



PRESSEINFORMATION

Frei zur sofortigen Veröffentlichung. Beleghinweis erbeten.

Nürnberg, 25. Juni 2014

Gelbes Haus: Ein Vierteljahrhundert pure Leidenschaft für den exklusiven Geschmack

Unter dem Motto „25 Jahre haben Spuren hinterlassen“ feiert die Unternehmensgruppe Gelbes Haus in 2014 ihr Jubiläum

Nürnberg, 25. Juni 2014 – „Der Mensch lebt nicht vom Brot allein. Nach einer Weile braucht er einen Drink“. Wie recht Woody Allen damit hat. Noch besser wird's, wenn der Drink ein richtig guter ist. Das garantiert das Gelbes Haus - der Dauerläufer unter den deutschen Bars - seinen Gästen bereits seit nunmehr 25 Jahren.

Grund genug für Inhaber Oliver Kirschner gemeinsam mit seinem Team und den zahlreichen Gästen gebührend auf sein Jubiläum anzustoßen. Und so wurde vom 30. Mai bis 01. Juni unter dem Motto „Gelbes Haus - 25 Jahre haben Spuren hinterlassen“ ausgelassen getanzt, geshakt und gefachsimpelt. Getreu der Barphilosophie Oliver Kirschners stand der „Genuss“ im Fokus der Festivitäten. Und so wurde ein genussreiches Programm an drei Tagen aufgefahren, an denen täglich ein anderes Thema im Mittelpunkt des Geschehens stand. Das Barteam „Gelbes Haus“ präsentierte dem Publikum seine unterschiedlichen Kompetenzen und stellte sein Können unter Beweis.

Gestartet wurde bereits am Vorabend des Jubiläums mit der „GIN's World“, an dem der neue und zugleich old-fashioned Star „Gin“ seine verdiente Huldigung fand. Dabei stellte das Gelbe Haus nicht nur seine mittlerweile respektable Gin-Sammlung zur Verköstigung bereit, sondern präsentierte auch ausgewählte Marken. Innerhalb dieser Premium-Range wurden „Beefeater London“, „Bombay Sapphire“, „Hendrick's Gin“ und „Tanqueray“ in besonderer Weise vorgestellt. Special Guest Karim Fadl, Brand Ambassador der exklusiven Ginmarke „Bombay Sapphire“ entführte die Gäste in die Welt der edlen Spirituose und Marian Krause, Deutscher Vizemeister im Showmischen,



sorgte für zusätzliche Stimmung mit einer besonderen Showeinlage. Eine Cocktail-Sonderkarte, die von der Heimat des Gins - England - geprägt war, rundete das Genusskonzept an diesem Abend ab.

Tag zwei stand ganz im Zeichen der Cocktailkunst. Und so lautete auch das Thema „Wir sind eine Cocktailbar - und machen das, was wir am Besten können!“ An diesem Abend ging es um die Kernkompetenz der Bar, um das kreative Machen erstklassiger Cocktails! Neben eigenen Cocktail-Kreationen „Gelbes Haus“, erwarteten die Gäste besondere Rezepturen befreundeter Barkollegen, die speziell für das Jubiläum bereitgestellt wurden. Einige dieser Cocktails werden noch in diesem Jahr auf der Gelbes Haus-Webseite präsentiert. Musikalisch umrahmt wurde der Abend durch die Band „K37a“, die mit ihren rhythmischen Klängen den feierlustigen Gästen einheizte.

Am letzten Tag ging es dann etwas geruhsamer zu und gehörte ganz den „Schotten“ – genau genommen der edlen Spirituose „Whisky“. Mit einem „Schottischen Whiskynachmittag“ gemeinsam mit dem ältesten Whiskyclub Deutschlands „The most venerable Order of the Highland Circle“ erlebten die Gäste einen entspannten Sonntagnachmittag unter Freunden. Die wohl sortierte Whisky-Auswahl sorgte für genussreiche Momente unter den Whiskyfreunden. Insbesondere wurden dabei die Marken „Ardbeg“, „Balvenie“ und „Glenfiddich“ sowie als Highlight der Bourbon „Woodford Reserve“ vorgestellt. Auch am letzten Tag gab es eine spezielle Whisky-Cocktailkarte. Gerne nahmen die Gäste das Angebot an, z. B. einen „Woodford Reserve Mint Julep“ zu genießen und sich mit den Mitgliedern des Whiskyclubs, der übrigens seinen Hauptsitz im Gelben Haus hat, zu unterhalten.

Mit einem zufriedenen Lächeln im Gesicht schloss Oliver Kirschner seine kleine und feine Bar am Sonntagabend ab. Auf weitere Jahre mit vielen genussreichen Momenten und neuen Spuren!



Oliver Kirschner im Interview: „Das war ein Fest für die Sinne!“

Herr Kirschner, wie war ihr Jubiläum?

