

# Zeyers Zahlenspiele: Gib mir 5

**Ex-Fußballprofi Michael Zeyer hat in Stuttgart ein All-in-one-Lokal eröffnet.**

Bei seiner ersten Station in Stuttgart war es die „8“, jetzt ist es die „5“. Die „8“, das war die Rückennummer auf dem Trikot des VfB Stuttgart, als Michael „Zico“ Zeyer in der Saison 1998/99 für die Roten in der Bundesliga spielte. Die „5“ ist der Name des Lokals, das er jetzt zusammen mit Partnerin Anja Dold eröffnet und sich damit einen lang gehegten Wunsch erfüllt hat. Es

ist ein Lokal, das es so in Stuttgart noch nicht gibt: Café, Bar, Restaurant mit sterne-ambitionierter Küche und Lounge zugleich – all in one also.

Mit Fußball hat der Name allerdings nichts zu tun: „5“, das steht für fünf Geschmacksrichtungen, mit fünf Sinnen genießen, eine kulinarische Reise über fünf Kontinente“, so der Ex-Fußballer, der für den SSV Ulm, den SC Freiburg, den 1. FC Kaiserslautern, Waldhof Mannheim, den MSV Duisburg und den VfB Stuttgart 146 Bundesliga-

und 271 Zweitligaspiele absolviert hat. **Das Konzept des neuen Lokals enthält indes vieles, was den 42-Jährigen auch schon während seiner Fußballer-Laufbahn auszeichnete:** Er war eher ein Anhänger des technisch versierten, filigranen Spiels, wie sein Spitzname verrät: Zico war in den 70er- und 80er-Jahren einer der wichtigsten brasilianischen Spieler.

Dabei ging es für Michael Zeyer auch während seiner aktiven Spielerkarriere nicht nur um den Ball: Nebenher studierte er Betriebswirtschaftslehre, nach der Zeit als Fußballer führte er das Studium in St. Petersburg weiter, und an der Universität Hamburg schloss er mit dem Master of International Business Administration ab. Heute arbeitet Michael Zeyer im Auftrag eines Investors auch als sportlicher Koordinator bei den Stuttgarter Kickers.

Zu seinem Team im „5“ gehören neben der Mitinhaberin Anja Dold und dem Architekten Steffen Haas auch Küchenchef Michael Braun, der schon mit den Sterne-Köchen Fritz Schilling, Juan Amador und Dieter Müller gearbeitet



„Zico“ beim VfB. Foto: Baumann

hat. **Mit ihnen und den anderen Mitarbeitern zusammen will Zeyer das „5“ zu einem kosmopolitischen Platz mit mehr als 100 Sitzplätzen auf zwei Stockwerken machen, an dem essen gehen und Ausgehen eins werden.** Es soll den Bogen spannen zwischen Café, Bar, Restaurant und Club. Im Erdgeschoss gibt es kreatives Fingerfood, während im exklusiven Restaurant auf der Empore die Küche für Gourmets inszeniert wird. (ek)

@Mehr Info: [www.5restaurant.de](http://www.5restaurant.de)



Vom Fußballprofi zum Gastronom: Michael Zeyer. Foto: Kiefer

## Haftstrafe für Zechpreller

Keine Gnade für einen 37 Jahre alten Betrüger: Das Pforzheimer Amtsgericht verurteilt den mehrfach einschlägig vorbestraften Zechpreller zu sieben Monaten Gefängnis ohne Bewährung. Der Angeklagte hatte im Frühjahr in verschiedenen Hotels in Pforzheim und dem Enzkreis Urlaub gemacht – und ist dann verschwunden, ohne die Rechnung zu bezahlen.

Der arbeitslose Mann gestand, dass er drei Mal in Folge unbezahlt in Hotels übernachtet hat. Einmal hinterließ er eine unbezahlte Rechnung in Höhe von 300 Euro, zweimal blieb er den Hoteliers jeweils 500 Euro für Übernachtung, Speisen und Getränke schuldig. Dabei ging der gelernte Restaurantfachmann stets nach der gleichen Masche vor – er gab sich als Mitarbeiter des Managements der erfolgreichen Band „Unheilig“ aus.

