

IDEEN & KONZEPTE

Dauerbrenner statt One Hit Wonder



Verantwortlich für Kneipe 80: Alexander Schwetschenko, Lia Stuth, Emma Gogic und Marc Uebelherr (hintere Reihe von links nach rechts) sowie Carlotta Cowalski, Markus Bauer und Julie Uebelherr (vordere Reihe von links nach rechts) / Foto: Tasteful Hospitality

Als Marc Uebelherr am 1. Februar 2025 die Kneipe 80 in den Räumen des ehemaligen Tresznjewski in der Maxvorstadt eröffnete, plante er zunächst ein Pop-up für wenige Monate. Mit wenigen Tausend Euro Investition, gebrauchten Möbeln und einem ebenso sparsamen wie einfachen Food- und Drinks-Angebot. Konzeptionelles Herzstück: 80er-Jahre Musik von Kim Wilde über Michael Jackson bis Nena für Feierbegeisterte aller Generationen.

„Es war das Zusammentreffen zweier Legenden“, schwärmt Uebelherr: „Das Zoozie’s und das Tresznjewski im Duett“ auf Anhieb ein Hit, der sich schnell einen Stammplatz ganz oben in den Münchner Gastro-Charts erobert hat.“ Im Herbst 2025 startete unter der Führung von Uebelherrs Tochter Julie das ebenso erfolgreiche Spin-off im Glockenbachviertel durch und bewies endgültig: Die Kneipe 80 ist definitiv viel zu gut, um schnell wieder zu verschwinden.

Dreiklang aus Musik, F&B und bester Stimmung

„Es liegt in der Natur von Pop-ups, dass sie enden, aber die Kneipe 80 ist gekommen, um zu bleiben“ und um zu wachsen“, kommentiert Marc Uebelherr das Phänomen und erklärt: „Mit dem Retro-Konzept bin ich zu meinen Wurzeln als Gastronom zurückgekehrt. Vor 25 Jahren waren wir genau mit diesem Dreiklang erfolgreich: Musik vom Plattenteller, ein einfaches, erschwingliches F&B-Programm mit internationalem Street Food und sensationell gute Stimmung!“ Eine Stimmung, die man nicht mit einem Systemhandbuch oder starrem Konzept erzeugt, sondern für die es die richtigen Leute am richtigen Platz braucht. „Ich

kenne viele solcher Leute aus meinem großen Netzwerk unter anderem im deutschen und internationalen Leaders Club?, berichtet Uebelherr. ?Gastronomen, die wie ich viel erlebt haben, über die Jahre aus ihren Erfahrungen lernen und immer wieder Erfolge feiern durften. Wir teilen dasselbe Mindset und sind buchstäblich heiß darauf, gemeinsam den Geist der 80er gastronomisch wiederzubeleben ? in Deutschland ebenso wie in Österreich, der Schweiz, Spanien, Frankreich oder Italien.?

Erste Locations in Augsburg und am Tegernsee

Der Startschuss für die Expansion fällt schon im Mai: In Uebelherrs Geburtsstadt Augsburg werden die zukünftigen Leaders Club-Mitglieder Christoph Steinle und Michele Agus die erste Kneipe 80 außerhalb Münchens eröffnen. Den Sommer über wird außerdem Pop-up in Bad Wiessee das Strand-Feeling der 80 an den Tegernsee bringen.

Marc Uebelherr wird sich damit nach eineinhalb aufregenden Jahren und dem Launch von insgesamt sechs Pop-ups in München wieder auf eine einzige Marke und ihre überregionale Multiplikation konzentrieren. An seiner Seite stehen dabei neben Tochter Julie auch Unternehmer Markus Bauer (Tasteful Hospitality), Brand Designerin Lia Stuth, Emma Gogic als Head of Marketing und Berater Alexander Schewtschenko. ?Wir arbeiten ohne großen Overhead?, so Uebelherr. ?Entscheidend sind vielmehr leidenschaftliche und begeisterungsfähige Partner, die wir gut kennen und die ihrerseits fest in der Gastro-Szene ihrer Stadt verwurzelt sind.?

Flexibel, überraschend, unperfekt

Diese sollen dafür sorgen, dass Seele und Sound der Kneipe 80 auch in Zukunft authentisch und unverwechselbar bleiben. ?Anders als bei Franchise-Systemen ermöglichen die Spontanität und Experimentierfreude des Konzepts, das als Café, Kiosk, Club oder sogar Beach funktioniert, ein schnelles Wachstum?, ist Uebelherr überzeugt. Er verspricht: ?Wir bleiben flexibel, überraschend und unperfekt. Ein Ort, an dem Freundschaften entstehen, gut gelaunte Stammgäste auf neugierige Besucher aus anderen Städten treffen und sich alle Altersgruppen wohlfühlen.? Dieser spezielle Spirit wird durch die Einbeziehung der Next Generation und ihrer besonderen Energie sichergestellt: ?Bei vielen unserer potenziellen Partner sind inzwischen die eigenen Kinder im Unternehmen tätig. Sie gewährleisten die Relevanz des Formats auch für junge Menschen, bei denen die 80er derzeit total angesagt sind.?

Die Zukunft der Branche neu denken

?Wenn eine gastronomische Idee so einschlägt wie die Kneipe 80, die wenige Monate nach dem Start bereits mit der Silbernen Palme des Leaders Clubs ausgezeichnet wurde, liegt die Multiplikation auf der Hand?, fährt Uebelherr fort. ?Der Erfolg bestätigt nicht nur das gesellschaftliche Bedürfnis nach niedrigschwelligen, breitenfähigen und unkomplizierten gastronomischen Angeboten. Die Kneipe 80 zeigt auch, wie wir die Zukunft der Branche mit innovativen Projekten neu denken und gestalten können, wenn wir die Stärken der Urgesteine und der Young Generation bündeln, sodass Back-of-House-Kompetenz und kreative Weiterentwicklung ineinandergreifen.?

Der Markt sei mehr als bereit für Konzepte, die keine große Investition oder Planung benötigen, sondern in kürzester Zeit live gehen können. Sechs bis acht konkrete Objekte haben Uebelherr und seine Weggefährten bereits in der Planung, mindestens vier sollen in diesem Jahr realisiert werden ? sei es als langfristiges Engagement oder als Pop-up. ?Wir

haben weder Zeitdruck noch einen geografischen Plan für die Expansion. Das Wachstum ergibt sich aus den Partnerschaften?, sagt Uebelherr. ?Wichtig ist unsere gemeinsame Vision, die lautet: Ganz Europa feiert bei uns zu 80er Jahre Musik!?

