

## **Feuerdrache in Hamburg: Pop-up-Gastronomie erobert Europa!**

Aaron Hasenpusch plant mit dem Pop-up-Restaurant „Feuerdrache“ gastronomische Gastspiele in Europa, von Hamburg bis Marseille.

Aaron Hasenpusch, ein kreativer Kopf der Gastronomie, nimmt frischen Wind aus Hamburg mit auf eine kulinarische Europa-Tour. Sein Vorhaben ist es, mit dem Konzept des Pop-up-Restaurants die Gastronomie in verschiedenen europäischen Städten zu beleben. Die Idee hinter dieser wandernden Gastro-Innovation ist einfach, aber effektiv: Flexibilität und kreative Freiheit sollen die neue Norm in der Restaurantbranche werden.

Derzeit hat der Feuerdrache by Klinkerbar in Hamburg nur noch einige Wochen geöffnet. Ort des Geschehens ist die Clemens-Schultz-Straße 18, besonders lebendig auf St. Pauli, wo diese temporäre gastronomische Einrichtung beheimatet ist. Am 14. September wird Sternekoch Max Strohe mit seinen berühmten Butter-Burgern das Finale einläuten, bevor am 21. September endgültig die Türen geschlossen werden. Die Idee eines Pop-up-Restaurants hat hier ihre Blütezeit erlebt, auch wenn die Zeitspanne nur fünf Monate betrug. Forscher und Trendsetter auf diesem Gebiet, Hasenpusch und sein Team haben gezeigt, dass Gastronomie nicht an einem fixen Standort gebunden sein muss.

### **Der Wechsel in der Gastronomie**

Angetrieben von einer Vision, in der Gastronomen nicht mehr an langfristige Mietverträge gebunden sind, sieht Hasenpusch

einen nachdrücklichen Wandel in der Branche. „Die Berliner Gastro-Szene macht es vor“, sagt er, „viele Unterzeichner meiden langfristige Pachtverträge.“ Warum? Der Anteil der Fixkosten ist gestiegen. Diese Kosten können in der Regel nicht länger an die Gäste weitergegeben werden, die zunehmend auf ihr Budget achten. Dadurch wird der Druck auf die Gastronomie immer größer. Deshalb sieht Hasenpusch in seinem Ansatz eine tragfähige Lösung.

„Wir waren die Ersten, die in Hamburg ein solches Pop-up-Konzept umgesetzt haben, als Tagesgastro“, betont Hasenpusch stolz. Seine Vision ist es, den Feuerdrachen „fliegen zu lassen“ und damit die Gastronomie weiter zu revolutionieren. Der starke Glaube an die Idee des temporären Lokals treibt ihn an, die Möglichkeit zu schaffen, ohne an einen bestimmten Ort gebunden zu sein. Alternativen könnten Städte wie Marseille, Kopenhagen und Wien sein, wo er seine Pläne in die Realität umsetzen möchte.

## **Pläne für die Zukunft**

Das Team hinter dem Konzept hat bereits große Ambitionen. In Hamburg sind sie Vorreiter einer Gastro-Entwicklung, die auf Flexibilität und Kreativität setzt. Die Idee ist, nicht nur in einer Stadt, sondern mit verschiedenen Gastspielen in einer Vielzahl von Städten in Deutschland und ganz Europa zu agieren. „Ein Restaurant ohne einen festen Standort, das ist die Zukunft“, erklärt Hasenpusch. Dies wird vor allem vor dem Hintergrund der sich veränderten Marktsituation und dem wachsenden Verlangen nach kulinarischen Abenteuern in neuen Umgebungen immer relevanter.

Die Gastronomie steht an einem Wendepunkt, und Hasenpusch ist Teil davon. Seine Vision von einem nomadischen Restaurantkonzept könnte neue Maßstäbe setzen und nicht nur in Hamburg Begeisterung hervorrufen. Diese Flexibilität könnte auch dazu beitragen, die Gastronomie insgesamt zu beleben, indem mehr verschiedene kulinarische Erlebnisse angeboten

werden, die auf die Bedürfnisse der Gäste eingehen. So wird es möglich, gastronomische Kunst überall dort zu schaffen, wo ein Publikum darauf wartet, mit offenen Armen empfangen zu werden.

