

Oktober 2018
EURO 7,40 · D13971
www.fizzz.de

MEININGER - SINCE 1903

GASTRO.CULTURE.NOW!
fizzz®
#10

LEIT FIGUR

LEO ROBITSCHK (NoMad,
New York) zeigt der interna-
tionalen Bar-Elite, wohin die
Reise geht.

PLUS fizzz Award 2018 / NYC Special / Design / Generation Z / Rum / Vodka

UNDER CONSTRUCTION

Mehr Licht? Ein Facelift? Oder ein echter Neubeginn? Gastro-Interior-Spezialisten haben auf jede Frage eine stilsichere Antwort. Vorausgesetzt, sie verstehen das Konzept, denken mit und kennen die Zielgruppe. Drei Beispiele aus der Praxis.

Text: Kerstin Pinger

REfresh

Wenn Pächter und/oder Konzept eines Standortes wechseln, oder die Zeit einfach nur reif für ein Facelift ist, dann tut ein Refresh unter professioneller Beratung und Planung Not. Die SODA GmbH aus Bochum hat da ihre eigene Handschrift entwickelt und versteht es, aus Alt Neu zu machen. So geschehen etwa im „Roxy Burger“ in Bayreuth oder der „Schnitzerei“ in Berlin-Mitte.

Jeder Innenraum unterliegt schließlich irgendwann dem Zeitgeist. In und out liegen da ganz nah beieinander. Eine Umgestaltung hilft, das Budget zu schonen.

„Wir vergreifen uns nicht an der Infrastruktur, sondern geben dem Alten mit Farbe, Materialien und Deko einen neuen Look“, sagt Geschäftsführer Andreas Müller. So erinnert im „Roxy Burger“ heute nichts mehr an die frühere American Sports Bar im American-Diner-Look, deren Markenzeichen rote Kunstledermöbel und poliert-verchromte Materialien waren. Stattdessen dominieren im neuen Burger-Haus helle und warme Töne. Hochwertige Holzvertäfelung kleidet Wände und Decke ein, warme Stoff- und Sitzlederbezüge geben der Bestuhlung ein neues Wohlgefühl, und hinter der Theke schmückt seither ein

„Orchester“ aus fränkischen Rinderhörnern das Bargeschehen. Alles neu? „Wir haben alle Oberfläche anfassen müssen, gestrichen, aufgepolstert und neu bezogen, bis das Burger-Konzept aufblitzen konnte – auch das Lichtkonzept wurde überarbeitet“, sagt SODA-Geschäftsführer Andreas Müller.

Bei der „Schnitzerei“ in Berlin-Mitte waren die Voraussetzungen ideal für den Konzeptwechsel. „Möbel, Tische und Stühle des ehemaligen Restaurants von Sarah Wiener waren super. Vieles passte ins Konzept, anderes musste ein wenig restauriert werden.“ Müde gewordene Ti-

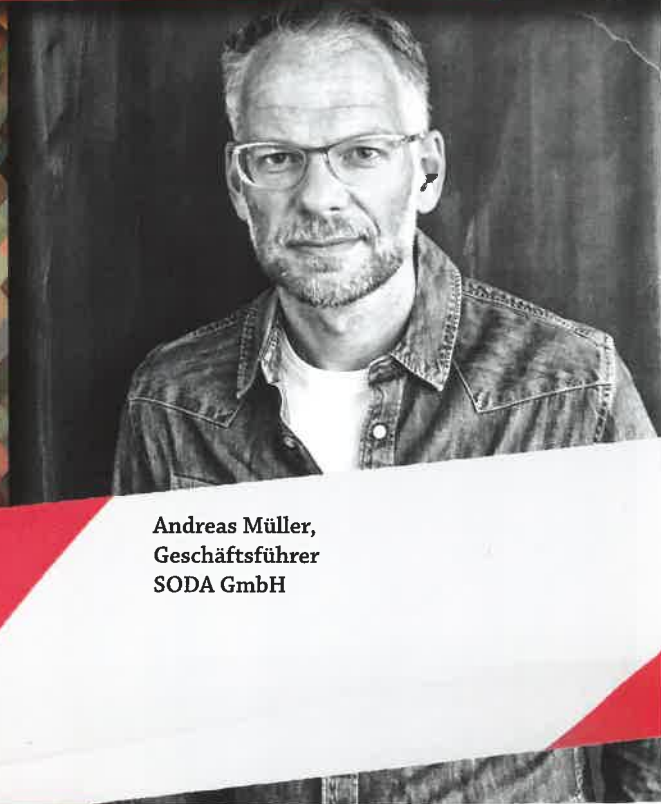
sche und Stühle sind heute wieder neuwertig. Tatsächlich neu dagegen ist die Schindelwand an den sonst eher bildlosen Wänden: die Arbeit eines Künstlers, die das gesamte Ambiente noch einmal aufzuwerten versteht und für ein echtes Highlight sorgt. „Ansonsten haben wir doch sehr behutsam gearbeitet, sodass sich ehemalige Stammgäste in der neuen Location wiederfinden können“, so Müller.