Als Grund für seine Taten nannte der 37-Jährige eine Beziehungskrise: Nach der Trennung von seiner Frau hatte er kein festes Dach mehr über dem Kopf, übernachtete zunächst im Keller – und dann in verschiedenen Hotels.

## Aus der Wirtschaft

# Glänzende Auftritte

Wer kennt das nicht? Verblasste Dekore, Glaskorrosion und fleckige Gläser machen bei Gästen einen schlechten Eindruck. Das muss nicht sein, wenn man die Faktoren kennt, die für ein glänzendes und hygienisches Spülergebnis bei Gläsern verantwortlich sind.

Die wichtigste Voraussetzung ist natürlich die Maschine. Hier lohnt es sich, in ein gutes Gerät zu investieren, denn moderne Gläserspülmaschinen, z.B. die UC Gläserspülmaschine von Winterhal-

ter, haben ein Spülsystem, das mit flexiblem Wasserdruck arbeitet. So werden filigrane Weingläser mit geringem Druck und schwere Bierkrüge mit hohem Druck gespült, das schont Glas und Dekor. Ebenfalls sinnvoll ist eine Wärmerückgewinnung (z.B. Energy-Version), die für niedrige Betriebskosten sorgt. Weiterer positiver Effekt: Beim Öffnen der Maschine tritt nahezu kein Dampf mehr aus der Maschine, d.h. weniger Feuchtigkeit und Gerüche hinter der Theke.

Ein weiterer Faktor ist eine optimal abgestimmte Wasseraufbereitung, denn Wasser kann – je nach Qualität – Kalkflecken und Schlieren auf den Gläsern hinterlassen. Ideal ist eine kompakte Umkehrsmose-Anlage (z.B. die Romatik XS von Winterhalter), die liegend oder stehend, auf oder neben der Maschine aufgestellt werden kann. Glänzende Spülergebnisse ohne polieren und niedrige Betriebskosten sorgen für ein Lächeln bei Gästen und Gastronomen.

Weitere wichtige Faktoren sind: Der richtige Reiniger, abgestimmt auf Spülgut und Art der Verschmutzung (zum Beispiel Kaffeerückstände in Latte-Macchiato-Gläsern), sorgt für eine schonende und trotzdem gründliche Reinigung.

### Optimal aufeinander abgestimmt

Last but not least: Der richtige Spülkorb ist verantwortlich für Wasserdurchlässigkeit und Trocknungsverhalten der Gläser. Sinnvoll ist es auf jeden Fall, Wasseraufbereitung, Reiniger und Zubehör vom gleichen Hersteller zu nehmen, weil dann das gesamte System optimal aufeinander abgestimmt ist.

## Tipps und Tricks

Hände waschen vor dem Einsortieren von sauberen Gläsern ist ein absolutes Muss, um die Weitergabe von Keimen zu verhindern. Am Spülbecken sollten Handreiniger, Handdesinfektionsmittel und Papierhandtuchspender angebracht sein.

### Nicht berühren

Beim Einsortieren der Gläser in den Korb darauf achten, dass sich die Gläser nicht berühren oder aneinander schlagen können.

### Kurz trocknen lassen

Frisch gespülte Gläser nicht polieren, sondern kurz an der Luft trocknen lassen und anschließend wiederverwenden oder in den Schrank räumen. Auch saubere Geschirrtücher enthalten Keime, die sich dann auf den Gläsern wiederfinden.

### Nicht antrocknen

Getränkereste und Fruchtfleisch nicht antrocknen lassen.

### Dosierung prüfen

Regelmäßige Überprüfung der Reiniger- und Klarspülerdosierung durch einen zertifizierten Servicetechniker, denn zu wenig Reiniger sorgt

für ein ungenügendes Spülergebnis, eine Überdosierung verursacht unnötige Betriebskosten und belastet das Abwasser.

### Glaskorrosion

Gläser nicht über Nacht in der Maschine lassen, das begünstigt Glaskorrosion.



Ein Beitrag von

**winterhalter**