



**Berufskleidung**  
Neue Trends  
Neue Kollektionen  
Hohe Ansprüche



**Top Supply**  
Der Kongress  
für professionelles  
Einkaufsmanagement



**Hoteltest**  
Wechselbad  
der Gefühle im  
Regent Berlin

# Top hôtel

FREIZEIT-VERLAG  
D-86882 LANDSBERG  
WWW.TOPHOTEL.DE

April 2010

DIE FACH-ILLUSTRIERTE FÜR DAS HOTEL-MANAGEMENT **DEUTSCHE AUSGABE**



Restaurant-Ambiente

# Pure Natur



Foto: shutterstock

# Appetit auf Ambiente

## Restaurantkonzepte à la carte

Wenn altes Parkett auf moderne Kunst trifft und Rotbarbe auf Wasabischaum, mündet das im Fall der Kleber Post in Bad Saulgau in »pure Lebensfreude«. Andernorts wird mal Geschichte aufgepeppt, mal kühler Bauhausstil wohnlich interpretiert, mal die Farbe Grün zum kulinarisch-gestalterischen Leitfaden auserkoren – am Markt etablieren sich zunehmend Restaurantkonzepte à la carte

**Hier passt einfach alles** – von der lila-samtenen Sitzbank über die strahlend weißen Tischdecken bis hin zum lässig-edlen Look der Gastgeber. »Pure Lebensfreude« haben sich Christine und Egon-Michael Durach auf die Marketing-Fahne geschrieben und genau das vermitteln sie durch Auftreten, Angebot und Ambiente. Mit Hilfe eines Investors wurde die geschichtsträchtige Kleber Post unlängst auf Vordermann gebracht und im Juli 2009 neu eröffnet. Gestalterisches Motto: Barockes Lebensgefühl trifft auf modernes Design und zeitgenössische Kunst. Das Betreiber-Ehepaar sorgte neben gutem Geschmack und Stilsicherheit auch für gastronomisches Know-how. Egon-Michal Durach, Gastgeber und Küchenchef, hatte das Restau-

rant »Vinum« in Bad Saulgau zum Erfolg geführt und nahm es samt Kochwerkstatt mit in die Kleber Post. Das Feinschmeckerlokal mit dazugehörigem »Gärtle« bildet nun das Herzstück des Vier-Sterne-Hotels. Die Speisekarte spiegelt Durachs Leidenschaft für die mediterrane, asiatische und französische Küche wider und enthält Gerichte wie Zitronengrascappuccino, Saltin Porco und Rotbarbe auf Wasabischaum. Auf regionale und oberschwäbische Küche setzt das angrenzende »Esszimmer«, das zweite Restaurant der Kleber Post. Als Verbindungsglied zwischen beiden Outlets fungiert die »Bar 47« – eine Reminiszenz an die berühmte Literaten-Gruppe 47, die sich neben anderer Kultur- und Politprominenz seinerzeit in der Kleber Post traf.

Restaurants, Lounge und Bar sind in einem offenen Raumkonzept miteinander verbunden; abgegrenzt werden sie lediglich durch den Einrichtungsstil. So präsentiert sich das »Vinum« seinem gastronomischen Anspruch gemäß edel und elegant. Für das rechte Maß an Behaglichkeit sorgen Stühle und Eckbänke mit Polstern aus lila Samt sowie ein offener Kamin, der die Fensterfront unterbricht und durch seine längliche Form zum Blickfang avanciert. Mit Details wie dem großen, in Gold gerahmten Spiegel, die schimmernde Kaminumrandung und Kristalllüster werden Glanzlichter in dem sonst schnörkellosen Raum gesetzt. Ein spannender Kontrast in Form und Farbe zu den opulenten Accessoires sind die in Form und Farbe reduzierten Bildobjekte von Gerold Miller.

Kunstvoll angeordnet sind auch die Flaschen im hinterleuchteten Weinregal, das im »Vinum« – nomen est omen – einen großen Teil der hinteren Wand einnimmt. Gelungen und in ihrer Ausführung einzigartig ist wie im gesamten Hotel die Kombination von Historie und Moderne. So wurde in der Mitte des Raumes ein Teil des alten Parkettbodens verlegt, der anschließend wie ein wertvolles Gemälde von einem Steinboden umrahmt wurde. Nostalgischen Charme verbreitet auch das »Stübchen« in einer Nische des Restaurants. Hier erinnert eine original erhaltene Eckbank an jene Zeit, als sich Literaten und Intellektuelle in der Kleber Post ein Stelldichein gaben.

