Restaurant-Einrichtung planen und umsetzen

Breites Spektrum bei Interior Design

Die beiden Designer und Innenarchitekten Corinna Kretschmar Joehnk und Peter Joehnk gestalten Gasträume und Hotels in der ganzen Welt. Einige ihrer sehenswertesten Projekte in Frankreich, Polen und Österreich, aber auch in Deutschland, den Niederlanden, auf Mallorca, Russland oder in der Schweiz stellen sie in ihrem Band „101 Hotel – Lobbies, Bars & Restaurants“ vor.

Die Reise startet in der Lobby des 5-Sterne-Hauses AC Hotel Ambassadeur in Juan-les-Pins in Frankreich und endet beim Young Budget Resort Mallorca, einem F&B-Outlet im Freien. Sie zeigen Grundrisse und Fotos von Fine-Dining-Restaurants wie dem im Business Hotel Moscow ebenso wie die Bars des Kavalier Palais in Wien oder im Fleet Side Hamburg.

Die Vorstellung der einzelnen Projekte werden durch Zahlen, Fakten und nützliche Infos ergänzt. Jede Einrichtung ist ein Unikat, jedes Konzept erfüllt andere Erwartungen und zeigt die Kreativität des Teams von Joi-Design in Hamburg, deren Managing Directors die Autoren sind. Das Buch ist bei Braun Publishing AG in der Schweiz erschienen und kostet 39,90 Euro (www.braun-publishing.de) *pew*

Foto: Verlag

Erinnerungen an Sylt: Prägendes Material der Sansibar by Breuninger in Stuttgart ist Holz in Kombination mit Meeresblau, Sand- und Goldtönen.

Foto: Dittelarchitekten Martin Baitinger

Die Küche gibt den Takt vor

GASTRONOMIE-DESIGN

Restaurant-Konzepte werden immer individueller. Doch gutes Design verlangt einen eindeutigen gastronomischen Ansatz und eine klare Fokussierung. Die Höhe des Budgets ist dabei gar nicht so wichtig.

Ob Neueröffnung oder Umbau – Funktionalität und Design müssen sich nicht widersprechen. Die Ausrichtung der Küche gibt dabei den Takt vor, aber Restaurants mit einem spektakulären Ambiente haben im Wettbewerb schnell die Nase vorn, denn Gäste wollen von der Atmosphäre eines Raumes und dem Zusammenspiel der Einrichtung mit Licht und Mobiliar überrascht werden.

Im harten Wettbewerb ist das Ambiente eines Restaurants ein wichtiges Kriterium, sich am Markt zu profilieren. Die kreativen Ideen aller Beteiligten, der Designer, Handwerker und Gastronomen, kommen nur zur Geltung, wenn die Gesamtinszenierung stimmt. Genau deshalb gilt: Wenige, ausgewählte Elemente haben oft eine weitaus höhere gestalterische Wirkung als ein Übermaß kleinteiliger Details.

„Gutes Design ist die Visitenkarte eines Restaurants“, sagt Frank Dittel vom Atelier DIA Architekten in Stuttgart. Es muss in den Marketing-Mix passen und die Philosophie des Hauses und der Küche physisch anschaulich machen.

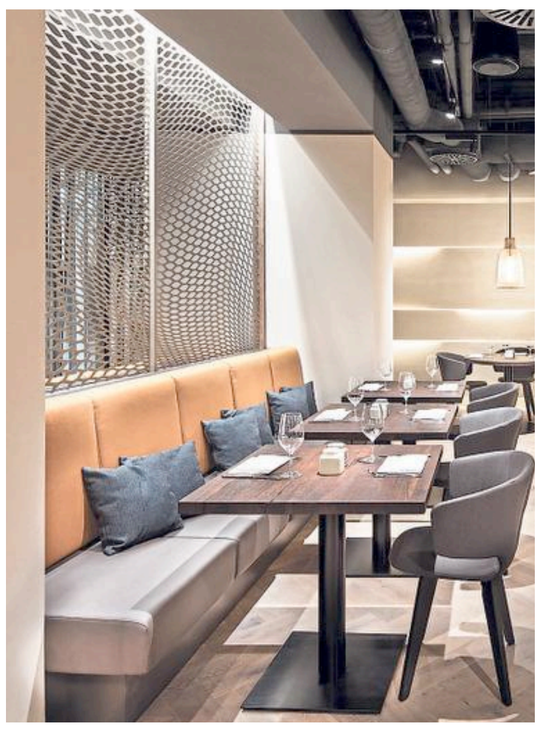
Im Trend liegt derzeit alles, was die Kommunikation fördert. Das betrifft nicht nur junge Szenekonzepte, sondern ist längst auch in der Sternegastronomie angekommen. Das zeigt etwa Der Tisch! im Leipziger 2-Sterne-Lokal Falco, an dem Patron Peter-Maria Schnurr verschiedene Gäste (über sein Essen) ins Gespräch bringt. Auch lange Bartresen und offene Showküchen kommen den Wünschen nach mehr Entertainment im Lokal entgegen. Statt steifer Etikette goutieren anspruchsvolle Gäste das Casual Fine Dining. Im Gegensatz dazu setzen wieder andere Konzepte auf satte Farben und Formen.