Vermeintlich sei eine komplette Neugestaltung interessanter als ein Refresh, „doch der Vorteil eines Facelifts ist für uns, dass gewisse Rahmenparameter gege-

FOTO:ISTOCKPHOTO.COM/KAARSTEN



Für die „Schnitzerei“ in Berlin wurde das frühere Restaurant von Sarah Wiener umgestaltet

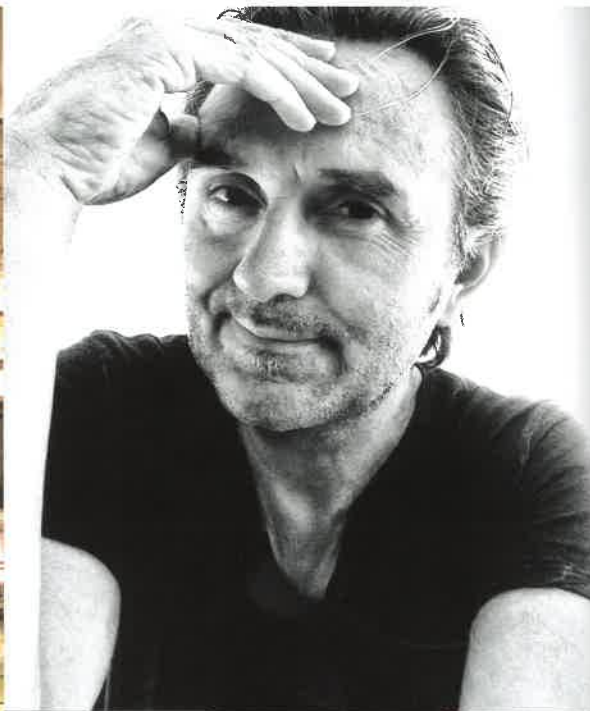


Andreas Müller,
Geschäftsführer
SODA GmbH



„Roxy Burger“ in Bayreuth: von US-Sportsbar-Look keine Spur mehr

FOTO: ANNA STRÄHEL



„Mikado“ in Rosenheim: Muschellampen als Blickfang

FOTOS: JIM PH

ben sind. Die Infrastruktur wird selten verändert, es sei denn, sie funktioniert nicht. So kommen wir schneller in die Gestaltung.“ Und hier wie dort werden Trends aufgespürt. Müller beobachtet bei aller Komplexität und Vielfalt in der Gastronomie ein Abebben des Vintage- und Used-Look-Themas und eine Rückbesinnung auf hochwertige Läden im Stil des Art déco. Materialien wie Messing und Kupfer erfahren eine Renaissance. „Aber auch kleine, feine Lösungen, die nicht viel Geld kosten, finden einen guten wiedererkennbaren Stil.“

www.sodanet.de

SPOT on

Ob Restaurants, Bars oder komplette Veranstaltungssäle, der Blick in das Portfolio der Gastro Architektur in München offenbart bei aller Liebe zur Planung und Umsetzung von neuen Konzepten ein klares Auge für besondere Lichtmomente. Die italienische Location „Mazzomo I +II“ in München erstrahlt durch dezente Wandspots, auf deren schmalen Vorsprung zudem Weinflaschen balancieren. Das Licht bricht sich zusätzlich in den Weinflaschen – ein besonderes Deko- und Gestaltungselement. In den japanischen Sushibars „Fujikaiten“ und „Mikado“ beleuchten opulente Muschel-Hängelampen das Tischgeschehen, während wandgroße Bilder – mit hellen Spots unterlegt – die Szenerie untermalen. Und im „Nockerberg Saal“ in München wurde nicht gekleckert. Komplette Wände sind mit LED-Leuchten bestückt, um so – je nach Anlass – eine exklusive und bewegte Lichtatmosphäre zu schaffen.

