

FIZZ

EUR 6,60 | D13971

02 | 11

FÜR DIE SZENEN-GASTRONOMIE

WWW.FIZZ.DE

FREIE SZENE PARTY-HOTSPOT BEI HERTIE **MOBILE BARS** FÜR GASTRONOMISCHE DAUER(B)RENNER

EINE MEININGER PUBLIKATION



BEST OF ASIA
FOOD & STYLE

FIZZ AWARD

— 2010 —

Bestes Corporate Design



RESTAURANT UND SHOPPINGPARADIES, LIEFERSERVICE UND GESCHENKBOUTIQUE, TAKE-AWAY UND VERFÜHRERISCHE MARKENWELT: IM „MUTTERLAND“ WIRD GASTRONOMIE ZUM SYMBIOTISCHEN FREIZEITERLEBNIS. GETRAGEN WIRD DAS KONZEPT VON EINEM UMFASSENDEN, LIEBEVOLL GESTALTETEN, NAHEZU DETAILVERSESSENEN CORPORATE DESIGN, DAS MIT JEDER FACETTE ZU RUFEN SCHEINT: BEI MUTTER SCHMECKT ES AM BESTEN!

Jan Schawe hat in Hamburg ein wunderbares Konzept aus Gastronomie und Spezialitätenverkauf geschaffen. Das „Mutterland“ ist ein Paradebeispiel für eine individuelle, variantenreiche und trendorientierte Gestaltung einer zielgruppenorientierten Lebenswelt rund um den Genuss. Die Leitmotive Heimat, Natur und Nachhaltigkeit sind omnipräsent, individuelle Produktgestaltung ist die große Stärke des Konzepts, und alles ist geprägt von dem Grundgedanken des Hausgemachten und Hochwertigen. Nachbarschaftsambiente trifft auf umfassenden Wohlfühlservice, die Verbindung von Essen, Trinken und Einkaufen wird zum symbiotischen Freizeiterlebnis.

Klassische Speisen wie Königsberger Klopse oder Erbsensuppe werden nach Hausfrauenart und traditionellen Rezepten zubereitet und vor Ort oder zum Mitnehmen angeboten. Die Party soll woanders steigen? Kein Problem: Der Firmenservice liefert Kaffee, Tee oder Delikatessen deutschlandweit direkt ins Büro. Der Lieblings-Geburtstagskuchen wird termingerecht per Kurier geliefert, und der Geschenkservice verpackt und verschickt „Delikatessen mit Charakter“ – wahlweise in hochwertigen Leinenkartons oder einer nostalgischen Papiertüte, auf Wunsch auch mit Grußkarte und dem Logo des Absenders. Und sogar, wenn der Kunde mit der Maßgabe „bitte nichts mitbringen“ eingeladen ist, hält das „Mutterland“ ein passendes Geschenk bereit: eine kleine, völlig neutrale Flasche mit glasklarem Aquavit, die mit „Nichts“ beschriftet ist.

EINKAUF UND GASTRONOMIE ALS SYMBIOTISCHES FREIZEITERLEBNIS

Kunden, die selbst kochen möchten, finden nicht nur beste Zutaten, sondern auch regionale Kochbücher – oder beides in Kombination als Event. Auch die Veranstaltungen mit Kooperationspartnern aus der Zulieferindustrie oder kleinen Manufakturen sind Corporate und eine perfekte Ergänzung zum Produktportfolio: Unter dem Motto „Hitze Gewürze“ wurde in der Adventszeit im „Mutterland“ z.B. gekocht

und verkostet, dass der Kochtopf glühte. Zu Gast war Kochbuchautor Sebastian Dickhaut, der die Gäste zusammen mit der kleinen Manufaktur Holstein Hitze mit handgemischten Gewürzmixes und selbstgerührten Chutneys verköstigte. Ein schönes Event für Partner, Gäste und Gastgeber – denn mit Sicherheit fand der eine oder andere Kunde bei dieser Gelegenheit in den Regalen ringsum auch noch ein Weihnachtsgeschenk für seine Lieben. Beim Sommerfest wurden handgerührte Grillsaucen – die Marke trägt den vielversprechenden Namen „Fiensmecker“ –, Gewürze, Bio-Eis sowie coole Drinks ausgewählter Partner serviert. Ein

anderes Mal präsentierte eine Imkerin ihre Produkte – und wer kann schon Honigspezialitäten widerstehen, wenn die Manufaktur „Flügelchen“ heißt?

Gründer und Inhaber von „Mutterland“ ist der Gastronom Jan Schawe, der gemeinsam mit dem Designer Thorsten Stelter das Konzept mit viel Liebe zum Detail und Gespür für die Bedürfnisse der Kunden entwickelt hat. Praller Service und Verführung der Sinne! Alles „Made in Germany“ und seit Neuestem auch biozertifiziert. Ein zukunftsweisendes Konzept, das nicht nur die FIZZ-Award-Jury, sondern auch die Kunden begeistert: Nach dem Stammhaus in der Hamburger Innenstadt und dem zweiten Outlet im Hanse-Viertel eröffnete Jan Schawe Anfang Oktober 2010 in Hamburg-Eppendorf sein drittes „Mutterland“. Das Konzept trifft den Nerv der Zeit, die Nachfrage steigt. „Auch der dritte Laden entwickelt sich sehr gut“, freut sich Jan Schawe. „Es ist schwierig, einen Platz im Café zu bekommen, aber auch unsere Bio-Käsetheke, das frische Brot und unser Kaffee to-go laufen prima!“ Hat sich das Konzept mit der Expansion verändert? „In den vergangenen Jahren haben wir uns selbstverständlich weiter entwickelt und vieles verbessert, z.B. die Abläufe hinter den Kulissen. Und unser Warenangebot ist qualitativ noch besser geworden.“ Die Expansion soll weiter gehen: „Wir werden einige Produkte für den Delikatessenhandel und die Gastronomie auf den Markt bringen und Lizenzen für ‚Mutterland‘ in andere Städte vergeben.“ Darauf freuen wir uns!



NAME: Mutterland
GRÜNDER UND INHABER: Jan Schawe (im Bild rechts)
DESIGNER: Thorsten Stelter (links)
KONZEPT: Gastronomie und Shopping, Umsatzverteilung variiert nach Jahreszeit und Outlet (Handel mit größerem Umsatzanteil)
ADRESSEN:
 Mutterland Stammhaus
 Ernst-Merck-Straße 9-11, 20099 Hamburg
 Mutterland Hanse-Viertel
 Große Bleichen 36, 20354 Hamburg
 Mutterland Eppendorf
 Lenhartzstraße 1, 20249 Hamburg
www.mutterland.de

DAS URTEIL DER JURY:

Vom Gastronomiekonzept zur Lebenswelt: Die Kombination aus Nachbarschafts-Gastronomie und Shopping ist richtungweisend. Das vielfältige und liebevoll bis ins kleinste Detail gestaltete Markenportfolio von „Mutterland“ vereint den Trend zu natürlicher Ernährung mit urbanem Lifestyle, Qualitätsorientierung mit prallem Service. Herzlichen Glückwunsch zum FIZZ Award 2010 für das beste Corporate Design!

FOTOS: THILO SCHOCH, ERNST STRATMANN