



# Lust auf Espresso & Co.

Im Herzen der Stuttgarter Innenstadt gelegen, lockt das Café Le Théâtre seit 24 Jahren Menschen jeder Kultur. Trotz ihrer Verschiedenheit haben die meisten Gäste eines gemeinsam: die Freude an gutem Kaffee.



Öftmals ist es schwer zu erklären, warum manche Lokale über Jahrzehnte hinweg „in“ sind, und andere nicht. Befragt man dazu Stefan Gauß, Inhaber des Cafés Le Théâtre und Urgestein der Stuttgarter Gastroszene, liegt das Geheimnis in der gelungenen Mischung aus Tradition und Innovation: „Seit über zwei Dekaden sind wir ein generationenübergreifender Treffpunkt für jedermann. Wer in seiner Jugend im Le Théâtre war und heute mit seinen Kindern zu uns kommt, ‚findet sich wieder‘, ohne sich alt zu fühlen“, erklärt der Inhaber. „Dies gelingt, weil wir Dinge erhalten, ohne dabei stehen zu bleiben. Was früher gut war, ist es auch heute noch – und obendrauf kann man viel Neues entdecken“. So verlassen sich z. B. die Gäste auf das seit jeher berühmte Repertoire an Speisen und Getränken, das zu fast jeder Tages- und Nachtzeit Leckerer für den Gaumen bietet. Diese fast schon institutionalisierte Angebotsvielfalt erhält eine erfrischende Dyna-

Fotos: WMF, Café Le Théâtre

mik, indem sich das Ambiente in regelmäßigen Abständen neu erfindet. Aktuelles Projekt des Vollblutgastronoms ist die Betonung des Bistro-Charakters inklusive thematischer Gliederung der Räume über Farben und Dekoration. Der Magnetcharakter des Le Théâtre zeigt sich jedoch nicht nur in der stetig wachsende Gästezahl. Auch die 35-köpfige Belegschaft ist größtenteils schon viele Jahre mit an Bord – ein Faktor, der ebenfalls zum Erfolg des Lokals beiträgt.

### Erlebnis, das verbindet

Dass Kaffeespezialitäten mit Milch und Schokolade zu den Lieblingsgetränken der Gäste gehören, ist kaum verwunderlich. Ein kurzer Blick in den Rückspiegel genügt jedoch, um sich daran zu erinnern, wie uncool der Gang ins Café noch in den 1980er Jahren war. „Damals wäre niemand auf die Idee gekommen, mit Freunden Kaffee trinken zu gehen. Heute hingegen ist das Le Théâtre gerade bei den 14- bis 17-Jährigen ein beliebter Freizeittreff. Man ‚lounged‘ und ‚chillt‘ bei Latte macchiato oder Cappuccino und probiert verschiedene Sirupsorten“, erzählt Stefan Gauß. Rund 30 % des Gesamtumsatzes gehen auf das Konto von Kaffee-Mix-Getränken. Mit 180 Sitzplätzen im Innenbereich und 300 Plätzen außen, wandern an den Wochenenden bis zu 1.000 Produkte pro Tag über die Theke. Damit dies auch in Zukunft so bleibt, verabschiedete der Gastronom im November 2013 seine Kaffeemaschine nach fast 30 Dienstjahren in den wohlverdienten Ruhestand.

Bei der Suche nach einem neuen Lieferanten gehörte der Hersteller WMF schnell zu den Favoriten. Bereits in den frühen 1990ern hatte Stefan Gauß als Bistromanager des Stuttgarter Stadthotels Weinsberg sehr positive Erfahrungen mit den Lösungen des schwäbischen Weltmarktführers gemacht – und so fiel seine Wahl auf den Vollautomat WMF 8000 S. Das Geislinger Flaggschiff überzeugte vor allem durch seine Leistung von bis zu 350 Tassen pro Stunde sowie durch die

Computerintelligenz des acht Zoll großen Man-Machine-Interface (MMI)-Touchdisplays. „Mit unserem traditionsreichen und zugleich innovativen Kaffeekonzept wollten wir einen Partner mit ähnlichem Werteverständnis. Bei WMF haben wir sofort das gefunden, was wir gesucht haben: ein Top-Produkt in Sachen Technologie, Leistung, Qualität, Benutzerfreundlichkeit und – last but not least – Design. Gerade die Ästhetik eines Produktes wird von vielen Gastrokollegen unterschätzt. Doch Kaffeemaschinen, die durch ihr attraktives Äußeres schon Lust auf Espresso & Co. machen, sind die besten Verkäufer“, erläutert Stefan Gauß seine Entscheidung.

