



Sechs Euro: Das zahlen Gäste im Schnitt für ein Menü, wenn sie selbst entscheiden dürfen. Wenn sie wissen, was der Wirt verlangen würde, steigt die Summe deutlich. Foto: imago/geisser

## Was ist Ihnen ein Drei-Gänge-Menü wert?

Aachener Gastwirt lässt sich auf wissenschaftliches Experiment ein: Die Kunden entscheiden selbst, was sie für ihr Essen zahlen.

VON LEONHARD GLÜCK

**Aachen.** Gehalt nach Leistung – was in der freien Wirtschaft geht, das müsste in der Gastwirtschaft doch auch gehen, oder? Ein Feldversuch in Aachen hat genau das jetzt untersucht. Mit verblüffenden Ergebnissen.

Man stelle sich folgende Situation vor: Im Restaurant bekommt man ein Menü angeboten: gemischter Vorspeiseteller, Steak mit Marsala-Sauce, dazu wahlweise Pommes Frites oder Kartoffeln und Salat, zum Abschluss eine süße Überraschung. Doch nach einem Preis sucht man vergebens. Stattdessen findet man das Angebot, hinterher das zu zahlen, was einem das Essen Wert gewesen ist. „Bezahle Deinen eigenen Preis!“, lautet die Aufforderung.

Was sich wie kaufmännischer

Selbstmord auf Raten anhört, hat Methode – und dem Gastronomen Halit „Lato“ Özdemir, der es gewagt hat, unter dem Strich richtig viel gebracht. Der Mann betreibt eine kleine Gastronomie in der Nähe des RWTH-Hauptgebäudes, „by Lato“. Tagsüber hat er ganz gut zu tun – hungrige Studenten und Dozenten bringen Schwung ins Geschäft. Nur die Abendstunden, die waren bislang ein wenig mau, wie man so sagt. Das attraktive Geschäft mit der Laufkundschaft findet ein paar hundert Meter weiter in der Pontstraße statt. Man müsste mal was dagegen tun, hatte er neulich noch gedacht. Nur was?

Die Antwort auf diese Frage schneide eines Tages in Person von Dr. Dirk Braun und Dr. Marcus Kunter in die Tür herein. Die beiden sind Wirtschaftswissenschaftler an der RWTH. Der eine, Braun,

beschäftigt sich mit menschlichem Entscheidungsverhalten, der andere, Kunter, ist Marketing-Forscher. Beide nehmen ganz gerne ihren Lunch bei „Lato“ zu sich. In einer Mittagspause saßen sie zusammen und sprachen über das Radiohead-Album „In Rainbows“ und den ungewöhnlichen Weg, wie es unter Volk gebracht wurde. Man konnte es kostenlos im Internet herunterladen – und dann, man nennt das „pay what you want“, einen beliebigen Geldbetrag überweisen. Und tatsächlich: Selbst im recht anonymen Internet spielte Radiohead genug ein, um nachher sagen zu können: Das hat sich gelohnt. Damit hatten die Musiker selbst nicht gerechnet.

Weil Braun und Kunter Forscher sind, beließen sie es nicht bei der netten Anekdote – sie wollten das Phänomen wissenschaftlich erforschen. Ein Versuchskandidat war schnell gefunden, denn „Lato“ suchte schon länger nach einer Idee, um abends mehr Kunden in sein Geschäft zu locken.

Das Konzept: Vier Wochen lang serviert der Gastwirt abends täglich wechselnde

Menüs und lässt die Kunden den Preis selbst bestimmen. Im Gegenzug rühren Braun und Kunter die Werbetrommel und weisen mit Flyern, Plakaten, Mailings und über Facebook auf die Aktion hin. Im schlechtesten Fall also kostenlose Reklame und einige Betriebsausgaben mehr für „Lato“, im besten Fall für ihn mehr Umsatz und

„Der Laden ist abends voller, das hatte ich so vorher nicht.“

GASTWIRT HALIT „LATO“ ÖZDEMİR

für die beiden Forscher ein bisschen mehr Wissen über Menschen, (Gast-)Wirtschaft und Kaufentscheidungen.