Oliver Kirschner: „Genussreich! Unser Jubiläumsprogramm mit den drei unterschiedlichen Themen – Gin, Cocktails und Maltwhisky ist bei unseren Gästen sehr gut aufgenommen worden. Mit dem Wetter hatten wir Glück, wohl auch, weil wir uns vorsorglich ein Zelt gemietet hatten. Und die Live Band am Samstagabend - seit 1992 mal wieder eine, hat uns zudem viel neues und auch junges Publikum beschert. Wir sind sehr zufrieden. Unser Jubiläum fand in einer schönen Atmosphäre statt, wir konnten unseren Gästen genussreiche Momente verschaffen und neue Genießer, angelockt durch die Festivitäten, von unserer Barkultur überzeugen. Insgesamt war es ein Fest für alle Sinne – und das war unser Ziel.“

Herr Kirschner, das Gelbe Haus ist bekannt als zeitloser Langstreckenläufer unter den Bars in Nürnberg. Aber auch deutschlandweit wird die Person Oliver Kirschner innerhalb der Barcommunity und Gastronomieszene hoch geschätzt. Was ist aus Ihrer Sicht das Besondere am Geheimrezept „Gelbes Haus“?

Oliver Kirschner: „Wir sind sehr stolz, dass wir mit unserem Barkonzept bereits seit nunmehr 25 Jahren die Gaumen unserer Gäste verwöhnen dürfen. Im Fokus stand bei uns schon immer der Genuss und das soll auch so bleiben. Dennoch bleiben wir nicht stehen und entwickeln Angebot, Personal und Außenkommunikation ständig weiter. Das erklärt auch unser Jubiläumsmotto ‚Gelbes Haus – 25 Jahre haben Spuren hinterlassen‘. Mit ‚Spuren hinterlassen‘ meinen wir natürlich die Kompetenz und Weiterentwicklung, die wir uns in den vergangenen Jahren in den Bereichen Spirituosen, Drinks und Cocktails aufgebaut haben.“

Ein ‚Geheimrezept‘ haben wir nicht, aber ich denke, dass unser Gesamtkonzept das Besondere ausmacht. Wir sind Genussbotschafter, die den besonderen Geschmack an unsere Gäste transportieren wollen. Wir sind individuell und arbeiten sowohl an der Bar als auch im Catering ausschließlich mit qualitativ hochwertigen und wenn es geht mit regionalen Produkten. Aktuell fangen wir vermehrt damit an, eigene Produkte herzustellen. Das hat schon früher begonnen, aber mittlerweile ‚schießen‘ wir uns darauf ein.



Ein weiterer Baustein unseres Erfolges ist es vielleicht auch, dass wir unseren Gästen in einer schnelllebigen und informationsüberladenden Gesellschaft einen Ort bieten, an dem Altbewährtes und Neues gleichermaßen seinen Platz finden. Einen Ort, seine Zeit genießen – in ruhiger Atmosphäre, bei einem netten Bargespräch.“

Herr Kirschner, wie hat sich das Gelbe Haus in den vergangenen 25 Jahren entwickelt? Welche Entwicklungsschritte sind Sie gegangen?

Oliver Kirschner: „1989 haben wir den Grundstein für die Unternehmensgruppe gelegt und sind mit der Bar Gelbes Haus gestartet. Kein Jahr später übernahmen wir die Bewirtschaftung eines der großen Freibäder Nürnbergs mit in Spitzenzeiten immerhin 6.000 Besuchern. Zwei Jahre später kam ein weiteres Freibad dazu, das mit 12.000 Besuchern noch ein wenig anspruchsvoller war. Außerdem hatten wir noch ein großes Kellerlokal an der Nürnberger Burg und waren wir auf sämtlichen bekannten innerstädtischen Veranstaltungen Nürnbergs wie dem Fränkischen Weinfest oder dem Altstadtfest aktiv.

Eine ‚Gruppe‘ waren wir demzufolge eigentlich schon immer, nur hatten wir dafür kein besonderes Bewusstsein. In den letzten beiden Jahren haben wir intensiv daran gearbeitet, unseren Körper auch einen Kopf gegeben und werden mit unseren drei Betrieben – Bar, Catering und Tafelhalle weitermachen und das „Gelbes Haus“ verstärkt als Unternehmensgruppe nach außen kommunizieren. In den kommenden Jahren möchte ich zudem vermehrt meine Kompetenz in der Beraterfunktion der Bar- und Gastronomieszene zur Verfügung stellen und die Industrie mit spannenden Konzepten insbesondere für Handel und Endverbraucher unterstützen.“

Herr Kirschner, wo steht Ihre Unternehmensgruppe mittel- bis langfristig? Was ist Ihre geschäftliche und persönliche Vision für die nächsten 25 Jahre?

