

# 10 000 Tage „Einstein“

Was das Lokal von Manuela und Thomas Bauer mit dem Namensgeber zu tun hat

„Restaurant Café Bar Einstein“ – auf diesen Namen hat ihr Lokal Markenschutz. Einstein steht für das Konzept von Manuela und Thomas Bauer: weltweit und offen für alle und alles sein – seit 27,39 Jahren.

HANS-ULI THIERER

Ulm. Gibt es einen Grund, ausge-rechnet 27,39 Jahre nach einer Eröffnung diesen Anlass zu feiern? Und ob! Es ist am 28. Dezember 2015 genau 27,39 Jahre her, dass Manuela und Thomas Bauer ihre Cafébar mit dem Namen „Einstein“ führen. Und das werden dann exakt 10 000 Tage sein. Für das Ehepaar Anlass, an diesem 28. Dezember in ihrem Lokal zur 10 000-Tage-Party zu bitten. Mit Preisen wie 1988 und einem Konzert der Band MEZZ aus Boston.

Die Ostküsten-Amis garantieren jene Musik, mit der der Diplom-Betriebswirt Thomas Bauer sich seine ersten unternehmerischen Sporen verdient hatte. Als junger Spund führte er den Schallplattenladen an der Blau hinterm Horten. Welcher Ulmer hat da in den frühen Achtzigern eigentlich nicht so manche Mark in Vinyl umgesetzt?

Die Liebe zur Arzthelferin Manuela und der Mumm, in eine Branche einzusteigen, „von der wir erst mal Null Ahnung hatten“, machte aus beiden schließlich Wirtsleute – mit klaren Vorstellungen und ganz eigenen Ideen. Das erste „Einstein“ eröffnete vor besagten 27,39 Jahren. An geografisch gesehen besserem städtischen Ort: am Berliner Platz.

Nach mehr als 19 Jahren folgte 2008 der Umzug in die eigene Immobilie im Bastei-Center in der Wicherstraße. Dort liegt das „Einstein“ zwar abseits der großen Fußgängerströme. Es hat sich mit zeitlos schlicht ausgestatteten 135 Plätzen, zu denen sommers im Freien weitere bis zu 150 hinzukommen, durch seine Besonderheiten als ge-

**Es gibt Bioprodukte, wann immer es möglich ist**

fragte Lokalität etabliert. Das „Einstein“ hat sich einen festen Platz in der örtlichen Gastroszene erobert, ist jedes Wochenende ausgebucht, zu Weihnachten reservieren die Gäste schon ein Jahr vorher. Kurzum: Reservierungen dringend zu empfehlen.

Die Geheimnisse des Erfolgs? Die Bauers nennen als erstes ihr Team. „Unserem Personal verdanken wir eine Menge. Es arbeitet fleißig, freundlich und loyal mit uns“, beschreibt Thomas Bauer, der auch mit 56 Jahren selber noch regelmäßig neben drei Köchen in der Küche steht, das Betriebsklima. Seine ein Jahr jüngere Frau Manuela, zuständig für Personalführung und Logistik, ergänzt: Die Hälfte der 14 Festangestellten, zu denen ein Dutzend Teilzeitkräfte kommt, arbeite seit mehr als zehn Jahren im „Einstein“. Im schnelllebigen, oft kurzatmigen Gastrogewerbe ist solche Kontinuität eher selten anzutreffen. Verantwortlich für den Service ist im Übrigen ein dritter Bauer: Matthias, der jüngere Bruder von Thomas.



Einmal Einstein, dreimal Bauer: Das Ehepaar Manuela und Thomas, das das Lokal mit diesem Namen seit mehr als 27 Jahren betreibt, dazu Matthias (rechts), der Bruder von Thomas, der den Service verantwortet. Foto: Volkmar Könneke

Der beste Teamgeist wäre nichts wert, stimmte das Angebot nicht. Was aus der quadratmetermäßig kleinen „Einstein“-Küche kommt, muss erst mal immer standhalten vor den Gaumen der Chefs. „Es kommt nur auf die Speisekarte, was wir selber ausprobiert haben und was uns schmeckt“, spricht Thomas Bauer ein Prinzip an, das auf drei Säulen fußt:

Erstens auf der Qualität der Produkte, die – wenn möglich – von regionalen Erzeugern stammen. Das Fleisch kommt aus dem Allgäu und von einer oberschwäbischen Bauerngenossenschaft. Ausnahmen bestätigen die regionale Regel: Das für seinen natürlichen Fleischgeschmack berühmte französische Schwarzhühner gackert nun mal auf französischen Bauernhöfen.

