

bolando Nachrichten

Erstes genossenschaftlich geführtes Dorfgasthaus Deutschlands!

www.bolando.de

„und mit Feuer im Herzen
und klarem Verstand wurd es wahr“¹

Wir freuen uns riesig, wenn in der Silvesternacht 2009/2010 um 0.00 Uhr das bolando Dorfgasthaus seine Pforten öffnen wird. Begeisterung, langer Atem, unermüdlicher Fleiß und anhaltende Unterstützung vieler motivierter Helferinnen und Helfer, haben es möglich gemacht. Hinzu kamen zahllose Sitzungen verschiedenster Arbeitsgruppen, des Vorstands und des Aufsichtsrates und die wohlwollende Begleitung vieler Menschen.

Ihnen allen ist es zu verdanken, dass unser gemeinsames Ziel, die Eröffnung eines genossenschaftlich geführten Dorfgasthauses, nun unmittelbar bevorsteht. Am Silvesterabend werden die ehrenamtlichen MitarbeiterInnen und die BauhelferInnen mit ihren Familien genossenschaftsintern feiern. Ab 23.30 Uhr ist es dann für alle soweit. Im Außenbereich werden diverse Stände mit einem Getränkeangebot zur Verfügung stehen, das Glas Sekt zum Eröffnungsangebot von €1.50. Pünktlich um Mitternacht, stimmt ein kleines Feuerwerk auf die Stunde null unseres Dorfgasthauses ein. Für den weiteren Verlauf der Silvesternacht ist das bolando dann für alle interessierten Gäste geöffnet.



**Öffnungszeiten
ab Samstag, den 2. Januar 2010**

Mo - Fr. 17.00 - 24.00 Uhr
Sa. 11.30 - 1.00 Uhr
So. 9.00 - 23.00 Uhr

Tel.: 07633-95 999 10
Mail: Reservierung@bolando.de

...und so fing es an

Im Dezember 2008 begann der Umbau am Leimbachweg 1. Bauleiter Ulrich Armbruster und seine BauhelferInnen kamen mit viel Elan zügig voran. Schon bald wurden erste Gewerke durch Firmen übernommen und im November 2009 steht das bolando kurz vor der Fertigstellung.



Die Arbeiten an der Fassade mit der Holzverkleidung sind nahezu beendet und setzen einen farblich pfiffigen Akzent. Der Innenausbau mit den Gipserarbeiten, den Sanitär, Heizung und Elektroinstallationen ist weitgehend abgeschlossen und die Fliesen werden verlegt. Dann wird noch das Küchendach isoliert und abgedichtet und die Außenanlagen fertiggestellt.

Ulrich Armbruster ist sicher, dem angestrebten Eröffnungstermin in der Silvesternacht steht nichts im Wege.

Er schwärmt vom Einsatz seiner freiwilligen BauhelferInnen. Das hoch gesteckte Ziel der einzubringenden Eigenleistung, immerhin fast 10% der Bausumme, konnte erreicht werden. Damit alle bei Kräften blieben, die samstags mithalfen, wurde in vielen Küchen gekocht und gebacken: Suppen, Eintöpfe und Kuchen. Konnte man anfangs noch in der alten Stube essen, wurde der Tisch in den Sommermonaten ins Freie gestellt oder in den Weberschen Hof, wo Angelika Weber ihre Küche zur Verfügung stellte und mit mancherlei „Kleinigkeiten“ immer wieder weiterhalf.

Es war eine phantastische Gemeinschaftsleistung!

Vorstand und Aufsichtsrat

Mit Uschi Mangold schied eine Persönlichkeit aus dem Vorstand aus, die die Genossenschaft wesentlich geprägt hat. Ihre herzliche Art hat viele Wege geebnet und sie hat bolando mit vollem Einsatz hervorragend vertreten. Sie wird auch weiter ihr Wissen und ihre Erfahrung einbringen und für die Betreuung der Genossenschaftsmitglieder zuständig sein.

Der Aufsichtsrat hat am 15.10.2009 Franziska von Holzinger in den Vorstand berufen. Sie wird nun, zusammen mit Karl Dischinger, die Genossenschaft führen. Dadurch ergab sich auch eine Änderung im Aufsichtsrat, dem Frau v. Holzinger angehörte. Neuer Stellvertreter des Aufsichtsratsvorsitzenden Reinhard Koch wurde Bernd Fürstos. Aufsichtsratsmitglied Leo Jehle übt weiter das Amt des Schriftführers aus. Bereits vor längerer Zeit wurde Peter Gässler zum Vorstandsassistenten bestellt. Seine Aufgabe ist es, den Vorstand in Fragen des Bauens, insbesondere des Innenausbaus zu unterstützen und zu beraten.

bolando-Gutschein

Sie mögen keinen Stress?

Sie möchten aber etwas Außergewöhnliches schenken?

