

Bewährtes Konzept

BOTTELINI. Dr. Klaus Postmann hat – gemeinsam mit seiner Partnerin, Dr. Simone J. Taschée – vor Kurzem ein neues Geschäft in 1080 Wien, Josefstädter Straße 42 eröffnet.

Diese Eröffnung ist ein gutes Zeichen, weil sich das Konzept bewährt hat, weil sein erster Shop in der Pilgramgasse in 1050 Wien gut geht: „In den eineinhalb Jahren seit der Eröffnung haben wir eine passende Ausrichtung gefunden und positive Erfahrungen gemacht, die uns zu dieser Expansion ermutigt haben. Das haben wir ja von Anfang an vorgehabt, jetzt ist der entscheidende Schritt getan“, so Klaus Postmann. Das je nach Saison zwischen 400 und 500 Produkte umfassende Sortiment in der Josefstadt enthält in erster Linie genau jene Highlights, die sich im ersten Geschäft bewährt haben. Wobei schon der Erfolg der ersten Tage zeigt, dass „dieser Standort sofort und ohne große werbliche Ankündigung gut funktioniert hat.“ Wobei interessanterweise auch der ursprüngliche Standort vom neuen Geschäft profitiert, weil „die Leute neugierig sind, sich beide Shops ansehen wollen“.

Das Erfolgskonzept lässt sich einfach beschreiben: internationale Lebensmittel und ausgefallene, spannende Getränke mit Ausrichtung auf amerikanische und britische Produkte, wobei auch mediterrane Regionen Europas ihren Stellenwert haben. Das alles in einem gepflegten, sauberen und hellen Ambiente, dazu ein kleiner Bereich, wo man Kaffee, Getränke und Snacks auch gleich genießen kann. Darüber hinaus gibt es auch ausgezeichnete Weine von handverlesenen österreichischen Winzern, ergänzt durch ein kleines, aber feines Angebot internationaler Herkunft. Dr. Postmann, patriotisch: „Dort, wo Österreich stark ist, präsentieren wir qualitativ hochwertige heimische Produkte.“ Ein weiterer, wesentlicher Bestandteil des



ENDLICH OFFEN: Dr. Klaus Postmann, Dr. Simone J. Taschée mit Lilli (v. r. n. l.)

Angebots: ein wahres Feuerwerk an spannenden Geschenkideen, fix und fertig im Geschenkskarton oder einfach zum selber Aussuchen und Verpacken, je nach Wunsch und Laune. Der internationalen Anmutung des Konzeptes entspricht auch der WM-Schwerpunkt im heurigen Jahr: „Wir haben zur Zeit viele ‚fußball-affine‘ Lebensmittel in unserem Angebot, also Klassiker wie Bier und Chips in vielen Varianten, aber auch Frizzante und Sekt, wenn man einmal in Feierlaune ist. Nicht fehlen darf zur WM in Südafrika der vor Ort so beliebte Cider oder aber Biltong, die kultig-köstlichen Fleischsnacks.“ Attraktiv sind auch die Bottelini-Öffnungszeiten, werktags von 10 bis 20 Uhr, am Samstag von 10 bis 18 Uhr: „Es wird immer mehr üblich, seinen Lebensmittel- und Getränkebedarf später am Abend, am Weg nach Hause oder zu einem Event, zu decken. Diesem Trend wollen wir gerne entsprechen.“ ■ GST