

Neuer Imbiss „Grillstube Lauterach“: Der Geschmack der Heimat kehrt zurück!

Neuer Imbiss „Grillstube Lauterach“ eröffnet am 1. Mai 2025. Qualitätsgerichte, inspirierte Gastfreundschaft und nostalgische Kulinarik.



Lauterach, Österreich - In Lauterach entsteht ein neuer gastronomischer Anlaufpunkt: Die „Grillstube Lauterach“ wird am 1. Mai 2025 eröffnet. Der neue Imbiss, der in einem rot-schwarzen Container auf dem Grundstück der Firma Formart platziert wird, soll die lokale Imbisskultur wiederbeleben. Der Betreiber Dejan Marinkovic, der seit fast 30 Jahren in Vorarlberg lebt, möchte mit seinem Konzept an vergangene Imbisslegenden wie „Charly’s“ anknüpfen.

Beat Juen, der Geschäftsführer von Formart, hat einen Teil des Parkplatzes für den Imbiss vermietet. Die „Grillstube“ wird eine Auswahl an klassischen Speisen anbieten, darunter Currywurst, Hamburger und Bratwurst, möglicherweise auch Cevapcici.

Marinkovic legt großen Wert auf die Qualität der Speisen sowie auf Gastfreundschaft, ein Grundpfeiler seiner gastronomischen Philosophie.

Vorbereitungen und Eröffnung

Der Container ist bereits weitgehend aufgebaut; die Küchengeräte sind installiert, und ein Vordach ist in der Planung. Nach den Worten von Marinkovic wird täglich von etwa 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr geöffnet sein, obwohl die genauen Tage noch nicht finalisiert sind. „Wir möchten, dass die Gäste zu den angegebenen Zeiten verlässlich versorgt werden“, erklärt Marinkovic, der sich auch bei der Gemeinde Lauterach sowie der Bezirkshauptmannschaft für ihre Unterstützung bedankt hat.

Die Eröffnung der Grillstube könnte für die Region von besonderer Bedeutung sein. Der Trend in der Gastronomie zeigt, dass Authentizität und lokale Kulinarik weiterhin stark nachgefragt werden. Dies wird durch aktuelle Entwicklungen in der Branche unterstrichen, die auch neue Technologien integrieren, um den Gästen ein noch besseres Erlebnis zu bieten.

Trends in der Gastronomie

Laut einem Bericht von Hoga Professional zeichnet sich die Gastronomie bis 2025 durch verschiedene Trends aus. Dazu gehören unter anderem eine verstärkte Digitalisierung mit kontaktlosen Bestell- und Bezahlssystemen sowie KI-gestützter Menüplanung. Auch die Individualisierung der Speisen und Getränke nimmt zu, wobei Gäste die Möglichkeit haben, Menüs nach ihren Vorlieben anzupassen.

Weitere Trends sind das Streben nach Nachhaltigkeit, das durch die Verwendung regionaler und saisonaler Zutaten unterstützt wird. Die Entwicklung von zero-waste Konzepten und umweltfreundlichen Verpackungen ist ein weiteres zentrales Thema. Gastronomen sind gefordert, diese Trends in ihre

Konzepte zu integrieren, um auch in einem sich verändernden Markt erfolgreich zu sein.

Die „Grillstube Lauterach“ positioniert sich in diesem Kontext und könnte mit ihrem traditionellen Ansatz und dem Fokus auf Qualität und Gastfreundschaft einen wertvollen Beitrag zur lokalen Gastronomieszene leisten. Die Vorfreude auf die Eröffnung am 1. Mai wächst, und es bleibt spannend zu beobachten, wie sich das neue Angebot im Wettbewerbsumfeld behaupten wird.

Für weitere Informationen über die Grillstube Lauterach können Sie **Vol.at** besuchen. Ein Überblick über zukünftige Gastronomietrends findet sich auch bei **Hoga Professional**.

Details	
Ort	Lauterach, Österreich
Quellen	• www.vol.at • www.hoga-professional.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at