



Freuen sich auf die Zusammenarbeit im Arcoschlösschen (von links): GeWo-Geschäftsführer Max Schneider, OB Bernhard Gmehling, Alexandra und Rolf Reichardt, geschäftsführender Gesellschafter der Personalleasingfirma „Kokobelli“ sowie Friedrich Egerer, der die Geschäftsführung im Arco übernimmt. Foto: Rinke

Neuer Pächter verspricht Programm-Feuerwerk

Arco Vollmond-Dinner, Kochschule, Seminare

Neuburg | mari | Bilderausstellungen regionaler Künstler, Buchlesungen von und mit Prominenten, Brunch, eine Kochschule für kochbegeisterte Gäste, bekannte Gastköche, Wein- und Zigarrenseminare, Modeschauen, Vollmond-Dinner: Mit einem „Programm-Feuerwerk“ will der neue Pächter dem Arcoschlösschen neues Leben einhauchen. Rolf Reichardt, Chef der Personalleasingfirma „Kokobelli“, möchte den Reiz am Restaurant damit vor allem auch über die schwierigen Monate außerhalb der Sommersaison aufrecht erhalten. Am 1. April wird der nun bereits sechste Pächter seit 1993 das Lokal eröffnen.

„Wir wollen ein guter Gastgeber sein und dies machen wir mit Freude“, sagte der 42-Jährige gestern bei einer Pressekonferenz im Rathaus. Er wisse zwar, dass sein Vorgänger Wolfgang Schörnig nichts Grundsätzliches falsch gemacht habe. Dennoch gebe es einiges zu verbessern, um die Attraktivität des Arcoschlösschens ganzjährig zu erhöhen. Einen großen Vorteil sieht Reichardt im großen Reservoir von 575 Fachkräften des Gastronomiegewerbes, die er an der Hand hat. „Daraus können wir schöpfen, damit sind wir flexibel.“ Auch ein verbesserter Internetauftritt (ab 15.

März) soll für mehr Werbung sorgen. Und natürlich habe man sich in den vergangenen neun Jahren auch einen guten Namen gemacht. Der Service von „Kokobelli“ steht so namhaften Kunden wie Audi, EADS oder dem Catering von Starkoch Alfons Schubeck zur Verfügung.

Die Betriebsleitung in Neuburg wird der 32-jährige Friedrich Egerer übernehmen, der mit seiner Lebensgefährtin auch ins Arco einziehen wird. Der staatlich geprüfte Fachmann für die Systemgastronomie ist seit 2007 bei „Kokobelli“ und bestens ausgebildet. Das Stammteam mit Servicepersonal, Hausmeister und Küchenchef soll zwischen sechs bis acht Personen umfassen. Wer Küchenchef wird, steht noch nicht fest. „Wir haben aber bereits Kontakte aufgenommen“, sagte Egerer. Fest stehe, dass das Arco kein Gourmetrestaurant werde. Die saisonalen Küchenkreationen würden zu den gewohnten Preisen angeboten.

OB Gmehling zeigte sich „glücklich, dass wir die Nachfolge so schnell regeln konnten“. Fast alle (eine Gegenstimme der SPD) im Aufsichtsrat der GeWo hätten Kompetenz, Referenzen und Konzeption des neuen Pächters überzeugt.