Das »Esszimmer« setzt sich nicht nur in Hinblick auf die Speisekarte vom »Vinum« ab. Mobiliar aus Nussbaum, Bezüge aus braunem Leder und schwarze Lampenschirme verleihen trotz klarer, moderner Linien und Formen dem Bereich sein wohnliches Flair, das ein wenig an »Essen zu Hause« erinnert. Alles in allem ein in sich stimmiges Gesamtkonzept, das selbst Stammgäste der alten Kleber Post anspricht. Christine Durach: »Das Lob freut uns besonders. Der Mix aus Alt und Neu spricht offenbar alle Altersstufen an.«

## Bauhaus-Stil mit Wohlfühlfaktor

Dass ein modernes Restaurantambiente durchaus behaglich sein kann, wird auch im Leonardo Hotel Righof in Zürich sicht- und spürbar. Das Vier-Sterne-Hotel wurde 1931 im Bauhaus-Stil errichtet und zeichnet sich vor allem durch seine funktionelle Bauweise, klare Linien, intensive Farben und helle Räume aus. Nach einem umfassenden Facelifting unter der Leitung des renommierten Interior Designers Andreas Neudahm Ende vergangenen Jahres präsentiert sich das ehemalige Restaurant »Bauhaus« jetzt unter neuem Namen und mit komplett neuer Optik. Im »Vitruv Restaurant & Bar« wird das Motto der Leonardo Hotels »The Art to Feel at home« durch Designermöbel, Parkettboden, Holzelemente sowie die Kombination von Naturtönen und frischen Farben wie Türkis, Grün und Rot interpretiert. »Ziel war es, dem gradlinigen Bauhaus-Stil durch ein neues, warmes Farb- und Designkonzept mehr Harmonie zu geben«, erklärt Andreas Neudahm.

## Mexikaner ohne Sombrero

Harmonie, eine gute Atmosphäre – das erreichen die Interior Designer heute häufig eher durch Reduktion als durch Opulenz und Schnörkel. Ein Beispiel dafür ist die mexikanische Feinschmecker-