„Restaurantkonzepte werden immer individueller“, sagt denn auch Go In-Brand-Manager Maurus Reisenthel. Vor allem das bewusste Spiel mit Stilbrüchen macht jedes Ambiente einzigartig. Beispiele aus der Praxis belegen: Jedes Konzept hat seinen Reiz, wenn der gestalterische Ansatz berechtigt ist und konsequent durchgezogen wird. Kreativität kennt keine Grenzen, solange Budget und Anspruch von Anfang an im Einklang stehen.

Sansibar by Breuninger, Stuttgart: Die Gestaltung und architektonische Umsetzung der Sansibar by Breuninger im Dorotheen Quartier lag in den Händen von DIA – Dittel Architekten. Das Restaurant ist eine Kooperation des Mode- und Lifestyle-Unternehmens Breuninger mit Herbert Secklers Kultrestaurant auf Sylt. „Stimmungsvolle Farben und inseltypische Materia-

Trends

- lange Bartresen, offene Showküchen, große Tafeln
- Platz für Entertainment im Gastraum
- Designtrends in Verbindung mit kulinarischen Entwicklungen, zum Beispiel nordischen Küche und Shabby Chi-Look
- Skandinavischer Stil steht für Behaglichkeit und urbanes Flair
- Industrial Style favorisiert mattes Metall, dunkles Holz und raue Werkstatt-Elemente
- Beton-Optik und/oder Beton-Beschichtung von Wänden und/oder Möbelserien
- Social Media werden in den Alltag integriert
- Tendenz zu Theatralik und Dramatik durch Unterwasserwelten, Indoor-Gärten, Wolkensimulationen


Originell: Die Rückwand der gepolsterten Bank lässt an eir

Anzeige

Verspielter Industrie-Look: Das Restaurant-Bar-Konzept Markt König in der Hamburger Rindermarkthalle.

Foto: H. May KG

lien werden im urbanen Kontext zum individuellen Raumkonzept“, beschreibt Frank Dittel die Design-Idee. Mit 377 Sitzplätzen im Innen- und Außenbereich ist das Restaurant auch nach Ladenschluss das Flaggschiff im Viertel. An zentraler Position mit auffälliger Form- und Lichtinszenierung wird die Bar zum starken Anziehungspunkt. Ihre vierseitige Öffnung verbindet alle Bereiche und schafft Blickbezüge. Der Juraschiefer-Korpus steht im Einklang mit einer Steinfliesentheke, die über eine Messing-Lisene in den dunklen Eichenholz-Abschluss übergeht.

Die wellenförmige Aufhängung der individuell angefertigten Designleuchten kontrastiert mit der Kantenbetonung des Barkörpers. Prägendes Material des Konzeptes ist Holz in Kombination mit Meeresblau, Sand- und Goldtönen.

Diese Thematik wird in drei Teilbereichen unterschiedlich interpretiert und ausgestaltet: Lounge mit Fensterbankett, Hüttenbereich und Fine Dining. Die Zonierung funktioniert über zwei unterschiedliche Bodenniveaus und Deckenhöhen sowie der variierenden Verlege-Richtung des Fischgrät-Parketts mit umlaufendem Fries. Atmosphärisch unterstützt wird die Raumaufteilung durch lichte Raumtrenner in Fischernetzstruktur sowie die einseitige Fensterfassade. Auf Ebene der Bar befindet sich eine großzügige Lounge, die in Sand- und Goldtönen mit grünen Kissen an eine Dünenlandschaft erinnert.

