

# Arco-Wiedereröffnung am 1. April unter neuer Führung

Inhaber Rolf Reichardt und Betriebsleiter Friedrich Egerer schwören auf „3K: Kunst – Kultur und Kulinarisches“

**Neuburg** (pes) Bereits am 1. April wird das Arco-Schlösschen unter neuer Führung wieder seine Pforten öffnen. Oberbürgermeister Bernhard Gmehling und Max Schneider, Geschäftsführer der Gemeinnützigen Wohnungsbaugesellschaft (GeWo) präsentierten am Frei-

tag den neuen Pächter: Rolf Reichardt, Geschäftsführer der in Buxheim ansässigen Kokobelli ltd.&Co. KG, einer Personalleasing- und Cateringfirma, die sich ausschließlich auf den Gastronomiebereich spezialisiert hat. Und einer ihrer 575 Mitarbeiter ist auch der neue

Arco-Betreiber: Friedrich Egerer, Jahrgang 1976, seit 14 Jahren in der Gastronomie und seit zwei Jahren für „Kokobelli“ tätig. Als Eventmanager, Erster Oberkellner und Serviceleiter für die Gebietsbetreuung Nürnberg und Hersbruck. „Ich freue mich sehr, das Arco als

Betriebsleiter führen zu dürfen“, meinte Egerer.

Zusammen mit seiner Lebensgefährtin will er im Arco auch wohnen. Zusammen mit seinem Chef Rolf Reichardt und dessen Frau Alexandra tischte er schon mal ein Potpourri neuer Ideen für die von häufigem Pächterwechsel betroffene Gastronomie-Immobilie der Stadt Neuburg hoch über der Donau auf.

Dass Vorpächter Wolfgang Schörnig einen guten Job im Arco gemacht habe – darin stimmten die Nachfolger OB Bernhard Gmehling zu, der sich glücklich zeigte, „dass so schnell ein ausgesprochen kompetenter Pächter mit tollen Referenzen und Konzept“ gefunden werden konnte. „Ich gehe davon aus, dass das Arco jetzt noch einen Tick besser wird“, sagte das Stadtoberhaupt.

Gerade den besucherschwachen Wintermonaten möchte Rolf Reichardt „mit einem Feuerwerk von Programmen“ aus dem Genre der Erlebnissgastronomie entgegenwirken: Modeschauen, Ausstellungen, Lesungen, Mondschein-Dinner und Brunch mit geografischen Schwerpunkten, etwa sizilianischen Gerichten, seien geplant. Die Kokobelli-Philosophie beu-

ge sich hier ganz den „3K: Kunst – Kultur und Kulinarisches“. Neben dem Ideen- bringe Kokobelli auch „sehr viel Kundenpotenzial“ mit. Reichardt ist seit 2000 Firmeninhaber. Was die kulinarische Ausrichtung betrifft, werde man sich am Konzept Schörnig orientieren, und vorwiegend saisonale Gerichte kredenzen. „Wir eröffnen keinen Gourmettempel mit experimenteller Küche“, stellte Reichardt klar. Was seine Referenzen betrifft, so verwies er unter anderem auf „Zusammenarbeit mit Starkoch Alfons Schuhbeck, Aufträgen für Audi und die Messe Nürnberg“.

Entschieden werden müsse noch die Frage des Arco-Küchenchefs, es sei laut Egerer an ein Stammpersonal „von sechs bis acht Personen“ gedacht. Eine Fixgröße, deren Aufstockung variabel sei: Denn Dank der Manpower, die hinter Kokobelli steckt, sei es kein Problem, „für jeden Anlass das Fachpersonal in ausreichender Zahl zu bekommen“.

„Neue Wege hinter historischen Mauern“ heiße der Slogan, mit dem die Gastronomie im Arco künftig beworben werden soll. Bis zum 15. März werde auch der Internet-Auftritt passend zum Motto getrimmt und verbessert.



**Auf zu neuen kulinarischen Ufern:** GeWo-Geschäftsführer Max Schneider und Oberbürgermeister Bernhard Gmehling stellten die neuen Arco-Pächter Alexandra und Rolf Reichardt und den neuen Betriebsleiter Friedrich Egerer (von links) vor.

Foto: Stengel