

gastrotel

4. 2018

gw
verlag

34. Jahrgang
2 Euro
www.gastrotel.de

Unabhängiges
Fachmagazin
für Unternehmer
und Manager
in Gastronomie
und Hotellerie

Frischer Fisch

Nachhaltige Fischwirtschaft tut not

Drinks für den Spätsommer

Food Pairing, Tee-Cocktails, Pisco, Korn

Gläser spülen leicht gemacht

UT-Modelle, farbige Fronten, neue Apps

SEITE 42

Gut eingerichtet:
Alter Gasthof Sylt

SEITE 12

Kölner Avantgarde:
Die Bar Little Link





Im Ludwig's am Golfclub Bad Tölz bildet Schwarz den perfekten Kontrast zu Gold

Gastronomie als Marke

Wer im harten Wettbewerb der Hospitality-Branche auf Dauer existieren will, der wird von architektonischen Partnern zur Individualisierung seines Betriebes aufgefordert. Interior Designer sprechen vom „Brand-Building“ oder „Branding“. Gastronomen, die sich konsequent daran orientieren, blicken gelassen in die Zukunft. *Von Hans-Herbert Seng*

Seit gut einem Jahr ist das Fachbuch „Gasträume“ des dfv (Deutscher Fachverlag) im Markt. Im Interview mit den Buchautoren äußert sich **Innenarchitektin Jutta Blocher**, die 1989 zusammen mit ihrem Mann Dieter Blocher das **Architektur- und Designbüro Blocher Partners** in Stuttgart gründete, zum Thema „Branding im Hospitality Business“. Zwei Aussagen von ihr – zur Markenbildung und zu Kriterien für die praktische Umsetzung – dürften für Gastronomen besonders relevant sein:

Frau Blocher, warum ist Markenbildung heute so wichtig?

Wer es nicht schafft, zur Marke zu werden, Kunden zu Fans zu machen, der setzt seine Existenz aufs Spiel. Gerade Unternehmens- und Dienstleistungsmarken verfügen per se über keine typisch greifbare Form. Deshalb arbeiten wir den Markenkern heraus, entwickeln ihn strategisch weiter oder geben ihm ein neues Gesicht, je nach Aufgabenstellung. Mit dem Wissen um die Markenwerte implementieren wir eine Formensprache, die die Botschaft der Marke vielschichtig und emotional transportiert. So verleihen wir Marken eine greifbare Form, geben ihnen Raum, sich zu entfalten und machen das Abstrakte erlebbar.

Innenarchitektin
Jutta Blocher: „Marken eine greifbare Form verleihen.“

Anhand welcher Kriterien erarbeiten Sie Konzepte?

Wir arbeiten das Besondere jedes Ortes heraus und übersetzen seine Qualitäten in erlebbare Situationen. Und der Ort hat heute nicht mehr zwangsläufig eine feste Form, deshalb sagen wir ‚Space‘ – also ein Raum, in dem ich auf vielerlei Arten kommunizieren und in Beziehung zu Menschen und Produkten treten kann. Ich sehe unsere Leistung dann auch darin, Gesprächsangebote zu schaffen, Menschen zu vernetzen, sie auf eine Reise einzuladen, kurz: für Begegnungen und Erfahrungen zu sorgen. Und dazu gehört zweifellos ein gut gemachtes gastronomisches Angebot. Letztlich geht es um eine Brand-Evolution, die sämtliche Kommunikationskanäle umfasst, um den Geist einer Marke weiterzutragen. Dafür kreieren wir vielschichtige Welten rund um stationäre Orte und digitale Services und bedienen uns je nach Marke und Budget der Möglichkeiten, die zeitgemäßes emotionales und technisches Design bietet. Schön alleine reicht heute nicht mehr. Ich sage immer: Es kommt nicht auf die Flasche an, sondern auf den Geist.



