

www.gastronomie-hotellerie.com

A8109

huss

HUSS-MEDIEN GmbH
10400 Berlin

gastronomie & hotellerie

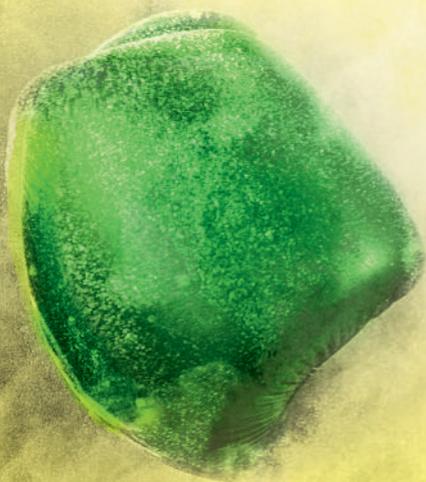
Das Unternehmer-Magazin

5/2017

Backstage: Speisenwerft bei Tim Mälzer rockt Echo-Verleihung S. 20 | Kein Zutritt: In der Bar bleibt der Alltag draußen S. 26 | Entstaubt: Unkomplizierter Weingenuss S. 48

Green Power

Innovative Energiekonzepte S. 16



Die Bar erlaubt die Miniflucht vom Alltag

Szenografisch, gemütlich und unkompliziert im Design – so geht zeitgenössische Barausstattung. Mit welchen Farben, Formen und Materialien die kleine Flucht vom Alltag gelingt, verraten hier Innenarchitekten und Gastronomen.

Text: Anna Engberg



QUELLE: FRAN PARENTE

Licht fällt durch die großen Glasfronten auf das dunkle Nussbaumholz der Esstische und die gepolsterten Sitzbänke aus cremefarbenem Leder. Dazu kombiniert: schwarze Metallstühle, schwarz-satinierte Dekortapete und hellgraue Kissen in Grobwebtechnik, die in der Farbe harmonisieren, aber Kontrast zwischen den verwendeten Materialien erzeugen. „Ich wollte deutsche Weine und deutsch-traditionelle Küche in eine moderne, zeitgenössische Location bringen“, sagt Dayen König, Inhaberin der Restaurant & Weinbar »Mathilda«, die sich in zentraler Innenstadtlage in Wiesbaden befindet. Um sich ihren Traum vom familiengeführten Weinlokal zu

erfüllen, hat die architekturinteressierte Italienerin beim eigenen Designentwurf vor zwei Jahren nicht nur Mut zum Mix & Match bewiesen – Leder, Holz und Metall verbinden sich hier symbiotisch und unaufdringlich – sondern auch gezeigt, dass der Kontrast der Materialien einen warmen, schönen Einklang haben kann.

Rauminszenierung: Die Bar als Leinwand

Was die individuelle Weinbar im Rheingau mit ihren nautischen Elementen, antiken Vasen und ihrer Materialwahl ganz intuitiv aufgegriffen hat, spiegelt sich auch in der zeitgenössischen Barausstattung großer Architek-

turbüros wieder: Diese gehen inzwischen sogar noch einen Schritt weiter in Richtung Storytelling. Die Bar wird zur szenografischen Kulisse für ein bestimmtes Thema oder Konzept. Die schwedische Architektin Johanna Malcus, die bei Stylt Trampoli in Göteborg schon das Interieur und Design für zahlreiche Barlösungen umgesetzt hat, beschreibt den kommunikativen Trend so: „Sich in eine Bar zu setzen, die einen in die Atmosphäre der 20er oder 50er Jahre, in ein anderes Land oder einen französischen Film versetzt, kann ein schönes und sehr entspannendes Erlebnis sein“. Wie eine solche Miniaturflucht aus dem Alltag jedoch im Detail von Innenarchitekten und ihren Auftraggebern szenografisch umgesetzt wird, kann in der Praxis sehr unterschiedlich aussehen: Während viele zeitgenössische Bars wie beispielsweise das von Stylt Trampoli umgesetzte »Pumphuset« in Borås (Schweden) Industriecharme mit Backstein, Aluminiumrohren und Fabrikkulisse kultivieren, bleiben Andere bei eleganten tropischen Designs und Jugendstilelementen mit Glas, Metall und gemusterten Kacheln hängen, wie das Beispiel der »Bar Botanique Café Tropique« in Amsterdam beweist. Das vom Studio Modijefsky erdachte Barkonzept setzt auf graphisch gemusterte Fliesen, tropisch anmutende Grün- und Blautöne und lackiertes Metall.