„Licht ist das Salz in der Suppe“ – so das Credo von Geschäftsführer Philipp Zimmermann. Der



„Fujikaiten“ in München: Spot auf die wandgroßen Bilder

Designprofi versteht es – oft in enger Kooperation mit Werner Memmel, Lichtexperte und Inhaber der WML GmbH – jedem Raum mit Licht einen besonderen Zauber zu verleihen. „Ein Raum braucht helle und dunklere Lichträume“, erklärt Zimmermann. „In der Gastronomie muss die Tischbeleuchtung immer eine Nuance heller sein als der übliche Raum. Nur so entsteht eine Art ‚Lagerfeueratmosphäre‘ für den Gast.“ Viele Gastronomen arbeiten bei schlechter Raumbeleuchtung deshalb gern mit Kerzen auf dem Tisch, um die Abendstimmung zu retten. Das lässt sich allerdings professioneller und wesentlicher intimer lösen – etwa mit den passenden Leuchten, die gezielt gedämpftes Licht vermitteln bzw. Spots, deren enger Lichtkegel den gewünschten ‚Lichtfleck‘ auf die Tischfläche zaubert. Die Technik erlaubt es schließlich auch, wechselnde Stimmungen tagesaktuell einzubeziehen und die dafür passende Helligkeit zu erzeugen. Wann, wo und wie hell es in welchem Bereich sein soll, regelt schließlich die Dimm-Technologie im Hintergrund.

Die LED-Technologie ist bei diesem Thema auf der Überholspur und wird in Zukunft Gastro-Räume

zielsicher erobern. „Die Lichtfarbe der modernen Leuchtmittel entwickelt sich rasant und erreicht schon fast die warme Lichtfarbe von Halogenleuchtmitteln. Sie wird deutlich angenehmer und wärmer, vor allem aber sind die Qualität und Lebensdauer der einzelnen Leuchtmittel besser“, sagt Zimmermann. Müsse ein Gastronom heute noch mehrmals in der Woche seine Leuchtmittel auswechseln, reduziere sich mit LED der Wartungsaufwand. Doch der Kostenfaktor der modernen Lichttechnik bleibt häufig ein K.O.-Kriterium. Selbst wenn Zimmermann gemeinsam mit dem Gastronomen Investition und Amortisierung bis ins Detail analysiert, schrecken viele vor den hohen Anschaffungskosten zurück. „Sie sehen nur die Lampen, nicht aber den enormen technischen Aufwand im Hintergrund.“ Licht allein schreibt noch keinen Trend, doch die Beleuchtung wirft ihre Schatten voraus, hin zu höherer Wertigkeit und mehr Eleganz, wie Zimmermann prognostiziert. Grober Industrielook, Vintage und Shabby-Chic seien



Die „Schilling Roofbar“ in Heidelberg machen verschiedene Raumnischen aus

Philipp Zimmermann weiß, seine Gastronomiekunden ins rechte Licht zu setzen

eher auf dem Rückzug. „Warme Farben, klare Wände werden wir in Zukunft häufiger sehen.“

www.gastro-architektur.de

Auf MASS

Die Manufaktur AMINI Interior Design GmbH in Heidelberg ist ein echter Allrounder für die Individualgastronomie. Neben Beratung, Planung und Fertigung versteht sich das Unternehmen als Full-Service-Anbieter, das seinem Gastkunden dank eigener Grafikabteilung mit Logo, Speise-, Visitenkarte auch mal eine komplette Wandgestaltung als unverwechselbares CI gleich mit auf den Weg gibt. Spezielle Möbelwünsche können maßgefertigt werden. „Alles aus einer Hand zu bekommen, vereinfacht den Prozess und spart Kosten, Zeit und Nerven. Dabei lässt es den roten Faden in der Gesamtheit sichtbar werden“, sagt Inhaber Reza Amini.

In der hauseigenen Werkstatt entstehen auf 1.000 Quadratmetern Arbeitsfläche individuelle Tresen-, Regal- und Möbelwelten aus allen hochwertigen Materialien wie Holz, Stahl, Glas, Mineralwerkstoff, Natur- und Feinsteinie. Wand- und Tresen-Mobiliar werden für die Gastronomie in der Regel maßgefertigt. „Bei Sitz- und Tischmöbeln können wir je nach Anforderung auf eine breite Produktpalette zurückgreifen. Der Thekenbereich ist maßgeschneidert.“ Nachhaltigkeit spielt eine wesentliche Rolle.

