

Konzept für die Bewirtschaftung des Cafés an der Karlsburg

Leitidee

Das Café an der Karlsburg soll als lebendiger, moderner Begegnungsort mit regionalem Bezug und nachhaltigem Lernansatz geführt werden.

Unser Ziel ist es, den historischen Ort durch ein zeitgemäßes, gastfreundliches Konzept zu beleben – mit Fokus auf Nachwuchsförderung, Regionalität und sozialem Mehrwert.

2. Azubiprojekt – gelebte Nachwuchsförderung

Das Café wird **überwiegend als Azubiprojekt** betrieben (oder Menschen ohne Hotelerfahrung)

Unsere Auszubildenden aus den Bereichen Hotelfach, Küche und Service übernehmen – unter fachlicher Begleitung unseres Teams – eigenverantwortlich Planung, Einkauf, Gästebetreuung und Abrechnung.

Damit schaffen wir einen realen Lern- und Erfahrungsraum, der praxisnahe Ausbildung mit sichtbarem Engagement für die Stadt verbindet.

Das Café wird somit zu einem Ort der Entwicklung und des Erlebens – für Gäste wie für Auszubildende.

3. Nutzung während des Weihnachtsmarktes

Für die Wochen des **Weihnachtsmarktes** möchten wir das Café gezielt aktivieren und ein besonderes Highlight schaffen:

- Einrichtung einer **Glühweintheke im Außenbereich** mit winterlicher Atmosphäre
- Ergänzung durch **Stehische und Ablagemöglichkeiten** für die Besucher – ein klarer Mehrwert, da diese zur Weihnachtszeit nur in begrenzter Zahl vorhanden sind
- Angebot von Heißgetränken, alkoholfreiem Punsch, weihnachtlichen Cocktails, sowie kleinen saisonalen Snacks (hier würde die unten genannte Karte nicht gelten)
- Betrieb ebenfalls durch Auszubildende, um die Verbindung von Ausbildung und städtischem Event zu unterstreichen

So entsteht ein attraktiver Treffpunkt, der den Weihnachtsmarkt ergänzt und gleichzeitig junge Menschen sichtbar in Verantwortung bringt.

4. Getränkekonzept – kreativ, regional, handgemacht

Das Getränkeangebot bildet den kommunikativen Mittelpunkt des Cafés und wird mit besonderem Augenmerk auf Kreativität, Handwerk und Ausbildung entwickelt.

Ziel ist es, unseren Auszubildenden Raum für eigene Ideen und sensorische Schulung zu geben – gleichzeitig aber Gästen ein hochwertiges, stimmiges Sortiment zu bieten.

A. Azubi Signature Drinks – unser Fokus

Die **Signature Drinks** sind das Herzstück der Getränkekarte:

1–2 **Cocktails mit Alkohol** sowie 1–2 **Mocktails (alkoholfrei)** entstehen als Eigenkreationen der Auszubildenden und spiegeln deren Kreativität und Geschmacksverständnis wider.

Beispiele:

- *Durlacher Schlossgarten Spritz* – Rhabarber, Zitrone, Ginger Ale, Rosmarin
- *Basil Ginger Fizz* – Gin, Ingwer, Basilikum, Zitronenlimonade (auch alkoholfrei möglich)
- *Karlsburg Star Martini* – Vodka, Sarti, Mango, Limette, Secco

Darüber hinaus können saisonale Drinks mit regionalem Bezug oder fernöstliche Inspirationen – etwa mit Sake, Koriander oder Yuzu – integriert werden, um die Verbindung von Kreativität und Handwerk zu fördern.

B. Longdrinks & Klassiker

Eine Auswahl beliebter Bar-Klassiker ergänzt das Angebot:

- Gin Tonic (mit 2–3 Gin-Sorten zur Auswahl)
- Cuba Libre
- Vodka Lemon
- Whiskey Cola
- Aperol Spritz & Lillet Wild Berry (Sommer-Klassiker)
- 1–2 **Signature Spritz** – als alkoholische und alkoholfreie Variante

C. Wein & Sekt / Secco

Eine kleine, aber feine Weinauswahl mit regionalem Bezug:

- 2 Weißweine (z. B. Grauburgunder & Sauvignon Blanc)
- 1 Roséwein
- Secco / Prosecco offen und als Flaschenangebot

D. Bier & Softdrinks

- **Bier:** Helles oder Pils vom Fass (falls möglich), alternativ Flaschenbier
- **Alkoholfreie Getränke:** Wasser (still & spritzig), Cola, Limonaden, Saftschorlen

Das Gesamtangebot bleibt bewusst überschaubar, qualitativ hochwertig und flexibel anpassbar – mit Raum für saisonale Erweiterungen und Azubi-Innovationen.