Der Eintritt in den Hüttenbereich erschließt sich durch den Wechsel des Bodenniveaus und das dominierende dunkle Eichenholz. Ein weiterer Link zur Dünenlandschaft bildet die in Sandtönen gespachtelte Wand mit horizontal verlaufenden, hinterleuchteten Wellen. Eine moderne Interpretation des Strandkorbes findet sich im Fine-Dining-Bereich. Mit einem dezenten beigen Rahmen, einer hellen Eichenholzverkleidung auf den Innenflächen, blauen Polstern und Dünengras bilden die Bankett-Nischen eine einladende Sitzgelegenheit. Die Terrasse wird von einem Vordach geschützt, das sich in großen Wellen bis zur Lifestyle-Bar Eduard's zieht, die ebenfalls von Dittel Architekten gestaltet wurde.

Wir investieren ebenso viel Geld ins Design wie in die Ausstattung der Küche.

Tim Raue, 2-Sterne-Koch, Berlin

Markt König, Hamburg: Das Restaurant-Bar-Konzept Markt König steht für regionale Küche. Das Objekt in der angesagten Rindermarkthalle im Hamburger Schanzenviertel stellte die Objekteinrichter vor gestalterische Herausforderungen. Einerseits muss es einzeln für sich wirken, seine eigene Botschaft kommunizieren, Kunden und Gäste anziehen, andererseits sollte sich die Location ins Ganze, sprich in die Markthalle einfügen, wobei optische Vorgaben zur Corporate Idendity seitens des Vermieters zu berücksichtigen waren.

Gestalterisch trifft Industrie auf Hütte und Handwerk. Hinzu kommt die Aufteilung in Restaurant-, Bar- und Lounge-Bereich. Als Lieferant sorgte die H. May KG dafür, dass sich das Konzept auch im Mobiliar widerspiegelt. So wechseln sich an den Esstischen gegenüber lederbezogenen Bänken die Stühle „Cocktail 2“ mit bunt kariertem Rückenlehnen-Stoff und das Modell „Torge“ ab. Ihn ziert zu seinem Sitz aus Massivbuche eine bequeme Rückenhusse in Steppoptik.

Rückseitig liegt die Bar. Der mit kühlem Metall vergitterte Ausschank erhielt ein klassisch-edles Gegengewicht aus natürlichem Material. Im Lounge-Bereich können sich die Gäste auf stoffbezogenen Sesseln mit halbrunder Rückenlehne wohlfühlen.

Landhotel Steigenhaus, Untermünkheim: Wie der Umbau eines klassischen Landhotels zum modernisierten Haus mit traditionellen Elementen funktionieren kann,

Fortsetzung auf Seite 16

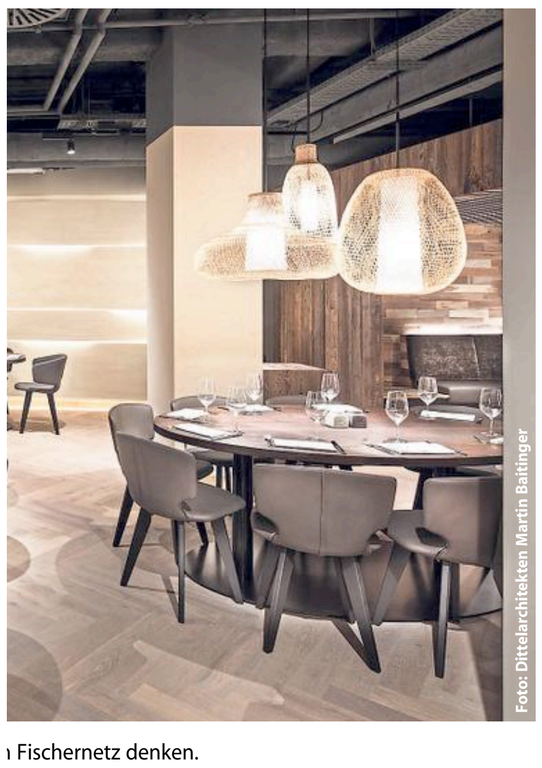


Foto: Dittelarchitekten Martin Baitinger

n Fischernetz denken.