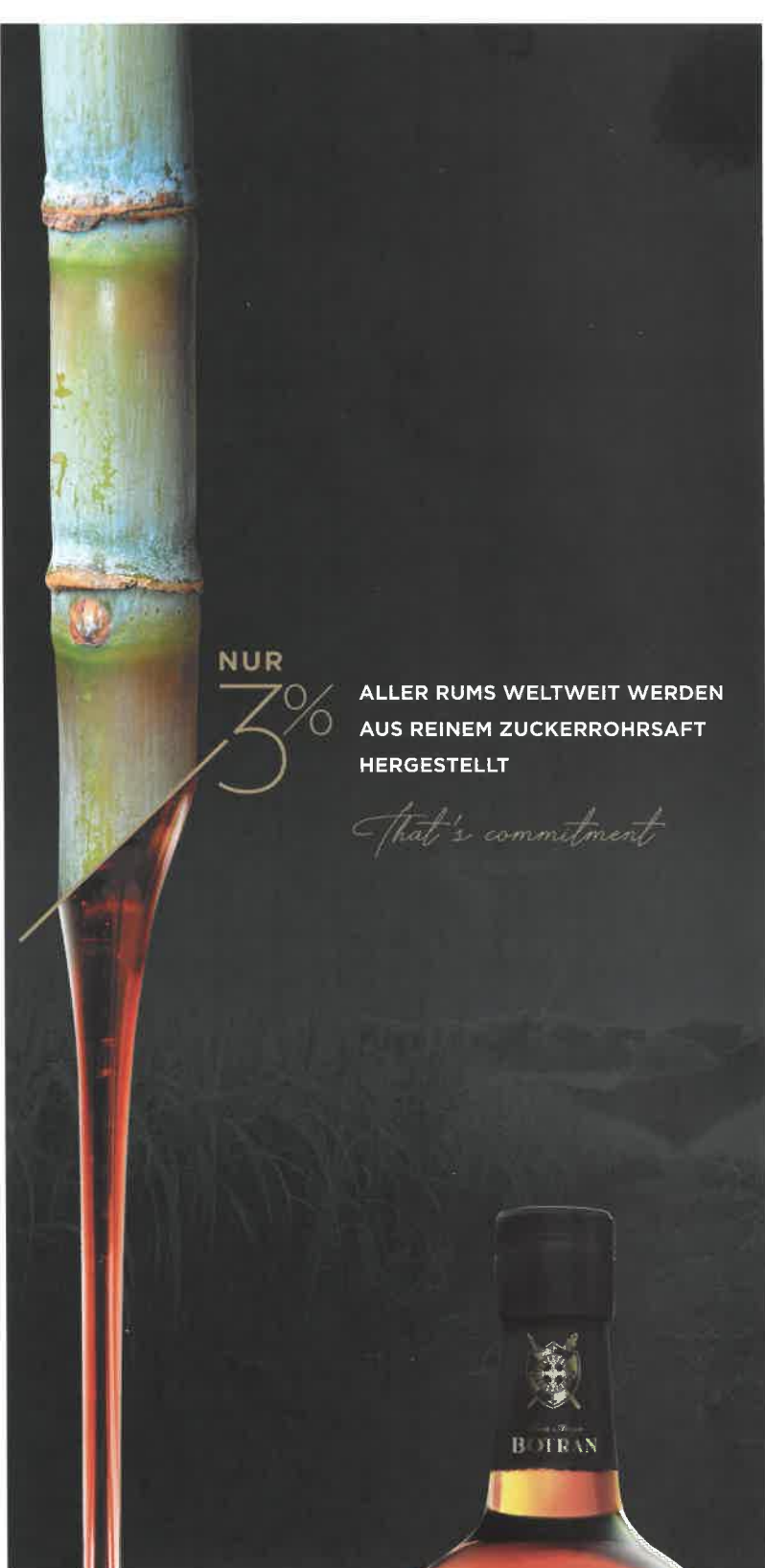
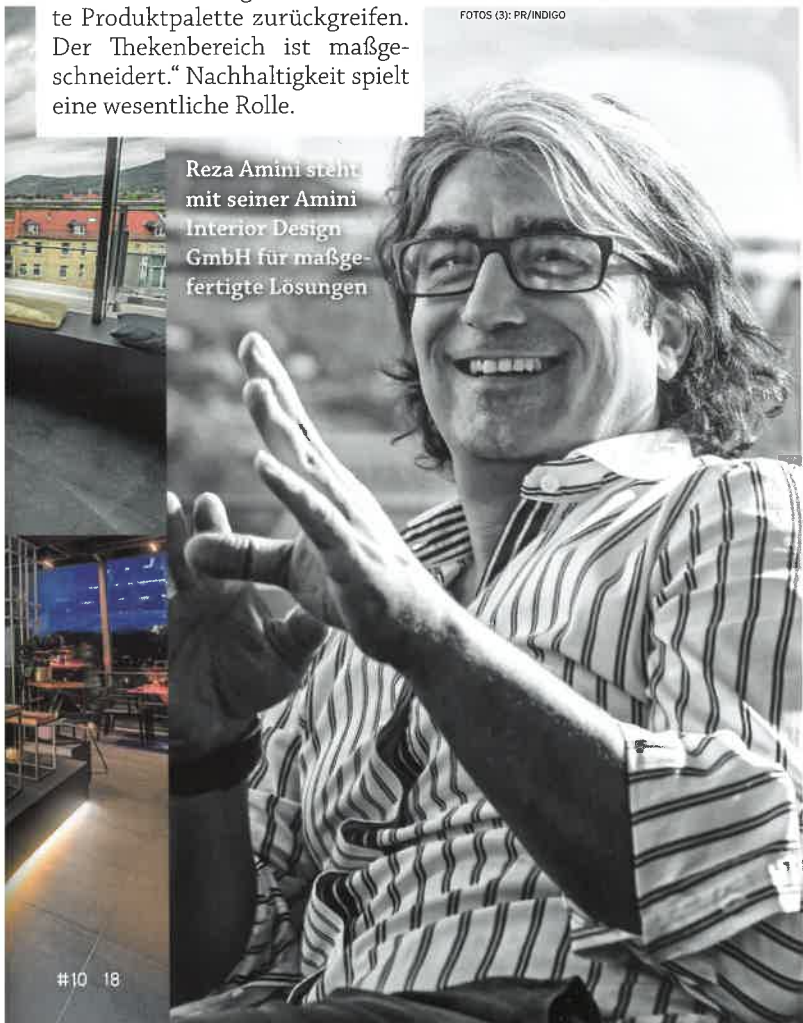
Reza Amini steht mit seiner Amini Interior Design GmbH für maßgefertigte Lösungen

