Lebendige Dynamik

Erstklassige Leistungen von Küche und Service bestimmen nicht allein den Erfolg in der Gastronomie. Faktoren wie der Standort und eine aufmerksamkeitsstarke Fassade wirken mit. Innen ist es die Individualisierung des Ambientes mit Farben, Licht und Dekoration sowie die Einrichtung mit ihrer Möblierung. Drei konzeptionelle Praxisbeispiele treten den Beweis dafür an. *Von Hans-Herbert Seng*

Diese sind unter der architektonischen Federführung von Dittel Architekten in Stuttgart realisiert worden. Das Team entwickelte das Gastronomiedesign sowie Namen und Corporate Design für die Lifestylebar Eduard's, Enso Sushi & Grill und die Sansibar by Breuninger. Alle drei beleben mit ihrem verlockenden Ambiente und kulinarischen Angebot das Dorotheen Quartier der baden-württembergischen Hauptstadt. Seit 2007 plante das Stuttgarter Fashion- und Lifestyle-Unternehmen Breuninger die Neugestaltung des Viertels am Karlsplatz in unmittelbarer Nähe seines Stammhauses. Mit hochwertigem Einzelhandel, Gastronomie, Wohnungen und Büros stärkt fortan das Dorotheen Quartier den Bereich zwischen Marktplatz und Schlossplatz. Ende Mai 2017 war Eröffnung, Mitte September der offizielle Festakt mit Ministerpräsident Winfried Kretschmann, Oberbürgermeister Fritz Kuhn und EU-Kommissar Günther Oettinger.

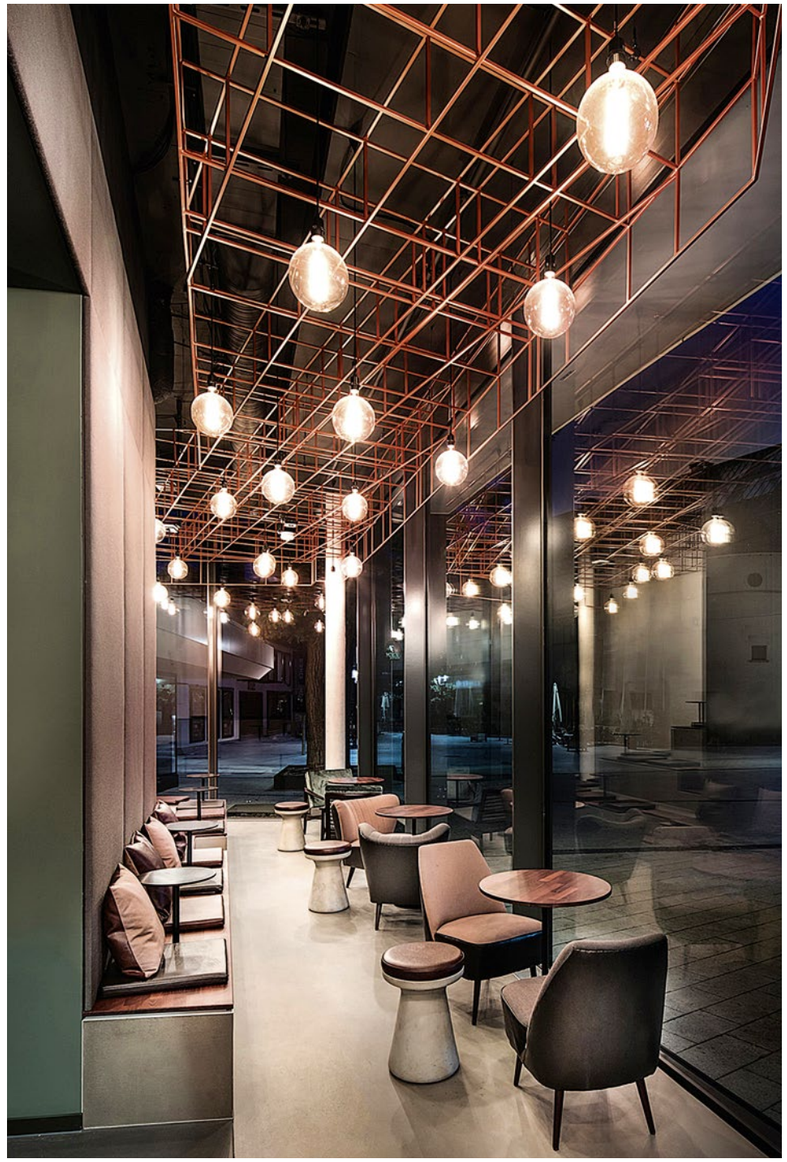
Benannt nach dem Breuninger-Gründer setzt das **Eduard's** ein klares Statement im neuen Viertel. Selbstbewusst interpretiert das Design ein Stück Geschichte und macht den Tresen wie in den Anfängen der Barkultur zum Mittelpunkt des Geschehens. Kräftig und edel wie ein Glas Bulleit Bourbon steht der massive Thekenkorpus in moderner Ausführung direkt am Eingang. Kaum eingetreten, findet der Gast sich vor ihm wieder, den Bartender im Blickfeld, das erste Glas in der Hand. Der schmale, fünf Meter hohe Raum ist ein charakterisierendes Merkmal des Eduard's. Gefasst durch eine Glas- und gegenüber liegende Mauerfassade wird das Lokal in einen vorderen hellen und rückwärtigen dunklen Bereich unterteilt – ein Konzept für Tag und Nacht. Tagsüber sind die Plätze entlang der Glasfassade dank natürlichen Lichteinfalls und erstklassigem Blick begehrt.