Tipps aus der Praxis

- Von Anfang an sollten Gastronomen einen spezialisierten Generalunternehmer oder -übernehmer einbeziehen, der das Design im Einklang mit dem gastronomische Konzept und dem zur Verfügung stehenden Budget entwickelt.
- Professionelles Projektmanagement gewährleistet eine reibungslose und termingerechte Fertigstellung. Baumanagement, Termintreue, Budgeteinhaltung, Fairness und Zuverlässigkeit.
- Bereits die ersten Konzeptideen mit dem gastronomischen Ansatz und dem Design abgleichen. Das garantiert eine unverkennbare Kombination aus räumlicher Atmosphäre und kulinarischen Highlights.
- Ein kleines Budget muss nicht das Aus für ein Projekt bedeuten. Viel entscheidender ist, dass es eine klare Fokussierung gibt.
- Aufregendes Design kann durch Kontraste sehr spannend werden.
- Wenige ausgewählte Elemente, die bewusst in den Vordergrund gespielt werden, haben eine weitaus höhere gestalterische Wirkung, als von allem ein bisschen.
- Schnittstellen zwischen den Gewerken von Beginn an abstimmen.

Drei Fragen an

Foto: Privat

Alexander Lang, Architekt, Projektleiter, Lang – Shop & Objekt GmbH, Dortmund

1. Wann sollte sich ein Gastronom als Bauherr einen Generalübernehmer suchen?

Am besten, sobald er den Entschluss gefasst hat, ein Restaurant zu eröffnen. Dabei ist es nicht zwingend, schon eine feste Mietfläche zu haben. Neben der Entwurfsplanung ist es auch wichtig, die Themen Haustechnik, Brandschutz oder Schallschutz frühzeitig mit einzubeziehen. Dann können auch die Gesamtkosten für das Projekt schon früh ermittelt werden und man kann über Baukostenzuschüsse sprechen.

2. Welchen Stellenwert nimmt die Beratung ein?

Oftmals müssen besondere bauliche Lösungen entwickelt werden. Eine konsequente, bedarfsorientierte Beratung ist dabei essenziell. Das Schwierige dabei ist, genau herauszufiltern, wo die Bedürfnisse des Betreibers und seines Personals liegen. Hier gilt es, den optimalen Weg zu erarbeiten.

3. Wie lassen sich Fehler vermeiden, die Zusatzkosten verursachen?

Manchmal legen uns Gastronomen Entwürfe ohne Angaben zu Technik oder Geräteausstattung vor. Diese Angaben sind aber für die erste Planung erforderlich. Optimale Lösungen entstehen dann im Verlauf mehrerer, gemeinsamer Meetings. Nur so ist ein realistischer Kostenplan aufzustellen. Wie raten jedem zu einem Generalübernehmer, der alle Leistungen aus einer Hand bietet.

Die Fragen stellte Petra Mewes

Anzeige

Ohne Brandschutz geht gar nichts

Soll die Abnahme durch die Behörden kurz vor der Eröffnung eines neuen Restaurants kein Fiasko ergeben, muss das Thema Brandschutz vom ersten Tag der Planung an auf der Agenda stehen. Jede Vernachlässigung kann existenzbedrohend sein.

„Besonders zu beachten ist, dass die baurechtlichen Gegebenheiten und die verschärften Brandschutzauflagen genau geprüft sind“, sagt Frank Dittel von DIA – Dittel Architekten (siehe Interview). Er warnt: Das bedarf im Vorfeld gründlicher Analysen zum Zustand der Fläche und der Prüfung, ob die Umnutzung genehmigt werden muss.

