

## EINE DEUTSCHE SPEISEKARTE MASSGESCHNEIDERT FÜR DUBAI ANGERER & OBERMAYR MESSEGASTRONOMIE BETREIBT DAS DEUTSCHE RESTAURANT AUF DER EXPO 2020 DUBAI

**Eine Reise um den Globus an einem einzigen Tag - die Weltausstellung macht es möglich. Auf ihr kann man Länder aus der ganzen Welt besuchen und in ihren Pavillons einen Eindruck von deren Innovationen, Themen, Selbstverständnis und Kultur bekommen. Das gilt auch fürs Kulinarische. Denn in vielen Pavillons gibt es ein Restaurant – wie auf dem CAMPUS GERMANY. Seit Kurzem steht fest, wer das Restaurant im Deutschen Pavillon auf der EXPO 2020 Dubai betreiben wird: Mit Angerer & Obermayr Messegastonomie gewann kein Unerfahrener die Ausschreibung, die die Koelnmesse im Auftrag des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie auslobte. Neben dem Restaurant umfasst der Auftrag auch das Catering in der VIP-Lounge und den Betrieb des Souvenirshops.**

Zuletzt kümmerte sich das Münchner Familienunternehmen von Gerhard und Gerlinde Obermayr, das sich schon lange als Caterer für Großveranstaltungen wie die Expo oder die olympischen Spiele einen Namen gemacht hat, um das leibliche Wohl im Deutschen Pavillon auf der EXPO 2017 Astana. Unter dem Personal, das das Ehepaar Obermayr mit nach Dubai nehmen wird – sei es in der Restaurantleitung, der Küche, der Verwaltung oder im Einkauf –, ist niemand ohne Expo-Erfahrung.

„Wir sind froh, mit der Angerer & Obermayr Messegastonomie einen solch erfahrenen Gastronomen gefunden zu haben“, betont Dietmar Schmitz, Generalkommissar des Deutschen Pavillons für das Bundeswirtschaftsministerium. „Es ist schon eine besondere Herausforderung, ein Restaurant auf einer Weltausstellung einzurichten und erfolgreich zu betreiben. Denn genau wie der Pavillon selbst ist es ein temporärer Betrieb, der von Anfang an funktionieren muss. Es bleibt wenig Zeit zum Nachjustieren, wenn etwas nicht läuft.“

Auch wenn das Ehepaar Obermayr, das den Restaurationsbetrieb gemeinsam leiten wird, auf viele Jahre Expo-Gastronomie zurückblickt, so ist doch jede Weltausstellung anders. Jedes Mal wird das Restaurant wieder von Null aufgesetzt. Das bedeutet: Die komplette Küchenausstattung kaufen, Geschirr und Gläser mit dem Pavillon-Logo versehen lassen, zertifizierte Händler und Lieferanten finden und frühzeitig mit dem EXPO-Büro ins Gespräch kommen, um zu eruieren, welche Rahmenbedingungen unbedingt einzuhalten sind. „Soweit möglich werden wir mit frischen und saisonalen Produkten arbeiten, die wir am Ort einkaufen möchten. Und die müssen auch frisch in die Kühlräume unseres Restaurants gelangen.“

Präsentiert vom



Bundesministerium  
für Wirtschaft  
und Energie

Organisiert von



Kontakt

Marion Conrady

Telefon

+49 221 821-2251

E-Mail

marion.conrady

@expo2020germany.de

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Köln

P.O. Box 21 07 60

50532 Köln

Germany

Tel. +49 221 821-0

info@koelnmesse.de

www.koelnmesse.com

Geschäftsführung:

Gerald Böse (Vorsitzender)

Herbert Marnier

Vorsitzende des Aufsichtsrates:

Oberbürgermeisterin

Henriette Reker

Sitz der Gesellschaft und

Gerichtsstand: Köln

Amtsgericht Köln,

HRB 952

Dafür müssen wir wissen, wann, wie und von wem wir beliefert werden können“, erläutert Gerhard Obermayr nur einige der Punkte, die unbedingt geklärt sein müssen, damit ein solches Restaurant mit über 250 Plätzen und bis zu 600 Essen täglich auf einer der größten temporären Großveranstaltung reibungslos funktioniert.

