

Das Rezept für die Zoo-Gastronomie ist gefunden

FREIZEIT Die Stadt und das Gastronomie-Unternehmen Culinaria unterzeichnen den Pachtvertrag.

Von Andreas Boller

Mit der Vertragsunterzeichnung zwischen dem Gastronomie- und Catering-Unternehmen Culinaria und der Stadt Wuppertal endete ein dunkles Kapitel in der Geschichte des Wuppertaler Zoos. Nach Jahren des Ärgers über das unzureichende Angebot an Speisen und Getränken im Zoo und einer für die Stadt sehr kostspieligen und langwierigen juristischen Auseinandersetzung mit dem früheren Pächter ist nun der Weg frei für eine Zusammenarbeit, von der die Zoo-besucher und beide Vertragspartner profitieren sollen. Wichtigster Baustein ist das neue Zoo-Restaurant, das schon im Sommer in Blickweite zum Revier der Elefanten in Betrieb genommen wird. Wenn alles optimal läuft, so Hans-Uwe Flunkert, Leiter des Gebäudemanagements, dann ist die auf Stelzen stehende Holzkonstruktion in Modulbauweise schon im August bezugsfertig.

Gastronom Wolfgang vom Hagen verriet gestern vor der Vertragsunterzeichnung im Barmer Rathaus, dass ihn Zoodirektor Dr. Arne Lawrenz mit seinem

Konzept des Grünen Zoos überzeugt habe. „Ich habe mir gedacht, das ist einer, mit dem man das gemeinsam angehen kann. Das hat dazu geführt, dass wir dabei sein wollen und eine Bewerbung für die Zoo-Gastronomie abgegeben haben“, sagt Wolfgang vom Hagen.

Zoo hofft auf eine Steigerung der Besucherzahlen

Dr. Arne Lawrenz freut sich über die bevorstehenden Veränderungen und hebt hervor: „Die Besucher werden nicht aus dem Zoo gehen müssen, um die Gastronomie zu nutzen. Sie werden von der Terrasse aus einen Blick auf die Elefantenanlage werfen können.“ Von einer verbesserten Gastronomie erhofft sich der Zoo langfristig auch eine Steigerung der Besucherzahlen.

Als Juniorpartner wird das Küchenteam von Proviel am Start sein. „Es ist ein ganz großes Geschenk, dass wir an diesem Projekt teilnehmen dürfen“, sagt Proviel-Geschäftsführer Christoph Nieder. Für die Mitarbeiter sei die Arbeit in der Küche eine sehr gute Gelegenheit zum Training und zur Professionalisierung.



Hans-Uwe Flunkert und Wolfgang vom Hagen unterzeichnen den Vertrag in Anwesenheit von Peter Jung, Dr. Arne Lawrenz und Carsten vom Bauer.

■ ZOOGASTRONOMIE

AUFTEILUNG Neben der Culinaria wird der Zooverein weiterhin seine zwei Verkaufsstellen beziehungsweise Kioske betreiben dürfen. Die Culinaria hat das Recht, auch mobile Einrichtungen im Bereich der Waldschänke zu nutzen, oder im Sommer die Terrasse der Zoosäle. Sollte die Culinaria darauf verzichten, hat die Stadt die Möglichkeit die Gastronomie an andere Anbieter zu vergeben.

ZOO-RESTAURANT Der Neubau zwischen der Elefantenanlage und dem gemeinsamen Gehege von Wölfen und Bären soll auch nach den eigentlichen Zoo-Öffnungszeiten geöffnet sein. In den Abendstunden soll das Restaurant dann auch zum Beispiel von Firmen genutzt werden können.

CULINARIA In Wuppertal ist die Culinaria in der Stadthalle und mit der Brasserie am Opernhaus bereits aktiv.