Soweit Auszüge aus dem Interview mit Jutta Blocher. Wieviel Branding-„Geist“ sich nun in der Praxis wiederfindet, zeigen folgend das **Ludwig's**

und das **STOI** als zwei der zahlreichen herausragenden Praxisbeispiele in „Gasträume“.



„Gasträume“ von Johanna Warham erscheint im dfv (Deutscher Fachverlag) Frankfurt am Main. Im Vorwort heißt es: „Gasträume sind das Kernstück des Restaurantdesigns. Ihr Aussehen, ihr Charakter ist Teil der DNA jeder Gastronomiemarke, aber auch des Zeitgeistes und der Örtlichkeit. Sie spiegeln Lebensstil und Lebensstandard wider, wollen bestimmte Stimmungen erzeugen und sollen Treffpunkte, Erlebnisplätze, Genussstationen sein.“ Das Fachbuch mit über 180 Seiten bietet Informationen und optische Eindrücke zum Konzept, Ambiente und Design von 14 Fullservice- und 6 Quickservice-Gastronomien, jeweils drei Betrieben aus den Segmenten Food-Handwerk und Brew And Wine sowie zwei aus der Gemeinschaftsverpflegung. Interviews mit Innenarchitekten und Einrichtungsprofis ergänzen die Praxisbeispiele. ISBN 978-3-86641-319-1.

www.dfv-fachbuch.de

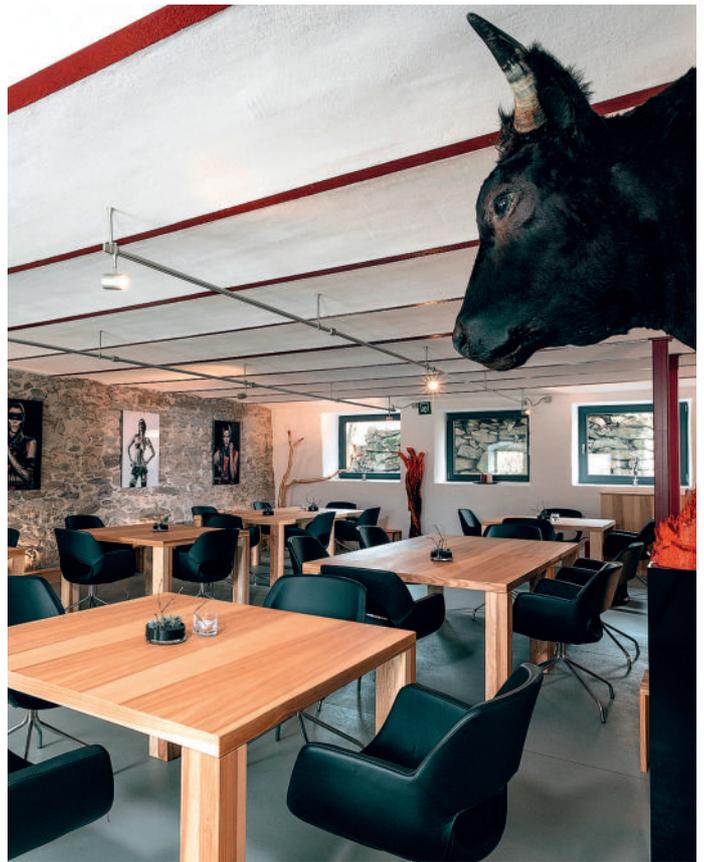
Gut gebrüllt, Löwe!