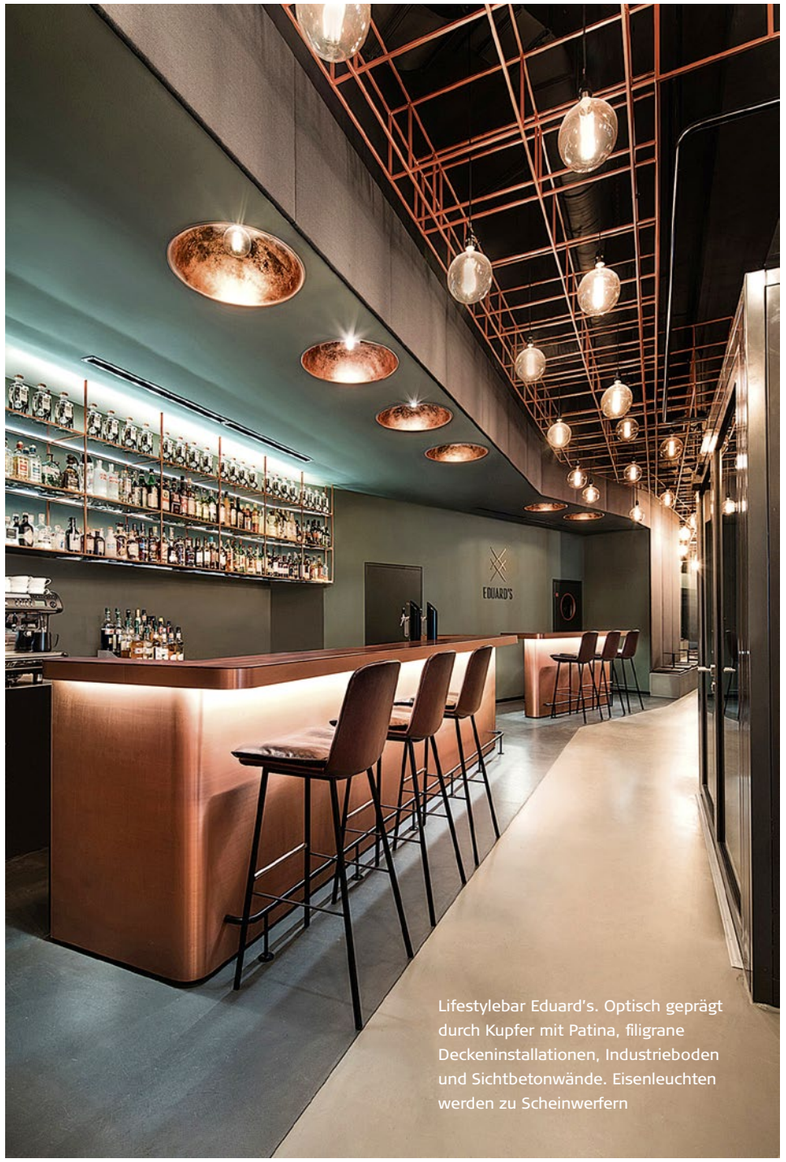
Am Abend tritt der Tresen in den Vordergrund. Denn mit Einbruch der Dunkelheit schafft der den Raum prägende Kupferton mit Patina und Lichtreflektionen eine einzigartige Stimmung, die bis nach außen strahlt. Der Ausschank wird zum glänzenden Stand-Alone, das rostbraune Wandregal setzt die leuchtenden Spirituosen in Szene und die Eisenleuchten in der abgehängten Decke werden zu stilvollen Scheinwerfern. Mit starker Außenwirkung komplettiert die filigrane Deckeninstallation aus kantigen Stäben mit prominenten Bulbs das anziehende Bild.