Ein Beispiel aus der Praxis steuert Alexander Lang von Lang – Shop & Objekt GmbH bei: „Wir haben in Karlsruhe einen Burgergrill geplant und gebaut. Direkt über dem Gastraum waren die Zimmer des angrenzenden Hotels. Eine der wichtigsten Anforderungen bei der Realisierung des Projekts war es, dass die Hotelzimmer akustisch nicht beeinträchtigt werden. Mit den Schallschutzmaßnahmen sind die Brandschutzqualitäten vieler Bauteile so weit gestiegen, dass keine zusätzlichen Brandschutzmaßnahmen notwendig wurden.“

Zum Mobiliar meldet sich Mario Vaal vom Vertrieb der GH Internationale Möbel Collection zu Wort: „Im Prinzip haben wir drei wesentliche Bauteile eines Polstermöbels, die mit brandhemmenden Elementen ausgestattet werden: Holz, Schäume und der Bezug.“ Holz und Bezüge brennen immer. Anders als bei Holz kann man Bezüge laut Lang aber „als nichtbrennbar“ nachrüsten. Diese Nachrüstung erhöht allerdings den Preis, Deshalb sein Rat: Vor der Verarbeitung Materialien ausgiebig prüfen. *pew*

Interview: Frank Dittel, Inhaber und Geschäftsführer von DIA – Dittel Architekten, Stuttgart

„Gastro-Konzept ist das A und O“

Der Stuttgarter Architekt spricht mit AHGZ-Autorin Petra Mewes über die Grundlagen von Restaurant-Design, das Zusammenspiel von Licht, Mobiliar und Tabletop sowie Entertainment im Gastraum.

Gutes Design ist die Visitenkarte eines Restaurants. Was aber macht gutes Restaurant-Design aus?

Dittel: Ein starkes Konzept vereint drei Punkte zu einem Ganzen: Zu Beginn steht die Auseinandersetzung mit dem gastronomischen Konzept. Welche Speisen und Getränkeauswahl möchte der Gastronom in seinem Restaurant anbieten, welche Zielgruppe ansprechen? Ganz besonders betrachten

Anzeige

GO IN
www.goin.de

wir die Vision des einzelnen Gastronomen oder des Unternehmens. Was sind die Ideen und Beweggründe, hinter dem eigentlichen Projekt eine Gastronomie zu betreiben? Hierüber entwickeln sich häufig Ankerpunkte der Identität, welche wir in unsere kreative Arbeit einfließen lassen. Das können historische Bezüge ebenso sein wie persönliche Inspirationen oder die Interpretation von Gefühlen oder Erinnerungen.

Kreatives Design beschränkt sich längst nicht mehr auf den Raum allein, sondern begreift ihn als Ganzes. Welche Rolle spielen dabei Licht, Mobiliar und der gedeckte Tisch?

Dittel: Bei den meisten Konzepten entsteht das identitätsstiftende Etwas durch die Verbindung des Raums mit elementaren Details wie Geschirr, Möbel, besonderen Leuchten sowie deren Haptik und Optik. Licht spielt dabei eine entscheidende Rolle. Es hilft, Stimmungen um das Design zu unterstreichen. Während tagsüber eine flächigere Ausleuchtung das Tageslicht unterstützten kann, erzeugt Licht abends über Akzentbeleuchtung eine spannende und abwechslungsreiche Atmosphäre. Auch der gedeckte Tisch kann eine gewollte, zusätzliche Reflexion in das Restaurant transportieren und die Atmosphäre unterstreichen.

Wie können sie dem wachsenden Bedürfnis vieler Gäste nach mehr Entertainment im Restaurant entgegenkommen?