„Wir bauen keine Kulissen und folgen auch keinem speziellen Trend. Wir schaffen gemeinsam mit unseren Kunden hochwertige Wohlfühlräume, die funktionell, stylish und klar sind.“ Diese klare Formsprache manifestiert sich in Dekoelementen wie Polstern und Kissen oder auch Tapeten, Stoffen und Leder und sorgt für den Wohlfühlcharakter.

Das „Balthazar“ in Heidelberg spricht diese Sprache, ebenso wie die „Schilling Roofbar“ über den Dächern der historischen Stadt am Neckar. Dort erschafft Amini Raumnischen für den Gast, Bartrifft auf Speisen- und Loungebereich. Während sich auf dem beleuchteten Treppen-Ensemble ganz gechillt der After-Work-Moment genießen lässt, sorgen edle Ledergarnituren vor raumhohen Fensterfronten für den exklusiven Cocktail-Augenblick. Das Faible für das passende Licht spiegelt sich in seiner Arbeit ebenfalls wider. Spannend wird es für Amini, wenn er mit den Mitteln von Multimedia in den Raum eingreifen kann und so eine vierte Dimension hinzukommt. „Informationen und optische Reize lassen sich längst spielerisch vermitteln. Vor allem im Clubbereich sind bewegte Wandflächen exklusive Eyecatcher.“ Routine kommt da nicht auf. Auch nicht nach 22 Jahren.

www.amini-moebeldesign.de ■

FOTOS (3): PR/INDIGO



NUR
3%

ALLER RUMS WELTWEIT WERDEN
AUS REINEM ZUCKERROHRSAFT
HERGESTELLT

That's commitment



VERTRIEB ÜBER: WEIN WOLF, BONN WWW.WEINWOLF.DE