

Nürnberg's neuer Gastro-König: Er ist erst 37 – und hat schon 6 Lokale!

Das HappyHappa am Klarissenplatz ist Christian Wagners neuestes Projekt. Sein Gastro-Imperium entwickelt er mit System und gutem Bauchgefühl – seine Mitarbeiter ziehen mit.

NÜRNBERG Es liegt kein gutes Omen über dem schicken Lokal, das zum Neuen Museum am Klarissenplatz gehört. Als „Proun“ und „Klara“ hatte es in acht Jahren fünf Besitzer, keiner von ihnen ist recht glücklich geworden.

Nun ist es also Christian Wagner, der sein Glück versucht. „HappyHappa“ heißt das neue Lokal, dahinter steckt ein Konzept mit chinesischer Küche aus Szechuan (sehr frisch, ohne Geschmacksverstärker, würzig) und exklusivem Kuchenbuffet. Ein kräftiges Lila dominiert den L-förmigen Raum mit offener Küche. Küchenchef Huang stammt tatsächlich aus der fruchtbaren chinesischen Provinz und wird für Authentizität sorgen.

Mit klugen Konzepten und cool designten Läden in Toplagen hat der gastronomische Überzeugungstäter Christian Wagner mit 37 Jahren ein kleines Imperium aufgebaut: Unterm Dach seiner Holding „Barcode Union“ betreibt der gelernte Koch das Zeit & Raum, die Rote Bar, das Restaurant Lorenz, das Hotel-Restaurant Pillhofer, den Hofladen Frankenfein, ab Mai den Biergarten „Gärtla“ und jetzt das HappyHappa. Die Bewirtung des Bardentreffens und des Klassik Open Air übernimmt sein Partyservice. Mit 150 bis 180 Mitarbeitern erwirtschaftet er fünf bis sechs Millionen Euro Umsatz im Jahr.

„Wer nichts kann und wer nichts wird, wird Wirt“, spottet man in Franken gerne. Der Beruf des Gastronoms wird belächelt, vielleicht auch, weil manche Wirte das unternehmerische Aufgabengebiet unterschätzen. Ein geradezu prototypisches Gegenbeispiel ist Christian Wagner, der mit einer Mischung aus penibler Zahlenkontrolle und sicherem Bauchgefühl für Trends sein Geschäft entwickelt. Zum unternehmerischen Selbstverständnis gehört, dass alle Läden TÜV-zertifiziert und mit einem Qualitätsmanagementsystem ausgestattet sind. Im Aufgabenbuch sind Standards für Bedienung, Dekoration,

oder Küche festgehalten. Das klingt pingelig, schafft aber Klarheit und gibt neuen Mitarbeitern, Aushilfen und Saisonkräften Sicherheit. Wagners Führungskräfte – jede Einheit hat einen Betriebsführer – werden ständig geschult, die Bezahlung ist leistungsabhängig: „Die Wirtschaftlichkeit ist erstes Gebot, sonst funktioniert nichts. Wenn wir Erfolg haben, wird auch gerne gemeinsam gefeiert.“ Wagner nennt seine Köche und Servicekräfte „Mitunternehmer“ – er sucht Leute, die Spaß an der Arbeit haben und Interesse am großen Ganzen. Viele sind – trotz der notorisch wechselfreudigen Gastrobranche – seit Jahren bei ihm. Wagner hat es schrift-

lich, seine Mitarbeiter haben abgestimmt und er hat das offizielle „Top-Job-Gütesiegel“ erhalten: Unabhängige Prüfer haben Mittelständler getestet und die 100 arbeitnehmerfreundlichsten ausgezeichnet. Wagners Läden sind die einzigen aus der Gastro-Branche.

„Das HappyHappa“, schreibt Wagner, „war eine logische Fortentwicklung“. Man fragt, was wohl die nächste logische Unternehmenserweiterung sein wird? „Eine richtig coole Cocktailbar“, verrät Wagner ohne zu zögern. „Aber erst brauche ich den Barkeeper. Erst der Mann, dann das Objekt. So arbeite ich“. **P. Budig**



HappyHappa - Essen das glücklich macht - das sind für Christian Wagner Suppen aus frischen Zutaten, ohne Geschmacksverstärker, aber mit Nudeln.



DIE ROTE BAR

Wer sein Frühstück im „Zeit & Raum“ lange ausdehnt – kann nebenan in der „Roten Bar“ gleich weitermachen und um 19 Uhr den ersten Cocktail schlürfen: Bar, Lounge und Szenetreff mit legendären „Liegewiesen“, meist mit DJ für „treibende Gänsehauttracks durch die Welt der elektronischen Tanzmusik“.



ZEIT & RAUM

Schicker Gasträum, viele Außenplätze und von 9-2 Uhr Betrieb – dieses Lokal hat sich den Untertitel „Wohnzimmer der Stadt“ schon durch die Öffnungszeiten verdient. Die Karte bietet französische und asiatische Schwerpunkte. Wie alle Wagner-Lokale in Toplage – direkt neben dem Cinecittà.



RESTAURANT LORENZ

„Das Lorenz war immer schon mein Lieblingslokal“, schwärmt Wagner. 2010 erfüllte er sich den lang gehegten Wunsch, indem er den noblen Treff hinter der Lorenzkirche dem erfolgreichen Nürnberger Gastronomen Martin Hattenbach abkaufte. Konzept und Design ließ er bestehen. **Fotos (5): News5**



GASTHAUS PILLHOFER

Das Hotel Pillhofer (14 Zimmer) mit Restaurant (3 Gasträume und Biergarten) neben dem Handwerkerhof ist ein historisches Haus, das vor allem Touristen anspricht. Die Küche ist fränkisch-traditionell, mit Tagesspezialitäten wie Leberkäs, Hackfleisch, Schlachtschüssel, Fisch, Schnitzel oder Braten.



DAS GÄRTLA

Dieser Biergarten war bisher ein Festplatz bei Club-Heimspielen und Großveranstaltungen. Ab 1. April soll hier regelmäßige Gartenbewirtschaftung stattfinden. „Außerdem kann ich endlich meine Hütte vom Altstadtfest aufstellen, die ist sonst das ganze Jahr arbeitslos“, lacht Christian Wagner. **Foto: Berry Meyer**