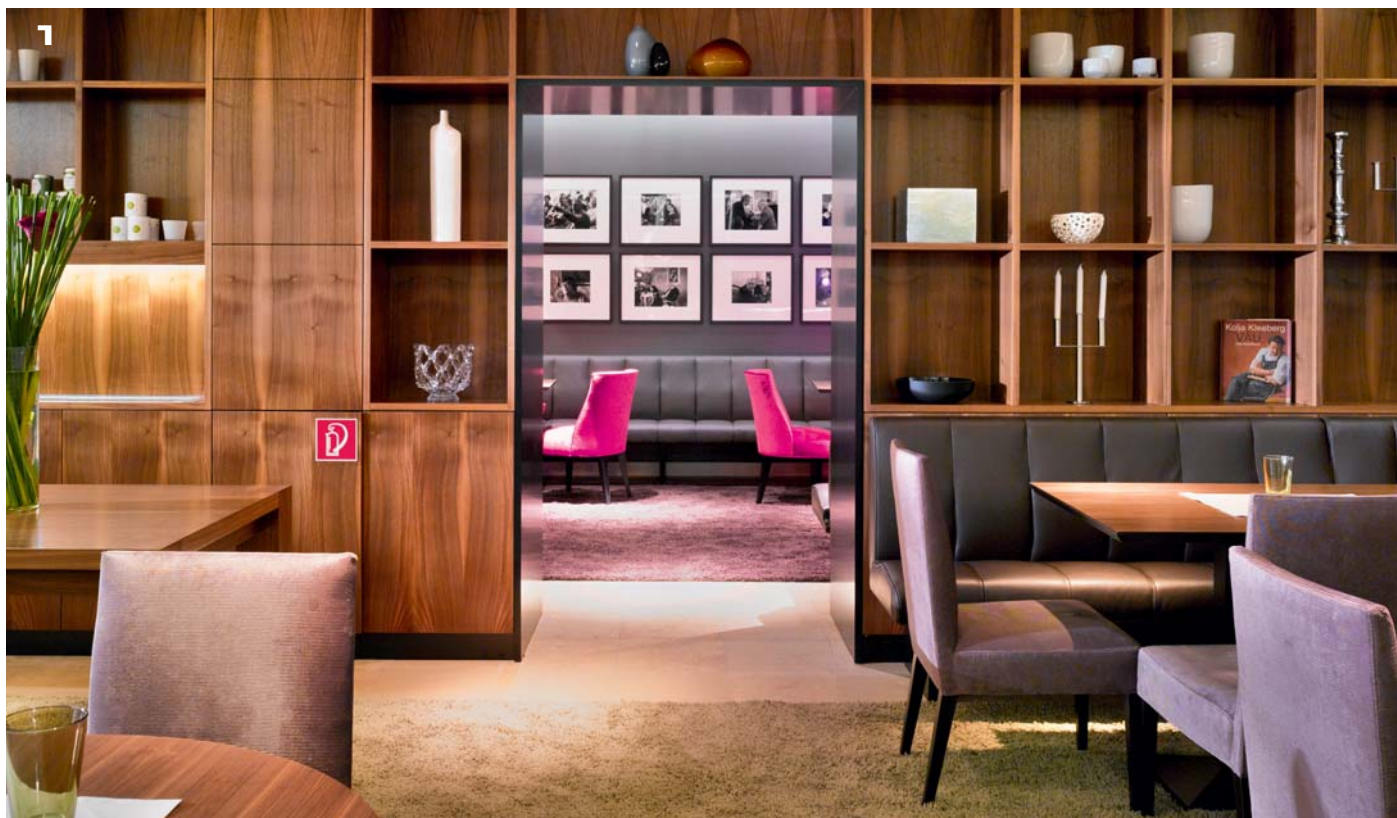


**Das »Vinum« und sein »Stübchen«:** Während im eleganten Hauptrestaurant (Foto oben) vor allem die mit lila Samt bezogenen Stühle als Eyecatcher fungieren, wurde im »Stübchen« der Charme der 60er-Jahre wiederbelebt

Taquería »típica« am Hackeschen Markt in Berlin-Mitte, die im Februar 2010 eröffnet wurde. In moderner Formensprache und bar jeglichen Folklore-Kitschees interpretierte das Planer-Trio klm-Architekten aus Berlin und Leipzig darin den Stil und die Farben Mexikos. Elegant geschwungene weiße Wandverkleidungen, violette Gläser und pinkfarbene Accessoires sind eingebettet in warme Naturtöne. Wandverkleidungen, Deckensegel und Lederpolster leuchten wie die typischen Fassaden mexikanischer Häuser vor sandfarbenen Flächen. Sechs große Schirmleuchten reflektieren goldenes Licht; über den Tischen sind korallenartige Lampenschirme aus Schaumkeramik angebracht. Seidige Vliestapeten zieren eine Wand, auf der gläserne Würfel mit typisch mexikanischen Gewürzen und scharfen Chillies zu sehen sind.

## Frisches Ambiente, frische Speisen

Gekonnt mit Farben und Emotionen spielt auch das Lindner Sport & Aktiv Hotel Kranichhöhe in Much, das mit einem neuen Gastronomiekonzept ins Jahr 2010 startete. Wo sich früher das mediterran ausgerichtete Restaurant »Terracotta« befand, erfrischt jetzt die überwiegend in Grün gehaltene Einrichtung des »Verde« Tagungs- oder Wellnessgäste. Der Restaurantname ist Konzept und prangt entspre-