Rückzugsort oder Living Lobby?

Doch das Thema der Raumin szenierung ist nur eine Komponente, die es zu bedenken gilt: Vor dem Entwurf stellt sich häufig die Frage, ob die Bar ein Rückzugsort oder eine Living Lobby sein soll, die sich nach außen hin öffnet. Lassen sich die beiden Gestaltungsarten überhaupt verbinden? „Ich glaube es ist in den meisten Fällen besser, man entscheidet sich für das Eine oder das Andere“,

Bar Central in Stockholm.
Design: UGLYCUTE



QUELLE: ANNA ENGBERG



Mathilda, Restaurant + Weinbar in Wiesbaden. Das Design hat die Inhaberin selbst entworfen.

rät die Architektin Johanna Malcus. Während großformatige und eher anonyme Hotelbars von einem geöffneten Barbereich deutlich profitierten, seien kleine, persönliche Bars dagegen eher auf ein geschlossenes Konzept mit individuellen Sitzmöglichkeiten angewiesen, die einen Rückzug ins Private erlauben. Es scheint dabei weniger um das Design als vielmehr um die Form und Größe der Bar zu gehen: „Die Höhe, der Abstand zum Barkeeper und die Länge der Bar sind wichtige Entscheidungsfaktoren“, so Malcus weiter.

Einfachheit als Statement

Doch sollen es nun Glas, Stahl und Leder oder doch lieber Plüsch, Holz und Marmor sein? Das aktuelle Thema Nachhaltigkeit spielt auch bei den Materialien im Bardesign zunehmend eine Rolle: die natürliche Textur der Ausgangsressource bleibt sichtbar – ob pure Holzpaneele oder lackiertes MDF, Backstein, Stahl, Fliesen oder Dachziegel. „Im Augenblick geht es stark um das Upcycling von einfachen Materialien“, stellt die Göteborger Architektin klar. Low-Key-Design nennt sich das auch und meint ein bewusst dezentes, häufig auch geradliniges Design, wie es etwa in der Stockholmer Bar Central mit lackierten MDF-Platten und Messingelementen par excellence umgesetzt wurde. Doch die Einfachheit im Material ist nur einer der Bausteine für das Erfolgsrezept zeitgenössischer Bars. Ein

weiterer ist der Konventionsbruch beim Umgang mit Formen und Mustern.

Unerwartete Formen und Muster

Denn trotz einfachster Naturstoffe gilt bei Formen und Mustern neuerdings: sorgfältigste Ausgestaltung in ungewohnter Form. Die von den Architekten von Bells + Whistles entworfene »Juice served here Bar« in Los Angeles führt dies vor Augen: Weiße und naturfarbene, schlichte dünne Holzpaneele werden hier am sogenannten Wood Wall Counter und der Wand darüber hinaus auf mit graphischer Raffinesse geometrisch und konzentrisch angeordnet.

„Natürliche Rohstoffe wie Holz, Glas, Stahl oder Kacheln werden in feiner Detailarbeit in Mustern oder unerwarteten Formen zusammen gebracht.“

Nicht nur grafische Muster auf Fliesen und Böden, auch ungewohnte Lichtinstallationen und sanfte Beleuchtungskonzepte sind angesagt. Weniger gefragt sind nach Aussage der schwedischen Innenarchitektin dagegen Hightechlösungen: „LED-Licht in verschiedenen Farben, Glas und Spiegel ziehen heute wenig Interesse auf sich.“ In den 90er Jahren waren dies gängige konzeptionelle Elemente



DHA
DEUTSCHE
HOTELAKADEMIE

nebenberuflich & nah

<ul style="list-style-type: none"> Hotelbetriebswirt (DHA) Revenue Manager (DHA) F&B Manager (DHA) Ernährungsberater E-Commerce-Manager (DHA) 	<ul style="list-style-type: none"> Betriebswirt für Systemgastronomie (DHA) Fit for leadership – Führungsführerschein (DHA) Fachwirt im Gastgewerbe (IHK) Sommelier (IHK) Assistant Sommelier (DHA), inkl. WSET® Level 3
--	---

www.dha-akademie.de

Bild: © montecity / Fotolia

Interview

Einladend und entspannend

Im Gespräch mit gastronomie & hotellerie verrät die Architektin Johanna Malcus aus Göteborg ihr Erfolgsgeheimnis. Sie arbeitet bei Stylt Trampoli, einer prämierten Agentur aus Schweden, die seit 20 Jahren einzigartige Konzepte für Hotels und Restaurants in Skandinavien und Europa kreiert und setzt dabei auf Storytelling.