## **Ein neuer Weg in der Gastronomie**

Die Idee von Pop-up-Restaurants wird immer populärer und zeigt eine deutliche Abkehr von den traditionellen Gastronomiemustern. Sie bieten nicht nur eine Plattform für kreative Köche und innovative Konzepte, sondern auch eine Antwort auf die Herausforderungen des Marktes. Für Gastronomie ist Flexibilität nicht nur ein Vorteil, sondern könnte zur neuen Norm werden. Hasenpusch hat sich daher gut positioniert, um nicht nur die Hamburger, sondern auch internationale Gäste für sein Konzept zu begeistern. So bleibt die Gastronomie lebendig, dynamisch und vor allem spannend.

## **Die Entwicklung der Pop-up-Restaurants in der Gastronomie**

Pop-up-Restaurants sind in den letzten Jahren zu einem wesentlichen Trend in der Gastronomieszene geworden. Ursprünglich in den USA entstanden, haben sie sich weltweit verbreitet, einschließlich Deutschland. Diese Restaurants bieten nicht nur eine Plattform für kreative Küchenkonzepte, sondern auch eine flexible Möglichkeit für Gastronomen, ohne langfristige Verpflichtungen zu arbeiten.

Das Konzept unterstützt auch die Diversifizierung der Gastronomie. Durch temporäre Standorte können Köche und Gastronomen verschiedene Kundengruppen ansprechen und innovative Menüoptionen ausprobieren. In Städten wie Berlin und Hamburg werden diese Gastronomien oft in ungenutzten Räumlichkeiten oder bei besonderen Events ins Leben gerufen, was eine entsprechende Dynamik in der Essensszene fördert.

# **Herausforderungen und Chancen der Gastronomie in der Post-COVID-Ära**

Die Gastronomie hat durch die COVID-19-Pandemie erhebliche Veränderungen durchlebt. Zahlreiche gastronomische Betriebe standen vor der Herausforderung, ihre Dienstleistungen anzupassen, um den neuen Gesundheitsrichtlinien gerecht zu werden. Dies führte dazu, dass viele Gastronomiebetriebe überdachten, wie sie ihre Konzepte entwickeln und umsetzen.

Die Umstellung auf Pop-up-Modelle bietet eine Möglichkeit, die Rentabilität zu sichern. Gastronomen können schnell auf Veränderungen im Markt reagieren und sich neue Zielgruppen erschließen. Laut einer Studie des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands (DEHOGA) zeigt sich ein zunehmendes Interesse an flexiblen Gastronomiestrukturen, die weniger riskant erscheinen als langfristige Investitionen in feste Standorte.

## **Wirtschaftlicher Kontext und Marktanalysen**

Über die letzten Jahre hat die Gastronomie sowohl in Deutschland als auch in Europa eine stetige Entwicklung erlebt. Laut dem Statistischen Bundesamt liegt die Umsatzentwicklung in der Gastronomie zumindest teilweise im Zusammenhang mit den Trends zu flexiblen und zeitlich begrenzten Gastronomiekonzepten. Im Jahr 2022 stiegen die Umsätze in der Gastronomie in Deutschland um etwa 12,5 % im Vergleich zum Vorjahr, wobei Pop-up-Konzepte unter jungen Unternehmern besonders gefragt waren.

Die niedrigen Einstiegskosten und die Möglichkeit der Risikominimierung sind wichtige Faktoren, die das Wachstum von Pop-up-Restaurants fördern. Eine Umfrage des Marktforschungsunternehmens GfK zeigt, dass sowohl Verbraucher als auch Gastgewerbetreibende diesen neuen

Ansatz unterstützen, um die sich ändernden Bedürfnisse und Vorlieben der Konsumenten zu berücksichtigen.

## **Zukunftsausblick und Innovationspotenzial**

Mit dem Wachstum der Pop-up-Restaurants und der Flexibilität, die sie bieten, könnte die Gastronomie eine spannendere und diversifizierte Landschaft erleben. Die Möglichkeit, gastronomische Konzepte ohne langfristige Bindungen zu testen, könnte nicht nur neue kulinarische Trends schaffen, sondern auch die Art und Weise, wie Menschen essen gehen, neu definieren. Aarons Vision, den Feuerdrachen über die Grenzen Hamburgs hinaus zu bringen, ist ein Beispiel für die dynamische Natur der heutigen Gastronomieszene.

Der Fokus auf Nachhaltigkeit und lokale Produkte wird ebenfalls immer wichtiger. Gastronomen, die Pop-up-Konzepte umsetzen, können lokale Lieferanten nutzen, um frische und regionale Zutaten zu beziehen, was nicht nur den Umbau der Gastronomie vorantreibt, sondern auch den Ansatz zur Nachhaltigkeit unterstützt.

Details

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](https://n-ag.de)**