Jetzt gibt es Gutscheine für das bolando. Erleben Sie das „andere Dorfgasthaus“ und machen Sie sich und anderen eine Freude.

Verkaufsstellen:

- Brotkörble, Bollschweil
- Wochenmarkt Bollschweil, alle vier Freitage vor Weihnachten
- BoGart Weihnachtsmarkt Schloss Bollschweil 11.-13. Dezember
- Gärtnerei Schmelzer, Bollschweil
- Das Neue Milchhäusle, Sölden
- s'Lädele, C. Leppert, Kirchhofen



Wie kann ich bolando unterstützen

Nutzen Sie die Chance noch vor Eröffnung dabei zu sein

- durch den Erwerb eines Genossenschaftsanteils
- durch eine Mitgliedschaft im Förderverein
- durch eine Spende

Wir danken für jegliche Unterstützung.

Kontakte

Vorstandschafft:

Karl Dischinger, Schulstr. 9a, 79283 Bollschweil,
Tel.07633-8608

Franziska v. Holzinger, Mühlenweg 1, 79283 Bollschweil,
Tel.07633-6040

Betriebsleiterin:
Roswitha Ludwig Tel. 07633-95 999 10

ViSdP: bolando eG, Redaktion: Doris Fürstos

Besuch der Landrätin

Im Rahmen ihres Besuches der Gemeinde Bollschweil, am 7. Oktober 2009, nahm sich Frau Landrätin Störr-Ritter ausgiebig Zeit, um sich über bolando zu informieren. Sie stellte viele interessierte Fragen, so z.B. zum Konzept und zur Innenausstattung und fand anerkennende und ermutigende Worte für das Geleistete. Sie bezeichnete bolando als Vorzeigeprojekt für den Landkreis und erklärte sich gerne bereit zur offiziellen Eröffnungsfeier wieder zu kommen.



Neues Logo

Die bolando NachrichtenleserIn hat sicher auf der Titelseite das neue Logo wahrgenommen. Mit der bevorstehenden Eröffnung des Gasthauses und der damit verbundenen Kommunikation auf verschiedenen Ebenen, war der richtige Zeitpunkt gekommen, ein neues Logo zu entwickeln. Es strahlt Offenheit und Klarheit aus, ist gut lesbar und einfach und flexibel einsetzbar. Es wird in Anzeigen, Plakaten und Beschilderungen durch seine Schlichtheit für bolando werben und begeistern.

Für was steht bolando

- bolando ist eine Genossenschaft mit mehr als 210 Genossinnen und Genossen, unterstützt durch einen Förderverein, die zum 1. Januar 2010 ein genossenschaftlich geführtes Gasthaus eröffnen wird.
- bolando bietet Speisen und Getränke mit regionalem Bezug und ökologischer Wertschätzung an. Mit zusätzlich wechselnden saisonalen Angeboten wird jedem Gast etwas Besonderes geboten.
- bolando wird ein Treff- und Kommunikationspunkt für alle, für Familien, Gruppen und Vereine in angenehmer Atmosphäre und mit regelmäßigen kulturellen Veranstaltungen.
- bolando bietet Menschen die Chance für einen Arbeitsplatz mit besten Rahmenbedingungen und stärkt die heimische Landwirtschaft durch die Verwendung regionaler Produkte.
- bolando schafft Vertrauen und begeistert Gäste.

¹ Textzeile aus dem bolando Lied

Neugierig auf die Speisekarte?

Otto Schwizler und die Arbeitsgruppe Betriebskonzept arbeiten seit Monaten auf Hochtouren. Speisekarte, Geschirrauswahl, Lieferantensondierung, Arbeitskleidung für das Personal, die Liste ist lang.



Vieles hat nun schon konkrete Formen angenommen, so auch die Speisekarte, die durch eine Mitgliederbefragung mitgestaltet wurde.

Herr Schwizler, was können Sie uns dazu schon verraten?

Wir hatten einen erfreulich großen Rücklauf der Befragungsaktion und so konnten viele Wünsche und Anregungen der Genossenschaftsmitglieder in die Ausgestaltung einfließen. Im Ergebnis wird die Karte nun auf drei Säulen stehen:

- bolando Klassik
- bolando Spezial
- bolando Saisonal

In allen drei Bereichen wird es selbstverständlich auch ein vegetarisches Angebot geben. Darüber hinaus gibt es ein täglich wechselndes Tellergericht, das alles natürlich in hoher Qualität.

Welche Besonderheiten gibt es?

bolando steht für ein Dorfgasthaus mit starkem regionalem Bezug. Der Gast soll nachvollziehen können, woher unsere verwendeten Lebensmittel kommen. So wird es auf der Karte entsprechende Hinweise geben.

Aus einer Vitrine mit verschiedenen Vorspeisen, Vespere und Salaten, kann man sich eine eigene Auswahl zusammenstellen, ideal für den kleinen Hunger zwischendurch. Am Wochenende wird diese Vitrine nachmittags mit Kuchen und Torten aus eigener Herstellung bestückt.