5. Kulinarisches Konzept – kleine Karte, große Qualität

Das gastronomische Angebot folgt einer klaren Linie: wenige, handwerklich zubereitete Gerichte mit Fokus auf Qualität, Frische und Produktidentität.

Die Karte ist bewusst kompakt gehalten und vereint Klassiker mit modernen Akzenten – ideal für einen genussvollen Zwischenstopp oder ein leichtes Mittagessen im stilvollen Ambiente der Karlsburg.

Die grob probegekochten Speisen finden Sie unten im Dokument. (Lachstatar, Vitelo Tonato, Nudel mit Trüffelsauce, Udon Nudeln mit Asia Bolognese, Rindertatar)

Vorspeisen

- Lachs-Tatar mit feiner Würzung
- Beef-Tatar klassisch interpretiert
- Vitelo Tonato
- Antipasti-Teller mit mediterranen Komponenten
- Tomato-Mozzarella mit aromatischem Basilikumöl
- Suppen der Saison – z. B. Kürbiscremesuppe, Spargelcremesuppe oder Tomatenconsommé

Barsnacks

- Frisch belegte Focaccia (Snack-Format)
- Schinken-Käse-Toast – knusprig, herzhaft, unkompliziert
- Kuchen?

Hauptgerichte

- Tagliatelle mit feinem Trüffelaroma
- Udon-Nudeln mit asiatischer Bolognese
- Garnelen mit Reis und leichter Sauce

Desserts

- Warmer Chocolate Fondant mit Zwetschgenkompott
- Klassisches Tiramisu
- Frisch gebackene Waffeln
- Crêpe Suzette – flambiert und duftend serviert
- Kaiserschmarrn mit Apfelkompott oder Zwetschgenröster – frisch zubereitet, warm serviert

Das Menü lässt sich saisonal anpassen und bietet Raum für kreative Akzente durch die Auszubildenden – so bleibt das kulinarische Erlebnis lebendig und abwechslungsreich.

6. Spezialabende & Events

Ergänzend zum regulären Betrieb sind **Spezialabende** geplant, die das gastronomische Profil des Cafés erweitern und die Verbindung zum Hotel sichtbar machen.

An ausgewählten Abenden werden **hochwertige Cocktails vom Barteam des Hotels** präsentiert – als stilvolle Afterwork- oder Themenabende.

Vorstellbar sind unter anderem:

- **„Austern & Champagner“-Abende** – edel, limitiert und stimmungsvoll inszeniert
- **Signature-Cocktail-Nächte**, bei denen die Auszubildenden gemeinsam mit Profis neue Kreationen vorstellen
- **Saisonal abgestimmte Genussabende** mit kleinen Foodpairings von weiteren Gastronomen aus der Region, um den Zusammenhalt in Durlach zu zeigen
-

Diese Events schaffen ein besonderes Erlebnis, fördern die Sichtbarkeit des Ausbildungsprojekts und tragen zur kulturellen Belebung des Standorts bei.

7. Öffnungszeiten (Vorschlag)

Das Café soll nur bei schönem Wetter in den Nachmittags- und Abendstunden geöffnet sein, um sowohl Spaziergänger und Besucher des Schlossgartens als auch abendliche Gäste anzusprechen.

Vorgeschlagene Öffnungszeiten:

- **Mittwoch und Donnerstag** 14:00 - 22:00 Uhr
- **Freitag und Samstag**: 14:00 – 23:00 Uhr
- **Sonntag**: 14:00 – 21:00 Uhr

Eine saisonale Anpassung – etwa erweiterte Öffnungszeiten während des Weihnachtsmarktes oder bei Veranstaltungen – ist flexibel möglich.

8. Fazit

Mit diesem Konzept möchten wir das Café an der Karlsburg als **Ausbildungsprojekt mit Mehrwert für Stadt, Besucher und Wirtschaft** etablieren.

Es verbindet **Nachwuchsförderung, kulinarische Qualität, Kreativität und gesellschaftliche Verantwortung** –

und schafft gleichzeitig einen attraktiven gastronomischen Ort für Karlsruher Bürgerinnen und Bürger sowie Gäste der Stadt.



