



Jetzt App downloaden!

Partner im RedaktionsNetzwerk Deutschland

Autostadt-Gastronomie: Neuer Betreiber setzt auf Bewährtes

Curly Fries und Bowls stehen während des **Sommerfestivals** erstmals auf der Speisekarte

VON BETTINA JAESCHKE

Wolfsburg. Was ist erfrischender als ein kühles Getränk an einem heißen Sommertag? „Soleró“, „Sylter Brise“ und „Fresh & Sweet“ nennen sich die alkoholfreien Cocktails, die in der Bar auf Cool Summer Island in der Autostadt in dieser Saison am beliebtesten sind.

Noch bis zum 17. August geht das Sommerfestival der Autostadt. Währenddessen warten zahlreiche kulinarische Köstlichkeiten auf dem gesamten Autostadt-Gelände auf die Besucher. Wer es sich beim Essen oder mit einem Getränk im Sitzen bequem machen möchte, der hat auf Cool Summer Island dazu die Möglichkeit.

Frische Zitrone, Vanillesirup sowie Orangen- und Maracuja-saft machen den Cocktail „Soleró“ aus. Wer es weniger fruchtig, sondern lieber herb und frisch mag, der kommt mit dem Cocktail „Sylter Brise“ auf seine Kosten. Holunderblütensirup, Zitronensaft, Tonic Water sowie Gurke und Minze sorgen hier für einen unverwechselbaren Geschmack. Einen Schuss Bitter Lemon, Erdbeersirup, Zitrone und Orangensaft enthält der Cocktail „Fresh & Sweet“.

Food Affairs als Betreiber

Am gastronomischen Angebot auf Cool Summer Island hat sich gegenüber den Vorjahren nichts verändert, wie Stefan Schmidt von Food Affairs bestätigt. Food Affairs betreibt die Gastronomie der Autostadt seit dem 1. Juli. Das zur weltweit tätigen Compass Group gehörende Unternehmen hat nach 25 Jahren Mövenpick als Gastronomie-Betreiber in der Autostadt abgelöst.

Autostadt-Geschäftsführerin Edith Gerhardt betont, dass sich mit dem neuen Gastronomie-Betreiber nicht schlagartig alle kulinarischen Angebote ändern werden, sondern ganz im Gegenteil. Behutsam sollen bestehende Angebote weiterentwickelt werden und auf Bewährtes gesetzt werden.



Ob Cocktail oder einfaches Kaltgetränk: Besonders an heißen Tagen sind bei Stevan Skrobil auf Cool Summer Island kühle Getränke gefragt.

FOTOS: ROLAND HERMSTEIN

Beliebte Speisen wie die Currywurst mit Kartoffelsalat stehen daher auch auf Cool Summer Island weiterhin auf der Speisekarte. Zudem gibt es beispielsweise ein Sylter Landbrot mit Pesto, frischen Tomaten und Rucola. Dieses ist auch in einer veganen Variante erhältlich.

Wer von der Insel in Richtung Piazza schlendert, der kommt auf dem Weg dorthin an Strandkörben vorbei, die in Richtung des Hafenbeckens ausgerichtet sind. In unmittelbarer Nähe ist ein Strandkiosk, an dem es nicht nur heiße und kalte Getränke gibt, sondern auch leckere Crêpes.

Wer es gerne süß mag, findet an anderer Stelle auf dem Gelände eine Bude, an der Eisbecher „Pfersich Melba“ sowie Cheese-

cakes verkauft werden. Neu ist in diesem Jahr, dass es auch im Kinder- und Familienbereich ein gastronomisches Angebot gibt. Damit sollen lange Wege vermieden werden. Hier stehen Klassiker wie Chicken Nuggets oder Kartoffelpuffer auf der Speisekarte. „Das Angebot wird super angenommen“, sagt Gerhardt.

Mehr als 5.000 Kugeln Eis gehen über den Tresen

Überhaupt lassen es sich die Besucher während so eines Sommerfestivals gut schmecken. Nach Angaben der Autostadt wurden in diesem Jahr bisher (Stand bis vor dem Konzert von Stefanie Heinzmann) 18.417 Pils, 7.831 Alster, 6.027 Brezeln,

5.424 Kugeln Eis und 4.762 Gläser Aperol Spritz verkauft. Zudem gingen 4.106 Portionen Currywurst über den Tresen.

Interessant ist, dass – je nach Konzert und Wetter – auch die kulinarischen Vorlieben der Besucher unterschiedlich sind. So lassen sich laut Autostadt eher typische „Aperol-Konzerte“ und typische „Bier-Konzerte“ ausmachen. Das Publikum beim Konzert von Roland Kaiser sei beispielsweise eher Aperol-affin gewesen.

Wie lautet der persönliche kulinarische Tipp der Autostadt-Geschäftsführerin? „Ich gehe vor einem Konzert gerne in den Beef-Club, um dort etwas Schönes zu essen“, sagt Edith Gerhardt. „Dann hole ich mir noch

ein Getränk in der Lagune und genieße damit dann das Konzert.“

Wenn Konzerte auf der Lagunenbühne stattfinden, werden in der Lagune Bowls angeboten. Diese gibt es dieses Jahr erstmalig und in verschiedenen Varianten. Sie enthalten Glasnudelsalat. Je nach Geschmack werden sie mit Hähnchen, Lachs oder Tofu dekoriert. Ebenfalls neu sind die „Curly Fries“, die mit Ketchup oder Mayonnaise verkauft werden.

„Beides kommt gut an und ist bei den Besuchern beliebt“, sagt Schmidt. Auch die Nachfrage nach vegetarischen und veganen Produkten steige. Daher wolle man auch diese Zielgruppe bedienen.