

Bowls sind gefragt: Aus einem Lieferdienst wird ein Restaurant am Nordkopf

Im „Bowls & more by Ferdinands“ werden Speisen nachhaltig und wahlweise vegan serviert

VON CHRISTIAN OPEL

Wolfsburg. Die Gastronomiebranche in Wolfsburg ist derzeit stark in Bewegung: Zu den neuesten Angeboten gehört an der Heinrich-Nordhoff-Straße das „Bowls & more by Ferdinands“. Serviert werden die Gerichte dort sowohl kalt als auch heiß mit einer Wildreis-Mischung, Couscous oder Bulgur als Basis, garniert mit frischen Zutaten wie Tomate, Gurke, Radieschen, Karotte, Avocado, Artischocke, Oliven, Kresse, Rote Beete, Edamame, aber auch Früchten wie Mango oder Granatapfel. Es gibt die Mahlzeiten wahlweise mit Fleisch oder komplett veganen Zutaten. Die Idee der Geschäftsführer Daniel Delic und Christian Fuchs für das neue Restaurant am Nordkopf entstand übrigens aus einem Provisorium.

Lieferdienst sollte nur Übergangslösung sein

Die Wurzeln liegen im Wolfsburger Restaurant „Ferdinands – Kitchen & Soul“. Mit diesem Restaurant wollten Delic und Fuchs Fachkräfte für ihre Personalagentur binden, um bei größeren Veranstaltungen wie beim VfL oder in der Autostadt stets Rückgriff auf genügend Personal zu haben. Der Fokus im Kitchen & Soul liegt auf gehobener Küche. „Dabei sollte vor allem das Handwerk im Vordergrund stehen“, so Fuchs. Doch der 2021 begonnene Umbau an der Neuen Reihe 5 war aufwendiger als erwartet. „Die Toiletten waren eine Bauruine. Es war eine Großbaustelle“, so der 34-Jährige. Als die Küche fertig war und das Personal in den Startlöchern stand, liefen die Bauarbeiten noch immer. Also überlegten sich die beiden Geschäftsführer, einen Lieferdienst als Interimslösung anzubieten.

Gesunde Kost für die Mittagspause im Fokus

„Wir haben überlegt, was es in Wolfsburg noch nicht gibt“, sagte Delic. Die Wahl sei auf leichte und gesunde Kost für die Mittagspause gefallen. „Viele Angebote sind gut, aber so schwer. Wir wollten einen Kontrast dazu schaffen. Da kam uns die Idee mit den Bowls“, fährt Fuchs fort. Die in der Schüssel servierten Gerichte mit vielen gesunden Zutaten nach dem Baukasten-System liegen im Trend. Im Februar 2022 startete der Lieferdienst. Das Angebot sei sehr gut angenommen worden, berichten Delic und Fuchs. Im April 2022 sei dann der Umbau des „Kitchen & Soul“ abgeschlossen gewesen. Wegen der kleinen Kü-



Neues Restaurant an der Heinrich-Nordhoff-Straße: Die Geschäftsführer Daniel Delic (l.) und Christian Fuchs (r.) richten den Fokus auf gesunde Kost und Nachhaltigkeit.

FOTO: ROLAND HERMSTEIN

che mussten sie sich abends auf das À-la-carte-Geschäft beschränken und beim Lieferdienst kürzen.

Womit die beiden nicht gerechnet hatten, war der Protest ihrer Kundschaft. „Also haben wir eine Alternative gesucht, um auch wieder das Abendgeschäft abdecken zu können“, berichtet Delic. Die Geschäftsführer entschlossen sich, ein weiteres Restaurant zu eröffnen. Die Wahl fiel auf den Standort an der Heinrich-Nordhoff-Straße 59, der Anfang Mai dieses Jahres eröffnen konnte. Der Schwerpunkt liege weiterhin auf dem Lieferdienst, die Nähe zu Bahnhof, LSW und Fachhochschule Sorge aber auch für viel Laufkundschaft, sagt Delic.

Der Pluspunkt für die Gäste sei, dass die Bowls vor ihren Augen zubereitet würden. Die Basis der Zubereitung stets vegan, es können aber auch Hähnchen oder Rinderstreifen als Zutaten gewählt werden. Die allermeisten Saucen sind ebenfalls vegan und selbst gemacht. „Da hat unser Chefkoch lange dran getüftelt“, erzählt Fuchs. Außerdem gibt es frische Säfte, Smoothies und verschiedene belegte Bagel – ebenfalls vegan. „Künftig wollen wir auch Kaffee-Spezialitäten anbieten“, sagt Fuchs. Sitzmöglichkeiten im Außenbereich sind ebenfalls geplant.

Gerichte werden im Mehrwegsystem serviert

Delic betont den Aspekt der Nachhaltigkeit. Bei der Lieferung kämen E-Fahrzeuge zum

Einsatz, die Speisen würden im Mehrwegsystem „Recup“ beziehungsweise „Rebowl“ angeboten. Dafür werden ein oder fünf Euro Pfand fällig. „Am Anfang war das schwierig, mittlerweile wird es sehr gut angenommen“, sagt Delic. Manchmal beschwerten sich Kunden gar, wenn wegen Lieferschwierigkeiten bei den Mehrwegschüsseln notgedrungen auf Einweg-Verpackungen zurückgegriffen werden müsse. Anscheinend nutzen einige Kunden die Mehrweg-Behälter dauerhaft, sodass Fuchs hin und wieder nachbestellen muss.

Der Wolfsburger hat das Handwerk der Gastronomie selbst gelernt und weiß daher, wie das Geschäft läuft. Heute arbeitet er bei einem Personaldienstleister. Bei den Ferdinand-Restaurants kümmert er sich unter Einbeziehung des jeweiligen Küchenteams um die Auswahl der Speisekarte. „Bei uns sitzt das Team immer mit am Tisch“, betont Delic, der sich als Geschäftsführer der Agentur um die Finanzen und das Marketing der Ferdinand-Restaurants kümmert. „Wir sind stolz, das wir kaum Fluktuation haben.“

Infos zu Öffnungszeiten und Preisen

Gerichte im „Bowls & more“ kosten zwischen 8 und 13 Euro. Geöffnet ist es werktags von 7 bis 20 Uhr, Bowls können ab 11.30 Uhr bestellt werden. Wer es gediegener mag: Die À-la-carte-Gerichte im „Kitchen & Soul“

wechseln alle paar Wochen, dort liegen die Preise für die Hauptgänge zwischen 24,50 und 34 Euro.

Schülerjob gesucht?

Jetzt Zeitungen austragen und Geld verdienen bei der WM Vertriebs- und Werbeservice GmbH

Mail: bewerbungen@zustell-logistik.de
Hotline: 0160 - 94 86 93 91 (kostenfrei)

Auf Wunsch, schneller Kontakt über WhatsApp



Freie Gebiete:

- Flechtorf
- Weyhausen
- Fallersleben
- Groß Sisbek
- Velstove
- Heiligendorf

hallo WOLFSBURG
wochenende