„In herrschaftlicher Eleganz“ entstand am Golfclub Bad Tölz das **Ludwig's** als neues Clubhaus mit Restaurant. Verantwortlicher Gastronom ist Tassilo Perras, zugleich auch Vorsitzender des Clubs. Das in massiver Ziegelbauweise errichtete Gebäude ist an den historistischen Baustil Gabriel von Seidl's, um 1900 einer der renommiertesten Münchner Architekten, angelehnt. Auch der zarte Gelbton, wie er für die Seidl'schen Herrenhäuser typisch ist, wurde übernommen. Trotz seiner starken Verbundenheit mit der Region, die sich übrigens auch im Kulinarischen widerspiegelt, hebt sich Perras ganz bewusst von der uralten Gemütlichkeit bayerischer Traditionsgaststätten ab. Sein Wunsch war es, Bodenständigkeit mit edlem Ambiente zu vereinen. Den Namen Ludwig's verdankt das Restaurant berühmten Namensträgern wie Schriftsteller Ludwig Thoma, Komponist Ludwig von Beethoven, König Ludwig II., sagenumwobener König Bayerns mit Hang zu opulenter Architektur, oder Kaiser Ludwig IV. Zu Letzterem haben die Tölzer einen besonders engen Bezug, weil er der Stadt 1331 die Marktrechte verlieh und der Löwe im Tölzer Wappen dem Kaiser zum Andenken den Namen Ludwig trägt. Einer Ahnengalerie gleichen die goldumrahmten, in die Wände eingelassenen Porträts der Honoratioren, sie geben dem Raum klassische Eleganz. Die Farbe Schwarz dominiert stilvoll das Interieur und bildet den perfekten Kontrast zu Gold. Schwarz findet sich auch in den Ästen des Eichenparketts, den vornehmen Sesseln des Veroneser Herstellers Seven Sedie, dem Nero-Marquita-Marmor an Bar und Kamin. Unterstrichen wird das edle Ambiente besonders durch den hoch vom Giebel hängenden prunkvollen Lüster und die goldenen Wandlampen. Gauben, Bar und der offene Dachstuhl akzentuieren dank indirekter Beleuchtung das großzügige Raumvolumen von Restaurant, Bar und lauschiger Kaminecke.

Kuhstall mit Kunst

Ein alter Kuhstall nahe der tschechischen Grenze zwischen Deggendorf und Cham hat eine neue Bestimmung als Hort der Spitzengastronomie. Sein „Macher“, Ludwig Maurer, stand als erfolgreicher Buchautor mit zwei World Cookbook Awards, Küchenmeister, Biobauer, Wagyu-Züchter, Caterer, Betreiber einer Kochschule und leidenschaftlicher Rockmusiker vor der schwierigen Herausforderung, seine Ressourcen zu bündeln. Dies gelingt ihm nun unter dem Dach des **STOI**. Weil der 1906 erbaute Hof mit seinem stahlgestützten Tonnengewölbe damals als äußerst innovativ galt, wollte Maurer ihn in seinen Grundstrukturen erhalten. Nachdem

Schaumperlen, Kugeln, Blasen in glanzvollem Gold und Perlmutter lassen im Perlwerk by Schlumberger, München, die Nähe zum edlen Sekt erkennen



Präparierter Kopf vom Wagyu-Rind, Stühle aus Rindsleder, Tische aus Kernesche im zum Gourmetrestaurant STOI umgebauten ehemaligen Kuhstall zwischen Deggendorf und Cham



die Statik geprüft war, wurde der alte Kuhstall entkernt, feuchte Mauern von Hand freigeschaufelt und der Boden tiefer gelegt, um die vorgeschriebene Raumhöhe von 2,45 Meter zu erreichen. Alte Fensterstürze und freigelegte, sandgestrahlte Backsteinwände prägen vorrangig das Interieur – und im alten Kuhstall befinden sich nun Gastraum und Multifunktionsküche. Ein Küchenblock aus Dekton, ein extrem widerstandsfähiger Kunststoff mit einer Hitzebeständigkeit bis zu 800 Grad, bildet das Herzstück. Um die Ursprungsmauern zu erhalten, wurde auf Heizkörper verzichtet und die Fußbodenheizung in einen strapazierfähigen Epoxidharzboden eingebettet. Die Stühle ließ Ludwig Maurer nach sechsmonatiger Testphase in Italien aus Rindsleder fertigen, die Ti-



