

Mit Yin und Yang auf Gäste-Fang

Feng Shui liegt im Trend und ist gut fürs Geschäft / Die fernöstliche Lebenskunst hat sich als konzeptioneller Baustein für Wellness-Projekte fest etabliert

STUTT GART. So mutig können nur Frauen sein. Das von Elfriede Achtig jetzt eröffnete Café und Restaurant Ammerländer Stuben in Varel ist wohl das erste in ganz Niedersachsen, das nach Feng-Shui-Regeln eingerichtet wurde. Kenner wissen: Mit Sushi, den Fischspezialitäten aus Japan, hat das nichts zu tun – wohl aber mit Lebenskunst aus China.

Auf Feng Shui war Elfriede Achtig durch ihren vietnamesischen Adoptivsohn gekommen, der heute als Koch auf der Insel Norderney arbeitet. Bei der Suche nach einem Wintergarten lernte die Gastronomin dann eine Feng-Shui-Beraterin aus Ganderkesee kennen und heuerte sie für ihr Lokal an. Trotz dieser Aufgeschlossenheit für Feng Shui steht in den Ammerländer Stuben die Bodenständigkeit und Entspannung der Gäste an oberster Stelle. Die können hier frühstücken und zu Mittag essen, Kuchen genießen und Abendbrot zu sich nehmen.

Kosmische Kräfte

Die Feng-Shui-Lehre geht von der Idee aus, dass der Mensch sich und sein Lebensumfeld mit der Kraft des Kosmos in Einklang bringen muss. Nur so kann er dauerhaft gesund und glücklich sein. Der freie Fluss dieser kosmischen Kraft wird fortwährend durch die gegensätzlichen Kräfte Yin und Yang erzeugt (wobei Yin für das Weibliche und Yang für das Männliche steht) – und durch das Beachten der „kosmischen Gesetze“ angeregt. Im Westen werden diese „kosmischen Gesetze“ in erster Linie auf die „kosmische Wohnraumgestaltung“ übertragen.

Das Credo der Verfechter der Feng-Shui-Lehre: Das Potenzial eines Hauses solle bestmöglich genutzt, seine Besucher oder Bewohner auf diese Weise weitgehend vor gesundheitlichen Problemen oder Schwierigkeiten im zwischenmenschlichen Bereich bewahrt werden.

Möbel werden so aufgestellt, dass sie gutes Feng Shui erzeugen. Bei-

spielsweise müssten Schreibtische nach Norden und Betten nach Osten zeigen. Ausnahmen sind Kinderbetten, die nach Westen gerichtet sein sollten.

Das konkrete Anwenden der Feng-Shui-Lehre liegt oft in den Händen von Beratern, die gegen ein Honorar tätig werden.

Die haben dann unter anderem die Aufgabe, die vier Himmelsrichtungen mit den fünf Elementen Feuer, Wasser, Luft, Erde und Holz abzugleichen – ferner mit astrologischen Daten, der Bahn des Mondes und anderen Aspekten. Das hört sich recht kompliziert an – und ist es auch.

Ganzheitlicher Ansatz

Die Zahl der Feng-Shui-Anhänger nimmt stetig zu. Schließlich entspricht sie dem veränderten Gesundheitsbewusstsein in der Bevölkerung, das sich an dem Erhalten der Gesundheit und einem längeren Leben, an richtiger Ernährung und Wohlbefinden orientiert. Feng Shui wird von seinen Propagandisten als ein Baustein in Sachen „Wellness“ betrachtet – hin zu einem ganzheitlichen und nachhaltigen Gleichgewicht von körperlichem, seelischem und geistigem Wohlbefinden. Und Wellness, daran besteht längst kein Zweifel mehr, steckt voller Zukunft, und das nicht zuletzt für Gastronomie und Hotellerie.

Unumstritten ist die Feng-Shui-Lehre allerdings nicht. Gereon Hoffmann von der Gesellschaft zur wissenschaftlichen Untersuchung von Parawissenschaften e.V. gilt als einer der schärfsten Kritiker. Seine Überzeugung: „Die komplizierte Theorie und die Vielfalt der verwendeten Begriffe stellen lediglich eine Vortäuschung von Wissenschaft dar. Feng-Shui ist schlichtweg eine Pseudo-Wissenschaft.“ Im Übrigen liefere fast jedes Lehrbuch – und insofern fast jeder Volkshochschulkurs – andere Begriffsinterpretationen. Das mag sein. Trotzdem bleibt richtig: Feng Shui liegt im Trend und ist gut für das Geschäft.