### Barista-Qualität

Heute kommen insgesamt drei WMF 8000 S-Modelle im Bistro- und Restaurantbereich sowie in der großzügigen Raucher-Lounge des Le Théâtre zum Einsatz. Gleich beim Betreten des Lokals werden die Gäste von den IF Award-prämierten Eye-Catchern „begrüßt“ – und das nicht nur visuell. Im Gegensatz zu vergleichbaren Geräten am Markt bietet der WMF Automat die Möglichkeit, den Milchschaum von Hand aufzuschäumen. „Auch wenn es ein klein wenig länger dauert, ein Kaffeeprodukt zuzubereiten, ist das Ergebnis einfach phänomenal. Unsere Gäste fühlen sich wie im Kurzurlaub und genießen eine Kaffeekreation in hoher Barista-Qualität“, zeigt sich Stefan Gauß begeistert. Dass hierfür ein kleiner Umbau an den Maschinen nötig war, stört den Gastronomen nicht, im Gegenteil: „Durch den hohen Ausstoß an Milch-Mix-Kreationen musste die Temperaturregulation der Dampfzelle individualisiert werden – eine Spezialanforderung, die schnell aufgenommen, analysiert und umgesetzt wurde“. Doch damit ist das Milchkonzept noch nicht zu Ende. Dank des integrierten Milchsystems „Active Milk“ wird der Vollautomat darüber hinaus den geplanten Ausbau des Bistro-Ambientes unterstützen. Denn künftig sollen leckere Kaltmilch/-schaum-Kreationen die Getränkekarte ergänzen.

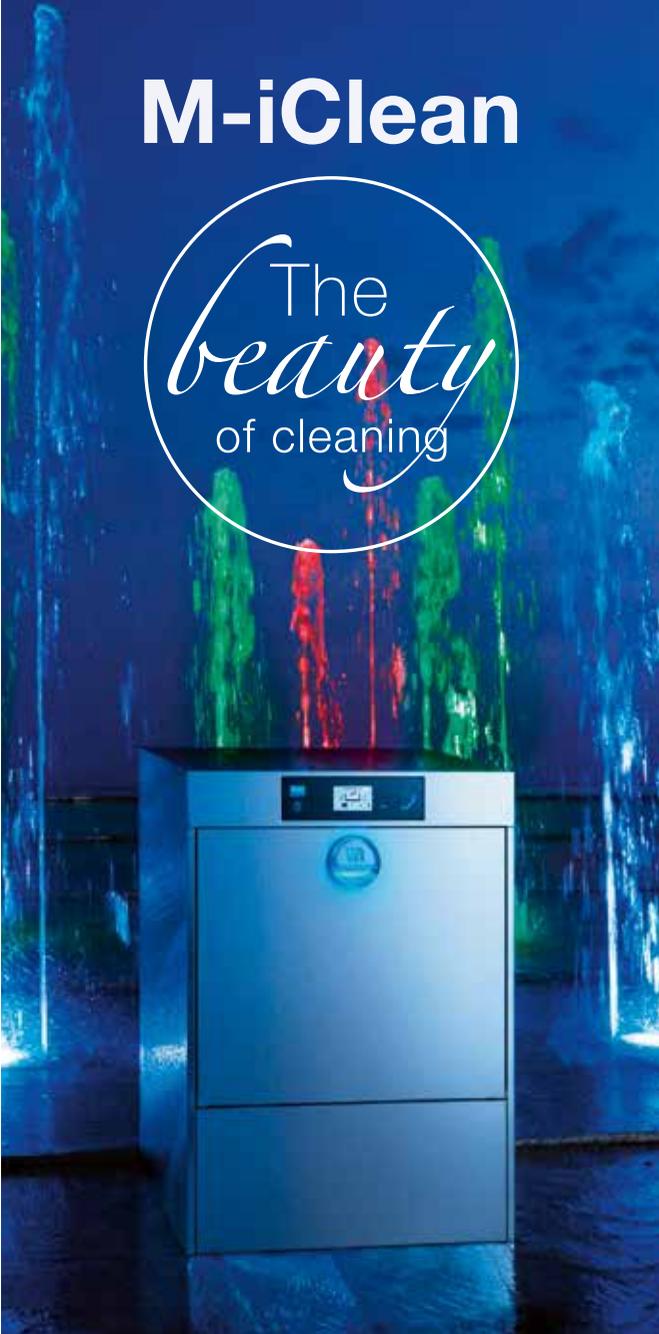
Professionelle Spültechnik



Die saubere Lösung

# M-iClean

The beauty of cleaning



So schön kann spülen sein !

Was passiert, wenn Sauberkeit auf Schönheit trifft? Wenn sich Design und Funktion komplett vereinen? Wenn sich Spültechnik eine völlig neue Form gibt? Erleben Sie *The beauty of cleaning*. Eine neue Generation Spülautomaten, die alle Sinne anspricht: den Sinn für Technik, den Sinn für Wirtschaftlichkeit und den Sinn für Schönheit.

[www.meiko.de](http://www.meiko.de)