Qualität
Tradition seit 93 Jahren



Locker-„rockig“ präsentiert sich das ROK in Hamburg, dessen dekorative Pizzaschaufeln-Installation an den kulinarischen Schwerpunkt erinnert



Bänke nach Maß gefertigt
– ab € 250,- pro Meter



TRAUNSEE PLKH HL P1

Sitzbänke
Stühle Tische



KPS-A 472CP



KPB 472FI11



KPS 472C11
ab € 125,-

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Tel. (+49) 09562 501226-0
www.kason.de



sche aus Kernesche baute ein lokaler Schreiner. Eine zweckentfremdete Tiertränke dient als Weinkühler. Provokante Originalfotos aus dem Buch Fashion Food von Roland Trettl akzentuieren als Dauerleihgaben den Raum – ebenso die Expo-nate des Holz-Art-Künstlers Rainer Heinrichmeyer sowie der präparierte Kopf eines Waygu-Stiers aus eigener Zucht, dessen Fell Maurer gerben und zu Speisekarten verarbeiten ließ. Der Kartoffelkeller mit seinem authentischen Deckengewölbe aus Ziegeln war für die Vinothek wie geschaffen. Lehmziegel aus dem nahe gelegenen Schloss Irlbach bilden den Bodenbelag. Um die Atmungs-fähigkeit zu erhalten, sind die Wände nicht ge-strichen, sondern gekalkt. Eine separate Kammer nutzt der Patron-Chef für Versuche mit Dry-Aging.

Weitere Gastronomien als Wunderwerke innen-architektonischer Gestaltungskunst stellen wir von Franken/Architekten und Kitzig Design Studios vor. **Franken/Achitekten** mit Sitz in Frankfurt am Main schreiben zu ihrer Leistung mit den Geschäftsfel-dern Architecture, Brandspace, Interior und Urban Design, Engineering, Consulting und Develop-ment: „Wir erzählen Geschichten mit räumlichen Mitteln. Für unsere Kunden schaffen wir nachhal-tige Bedeutungsmehrwerte ...“. Zwei Projekte aus ihrem Portfolio sind **Perlwerk by Schlumberger** und **ROK**. Seit 20 Jahren mit Gründungsjubiläum in 2018 bearbeitet **Kitzig Design Studios** seine Auf-

träge büroübergreifend an den Standorten Lippstadt, Bochum, München und London, 2019 soll Düsseldorf folgen. Es gibt drei Geschäftsfelder in Form von Kitzig Identities (Kommunikations- und Grafikdesign), Kitzig Details (Inszenierung eines Produkts) sowie das Herzstück **Kitzig Interior Design** mit der gesamten innenarchitektonischen Leistungsbreite. **Anderbar** und **Alter Gasthof Sylt** sind beispielhafte gastronomische Betriebe.

Sektblasen und Pizzaschaufeln

Perlwerk by Schlumberger wurde im Oktober 2017 in München als erstes Pop-Up des renommierten österreichischen Sekthauses Schlumberger (Wien) eröffnet. Gestalterisches Leitmotiv des wienerischen Bar- und Café-Konzepts sind Schaumperlen, Kugeln, Blasen in warmen, glanzvollen Gold und Perlmuttertönen. Der zellularen Struktur von Schaumblasen liegt die sogenannte Voronoi-Struktur zugrunde. Aus dieser leiten sich die Form der frei stehenden 360 Grad Bar, die Bodengraphik sowie die Retail-Regalelemente ab, die durch den zellularen Bezug harmonisch verbunden sind. Das Thonet-Interieur bildet den klassischen Gegenpart zur asymmetrisch triangulierten Oberfläche des Voronoi-Designs. Optisches Highlight ist die Bubble-Installation im Fensterbereich.