QUELLE: STYL T TRAMPOLI

Frau Malcus, was ist Trend im jüngsten Bardesign?

Viele Locations sind in ihrer Erscheinung heute sehr konzeptuell und szenografisch. Sich in eine Bar zu setzen, die einen in eine andere Atmosphäre versetzt, kann ein schönes und sehr entspannendes Erlebnis sein, eine Miniflucht vom Alltag.

Welche Elemente sind außerdem wichtig?

Barlösungen sollten auch bei szenografischen Konzepten ungezwungen und simpel im Design daherkommen. Eine Bar ist

kein Standalone und die Details sind aus meiner Sicht nicht so wesentlich. Die wichtigste Sache an einer Bar ist, dass man sie zu einer ausgewogenen Ergänzung des Raumes macht und damit die Zielvorstellung verstärkt.

Welche Barlösungen finden Sie herausragend?

Ich finde, alle Ace Hotels haben sehr schöne Barlösungen umgesetzt. Sie fühlen sich sehr persönlich und einladend an – und sind vollständig in das übergreifende Design und Konzept integriert.

Bei der Ausstattung mit Stühlen und Tischen darf deshalb auch mutig kombiniert werden: Durch ein Mix & Match-Konzept entfalten gerade individuellere Barlösungen ihren besonderen Reiz. König stimmt zu: „Wir haben seit kurzem in der Mitte des Raumes einen massiven Holztisch platziert, der auf den ersten Blick nicht zu den übrigen Tischen und Metallstühlen passt. Aber er ist unser beliebter Stammtisch geworden, an dem bis zu acht Gäste Platz finden.“

„Der Bartresen ist kein Standalone. Er muss sich in den Raum einfügen und dessen Zielvorstellung verstärken.“

Dass auch eine großformatige Bar mit älterer oder zeitloser Innenausstattung Möglichkeiten hat, mit der Zeit zu gehen, zeigt das Lumen in Wiesbaden, Café, Bar und Restaurant in einer Location. In dem hochmodern angelegten, lichtdurchfluteten Glas-Stahl-Würfelsbau nebst Interieur aus den 90er Jahren verschmelzen Leder, Licht, Glas und Stahl zu einem luftigen Konstrukt mit zwei Bars auf unterschiedlichen Ebenen. „Wir haben seit der Eröffnung 1999 zwar nur kleinere Updates vorgenommen“, sagt Isabelle Kettner, Geschäftsführerin des gastronomischen Großbetriebs, der ein offenes Designkonzept verfolgt, „doch wir können aktuelle Themen wie Transparenz, Nachhaltigkeit und ungewohnte Materialien auch auf anderem Wege transportieren, indem wir zum Beispiel im Barbereich bei Gläsern und Cocktailservice verstärkt unterschiedliche Materialien wie Metall, Kunststoff oder Kristallglas verwenden.“ Das kommt an: mit 1.000 durchschnittlich Gästen pro Woche und 380 Sitzplätzen auf der mit Holzpodesten neu angelegten Außenterrasse ist das Lumen eine gut frequentierte Location. ●

im Bardesign und in vielen gut besuchten Etablissements der deutschen Gastronomieszene sind sie noch heute zu finden.

Komfort statt innovativer Features

Doch welche besonderen Features sollten eine Bar als Gesamtkonzept und ein Bartresen als Schlüsselement darin bieten? Wieviel Innovation braucht es? „Je weniger innovative Features, desto besser“, meint die Styltarchitektin und erklärt: „Aus Gästesicht ist eine

gemütliche Raumausstattung das Wichtigste: Stühle mit bequemer Rückenpolsterung zum Anlehnen, Haken, um Mantel oder Tasche daran aufzuhängen und eine Möglichkeit zum Abstellen der Füße sind Basiselemente, die die meisten Gäste bevorzugen.“ Der Trend geht also in Richtung Gemütlichkeit. Das sieht auch die Weinbarinhaberin Dayen König aus Wiesbaden so: „Eine persönliche Bar, wie wir es sind, soll aussehen wie ein Wohnzimmer, wie zuhause. Man soll sich wohl fühlen.“

Bar Botanique Café Tropicque in Amsterdam. Graziöses und modernes Dekor wie zur Jahrhundertwende. Umgesetzt vom Studio Modijefsky. QUELLE: MAARTEN WILLEMSTEIN