Gesagt, getan: Die Kunden können jeden Abend ein Menü zum Selbstbestimmungstarif bestellen. Einzige Bedingung: Nach dem Mahl sollte jeder Gast einen kleinen Fragebogen ausfüllen. Für die Wissenschaft. Die Aktion wertet der Gastwirt als vollen Erfolg: „Der Laden ist abends voller, das hatte ich so vorher nicht.“ Er habe zwar an den Menüs weniger verdient – aber es waren 440 Menüs, die er sonst nie verkauft hätte. Und: Viele Leute kommen wieder, und dann bestellen sie auch andere Gerichte – zum Preis auf der Karte. Braun und Kunter

liefern erste wissenschaftliche Erkenntnisse: In der ersten Woche habe man den Kunden keine Anhaltspunkte zum tatsächlichen Preis gegeben. Im Schnitt zahlten sie (unbeeinflusst) sechs Euro für das Menü. In der zweiten Woche verriet die Forscher vorher den gezahlten Durchschnitt aus der ersten Woche – das hatte kaum Effekt, den Gästen war das Essen im Schnitt weiterhin knapp sechs Euro wert. In der dritten Woche wurde der Preis genannt, den der Gastwirt üblicherweise verlangen würde – daraufhin zahlten die Kunden im Durchschnitt sieben Euro – ein deutlich spürbarer Effekt. In der vierten Woche verriet Braun und Kunter den Kunden vor dem Bezahlen dann die tatsächlichen Kosten, die der Gastronom pro Menü hatte. Das führte dann zu einer deutlich höheren Entlohnung – um nochmals etwa einen Euro im Schnitt. „Dieser Effekt beruht auf einem gewissen sozialen Druck“, sagt Braun: Es wäre unsozial und unangemessen, weniger als die Kosten zu bezahlen.

In den kommenden Wochen werden die beiden Forscher das Projekt weiter auswerten – immerhin haben sie über vierhundert Interviewbögen, aus denen sie weitere Erkenntnisse über die Preisfindung der Kunden und deren Motive gewinnen können. Und auch für den Gastronom ist das Projekt nicht beendet. Er macht nach den Weihnachtsferien weiter – ohne wissenschaftliche Begleitung.



Der Gastwirt Halit „Lato“ Özdemir hat sich auf das Experiment von Dirk Braun (L.) und Marcus Kunter (r.) eingelassen. Foto: Ralf Roeger

### So funktioniert „Bezahle Deinen eigenen Preis!“

**Der Preis wird** allein durch den Käufer festgelegt. Der Verkäufer bietet sein Produkt oder seine Leistung ohne Preis an und bittet den Käufer, einen für ihn angemessenen Betrag zu zahlen.

**Einige Studien** (z.B. der Uni Frankfurt) deuten darauf hin, dass Konsumenten das Angebot nur selten so weit ausnutzen, dass sie gar nichts zahlen. Die allermeisten zahlen deutlich mehr als 0 Euro.

**Bei der Preisfindung** spielt Loyalität eine gewisse Rolle: Regelmäßige Kunden zahlen so gut wie nie nichts – hier besteht bereits eine soziale Bindung. Sie verhindert opportunistisches Verhalten. Zudem zeigte sich, dass wohlhabende Gäste mehr zahlten als der Durchschnitt, Pfenningfuchser hingegen etwas weniger.

**Eine große Rolle** spielt – gerade bei Neukunden – der sogenannte Referenzpreis. Kunden stellen sich häufig die Frage, wie viel sie üblicherweise für etwas Vergleichbares zahlen müssen. Sowohl in den Frankfurter Studien als auch jetzt in der Aachener führte die Aufforderung „Zahle Deinen eigenen Preis!“ zu einem deutlichen Umsatzwachstum und mehr Neukunden.

## Warmer Winter: Rosen blühen, Vögel zwitschern

**Essen/Düsseldorf.** Rosen blühen, Vögel zwitschern, Knospen sprießen: Die lauen Temperaturen bringen zum Jahresende Frühlingsempfinden. „Der Dezember wird die milden Herbstmonate fortsetzen“, sagte am Dienstag Cornelia Urban, Meteorologin beim Deutschen Wetterdienst. In Essen sei der Weihnachtstmonat nach vorläufiger Bilanz im Schnitt bis zu 2,2 Grad zu warm gewesen. Und es fiel viel mehr Regen als sonst. Um etwa 130 Prozent überstieg die Niederschlagsmenge die üblichen Werte.