**1** Das »Esszimmer« der Kleber Post mit Blick in die »Bar 47«  
**2** Ohne jegliche Folklore-Klischees: das mexikanische Restaurant »tipica« in Berlin  
**3** Im Dorint Mannheim setzt man auf italienisches Design und außergewöhnliche Leuchten  
**4** Emotionales Spiel: das »Verde« im Lindner Hotel Kranichhöhe Much  
**5** Bauhaus-orientiert: das »Vitruv« im Leonardo Zürich





chend groß auf der Wand. Mit der Grün-Braun-Kombination der Einrichtung harmonisieren Materialien wie das gemaserte Holz der Einbauten und das Leder der Sitzbänke und Stühle. Auch bei den italienisch angehauchten Gerichten steht die Farbe Grün im Vordergrund, die Frische und Gesundheit symbolisiert. Zu den Offerten gehören ein geschäumtes Süppchen von der Zuckerschote, grüne Tagliarini mit Weißwein-Zitronengras-Sofse oder eine Crème brûlée von grünem Tee und Vanille, sodass auch hier Ambiente und kulinarisches Angebot zu einem Gesamterlebnis verschmelzen.

## Offenheit und Transparenz

Im Dorint Kongresshotel Mannheim ging die Umgestaltung des Restaurants »Rosengarten« mit einer räumlichen Erweiterung einher. Korrespondierend zur Aufstockung des Zimmerkontingents im vergangenen Jahr stehen im Restaurant heute 313 Sitzplätze statt vormals 190 zur Verfügung. Für ein elegantes Erscheinungsbild sorgt italienisches Design, darunter als besonderer Blickfang lange, schmale Lampen, auf denen Foto-Collagen aus der Geschäftswelt zu sehen sind. Die Farbpalette des Interieurs reicht von Graubraun über Violett bis hin zu Lindgrün; die Wände zieren Schwarz-Weiß-Fotografien von

Mannheimer Sehenswürdigkeiten. »Wir haben großen Wert auf die Raumaufteilung gelegt, welche die große Anzahl der Sitzplätze nicht vermuten lässt. So gibt es mehrere abgeschirmte Sitzcken für private Gespräche«, betont Hoteldirektor Amado-Jacques Marin.

Ansonsten dominiert im »Rosengarten« Offenheit und Transparenz: Vom Fine-Dining-Bereich mit 40 Plätzen im ersten Obergeschoss blicken die Gäste ins Restaurant, große Fensterfronten lenken den Blick zudem ins Grüne. Auch die Buffet-Zone wurde vergrößert; Live-Cooking an Wok-Stationen und ein täglich wechselndes Angebot von asiatischen, mexikanischen, indischen und kubanischen Spezialitäten runden das Konzept geschickt ab. Im A-la-carte-Bereich stehen deutsche Spezialitäten sowie internationale Gerichte mit vitalem Charakter zur Auswahl. Regionale und ökologische Produkte werden bevorzugt verwendet werden, darüber hinaus werden hausgebackenes Brot und gesunde Aufstriche zum Essen gereicht. Hoteldirektor Amado-Jacques Marin: »Unsere Gäste sind begeistert von dem neuen gastronomischen Konzept. Und auch die dazu passende moderne und elegante Einrichtung unseres Restaurants »Rosengarten« kommt sehr gut an.«

KIRSTEN POSAUTZ

## Entscheiden Sie sich für Stil und Qualität!

Gäste begeistern ist die Devise der erfolgreichen Gastronomie. Denn bevor der Gaumen genießt, wählt das Auge. Bei VEGA finden Sie *Immer eine Idee mehr* für die kreative Präsentation Ihrer kulinarischen Höhenflüge. Wählen Sie aus unserem umfangreichen Sortiment von traditionellen Klassikern bis zu extravaganter Kollektionen mit spielerischer Kombinationsvielfalt. Inszenieren Sie Ihre Tischgestaltung und entscheiden Sie sich für formschönes Design und individuelle Optik kombiniert mit erstklassiger Gastronomiequalität, langjähriger Nachkaufgarantie und einer Sortimentsfülle, die keine Wünsche offen lässt.

VEGA »Immer eine Idee mehr«.

VEGA Vertrieb von Gastronomiebedarf GmbH  
VEGA-Straße 2 · 86637 Wertingen

Bestellen Sie gratis unseren  
aktuellen Katalog!  
Tel. 0 18 05 / 808-505 (0,14 €/Min.)\*  
www.vega-direct.com

\* Festnetzpreis 0,14 €/Min.,  
höchstens 0,42 €/Min. aus den Mobilfunknetzen