Als ein innovatives Fresh Casual-Konzept mit einem Salat- und Pizzarestaurant plus integrierter Weinbar präsentiert sich seit Frühjahr 2017 das **ROK** in Hamburg. Der Gast kann Gerichte selbst kreieren oder sich von den neu interpretierten Salat- und Pizzakollektionen überraschen lassen. Digitales Vorbestellen und ein aufregendes sowie zugleich gemütliches Interior Design – vom Küchengewächshaus über die ROK Tribüne bis zu verschiedenen Sitzgelegenheiten nach jedem Geschmack – machen den Besuch im Rock Our Kitchen zu einem Erlebnis. Die schlicht-elegante Einrichtung besticht durch hochwertige Materialien und ein warmes Farbkonzept. Im Gastraum sorgen die ROK Tribüne und eine lichtdurchflutete Wand, deren Gestaltung an die Bretter einer Scheune erinnern soll, oder der vorbeifliegende Schwarm von Pizzaschaufeln für eine ungezwungene Atmosphäre. Der Küchenbereich im Hintergrund wird als Glashaus bezeichnet.

Flöz, Fiege, Friesenkacheln

Ein Statement für das Ruhrgebiet ist die **Anderbar**, Bochum. Stolz wird mit dem Image und manch antiquiertem Vorurteil genauso wie mit dem Namen gespielt. Treffpunkt Bar. Stahl und Kohle, Grüne-meyer, Fußball, neue Technologien, Starlight Express und Schauspielhaus – noch vieles mehr findet sich in der Wandgrafik eines ortsansässigen Künstlers, die hinter Gittern gefangen ist, wieder. Jeder eigens aus Stahl angefertigte Barhocker hat einen anderen Sitzbezug, die Fugen der ledernen Barverkleidung stellen ein Flöz dar, das, von einem Förderturm gekrönt, Bochumer Fiege-Pils zu Tage fördert. Bewegte Bilder, mal hektisch, mal ruhig, faszinieren auf runden Projektionsflächen im Rückbüfett.

Die Revitalisierung der Gastronomie Alter Gasthof Sylt greift historische und naturverbundene Elemente, Materialien und Themen auf



Stahl, Leder, bewegte Bilder und Wandgrafiken mit regionalem Bezug thematisieren das Ruhrgebiet im Bochumer Anderbar

Seit 1804 wird der **Alter Gasthof** in List auf Sylt – ein Reetdach gedecktes Gebäude aus dem 17. Jahrhundert – gastronomisch genutzt. Aufgrund der historischen Bauweise ist es sinnvoll und erforderlich, das vierhundert Jahre alte Gebäude bei optischen Veränderungen denkmalgeschützt zu behandeln. Entsprechend behutsam erfolgte die aktuelle Revitalisierung. Design-Ergebnis: Das optische Erscheinungsbild der Gebäudehülle ist unverändert, ebenso die Nutzungseinheiten im Inneren des Landgasthofs. So beherbergt das Erdgeschoss weiterhin den gastronomischen Betrieb mit Gastraum und Bar. Die neuen Innenräume wirken sowohl hell als auch freundlich und greifen ursprüngliche historische Elemente auf, die punktuell in Szene gesetzt sind: So hat man etwa die ursprüngliche Kassettendecke im Hauptgastraum oder die friesischen Fliesen im Kachelzimmer erhalten. Auch der alte Dielenboden ist aufwändig aufgearbeitet und partiell durch Naturstein ergänzt worden. Weitere natürliche Materialien wie Leder und Leinwandstoffe vervollständigen das Konzept. Modernes Mobiliar verschafft den Räumlichkeiten Leichtigkeit und lockert das Raumgefüge auf. ■



PROFILE

Mehr Informationen zu den Architekturbüros:

- www.blocherpartners.com
- www.franken-architekten.de
- www.kitzig.com/de

zu den Praxisbeispielen:

- www.altergasthof.com
- www.ludwigmaurer.com/stoi
- www.rockourkitchen.com