Nach dem milden Herbst blühen vielerorts noch die Blumen: Auf dem Balkon tragen Geranien Blüten, Hortensien bilden Knospen, sogar die Frühlingssorten Forsythien zeigen sich. Und die Menschen hören, wie Rotkehlchen und Meisen laut singen. Immerhin: Rehe, Hirsche und Wildschweine müssen nicht gefüttert werden. „Es ist keine Notzeit im Wald“, meint Franz Püttmann, Förster beim Landesbetrieb Wald und Holz in NRW, „das tut den Tieren gut“. In Winterberg im Sauerland tragen viele Wiesen grün: Kunstschnee konnte nicht hergestellt werden. „Es war nicht kalt genug“, sagt Susanne Schulten, Sprecherin der Wintersportarena. (dpa)

## Tandems bringen Schüler zum Sprechen

NRW-Modellprojekt an Aachener Gesamtschulen: Migrantenkinder lernen von Studenten – und umgekehrt

VON STEFAN HERRMANN

**Aachen.** Volle Klassen, gestresste Lehrer, überfrachtete Lehrpläne – wer im Schulalltag nicht mithalten kann, fällt als Schüler zurück. Und das sind, das beweisen unzählige Studien, nicht selten Kinder und Jugendliche mit Migrationshintergrund. An drei Aachener Gesamtschulen läuft seit einem Jahr ein Modellprojekt, das genau an diesem Punkt ansetzt.

**Eine Win-win-win-Situation**

Dabei hat „Chancen der Vielfalt nutzen lernen“ nicht nur die Schüler im Blick. Auch die (angehenden) Lehrer sollen lernen, und die, die Lehrer ausbilden am besten gleich mit. „Eine Win-win-win-Situation“, sagt Professor Thomas Niehr von der RWTH Aachen. Niehr ist für die Lehrerausbildung an der RWTH verantwortlich. Gemeinsam mit Professorin Marianne Genenger-Stricker von der Katholischen Hochschule (Katho) Aachen und weiteren Partnern hat er das Projekt in Aachen ins Rollen gebracht.

Seit einem Jahr bieten insgesamt 30 Lehramtsstudenten der RWTH und des Bachelorstudiengangs „Soziale Arbeit“ der Katho Kurse an drei Aachener Gesamtschulen

an. Dort arbeiten jeweils Tandems: ein angehender Lehrer und ein zukünftiger Sozialarbeiter stellen ein gemeinsames Projekt auf die Beine. Zweimal wöchentlich finden unter anderem Theater- und Filmkurse statt. Dabei lernen die Fünft- und Sechstklässler mit Migrationsgeschichte spielerisch und kreativ, mit der Sprache umzugehen. Sie schreiben eigene kurze Drehbücher, diskutieren miteinander, erkunden Stadtteile, die lokale Geschichte rund um Dom und Lousberg und vieles mehr. „Wir sorgen dafür, dass dauernd geredet wird“, erzählt Studentin Nicole Wolff.

So laufe die (Sprach-)Förderung beinahe unsichtbar ab. Langweiliger Frontalunterricht findet bei diesem Projekt nicht statt. In Kleingruppen sei Kommunikation

Trumpf. Und es funktioniert, wie Studenten, Lehrer und Projektpartner einmütig bestätigen.

„Dieses Projekt ist wichtig und richtig“, sagt Sevim Dogan. Der Leiterin der RAA Aachen (Regionale Arbeitsstelle zur Förderung von Kindern und Jugendlichen aus Zuwandererfamilien) ist es ein besonderes Anliegen, dass Kinder aus Migrationsfamilien schon früh in ihrer Schullaufbahn sprachliche und soziale Kompetenzen entwickeln. „Wir hoffen, dass sich unser Ansatz nachhaltig installieren lässt“, sagt Dogan. Denn auch für den Lehrer der Zukunft werde es immer wichtiger, im Klassenzimmer mit interkultureller Kompetenz punkten zu können. „Wir leben in einer Migrationsgesellschaft. Das ist die Realität“, betont Dogan.

### 450 Schüler und 90 Studenten werden erreicht

**Die Stadt sitzt** neben Hoch- und Gesamtschulen in Aachen mit im Boot bei „Chancen der Vielfalt nutzen lernen“. NRW-weit wird das Projekt an allen Hochschulstandorten mit Lehrerausbildung umgesetzt.