Die Feng-Shui-Lehre hielt nicht nur in den Ammerländer Stuben Einzug, sondern scheint immer mehr Betriebe in der gesamten Republik zu erobern.

Zum Beispiel geht man mit Feng Shui im hunderte Kilometer von Varel entfernten Akzent-Hotel Laupheimer



Eine Lehre – fünf Elemente: Feng Shui fasst im deutschen Gastgewerbe immer stärker Fuß

Foto: Imago

Hof im bayerischen Laupheim auf Gäste-Jagd. Dort haben Inhaber Thomas Rößler und seine Frau Wai Chee die bisherige gutbürgerliche Einrichtung des Restaurants ersetzt. Nun erfüllt sie die Feng-Shui-Kriterien. Folgerichtig wurde das Lokal in Feng-Shui-Restaurant Contrast umgetauft. Rößler freut sich nicht zuletzt darüber, dass der neue Stil des Restaurants und die curasische Küche nun viel besser zueinander passen. „Die Harmonie der Gegensätze möchte ich auch hier wahrnehmbar machen“, sagt Rößler, der bis zur Übernahme des Hotels als Küchenchef im Park-Lane-Hotel in Hongkong gearbeitet hatte.

Im Restaurant im Gutshof Bastorf in Mecklenburg-Vorpommern kann man der Feng-Shui-Lehre ebenfalls viel abgewinnen. Dort wird auf der Grundlage von Feng Shui eine so genannte 5-Elemente-Küche propagiert. Regionale Speisen werden nach den Regeln der fünf Elemente gekocht.

Das bedeutet: Jedes Element ist Bestandteil einer Speise und huldigt dem Prinzip der „ganzheitlichen Ernährung“. Jedes Gericht besteht aus einem „harmonisierenden Getreideanteil“, und das jahreszeitliche Gemüse wird aus biologisch-regionalem Anbau ge-

wonnen. Das alles soll laut Management zum Beispiel Stoffwechsel und Verdauung harmonisieren, das Verlangen nach Süßem aufheben und eine große Extraportion Energie garantieren.

Energetischer Auto-Stopp

Selbst an Autobahnraststätten ist die Feng-Shui-Lehre nicht spurlos vorüber gegangen. Die Raststätte Gruibingen Süd an der A8 sei Europas erste Feng-Shui-Rastanlage, behauptet Pächter Erich Kaul. Er ließ das Gebäude ohne Ecken und Kanten bauen, damit die Energie besser fließen könne, und er sorgte dafür, dass der Grundriss in einem exakt berechneten Winkel schräg zur Fahrbahn liegt. Auf diese Weise soll der Energiestrom in die Rastanlage hineingeführt werden, erklärt Kaul: „Die Gäste können dann, energetisch gestärkt, ihre Reise fortsetzen.“ Sein Publikum sei begeistert, versichert der Pächter. Schriftliche Kundenbefragungen belegten das immer wieder – und sie bewiesen außerdem, dass ältere Menschen ebenfalls durchaus etwas für die Feng-Shui-Lehre und ihre praktische Anwendung in der Gastronomie übrig hätten.

Nicht nur schlemmen kann man unter Feng-Shui-Vorzeichen, sondern auch übernachten. Das ist zum Beispiel im Burghotel Blomberg im Teutoburger Wald möglich. Dort können die Gäste in einer Feng-Shui-Suite absteigen.

Im Corbin-Hotel im bayerischen Freising geht man noch weiter. Beim letztjährigen Jahreskongress der Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) für Verkaufs- und Marketingfachkräfte aus Hotellerie und Tourismus erhielt Direktor Marc Sielhöfer den HSMA-Award, eine Art Werbe-Oskar der Branche. Grund für die Auszeichnung: Sein 46-Zimmer-Haus ist das weltweit bisher einzige, das nach den Maßstäben von Qi Mag Feng Shui zertifiziert wurde. Bei der Eröffnung des Hotels 2003 war längst nicht klar, ob das Konzept von der wesentlichen Zielgruppe der Geschäftsreisenden angenommen werden würde. Zwei Jahre später war man viel schlauer: 2005 erreichte das Hotel bereits eine Belegung von 60 Prozent und einen Nettoumsatz in Höhe von 850.000 Euro. 2004 war das erste Betriebsjahr noch mit 40 Prozent Belegung und 600.000 Euro Nettoumsatz abgeschlossen worden. *Thomas Klaus*