

Die Rolle von Interieur-Design in der Gastronomie

Moderne Gastronomie hat den Anspruch nicht ausschließlich Speisen und Getränke zu verkaufen. Sie will für ihre Gäste einen einmaligen Erlebnisraum schaffen.

Das veränderte Selbstverständnis moderner Gastronomen hat seine Ursache in den gewachsenen Ansprüchen der urbanen Wohlstandsgesellschaft. Im 21. Jahrhundert angekommen, ist nicht mehr alleine die schmackhafte Küche, der tolle Service oder das gemütliche Ambiente entscheidend für den Erfolg. Jeder gastronomische Betrieb ist gefordert immer neue Reizpunkte zu setzen, um damit Gäste für sich zu gewinnen und zu halten. Das Design des Gastraums nimmt in diesem Zusammenhang eine zunehmend gewichtigere Rolle ein.

Früher sagte man schon: „Das Auge isst mit!“ Heute wird mit allen Sinnen genossen, auch beim Essengehen. So ist nicht nur die Optik auf dem Teller, sondern im ganzen Restaurant für den Gast relevant. Das Konzept für einen modernen Gourmet-Tempel, ein hippes Café oder eine angesagte Bar verlangt neben sehr viel Kreativität auch eine bis ins letzte Detail abgestimmte Planungsgenauigkeit. Es wird nichts dem Zufall überlassen. Die Gestaltung der Lokalität bietet dem Gastronomen vielfältige Möglichkeiten, den Gast zu verzaubern, seine Erwartung nach Erlebnisqualität und dem Wunsch nach Identifikation zu entsprechen.

Veränderung der Erwartungshaltung und der Wahrnehmung

Der gesellschaftliche Wandel und die rasante technische Entwicklung in den letzten Jahren haben einige Veränderungen im Konsumverhalten herbeigeführt. Insbesondere das Internet als Plattform der Informationsbeschaffung, aber auch die diversen Bewertungsportale für Gastronomiebetriebe haben einen Einfluss auf die Entscheidung, wohin die Gäste zum Essen, Trinken oder Feiern ausgehen.

Durch die Vielzahl von Informationsquellen ist der Markt zum einen transparenter, aber zum anderen auch beliebiger geworden. Dieser Umstand trifft besonders auf Großstädte und Ballungsgebiete zu. Dort gibt es ein Überangebot an Restaurants, Bars und Cafés. Jeder Gastronom ist gezwungen, sich effektiv zu inszenieren, um überhaupt wahrgenommen zu werden.

Die Besucher eines Restaurants haben ganz unterschiedliche Motive, warum sie sich gerade genau für dieses Lokal entschieden haben. Ein elementarer Aspekt für ihre Wahl ist das Image der Lokalität. Ein Image, das zu ihrem eigenen Lifestyle passen muss! Sie verbinden bewusst oder unbewusst ihre Einstellung und die Gestaltung ihres Lebens mit der Auswahl ihrer persönlichen Hotspots! Die Suche nach dem ultimativen Erlebnisfaktor und ein hohes Maß an Identifikation haben einen beachtlichen Einfluss.

Das Design verleiht der Location Lebensgefühl und Persönlichkeit

Jeder Gastronom, der es schafft, ein Gefühl der Behaglichkeit, des Wohlbefindens, der Begeisterung und der Neugier bei seinen Gästen zu entfachen, lädt zum Verweilen und Wiederkommen ein. Dieser Effekt wird unter anderem durch das Interieur-Design erzielt. Unabhängig von der jeweiligen Stilrichtung sollte das Design schon eine besondere Note, eine eigene Charakteristik aufweisen und kann durchaus widersprüchlich sein.

Ein Beispiel hierfür bietet das Café „Gloriette“ in Wien. Es liegt im Schlossgarten von Schönbrunn. Das Gebäude wurde 1775 erbaut und ist außen wie innen ein Hingucker. Die Säulen, die aufwändigen aber schlicht gehaltenen Wand- und Deckenverzierungen und die riesigen Sprossenfenster verleihen den Räumen etwas Erhabenes. Im Kontrast hierzu steht das moderne und funktionale Interieur. Die Verbindung aus barocken Gebäude und schlichter Einrichtung harmoniert wunderbar.

Einen komplett anderen Ansatz findet sich in der Cafeteria „Supergeil“ in Kopenhagen. Geschwungene Wandverkleidungen aus Fiberglas und futuristisch anmutende Möblierung versetzen den Gast in andere Sphären. Das Motto der Betreiber ist die fortwährende Veränderung. Das flexible Interieur lässt es zu, dem Laden täglich ein neues Erscheinungsbild zu geben. Es ändern sich nicht nur Musik und Menü, sondern auch die Farbe der Einrichtung ist durch aufwändige Lichttechnik jedes Mal anders.

Es muss auch nicht immer ein Gebäude als Location dienen. Mit „Supperclub Cruise“ hat Betreiber Bert van der Leden sein ohnehin ungewöhnliches aber bewährtes Club- und Restaurantkonzept auf einem Schiff implementiert. Es liegt im Hafen von Amsterdam und beherbergt in seinem Bauch zwei exklusiv designte Salons. „La Salle Neige“ ist ein einziges riesiges Bett und ganz in weiß gehalten. Gespeist wird im Liegen, während die Getränke und Speisen durch das Personal über einem Catwalk in die ausgedehnte Kissenlandschaft serviert werden. Die schwarz-verchromte „Le Bar Noir“ mit dem etwas anrühigen Ambiente bietet seinen Gästen kulinarische Kreationen in spielerischer Art und Weise.

All diese Konzepte haben eins gemeinsam, sie sind erfolgreich und überzeugen durch eine Raumarchitektur, die den Besucher beeindruckt, überrascht und verführt.

Außergewöhnliches Design als Gästemagnet

Es gibt Gastronomiekonzepte, bei denen das Design der Location im Vordergrund steht und die Leute nehmen lange Wartezeiten in Kauf, um dort hinein zu kommen. Hohe Preise für Eintritt, Speisen und Getränke werden hier einfach bezahlt, weil das Erlebnis einmal dort gewesen zu sein, alles andere in den Hintergrund drängt.

Ein gutes Beispiel für dieses Phänomen ist die „Absolut Icebar“ im Nordic Sea Hotel in Stockholm. Hier sind nicht nur die Getränke eisgekühlt, sondern die ganze Bar hat permanent minus 5 Grad Celsius. Das komplette Interieur besteht aus klarem Eis. Neben dem Tresen und den Barhockern sind auch die Trinkgefäße aus Eis. Warme

Kleidung kann vor dem Betreten für knapp 20 Euro ausgeliehen werden, damit der eiskalte Drink nicht an den Händen festfriert. Dieser besondere Erlebnisfaktor auch im Hochsommer bei eisiger Kälte etwas trinken gehen zu können und das außergewöhnliche Design hat so überzeugt, dass es mittlerweile Ableger der Icebar in Hamburg und London gibt.

Mit viel Kreativität und Gespür für die Wünsche ihrer Gäste schaffen es Gastronomen auch mit Hilfe ausgefallener Designs zu begeistern. Die Rolle des Interieur-Designs in der Gastronomie wird künftig immer entscheidender für den Erfolg eines Gastronomiebetriebs sein.