**Neben Aachen** sind das die Städte Bonn, Bochum, Düsseldorf, Köln, Leverkusen, Münster, Paderborn und

Siegen. Für die landesweite Vernetzung sind die NRW-Ministerien für Arbeit, Integration und Soziales sowie für Schule und Weiterbildung zuständig. Finanziert wird das Modellprojekt zu großen Teilen vom Europäischen Integrationsfonds. Bis 2013 fließt Geld. Bis dahin sollen 450 Kinder und 90 Studierende in Aachen erreicht worden sein.

### KURZ NOTIERT

#### 23-Jähriger stirbt bei Unfall auf der E 40

**Welkenraedt.** Bei einem Unfall auf der belgischen Autobahn E 40 ist am Dienstagmorgen ein 23-jähriger Mann aus Welkenraedt ums Leben gekommen. Er erlag in einem Krankenhaus seinen schweren Verletzungen, meldete der Belgische Rundfunk (BRF). Ein 31-Jähriger aus Lüttich schwebt nach Darstellung der Polizei in Lebensgefahr. Gegen 8.30 Uhr waren auf der Autobahn E 40 zwischen Thimister-Clermont und Welkenraedt zwei Fahrzeuge frontal zusammengestoßen. Nach ersten Erkenntnissen war ein Wagen aus Richtung Aachen kommend aus bislang ungeklärter Ursache über den Mittelstreifen auf die Gegenfahrbahn geraten und dort mit einem anderen Auto frontal zusammengestoßen. Die Fahrbahn musste für drei Stunden komplett gesperrt werden. Der Verkehr Richtung Aachen wurde über die Nationalstraße umgeleitet. (red)

#### Leverkusener Klinik in Alarmbereitschaft

**Leverkusen.** Nach der Ausbreitung eines schwer behandelbaren Keims auf der Intensivstation bleibt die Klinik Leverkusen in Alarmbereitschaft. „Wir sind in Habachtstellung“, sagte der Vorsitzende der Hygienekommission, Stefan Reuter, am Dienstag. Derzeit würden neun Patienten den bakteriellen Keim (Acinetobacter baumannii) tragen. Die obachter schwer erkrankten Patienten seien aber noch nicht infiziert. In diesem Fall könne nur ein einziges Medikament helfen. Offensichtlich hatte ein Patient den Keim aus Thailand eingeschleppt. Das Krankenhauspersonal ist nicht betroffen. (dapd)

#### Lüttich: Letztes

#### Todesopfer beigesetzt

**Lüttich.** In Crisnée, etwa 20 Kilometer hinter Lüttich, ist am Dienstag das letzte Todesopfer des Amoklaufs von Lüttich beigesetzt worden. Zehn Tage, nachdem er durch einen Granatsplitter lebensgefährlich am Kopf verletzt worden war, war der 20-Jährige am 23. Dezember im Lütticher Universitätskrankenhaus gestorben. Durch den Amokläufer Nordine A. kamen insgesamt sechs Menschen zu Tode, bevor er sich selbst tötete. Zwei Mädchen werden derzeit noch im Krankenhaus behandelt. (red)

### FINANZEN



► Die frühere Nazi-Eliteschule **Vogelsang** hat eine Millionenförderung vom Land NRW in der Tasche und kann jetzt mit dem Umbau zu einem touristischen und politischen Bildungsort beginnen. Wirtschafts- und Bauminister Harry Voigtsberger (SPD) überreichte nach Angaben der Landesregierung vom Dienstag den Zuwendungsbescheid über knapp 32 Millionen Euro Förderung für Sanierung und Ausbau der „NS-Ordensburg“ Vogelsang in der Eifel. Mit dem Geld entstehen bis Mai 2014 drei Ausstellungen zu Vogelsang-Geschichte, Nationalpark und Region sowie eine Gaststätte und ein Empfangsbereich. Inklusiv Eigenanteil der Region werden 35 Millionen Euro in den Kernbereich von Vogelsang investiert. Wermutstropfen: Aus dem Förderpaket herausgefallen sind eine Jugendherberge und ein Jugendwaldheim, für die 15 Millionen beantragt waren. Gestern hieß es, dass Vogelsang ip mit dem Deutschen Jugendherbergswerk Anfang nächsten Jahres Lösungen suchen werde.

### KONTAKT

Regionalredaktion:  
(montags bis freitags, 10 bis 18 Uhr)  
Tel.: 0241/5101-392  
Fax: 0241/5101-360  
az-regionales@zeitungsverlag-aachen.de