Auf kompakten 100 Quadratmetern im Innen- und weiteren 70 im Außenbereich ist Platz für alle Sitzpräferenzen: Klassisch erhöht an der Bar oder am geselligen Nebentisch, der die ursprüngliche Bedeutung der Bar(riere) auflöst und den Gast auf die Seite des Barkeepers setzt. Für ein längeres Gespräch mit Blick zur Außenterrasse stehen Vintage-Sessel und eine Sitzgruppe aus Sofa und Stühlen bereit. Das Bankett mit komfortablen Akustikpaneelen entwickelt sich in eine ungezwungene Ecklounge im Stil einer Tribüne. Von hier lässt sich das Treiben des Quartiers perfekt beobachten.

Der edle Charakter des Metalls kontrastiert mit dem rauen Industrieboden und den Sichtbetonwänden. Gedecktes Grün in der Wandgestaltung und den Textilien sowie dunkles Holz und rustikales Lederpolster vervollkommnen das Farb- und Materialkonzept. Das Corporate Design zieht sich bis ins Detail durch. Name und Bildmarke vereinen Tradition und Moderne und verweisen auf die Zeitlosigkeit von Eleganz, die in verschiedenen Epochen ihre eigene Verwirklichung findet. Die geometrische Bildmarke verweist auf die Struktur der Deckeninstallation und wird von einer Typografie mit schlanker Form getragen.

Fotos: Dittel Architekten





Lifestylebar Eduard's. Optisch geprägt durch Kupfer mit Patina, filigrane Deckeninstallationen, Industrieboden und Sichtbetonwände. Eisenleuchten werden zu Scheinwerfern

Die Neuinterpretation traditioneller Architekturelemente Asiens in Verbindung mit gediegenen Materialien und natürlichen Farben verleihen dem Restaurant **Enso Sushi & Grill** seine Einzigartigkeit auf 250 Quadratmetern. Im Sinne der Namensbedeutung Enso entsteht ein authentisches Konzept in „Harmonie und Vollkommenheit". Beim Betreten wird der Gast von einem Windfang aus Eichenholz mit Logo-Prägung in den Raum geführt. Entlang der Fensterfassade entwickelt sich das Element als Riegel mit einem erhöhten Bodenniveau in vier Sitznischen.
Gegliedert durch Rahmen mit asiatischer Ornamentik, bieten die kleinen Abteile beliebte Plätze mit freiem Blick nach draußen und drinnen. Auf filigranen Tischbeinen aus gekantetem Stahl mit Massivholztischplatten lassen sich die Speisen genießen. Gegenüber wird der Gastraum durch eine Bar und eine Live-Sushi-Theke mit Verlängerung des Tresens an der Fensterfassade gefasst. Wer auf einen asiatischen Whiskey vorbeikommt oder den Sushi-Köchen bei der Zubereitung zuschauen will, findet hier auf erhöhten Barhockern seinen Platz.
Die klassische Speisesituation wird im Gastraum selbst abgebildet. Variabel positionierbare Tische und Lichtspots bieten Sitzmöglichkeiten für kleine und größere Gruppen. Schwarze Akustikbaffeln fügen sich in die offene Decke. Bar und Sushi-Theke bilden eine wertige Farb- und Materialkomposition. In horizontaler Ausrichtung entsteht ein spannender Hell-Dunkel-Wechsel. Der schwarze Deckenkoffer greift die Schräge der Glasfassade auf und öffnet sich zum Raum. Er bildet zugleich den Hintergrund für eine goldene Ornamentik, die je nach Lichteinfall schimmert. Ebenso lebendig wirkt die Lichtreflektion am filigranen Messingregal der Bar, das auf einem gedeckten Grünstreifen platziert ist.
Nero Assoluto, der robuste Stein der Theke, greift den dunklen Ton der Decke auf und dient zugleich als Arbeits- und Speisefläche. Den Thekenkorpus kleidet asiatische Keramik in Form einer modernen Fliese. Die variierende Oberflächenstruktur schafft ein dynamisches Erscheinungsbild aus verschiedenen Grau-Nuancen. Mit dem Übergang zur lichten Holzlamellenkonstruktion findet der massive Korpus an der Fensterfassade einen sanften Abschluss. Der imposante Weinschrank zur Rechten der Bar entwickelt sich in Form vertikal gestellter Holzlamellen zum Sichtschutz des Private Dinings weiter. Die Podeste dort vermitteln dem Gast das Gefühl, auf japanische Art und Weise auf dem Boden zu sitzen ohne auf den Komfort der Beinfreiheit verzichten zu müssen.

