Im VIP-Zelt von Mannesmann Arcor richtete Brandau einen Spielbereich ein.

BCS verfügt über einen zweistöckigen Bus, der zu einer Bar ausgebaut ist.

Restaurationen unterm Zeltdach

Mike Brandau ist mit seinem Catering-Service zum größten Event-Veranstalter Deutschlands geworden

BADEN-BADEN (cht). Mike Brandau in Baden-Baden beweist, dass ein Gastronom auch heute noch mit Erfolg expandieren kann. 18 Jahre liegen zwischen der Übernahme seines ersten Restaurants in Baden-Baden und der heutigen Stellung als größter Event-Veranstalter in Deutschland. Die aus sechs Firmen bestehende Brandau-Unternehmensgruppe erzielt einen Jahresumsatz von rund 50 Millionen Mark.

Das Restaurant Laterne in Baden-Baden, erster eigener Betrieb von Mike Brandau.

Die Basis des Erfolges von Mike Brandau bildete die Kochlehre, die er in Arosa (Schweiz) absolvierte. Danach arbeitete er fünf Jahre als Barmanager auf dem Kreuzfahrtschiff Astor, das im Fernsehen als „Traumschiff" berühmt wurde. Mit 23 Jahren übernahm er mit dem Restaurant Laterne in Baden-Baden seinen ersten Gastronomiebetrieb und gleich darauf auch ein Hotel. Nach und nach kamen andere Betriebe hinzu. Heute gehören Brandau zwölf Gastronomie- und Übernachtungsbetriebe.

Die meisten Betriebe, die Mike Sie gehören heute zu den so genannten guten Adressen in Baden-Baden. Neben dem Restaurant Laterne, der Keimzelle des Gastro-Imperiums, zählen das Café am Rathaus, das Café Löhr, das Restaurant Molkenkur, die Hotels Stephanie, Löhr, Am Rathaus, Laterne und Bischoff sowie das Gästehaus Löhr und die Laterne-Appartements zur Brandau-Gruppe. Auch die Kurhausbetriebe in Bad Herrenalb gehören dazu.

Doch Brandau war der Ansicht, dass es für die traditionelle Gastronomie in Deutschland keine große Zukunft gebe. Er fasst seine Einschätzung der Situation so zusammen: „Gegen die Systemgastronomie und die ausländische Konkurrenz haben traditionelle deutsche Betriebe kaum eine Chance. Uns laufen die Kosten davon, aber die Preise können wir nicht anpassen."

Deshalb setzte Brandau sehr schnell auf den Catering-Service und die Bewirtung von Festveranstaltungen. Schon bald gehörte die Bewirtung von rund 5000 Personen in der Badnerland-Halle in Rastatt zu seinem – fast – täglichen Geschäft.

Die Zukunft sieht Mike Brandau in der Verbindung von gastronomischer Leistung und Veranstaltungsservice. Wichtig ist ihm dabei, dass er möglichst wenig von anderen Firmen abhängig ist. Sein Unternehmen bietet deshalb fast alles, vom Geschirr über Möbel, Bühnentechnik und Festzelte bis hin zum Künstlerservice, als eigene Leistung an. Brandau und seine Mitarbeiter entwickeln Konzepte, engagieren Künstler, sorgen für Musik, liefern den kompletten Aufbau, organisieren die Vorbereitung und betreuen die gesamte Veranstaltung. Natürlich gehört auch weiterhin die Bewirtung zum Angebot. Doch obwohl stets Wert auf ein hohes Niveau gelegt wird, beträgt der Umsatzanteil der Gastronomie bei größeren Veranstaltungen nur noch rund 5 Prozent.

Die Brandau-Unternehmensgruppe beschäftigt zwischen 80 und 100 feste Mitarbeiter. Von diesen sind etwa 30 Mitarbeiter im Bereich Catering für Konzeptionen, Multimedia, Abwicklungsplanung, Abwicklung und Lagerarbeiten zuständig. Im Sommer, wenn Brandau für Auftraggeber wie Audi, Mannesmann-Arcor, den ADAC und andere den VIP-Service bei allen Autorennen der Deutschen Tourenwagen-Meisterschaft (DTM) betreut, kommen noch einmal 30 bis 50 Mitarbeiter hinzu. Manchmal sind bis zu 500 Mitarbeiter im Einsatz. Über ein eigenes Personal-Leasing-Unternehmen können kurzfristig bis zu 300 ausgebildete Küchen- und Restaurant-Fachkräfte bereitgestellt werden.

Die Küchenmannschaft bei Brandau besteht aus dem Küchendirektor Fred Held, dem drei Küchenchefs sowie sechs weitere Köche unterstellt sind. Je nach Veranstaltung können bis zu 50 Köche eingesetzt werden.

Die konzeptionelle und künstlerische Leitung von Veranstaltungen liegt in den Händen von Kreativ-Direktor Heinz Mörkens. Interessenten zeigt er gerne die Alben von Veranstaltungen, die unter seiner Regie stattfanden. Für Mannesmann-Arcor wurde eine Incentive-Veranstaltung für sämtliche deutschen Mitarbeiter zu einer Rundum-Inszenierung von der Einladung über die Begrüßung und die Veranstaltung auf einem großen Ostsee-Fährschiff bis hin zur Rückreise. Während der Veranstaltung lernten die Mannesmann-Arcor-Mitarbeiter, einen Film nach Drehbuch zu drehen. Dabei waren sie selbst Regisseure, Kameraleute und Schauspieler. Den Film konnten sie am nächsten Tag bereits fertig geschnitten und vertont anschauen und schließlich als Kassette mit nach Hause nehmen.

Kleinere Veranstaltungen werden „nebenher" abgewickelt.

Neben Autofirmen wie Audi, BMW, Mercedes-Benz, Peugeot und Bugatti stehen IBM, Bayer, Allianz und andere große Konzerne auf der Kundenliste des Brandau Catering Service Baden-Baden (BCS). Für den Modemacher Otto Kern richtete Brandau 1995 in der Bretagne eine wahre Märchenhochzeit aus. 1997 sorgte er für eine reibungslose Gastronomie auf der Bundesgartenschau in Gelsenkirchen. Ebenfalls 1997 schuf er auf dem Baden-Airport für das passende Ambiente zur Vorstellung des Programms von Neckermann-Reisen.

Mike Brandau in der Vinothek seines Restaurants Laterne in Baden-Baden.

Diese und ähnliche Ideen halten Brandau im Geschäft. Oft kommen Firmen auf ihn zu, um Veranstaltungen in Auftrag zu geben. In anderen Fällen bewirbt sich Brandau auf Ausschreibungen. Dabei zeigt sich sein Prinzip als Vorteil, möglichst alle Leistungen aus einer Hand anzubieten. Ohne auf Gewinn verzichten zu müssen, liegen seine Preise häufig niedriger als bei anderen Anbietern, denn er muss keine Agentur-Provisionen mit kalkulieren.

Heute ist das Unternehmen bereits so groß, dass man nur noch Veranstaltungen ab 300 Personen zählt, von denen jährlich zwischen 100 und 150 organisiert werden.

Derzeit steht bei Brandau die Vorbereitung der jährlichen Motor-Sport-Gala des ADAC mit der Ehrung der Sportler des Jahres auf dem Programm. Für das gesamte Jahr 2002 werden bereits Konzepte für die Deutschen Tourenwagen-Meisterschaft ausgearbeitet, mit deren Hilfe Zuschauerzahlen gesteigert werden können. Und für zahlreiche Motorsport-Veranstaltungen im In- und Ausland wird der Eventrahmen geplant.