Zweitens wird frisch gekocht, selber gemacht, selber gebacken. Egal ob Pancakes, Kuchen für den Nachmittags-Kaffee, Kartoffelsalat, Maultaschen – „wir machen das Meiste selber – etwa 90 Prozent“.

Drittens setzt das „Einstein“ auf biologische Produkte. Freilich ohne ideologischen Überbau. Die Bauers übertreiben die ökologisch korrekte Gastronomie nicht. Bio ja, aber keine Bio-Bevormundung. Ein Kompromiss sind etwa Portionspackungen von Nutella. Wenig umweltfreundlich, aber fürs Frühstück mit Kindern unabdingbar, hat Thomas Bauer bis heute keine adäquate Alternative aufgespürt, die den Hygienebedingungen standhielte.

Ein breites Angebot für den Gast: Das spiegelt die Speisekarte mit einem austarierten Verhältnis von Preis zu Leistung wieder (siehe auch Info). Das Angebot lehnt sich mit Pasta- und frischen Gemüsegerichten an die italienische Küche an, hat mit einer Auswahl an Burgern aus Bio-Weiderindfleisch amerikanischen Zugschnitt und endet beim Rostbraten oder Maultaschen in heimatischen Gefilden.

Eine Besonderheit, die dazu führt, dass im „Einstein“ oft kein Platz zu kriegen ist: die Frühstückskarte. Der Gast kann aus mehr als zwei Dutzend Frühstücksvarianten auswählen – oder sich aus der zweisprachig gehaltenen Karte sein

eigenes Breakfast zusammenstellen. „Da waren wir Pioniere. Die Frühstückskultur war in Ulm unbekannt, wir haben sie eingeführt“, sagt Thomas Bauer in diesem Fall ganz unbescheiden.

In der Bandbreite der Speisen drückt sich Verbundenheit zum Namensgeber ihres Lokals aus. Albert Einstein, der gebürtige Ulmer, war ein Weltbürger. „Er steht“, sagt Manuela Bauer, „für Weltoffenheit, dafür, niemand auszugrenzen“. Genau das möchte das Ehepaar in seinem Restaurant zum Ausdruck bringen. „Wir sind offen für alles und jeden, für Studenten genauso wie für Großeltern. Ein In-Café nur für bestimmte Gruppen sind wir nicht.“

Den Namen „Restaurant Café Bar Einstein“ haben sie sich als Marke patentrechtlich schützen lassen. Und bei den Vergaben des E-Mail-Accounts (info@cafeinstein.de) und des Internet-Auftritts („Einstein.de“) waren sie schneller als die Einstein-Cafés in Berlin.

Manuela und Thomas Bauer strahlen in sich ruhende Zufriedenheit aus. Aber alles ist endlich. Die harten Jahre in der Gastronomie haben dazu geführt, dass die beiden 2015 erstmals seit ihrer Hochzeitsreise mal wieder drei Wochen am Stück im Urlaub waren. Die Töchter gehen eigene berufliche Wege. Nachfolge aus der Familie nicht in Sicht. „Wir befassen uns natürlich längst mit der Frage, wie es weitergehen soll – so sehr uns das „Einstein“ noch immer Spaß macht.“ Auch am 29. Dezember, dem 10 001. Tag.

## ESSEN UND TRINKEN

### Ein Streifzug durch die Speisekarte

**Essen** Wenn nicht zu einer Weltreise, so doch zu internationalen Gefilden führt das Angebot an Speisen im „Einstein“. Die Frühstückskarte mag Beleg dafür sein. Die Bandbreite reicht vom Münchner Weißwurst-Frühstück mit Brezn' und dem kleinen französischen Parisienne (je 6 Euro) übers spanische Frühstück „Barcelona“ (14,50) bis zum kanadische Breakfast „Whitehouse“, für sattmachende 27,50 Euro. Es werden nur frische Eier verwen-

det. Die frisch zubereiteten Speisen bieten für jeden Hunger, Gaumen und Geldbeutel was. Suppen, Vorspeisen, Salate, vegetarische Gerichte: Spaghetti in veganer Walnuss-Mandel Pesto (9,50 Euro), Bio-Hähnchen (Thai-Chicken für 17,90 Euro), Angus Rumpsteak, Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Kässpätzle (beides 23 Euro) oder eine Auswahl an Hamburgern (11 bis 15,50 Euro). Viele Speisen sind in unterschiedlichen Portionsgrößen wählbar.