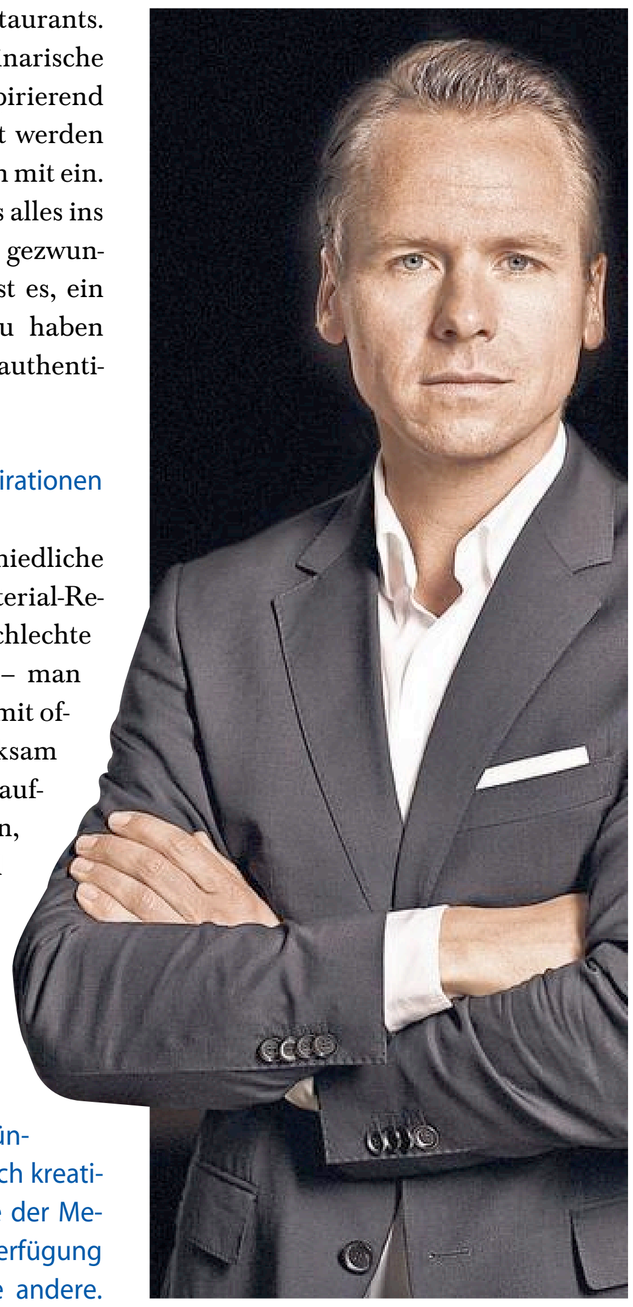
Dittel: Das Thema Entertainment spielt im Zuge der Vielfalt an Gastronomiekonzepten eine immer wichtigere Rolle. Es sollte immer das Konzept stärken. Wir arbeiten gerade mit einem Kunden an einem Projekt, bei dem das Thema Regionalität und Nachhaltigkeit im Vordergrund steht. Der Gast kann aus einem im Restaurant installierten Gemüsegarten seine Beilagen und Kräuter selber pflücken oder dem Koch zusehen, wie dieser frische Kräuter erntet. Solche Ideen können den Gast nachhaltig beeindrucken.

Gehen Sie bei Ihren Entwürfen auch auf kulinarische Entwicklungen ein?

Dittel: Das A und O des Gesamtkonzepts bildet die gastronomische Ausrichtung des Restaurants. Wenn wir sehen, dass kulinarische Themen neuartig und inspirierend in den Raum transportiert werden können, fließen diese Ideen mit ein. Generell ist es wichtig, dass alles ins Konzept passt und nichts gezwungen wirkt. Entscheidend ist es, ein Gespür für den Raum zu haben und zu verstehen, wie eine authentische Atmosphäre entsteht.

Woraus schöpfen Sie Inspirationen für Ihre Kreativität?

Dittel: Da gibt es unterschiedliche Ansatzpunkte: Reisen, Material-Research, gute und auch schlechte gastronomische Beispiele – man muss schlicht und einfach mit offenen Augen aufmerksam durch die Welt gehen und aufnahmefähig für neue Ideen, Strömungen, Orte und Menschen sein. Oft kommen brillante Ideen nicht bei einer konkreten Suche, sondern unerwartet.



Frank Dittel: „Das Thema Entertainment spielt im Zuge der Vielfalt an Gastronomiekonzepten eine immer wichtigere Rolle.“

Stichwort Budgets: Die Wünsche von Auftraggebern nach kreativem Design sind eine Seite der Medaille, die Höhe der zur Verfügung stehenden Budgets oft die andere. Wie meistern Sie die Gratwanderung zwischen Anspruch und Wirklichkeit?

Dittel: Die wirtschaftliche Betrachtung eines Designkonzeptes steht neben dem kreativen Part im zentralen Fokus der täglichen Arbeit. Im ersten Schritt eines Projekts steht die ganzheitliche Konzeptberatung. Wir empfehlen, das Raumkonzept von Beginn an in den Business-Plan zu integrieren. Aus einer breiten Erfahrung im Bereich Gastronomie können wir mit ersten Briefing-Gesprächen eine Einschätzung geben, wie der gewünschte Anspruch mit dem zur Verfügung stehenden Budget realisierbar ist. So ist es bereits früh möglich, beide Komponenten einander anzupassen, sodass es keine plötzlichen Überraschungen gibt.

Anzeige