Die Lobby ❷ und das Restaurant des InterConti Düsseldorf wurden farblich aufeinander abgestimmt. Ein Rotton zieht sich konsequent durch die verschiedenen Bereiche, darunter der Private-Dining-Room »Vintage« ❶ und die Showküche ❸

GENUSS für Auge & Gaumen

Ein Designkonzept, das durch Formen und Farben eine behagliche Atmosphäre schafft und sich zugleich harmonisch in das bestehende Hotelinterieur einfügt: Dies ist der gemeinsame Nenner der vier Beispiele neuer oder umgestalteter Restaurants in Deutschland. Auch Küchenstil und Standort gaben wichtige Impulse für die Einrichtung dieser gastronomischen Outlets

Drei Jahre nach der Eröffnung des InterContinental Düsseldorf an der prominenten Königsallee zeigen sich nicht nur die Hotellobby und die Bar, sondern auch das Restaurant »Caliga« in neuem Gewand. Verantwortlich für die Umgestaltung, welche sich thematisch und farblich an der Lage des Hotels auf der »grünen Achse Düsseldorfs« orientiert, sind Architekt André Behnke und das Stuttgarter Unternehmen Sporer Plus (*www.sporer-plus.de*). Für das Restaurant wurde das Thema »Modestadt Düsseldorf« gewählt, da die Metropole auch bekannt ist für ihre Schuhmessen. So steht der lateinische Begriff »Caliga« für »Stiefel« und bezeichnete ursprünglich eine von römischen Legionären getragene Riemensandale.

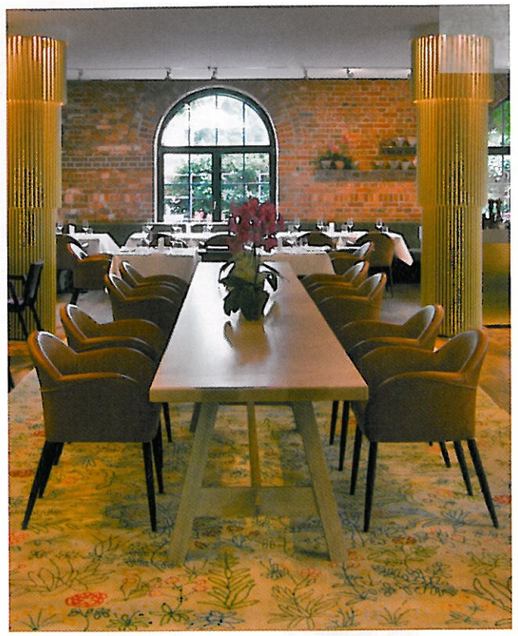
Nach der Neugestaltung sind Lobby und Restaurant nun optisch durch Rottöne verbunden und durch einen leichten Vorhang räumlich dennoch voneinander getrennt. Letzterer besteht aus 50 Glassträngen und insgesamt 600, in Austernform geblasenen, rot-orange changierenden Elementen aus Muranoglas. Neu geschaffen wurden das Entree sowie das Zentrum des 100 Sitzplätze großen Outlets: vier durch Vorhänge aus transparenten Stoffen abgetrennte Separees. Zudem wurde der Private-Dining-Room »Vintage« mit 16 Sitzplätzen ins Konzept integriert. In diesem dinieren die Gäste umgeben von Weinklimaschränken, in denen 400 Sorten Wein lagern.

Blickfang des Hauptrestaurants ist die Showküche, in deren Zentrum ein sogenannter Bauerntisch platziert wurde. Er kann als große Tafel für zwölf Personen genutzt oder über einen besonderen Hubmechanismus zu einem Buffet umfunktioniert werden. Um deutlich zu machen, dass die Tischbeine keine tragende Funktion erfüllen, wurden sie aus bunten, eigens hierfür gefertigten Glasringen hergestellt. Seit Anfang des Jahres ist Ben Cudock Restaurantmanager im »Caliga«. Serviert wird regionale Küche mit internationalen Einflüssen von Küchenchef Sönke Höltgen.

Atmosphäre passend zum Küchenstil

Etwas weiter im Norden, in Hamburg, warten gleich zwei Hotels mit neuen Restaurantkonzepten auf: das Steigenberger Hotel und das Gastwerk. Nach zwei Monaten Umbauzeit hat im Steigenberger das »Calla« mit 125 Sitzplätzen seit Anfang März wieder geöffnet. »Unser Anspruch war, Komfort und Wohlfühl-Qualität mit modernen Details und intelligenter Funktionalität zu verbinden«, so Direktor Karl Schlichting. Die Umsetzung des 720000 Euro teuren Umbaus – inklusive der technischen Aufrüstung der Küche und dem Einbau einer neuen Lüftungsanlage – erfolgte durch das Hamburger Innenarchitekturbüro Joi Design (*www.joi-design.com*).

Kaum Farbkontraste, edle Materialien und organische Formen: Das »Calla« ist eine Leinwand für kulinarische Kunstwerke



Rustikal und edel zugleich: Das »Mangold« im Hotel Gastwerk begeistert durch seinen gekonnten Stilmix

»Wir schufen im Restaurant ›Calla‹ eine Atmosphäre, die besser zum Charakter des Hauses passt als die bisherigen Restaurants und zudem den Stil der sehr feinen Küche unterstreicht«, erklärt Innenarchitekt Peter Joehnk. So wurden die Räume hell und freundlich gestaltet und sind nun klarer strukturiert, um dem Gast eine bessere Orientierung zu geben. Die Lichtsituation lässt sich an die Tageszeit anpassen: Die unterschiedlichen Stimmungen werden durch dimmbare Leuchten von Peters Design (*www.peters-design.de*) und eine indirekte Beleuchtung an den Wänden erzeugt. Zentrales gestalterisches Element im »Calla« ist die Welle – als Kontrast zur geradlinigen Architektur des Gebäudes und zugleich als Hommage an den Standort des Hotels. Sie findet sich sowohl in der Verkleidung und Oberflächenstruktur der Wände wieder als auch bei den Buffets und den geschwungenen Trennwänden, welche die 400 Quadratmeter große Grundfläche des Restaurants unterteilen.

Zeitgeist trifft auf Tradition

Für die Einrichtung des »Calla« wurden hochwertige, größtenteils natürliche Materialien wie Holz, Naturstein, Glasmosaik oder Feinsteinzeug verwendet. In puncto Farbe übten sich die Designer in hanseatischer Zurückhaltung: Sanfte Cremetöne bei den Sesseln mit weißem Lederbezug, dunkle Erdtöne und ein warmer Goldton prägen das Erscheinungsbild des Outlets, das in seiner dezenten Eleganz auf die feinen Kreationen von Küchendirektor Alfred Schreiber und Küchenchef Michael Winkle abgestimmt ist. Letzterer ist seit der Neueröffnung im »Calla« tätig und komponiert Gerichte mit fernöstlichem Touch.

»Zeitgeist trifft auf Tradition« heißt es auch im Hotel Gastwerk in Hamburg. Nach dem Umzug des dort angesiedelten Restaurants »DaCaio« ins Schwesterhotel George wurde das Konzept für ein neues gastronomisches Outlet, das »Mangold«, entwickelt. Entworfen wurde es von Armin Fischer und seiner 3meta Design Division Augsburg (*www.3meta.de*).

ANZEIGE