Oliver Kirschner: „Der Unternehmensbereich ‚Catering‘ erlebt aktuell ein positives und stetes Wachstum. Wir haben in diesem Bereich Team, Angebot und Werbemaßnahmen verstärkt. Mittelfristig steht uns deshalb auch ein Umzug in größere Räumlichkeiten bevor. Die geschäftliche Entwicklung der Bar ist auf Grunde ihrer beschränkten räumlichen Verhältnisse begrenzt. Umziehen möchten wir mit diesem Bereich nicht mehr. Ich plane aber den Geschäftsbereich Bar mit Beratungs-



dienstleistungen für die Bar- und Gastronomieszene sowie Industrie auszuweiten. Diese Leistungen werden dann vom Stammsitz der Bar in der Troststraße geführt.

Meine persönliche Version der Entwicklung der Gelbes Haus-Gruppe ist die eines Gesamtbetriebes, der in redlicher Art und Weise am fränkischen Geschäftsleben teilnimmt. Und in 25 Jahren habe ich vielleicht meine erste ‚Midlife Crisis‘ oder meinem dritten Frühling ... Aber wenn ich es so recht überlege, nehme ich den Frühling ... das ist besser für mich.“

Hinweis für die Presse

Herr Oliver Kirschner steht Ihnen selbstverständlich gerne auch für Ihre Fragen zur Verfügung. Schreiben Sie uns und vereinbaren Sie einen Interviewtermin. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage: presse@gelbes-haus.de.

Über das Gelbe Haus. Genuss pur!

Das Gelbe Haus präsentiert sich als klassische Bar mit dem Selbstverständnis eines „zeitlosen Langstreckenläufers“. Hier geht es nicht darum, kurzlebigen Moden hinterher zu hetzen und sich alle zwei Jahre in einem neuen „Outfit“ zu präsentieren, sondern über Jahre hinweg eine Vertrautheit zu seinen Stammgästen aufzubauen und zu pflegen. Zahlreiche internationale Spirituosen bilden die Basis für viele internationale Cocktails. Daneben empfehlen sich die Eigenkreationen des Gelben Hauses, im Fachjargon als „Signature Drinks“ bekannt.

Über Oliver Kirschner

Bereits seit 1989 ist Oliver Kirschner Inhaber und Barchef des Gelben Haus in Nürnberg. Ihm ist es zu verdanken, dass nicht nur das Manager Magazin dem Gelben Haus bestätigt „ein Top Platz im Reigen der deutschen Bar-Landschaft!“ zu sein.

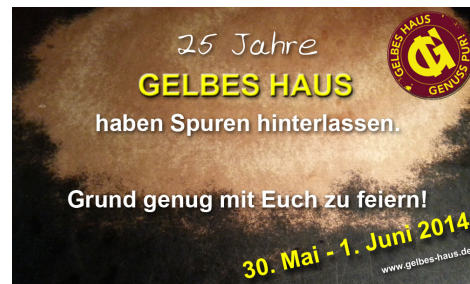
Der gehobenen deutschen Bar-Szene ist er bestens bekannt durch seine Whiskyvorträge und Schulungen, der erfolgreichen Teilnahme an nationalen wie internationalen Cocktailwettbewerben, als Juror in Prämierungsveranstaltungen und Wettbewerben für internationale Spirituosen sowie als Beirat und Mitglied verschiedener Fachgremien zu den Themen Bar und Whisky. Seine begabten



Sinnesorgane haben ihn zu einer der Whiskykoryphäen in Deutschland gemacht. Zudem pflegt er zahlreiche internationale Freundschaften zu anderen Kennern und seinen eigenen Whiskyclub. Aber am liebsten ist er in seinem Gelben Haus im heimischen Nürnberg!

Bildmaterial

Das nachfolgende Bildmaterial steht Ihnen in druckfähiger Qualität zur Verfügung.



**Logo: Unternehmensgruppe
„Gelbes Haus“, Nürnberg**

Gelbes Haus. Genuss pur – seit 1989!

Key Visual: 25 Jahre Gelbes Haus

Gelbes Haus – 25 Jahre haben Spuren hinterlassen!

**Bildnachweise: Oliver Kirschner, Gelbes Haus Nürnberg
Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten.**

Weitere Informationen und Bildmaterial erhalten Sie bei:

Unternehmensgruppe Gelbes Haus

Oliver Kirschner, Inhaber und Barchef
Troststraße 10
D- 90429 Nürnberg
Tel.: +49 (0) 911 / 28 81 06
E-Mail: info@gelbes-haus.de
Webseite: www.gelbes-haus.de

Pressestelle Gelbes Haus

80 GRAD | Agentur für Digitale Kommunikation
Corinna Dosch, PR & Kommunikation
Burgplatz 21-22
D-40213 Düsseldorf
Tel.: +49 (0) 176 / 619 232 77
E-Mail: presse@gelbes-haus.de