesehen. "Die Gäste bestellen ihre Burger am Tresen und können über den offenen Küchenbereich zusehen, wie ihre Burger frisch, à la minute auf dem Grill gebraten werden", erklärt Andreas Kolenda. Für eilige Gäste packen die neuen "Burger-Helden" Speisen und Getränke auch zum Mitnehmen ein. Bis Ende 2011 sind bundesweit ca. 3-5 "hans-im-glück"-Lokale geplant. In Dortmund und Stuttgart hat der Bau der neuen Locations bereits begonnen. Und auch in München soll der "glücklichste Burger der Stadt" schon bald an einem zweiten Standort zu haben sein.

Bei der Zeitschrift Gastronomie-Report freut man sich über den märchenhaften Aufstieg von Stefanie Rack. "Hier zeigt sich, dass unser Wettbewerb "Restaurant der Zukunft" nicht nur das Gastgewerbe mit spannenden Ideen und Visionen bereichert, sondern auch jungen Talenten eine tolle Karriereplattform bietet", so Wettbewerbsinitiator Willy Faber. "Wer sich vom Ideenreichtum unserer Wettbewerbsteilnehmer persönlich überzeugen möchte, findet in den umfassenden Booklets zu unseren vier Zukunftswettbewerben alle visionären Gastro-Konzepte mit Bildern und Beschreibungen." Die Booklets können über die Website [www.restaurant-der-zukunft.de](http://www.restaurant-der-zukunft.de) geordert werden.

## **Portrait**

hans im glück burgergrill ist ein im Jahr 2010 gegründetes deutsches Gastro- Unternehmen mit Sitz in München.

Die Fachzeitschrift Gastronomie-Report erscheint seit 1993 mit 10 Ausgaben pro Jahr. Im Vordergrund steht die Vermittlung von praxisnahen Informationen, Ideen und Konzepten, die den Lesern einen hohen Nutzwert bieten.

News-ID: 475700 • Views: 5014 (Stand: 03.06.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/475700/Innovatives-Burger-Lokal-in-Muenchen-eroeffnet.html>