Restaurant Enso Sushi & Grill. Authentisches Konzept in „Harmonie und Vollkommenheit" mit Akustikdecke, floralen Tapetenstrukturen, rauem Industrieboden, Holzlamellen, weichen Samtkissen und kontrastreichen Lichtreflektionen

Sansibar by Breuninger ist eine Kooperation des Mode- und Lifestyle-Unternehmens Breuninger mit Herbert Secklers Kultrestaurant auf Sylt. Ziel des Designkonzepts ist es, den Gast inmitten des neuen Viertels mit dem entspannten Lebensgefühl der nordischen Insel zu umhüllen. Mit 377 Sitzplätzen im Innen- und Außenbereich auf 765 Quadratmetern ist das Restaurant auch nach Ladenschluss das Flaggschiff des neuen Viertels.
An zentraler Position und mit aufgeprägter Form- und Lichtinszenierung wird die Bar zum Anziehungspunkt. Mit vierseitiger Öffnung verbindet sie alle Bereiche miteinander und schafft Blickkontakte. Der edle Korpus aus Juraschiefer steht im Einklang mit einer Steinfliesentheke, die über eine Messing-Lisene in den dunklen Eichenholzabschluss übergeht. Die wellenförmig aufgehängten, individuell konstruierten Designleuchten kontrastieren mit der Kantenbetonung des Barkörpers.
Das insgesamt prägende Material der Location ist Holz; in Kombination mit Meeresblau, Sand- und Goldtönen spricht es die Sprache der weiten Dünen und des maritimen Klimas der Insel. In drei Teilbereichen wird die Thematik unterschiedlich interpretiert und ausgestaltet: Lounge mit Fensterbankett, Hüttenbereich und Fine Dining. Diese Zonierung funktioniert über zwei unterschiedliche Boden- ▸

LICHTDESIGN

Mit Lichtdesign Aufenthaltsqualität und Verweildauer steuern

Frank Dittel von Dittel Architekten beantwortet dazu unsere Fragen zur Umsetzung von Lichtkonzepten in der Gastronomie.

Worauf sollten Gastronomen heute achten, wenn sie ihren Betrieb nicht nur beleuchten wollen, sondern Licht auch Bestandteil des Ambientes und der Atmosphäre sowie des Designs sein soll?
Ein durchdachtes Lichtkonzept schafft über den Zweck des Lichtes hinaus ganz individuelle und einzigartige Stimmungen. Letztere können beispielsweise durch Lichtreflektionen oder die prominente Platzierung von Leuchten erzeugt werden. Dynamik entsteht mit speziellen Materialien, die je nach Lichteinfall schimmern. Eine offen gestaltete Fassade mit natürlichem Lichteinfall verleiht dem Raum eine sehr freundliche, offene Stimmung. Punktuelle Beleuchtung zoniert den Raum und schafft Behaglichkeit.

Welche lichttechnischen Details rücken im Bereich Gastronomie aktuell in den Vordergrund bei der Planung und Umsetzung von Umbau und Modernisierung eines gastronomischen Objekts?
LED wird zum Standard, insbesondere bei der Grundausleuchtung. Kleine Bauformen – vor allem der LED-Lichtquellen – ermöglichen ein breites Spektrum an neuen Einbaulösungen. Es steigt das Bewusstsein für den Einsatz zirkadianer Beleuchtungslösungen. Als aktuellen Trend beobachten wir sichtbare ‚bulb-Leuchten'.