**Trinken** Auf der Getränkekarte stehen sommers Sommertees und winters Wintertees. Das „Einstein“ hat eine kleine, aber ordentliche Auswahl an offenen und an Flaschen-Weinen, bietet darüber hinaus aber regelmäßig Weinreise-Abende an. Im kommenden April Beispiel quer durch Europa mit Tropfen von sieben Spitzen-Weingütern und einem Champagner, dazu wird ein Menü mit acht Gängen serviert. Spezialitäten des Hauses: Grappa, Rum und Whisky. Bei

Rum, um ein Beispiel zu nennen, wird der schlichte, drei Jahre alte Havana Bacardi für 3 Euro (2 cl) genauso eingeschenkt wie ein harmonisch Vanille- und Orangen-Aromen verströmendes Rumgetränk aus Guadeloupe namens „Plantation Old Reserve“ – weltweit übrigens limitiert auf 1296 abgefüllte Flaschen. Whiskey? Johnny Walker von Ballantines um 3 Euro ebenso wie Yamazaki Japanese (18 Jahre alt) um 29,50 Euro – pro Schluck.

### REZEPT DER WOCHE

## Kartoffelsalat für Heiligabend

Kartoffelsalat: Mit dem ist es ja so, dass es x Rezepte dafür gibt. Und jeder schwört auf seines. Was dem Nordlicht ein Genuss – Kartoffelsalat mit Mayonnaise – ist dem Schwaben ein Graus. Hierzulande und also auch im „Einstein“ richtet man ihn auf die schwäbische Art an: mit Fleischbrühe, Essig und ganz zum Schluss zwei Schuss Öl.

In der Weihnachtswoche spielt Kartoffelsalat in vielen Haushalten eine herausragende Rolle. Denn vor der Weihnachtsgans oder dem Festbraten am ersten Feiertag werden in vielen Familien am Heiligen Abend Bratwürste oder Wienerle aufgetischt, die nicht gehen ohne Kartoffelsalat. Wie macht ihn das „Einstein“? Thomas Bauer verrät nach welchem Rezept er und seine Köche ihn zubereiten (hier sattmachend für vier Personen).

1 kg Salatkartoffeln (bevorzugt der festkochenden Sorte „Sieglinde“) mit der Schale im Topf mit Wasser bedecken; etwa 20 Minuten kochen, die Kartoffeln sollen dann weich sein, aber nicht zerfallen;

am besten noch warm schälen, eine mittelgroße Schüssel vorbereiten und die warmen Kartoffeln mit der „Kartoffelharfe“ (oder einem feinen Messer) in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden und in die Schüssel geben;

1 gehäufte TL mittelscharfen Senf dazugeben, außerdem 1 TL Salz und etwas Pfeffer nach Geschmack;

2 - 3 EL Essig (oder mehr nach Geschmack), wobei hier der alte Klassiker „Hengstenberg Altmeister“ bevorzugt wird und 250 ml heiße Fleischbrühe zugeben (alternativ Gemüsebrühe);

1 mittelgroße rote Zwiebel kleingehackt zugeben;

Masse vorsichtig unterheben, ohne die Kartoffelscheiben zu beschädigen. Den Salat dann 30 Minuten, möglichst an einem warmen Ort ziehen lassen; zum Schluss 3-4 EL Sonnenblumenöl zugeben, nochmals sehr vorsichtig unterheben, ohne die Kartoffelscheiben zu beschädigen.

Guten Appetit.



Koch „Matze“ Aucello und Beiköchin Barbara Fresi in der „Einstein“-Küche, aber nicht bei Kartoffelsalat. Foto: Privat

# PRAXISWELTEN

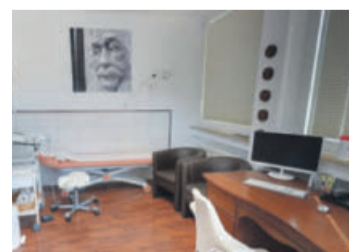
Eine Praxis von innen entdecken und das unabhängig von Geschäftszeiten und ohne lästige Parkplatzsuche – das geht virtuell mit Google Street View Trusted!

[aerztemagazin.swp-media.de](http://aerztemagazin.swp-media.de)

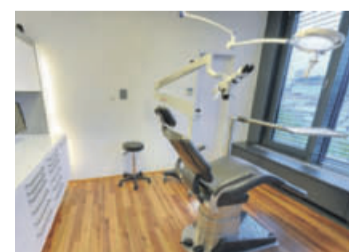
oder bei Ihrer Mediaberaterin Mona Lonsinger

m.lonsinger@swp.de, T 0731 156-288

## WIR SIND DABEI:



Dr. Bora Akyürek



Dr. Hinz und Dr. Toth



WundZentrum Ulm



## SÜDWEST PRESSE