

Wo Delfine lachen, sind Kinder willkommen

Erste Zertifikate übergeben: Leipziger Restaurants sammeln Punkte bei Familien und für sich

Sie sind längst nicht mehr nur Gäste von morgen, sondern ein Publikum, dem sich Gastronomen bereits heute ganz besonders zuwenden: Kinder. Im Spielecafé Triangel, in Gasthaus und Gosebrauerei Bayerischer Bahnhof, im italienischen Restaurant Fra Diabolo sowie im Restaurant des Hotels Novotel sind die jüngsten Bewohner und Besucher Leipzigs besonders gern gesehen. Davon kündeten jetzt Zertifikate, die die Kinderfreundlichkeit in Dolfi messen.

Dolfi, das Delfin-Maskottchen der Hotel-Kette, ist Symbol der gemeinsamen Initiative „Kinder willkommen!“, die das Novotel Leipzig, der Verein Fairbund und der Getränkegroßhandel Staude im Mai starteten. Ziel ist es, die Wirte auch für den Gäste-Nachwuchs zu sensibilisieren.

Wickeltische, Hochstühle und Lätzchen, aber auch Tische mit Kinderwagen-Parkplatz, Spielecken und -materialien sowie Personal, das einen ruhigen und geduldigen Eindruck vermittelt – das alles beschert den Lokalen Punkte, die wiederum zu Dolfis addiert werden.

Keine unlösbare Aufgabe, wie die



Novotel-Chef Edgar Vonderweiden leistet Lisanne und Justin in der Hotel-Spielecke gern Gesellschaft.
Fotos: André Kempner



Bei Frank Wiegand (rechts) im Bayerischen Bahnhof sind Lotfi Jounzik und Danner mit Söhnchen Leon Elias gern gesehene Gäste.

Die ersten Kandidaten beweisen. Mit 160 von 170 möglichen Punkten steht das Hotelrestaurant an der Spitze. Das ist auch nicht verwunderlich, werden laut Direktor und Mitinitiator Edgar Vonderweiden dort jährlich 22 000 Kinder begrüßt. Vonderweiden, der mit seinem Haus gern Vorbild ist, freute sich über die erste Resonanz auf das gemeinsame Projekt. „Es liegen schon weitere fünf Bewerbungen vor, zu denen demnächst Testfamilien vom Verein Fairbund ausschwärmen“, sagte er. Bis Ende September, so hofft er, könnten die nächsten Zertifikate übergeben werden, bis Ende November bereits die „dritte Welle“ unterwegs sein.

Thomas Becher, Inhaber vom Triangel, sammelte mit seinem Café 130 Kinderfreundlichkeitpunkte. Er erwarte eben nicht nur Erwachsene zum Spielen, sondern auch deren Nachwuchs. „Besonders beim Sonntags-Brunch und in den Nachmittagsstunden zählen wir auf Familien“, sagte Becher.

Mittags und nachmittags hofft auch Frank Wiegand, der Chef vom Bayerischen Bahnhof (120 Punkte), auf Gäste mit Kindern. „Die Zeiten haben sich geändert. Bin ich mit meinen Eltern nur zu besonderen Anlässen ins Gasthaus gegangen, so esse ich mit meinen Jungs wöchentlich bestimmt einmal auswärts“, sagte er. Auf diesen Wandel



Triangel-Chef Thomas Becher sieht junges Publikum gern. Hier hilft er Manfred Lässig, Carlos Wetzstein, Julia Lässig und Franziska Heinert (von links) bei „Emil und die Detektive“.

müssten sich Gastronomen einstellen und auch darauf, dass die jungen Gäste nicht stundenlang ruhig am Tisch sitzen und aufs Essen warten wollen.

„Ignorieren wir das, nehmen wir uns ein Umsatzpotenzial“, so Wiegand.

Diesen Gedanken möchte auch Stau-Geschäftsführer Thomas Jaritz,



Beim Italiener im Fra Diavolo bringt Kellner Sakes Magdalinos Eugenie Ball, Chris Wolz mit den Kindern Anna, Marian und Alex zum Lachen.

ebenfalls Vater zweier Söhne, seinen Kunden vermitteln. „Als Getränke-lieferant kommen wir mit vielen Wirten ins Gespräch, da will ich gern für mehr

Kinderfreundlichkeit werben.“

Cornelia L.

@ www.verein-fairbund.de