Wird die Art der Beleuchtung in der Gastronomie als Ganzes gesehen oder gilt es Details für die verschiedenen Tagesabläufe eines gastronomischen Betriebes zu berücksichtigen, eventuell auch abhängig vom kulinarischen Angebot? Welche wären das zum Beispiel?
Das Lichtkonzept und die erzielte Atmosphäre berücksichtigt die Gastronomie als Ganzes und unterscheidet zugleich zwischen Tag und Abend/Nacht. Aus funktionaler Sicht ist die eingesetzte Lichtstärke abhängig vom Tageslichtanteil in den verschiedenen Bereichen. Eine große Rolle spielt die Lichtsteuerung natürlich bei innen liegenden Arbeitsplätzen wie Küche und Büro, eine geringere bei großen Gasträumen mit viel Tageslicht.
Mit punktueller Beleuchtung lässt sich eine optimale Präsentation der Speisen erzielen – vergleichbar mit Verkaufsstätten im Handel wie Bäcker und Metzger. Besonders am Abend gilt: Das ‚Look & Feel' eines gastronomischen Konzepts kann mit individuellem Lichtdesign extrem gestützt werden.

Gibt es da Unterschiede zwischen den verschiedenen Arten von gastronomischen Outlets (Café, Cocktailbar, Gaststätte, Szenekneipe, Edelrestaurant etc.)? Oder ist Lichtdesign in der Gastronomie unabhängig von der Art des Betriebes zu beurteilen?
Am Ende des Tages kommt es immer auf das individuelle Konzept an. Entscheidend ist, dass ein angemessenes Raumgefühl entsteht und die gewünschte Stimmung beim Gast ankommt. Mit zunehmenden Innovationen in Design und Technik des Lichts können Aufenthaltsqualität und Verweildauer immer gezielter gesteuert werden.

www.di-a.de

Frank Dittel: „Mehr Bewusstsein für den Einsatz zirkadianer Beleuchtungslösungen." ■

ABC WORLDWIDE
www.stapelstuhl24.de
MODERNE DESIGN-VOLLPOLSTER-LINIE

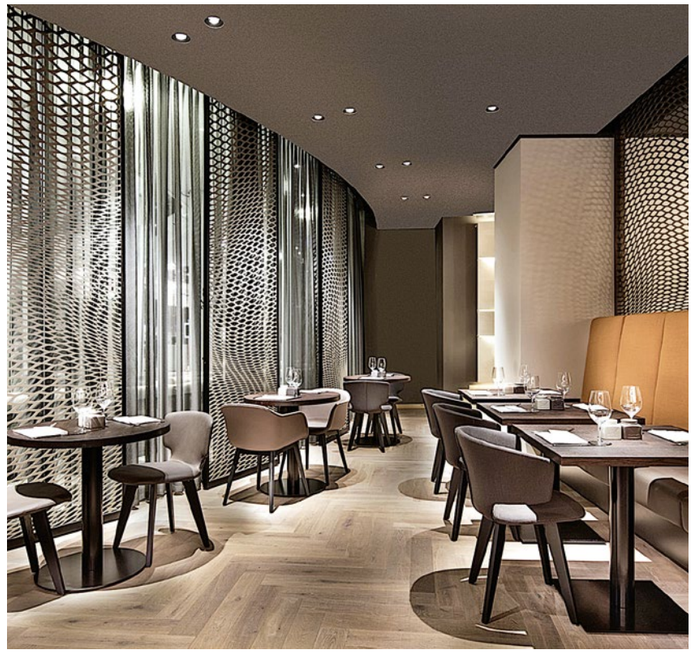
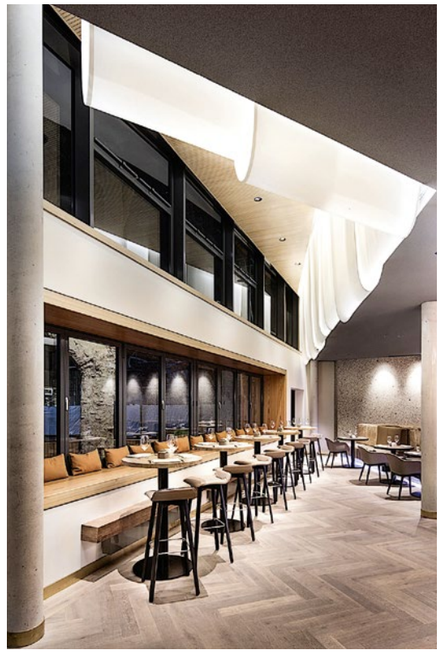
KATALOG 2017 MIT 450 SEITEN VERFÜGBAR
FORDERN SIE JETZT IHR KOSTENFREIES EXEMPLAR AN!