Auf der Karte werden typische deutsche Speisen aus der ganzen Republik stehen – nicht nur Fleisch- und Fischgerichte, sondern auch Vegetarisches. „Mit der EXPO in Dubai befinden wir uns in einem muslimischen Land. Da war es klar, dass wir unser Angebot an die örtlichen Gepflogenheiten anpassen. Schweinefleisch ist natürlich tabu. Aber trotzdem wollen wir auch die Erwartungen der EXPO-Besucher an typisch deutsches Essen erfüllen“, erklärt Gerhard Obermayr die geplante Speisekarte. „Wir wissen aber auch, dass Gerichte mit Lamm in der Region beliebt sind.“ Das wird sich auch in der Speisekarte widerspiegeln.

Alkoholausschank wird auf der EXPO 2020 Dubai möglich sein. Denn was wäre ein deutsches Restaurant ohne Bier oder Wein aus der Heimat? Aber auch hier müssen die Rahmenbedingungen mit dem EXPO-Veranstalter geklärt werden. Abfall soll vermieden werden, schließlich widmet sich der Deutsche Pavillon dem Thema Nachhaltigkeit.

Das deutsche Restaurant in Dubai erstreckt sich über drei Ebenen, wobei es im Erdgeschoss auch einen Außenbereich mit Tischen und Bänken geben wird – einer zeitgenössischen Interpretation des deutschen Biergartens. Im zweiten Stock finden Gäste außerdem drei „Private Dining“-Räume mit jeweils 15 Plätzen. Die Lamellenfassade erlaubt den Ausblick nach draußen, ohne selbst von dort gesehen zu werden.

„Das Restaurant spiegelt exemplarisch archetypische deutsche Gastronomie-Situationen wider“, erläutert Tobias Wallisser von LAVA Architekten die gestalterische Idee hinter dem Restaurant. „Von allen drei Ebenen haben die Gäste einen direkten Blick ins Atrium, dem zentralen Bezugspunkt des Pavillons, auf die Bühne, aber auch auf das bunte Treiben draußen auf dem Expo-Gelände.“ Offen und einladend gestaltet, kann man den dreigeschossigen Restaurantkomplex direkt vom Gelände, vom Auditorium oder im Anschluss an die Mainshow besuchen, um sich danach wieder in das Expo-Getümmel zu stürzen und die Weltreise gestärkt fortzusetzen.

#### **Hintergrundinformation:**

##### **Die EXPO 2020 Dubai und der Deutsche Pavillon**

Vom 20. Oktober 2020 bis 10. April 2021 findet in Dubai die kommende Weltausstellung statt. Unter dem Motto „Connecting Minds, Creating the Future“ werden über 180 Staaten daran teilnehmen. Es ist die erste Expo im arabischsprachigen Raum. Der Veranstalter erwartet, dass über 70 Prozent der Besucher aus dem Ausland kommen werden.

Im Auftrag des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie verantwortet die Koelnmesse GmbH Organisation und Betrieb des Deutschen Pavillons auf der EXPO 2020 in Dubai. Konzept, Planung und Realisierung des Deutschen Pavillons liegen bei der „Arbeitsgemeinschaft Deutscher Pavillon EXPO 2020 Dubai“ aus den beiden Unternehmen facts and fiction GmbH (Köln) und NÜSSLI Adunic AG (Hüttwilen, Schweiz). Dabei zeichnet facts and fiction für das inhaltliche Konzept sowie die Ausstellungs- und Mediengestaltung verantwortlich, NÜSSLI Adunic für die bauliche

Ausführung. Die Architektur und das räumliche Konzept stammen von LAVA  
– Laboratory for Visionary Architecture (Berlin).

Weitere Informationen unter [www.expo2020germany.de](http://www.expo2020germany.de).