Und weitere Besonderheiten: wir werden fast alle Gerichte auch als kleine Portionen anbieten und unsere ‚warme Küche‘ wird bis in den späten Abend geöffnet sein.

Und was gibt's am Wochenende?

Für den Mittagstisch am Samstag haben wir uns etwas Besonderes ausgedacht. Wir servieren einen preiswerten Eintopf, gekocht aus Rezepten unserer Gäste. Am Abend bieten wir, zusätzlich zur Karte, ein Menü an.

Am Sonntag kann man im bolando frühstücken. Der Gast kann aus verschiedenen Angeboten auswählen. Zum Mittagessen empfiehlt der Koch, neben dem normalen Kartenangebot, einen klassischen badischen Sonntagsbraten.

Nicht zu vergessen „die bodenlose bolando Kaffeetasse“, die auf Wunsch immer wieder kostenlos nachgefüllt wird und mit einem Stück Kuchen nach Wahl serviert wird.

Kann man schon Reservierungen vornehmen?

Reservierungen, auch für Festlichkeiten oder Tagungen sind herzlich willkommen und schon jetzt möglich. Die Ersten liegen bereits vor. Frau Ludwig, unsere Betriebsleiterin, nimmt sie gerne entgegen, berät bei der Auswahl des Tisches oder der Räumlichkeiten und unterbreitet Menüvorschläge.

Wir stellen vor

Betriebsleiterin

Mit **Roswitha Ludwig** konnte man eine erfahrene Betriebsleiterin gewinnen, die in dieser Position die letzten zwei Jahrzehnte einen gastronomischen Betrieb in Freiburg geführt hat. In dieser Eigenschaft übernimmt sie nun die Verantwortung für das bolando Dorfgasthaus. Sie freut sich, den bolando Grundsatz, ein Treffpunkt für alle zu sein, umzusetzen. „Jeder Gast soll sich hier wohlfühlen“ das ist ihr größtes Anliegen.



Auch außerhalb der normalen Öffnungszeiten wird das bolando für Feste, Feiern und Tagungen zur Verfügung stehen.

Koch

Mit **Charles Henri Gaspard** aus dem Elsass wird das bolando durch einen französischen Küchenchef, der bestens mit der badischen Küche vertraut ist, geführt. Er hat Erfahrungen als Koch und Küchenleiter in Frankreich, der Schweiz und in Baden-Württemberg gesammelt. Diesen Erfahrungsschatz wird er nun in die bolando Küche einbringen.



bolando Innenleben

Gut essen in angenehmer Atmosphäre, Freunde treffen zu einem Plausch, Kleinkunst hautnah erleben, darauf ist die Innenarchitektur der Gasträume abgestimmt.



Peter Gässler, vom Bauausschuss-Team, zu den drei wesentlichen Aspekten der Planung, dem Raumkonzept, den Raumbereichen und den Möbeln:

Grundlegend war es das Ziel, die alte Substanz des Gebäudes zu erhalten und beschädigte Teile wieder originalgetreu herzustellen. Dabei war es mir wichtig, neue Elemente so zu gestalten, dass sie ein zeitloses schlichtes Design erhalten, was im Kontrast zu der rustikalen Bausubstanz steht. Die Beleuchtung wird durch dimmbare Elemente sehr atmosphärisch werden.

Durch den Einsatz von unterschiedlichen Möbelementen wurden verschiedene Raumbereiche geschaffen. So gibt es die normalen Esstische und eine Ecke mit Kachelofen zum gemütlichen Sitzen am Stammtisch.



Zwei Hochtische laden zum Kommunizieren im Sitzen oder Stehen ein und auf den beiden Sofas kann man gemütlich fläzen, sich in Ruhe unterhalten oder vielleicht in einem Buch aus den Wandboards schmökern.

Eine kleine Bühne neben der Treppe, die zur Galerie führt, ist mit runden Tischen möbliert. Hier werden regelmäßig Kulturveranstaltungen stattfinden. Die Möbel sind aus massivem Eichenholz hergestellt. Hier konnten wir einen eigenen Stuhl entwerfen, den „bolandochair“, der durch einen regionalen Schreiner preiswert gefertigt wird. Die Thekenfront besteht aus vielen aufeinander gestapelten Brettern. Die Assoziation dazu kam durch einen Bretterstapel, der vor dem Umbau neben dem Haus gestapelt war. Die sehr „hölzerne“ Einrichtung wird durch bunte Sitzkissen und Kerzen farbige Akzente erhalten.



Im Obergeschoß hat man von der Galerie aus einen Blick auf das Geschehen unten. Ein separater Nebenraum bietet sich für Feste oder Tagungen an. Hier sind verschiedenste Varianten von Tischplänen möglich bis hin zur Einbeziehung der Galerie. Für größere Feierlichkeiten besteht natürlich auch die Möglichkeit den unteren Gastraum zu nutzen.