A.B.C. Worldwide GmbH
Stockholmer Str. 26
48455 Bad Bentheim-Gildehaus
Tel: +49 (0) 5924 - 78279 - 0
info@abc-worldwide.de

und Deckenhöhen sowie über die variierende Verlegerichtung des Fischgrät-Parketts mit umlaufendem Fries. Atmosphärisch unterstützt wird die Raumaufteilung durch lichte Raumtrenner in Fischernetzstruktur sowie die einseitige Fensterfassade, die eine mit Licht durchflutete Fläche vom behaglichen dunkleren Bereich unterscheidet. Auf Ebene der Bar erwartet den Gast eine großzügige Lounge, die dank ihres Farbenspiels Sand und Gold plus grüne Samtkissen an eine Dünenlandschaft erinnert. Sie grenzt an eine nachhaltige Wand aus gepressten Naturmaterialien. Am angrenzenden Fensterbankett entlang der Fassade kann der Gast diesen Bereich auf sich wirken lassen oder das Treiben auf dem Dorotheenplatz beobachten. Eine in Wellenform abgehängte Vorhanginstallation unterstreicht die Raumhöhe von fünf Metern und dient bei Nacht als beleuchteter Anziehungspunkt von außen. Helle Eichenholzmöbel und Farben steigern diese optische Präsenz.
Der Eintritt in den Hüttenbereich erschließt sich durch den Wechsel des Bodenniveaus und das dominierende dunkle Eichenholz. Runde massive Holztische mit Korbleuchten fügen sich passend dazu ein.

Im Fokus steht die elf Meter lange „Holzhütte“ mit Altholzfassung und Lamellendecke. Besonders hervorzuheben sind die Holzleisten der Rückwand mit ihrem Zusammenspiel unterschiedlicher Farbnuancen. Ein weiterer Link zur Dünenlandschaft bildet die in Sandtönen gespachtelte Wand mit horizontal verlaufenden, hinterleuchteten Wellen und dynamischer Wirkung. In den Textilien beleben Orange und Grün die vorherrschenden Erdfarben. Der Bereich Fine Dining fällt unter anderem durch eine zeitgemäße Interpretation des Strandkorbes auf. Mit einem Rahmen in sanftem Beige, einer hellen Eichenholzverkleidung auf den Innenflächen, blauen Polstern und Dünengras laden die Bankettnischen zum Verweilen ein. Ein Wandregal aus Altholz und schwarzem Stahl, das die Produkte der Marke Sansibar präsentiert, wird mit einer grafischen Struktur zum Blickfang, die Designelemente ziehen sich in Form von Wandgrafiken, Leitsystem und Speisekarten durch das Restaurant und verleihen ihm den letzten Schliff.
Innerhalb des Eingangsportals dominieren Messing- und Altholzverkleidung. In konsequenter Fortführung des Materialkonzepts ist die Außenterrasse mit Eichen- und Teakholzmöbeln bestückt. Mitten auf dem Dorotheenplatz bietet sie Platz für 100 Gäste, geschützt von einem Vordach, das sich in großen Wellen entlang des Anbaus bis zum Eduard’s zieht.

Sansibar by Breuninger. Holz prägt das Ambiente, kombiniert mit Gestaltungsdetails in Erd-, Sand- und Goldfarben. Zonierung in mehrere Bereiche über unterschiedliche Boden- und Deckenhöhen. Raumtrenner unter anderem in Fischernetzstruktur. Lichtinszenierung über der Bar aus wellenförmig aufgehängten Designleuchten

TOP QUALITÄT ZU FAIREN PREISEN

B+V STAPELSTUHL

Individuelle Einrichtung für Ihr Objekt!

Große Auswahl an Gastronomiestühle
farblich frei zusammenstellbar

z.B. der stapelbare Anton 1

Fertigung von Banksystemen komplett nach Zeichnung

verschiedene Ausführungen, auch Hochbänke möglich

HIER GEHT ES ZU IHREM
PERSÖNLICHEN ANGEBOT

www.bv-stapelstuhl.de/aktion

Sie erreichen uns
unter:
05942/ 989 56 28

Tische auf Maß und in verschiedenen Dekoren
mit HPL/melamin Beschichtung oder mit Echtholzplatte

Bankettmöbel

Stapelstühle und Tische in vielen Ausführungen

B+V STAPELSTUHL GMBH & CO. KG
Ziegeleistraße 1a | 49843 Uelsen | Fon: +49 (0) 59 42 989 56 28 | info@bv-stapelstuhl.de