

# Betriebe wirkungsvoll in Szene gesetzt

Krisenzeiten bieten immer auch die Chance, **creative Ideen für die Zukunft zu entwickeln** – zum Beispiel über eine inszenierende Raumgestaltung. Denn neben dem freundlichen Service und guten Essen ist das Ambiente ein wichtiger Faktor, ob sich die Gäste in einem Restaurant oder Hotel wohlfühlen.



Die Lounge-Möbel wurden mit echtem Leder bezogen, die Wände mit Jute bespannt und mit mineralischer Farbe gestrichen.

TEXT FABRICE MÜLLER — FOTO DANIEL WINKLER

Manchmal zischt es. Manchmal wird es auch laut, besonders dann, wenn die beiden Kupferkessel mit Malz und Hefe gefüllt werden, um danach den Brauvorgang zu starten. Die grossen Kessel mit einem Fassungsvermögen von gegen zehn Hektoliter sind mit ihrer glänzenden Kupferoberfläche, den Rohren und Ventilen eine Augenweide. Wer das Restaurant Brewhouse Hardwald in Wallisellen ZH betritt, kommt an diesen Kesseln der Bierbrauerei Hardwald nicht vorbei. Sie markieren rechts beim Eingang des im Oktober 2019 eröffneten Restaurants an der Zwirnerei-Strasse 22 Präsenz. Die Lagertanks der Brauerei Hardwald befinden sich ein Stockwerk unterhalb des Restau-

rants. Kein Wunder, ist Bierkultur auch im Restaurant Programm. Es wird von Ladina Wagner als Geschäftsführerin und ihrem Vater Hans-Ueli, Inhaber der Dine & Drink GmbH in Roggwil TG und Berater im Hintergrund, betrieben.

## Zwirnerei und Brauerei als Inspirationsquellen

Das Areal der ehemaligen Zwirnerei Zwicky birgt einiges an Geschichte und Inspiration. Dem war sich David Keist, Inhaber des Maler- und Handwerksbetriebs wrkstadt sowie Dozent am Haus der Farbe in Zürich, schon seit Längerem bewusst. Als es darum ging, für das geplante Restaurant Brewhouse Hard-

wald Gestaltungsideen in die Tat umzusetzen, kam der Handwerker in Spiel. Als Grundlage dafür diente das Designkonzept der Zürcher Innenarchitektin Leslie Nader, Inhaberin von Nader Interior. Sie nutzte das Logo der ehemaligen Zwirnerei, auf dem eine schwarze Katze mit einem roten Faden die Hauptrolle spielte, als Inspiration. Ebenfalls wurde die Bierbrauerei thematisch in das Konzept integriert. Als Wandfarbe entschied sich die Innenarchitektin für ein erdiges Rot. Die Barfront wurde mit Kupfer eingekleidet, um zwischen dem Braukessel und der Bar sichtbare Verwandtschaften aufzuzeigen. Raumteiler aus gewirnten Hanfseilen nehmen wortwörtlich den Faden zur ehemaligen Zwirnerei auf.

## Jute an die Wand

Durch die intensive Auseinandersetzung mit dem Brauvorgang sowie dessen Zutaten entwickelte Nader Interior in enger Zusammenarbeit mit der wrkstadt ein Materialkonzept, das den Brauprozess von den Rohstoffen bis zum fertigen Bier berücksichtigt. So wurden die Wände im Loungebereich mit Jutesäcken – in die man früher den Hopfen abfüllte – überzogen und mit einer Mineralfarbe gestrichen. Das textile Gewebe sorgt für ein ganz besonderes Raumklima, eine gute Akustik sowie eine interessante, borstige Haptik. Ungewöhnliche Wege ging der Gestalter im Handwerk auch bei der Zusammensetzung des Verputzes. Hierzu erstellte er Kalkmörtelmischungen und fügte rezyklierten Treber hinzu. «Treber gibt dem Putz als Pflanzenfaser die nötige innere Festigkeit», erklärt Keist. Auch das Endprodukt der Brauerei, das Bier, kam im Materialkonzept zum Zug: Für die Oberflächengestaltung diverser Tische stellte der Handwerker eine Nussbaumlasur aus Bier her. Die Lasur musste diverse Belastungsproben bestehen und wurde mit einer Lackmischung versiegelt. Die runden Tische wurden mit Leder bezogen – in Anlehnung an die gängige Praxis, die Haut von Kobe-Rindern mit Bier einzureiben.

## Alles rund ums Bier

Nicht nur in der Raumgestaltung, sondern auch bei den Speisen und Getränken dreht sich im Restaurant Brewhouse Hardwald vieles ums Bier. Ladina Wagner zelebriert die Bierkultur

vom Apéro bis zum Dessert. Die bewusst klein gehaltene Speisekarte beinhalten Gerichte, von denen viele mit Bier in Verbindung stehen. So gibt es zum Beispiel Haxen vom Bier- treiber-Edelschwein, passend dazu eine Bierzwiebelsauce und Treberchips. Praktisch alle Speisen stammen aus eigener Produktion – vom Treberbrot, das sich derzeit noch in der Testphase befindet, über das Salatdressing mit Bier bis zu den Chips und Würsten mit Treber. Zu jedem Gang schlägt das Servicepersonal den Gästen das passende Bier der Brauerei Hardwald oder auch von internationalen Brauereien vor. Das Rindsfilet (ab zwei Personen) beispielsweise wird vor den Augen der Gäste am Tisch aufgeschnitten und serviert. Die Suppe mit hausgemachten Ravioli als Beilage wird vor den Gästen aufgegossen.

Die Gastgeber sind mit dem Verlauf ihres Restaurants zufrieden. Bis zur Schliessung des Restaurants wegen der Coronapandemie haben die Umsatzzahlen – so Ladina Wagner – laufend zugenommen. «Wir haben zwar wenig Laufkundschaft, profitieren jedoch von der Mund-zu-Mund-Propaganda. Nun hoffen wir, dass die Gäste vermehrt unsere schöne Terrasse geniessen.» Dort befindet sich ein Container, der während der warmen Jahreszeit in ein Buffet mit Zapfhahn und Kühlschrank umfunktioniert wurde.

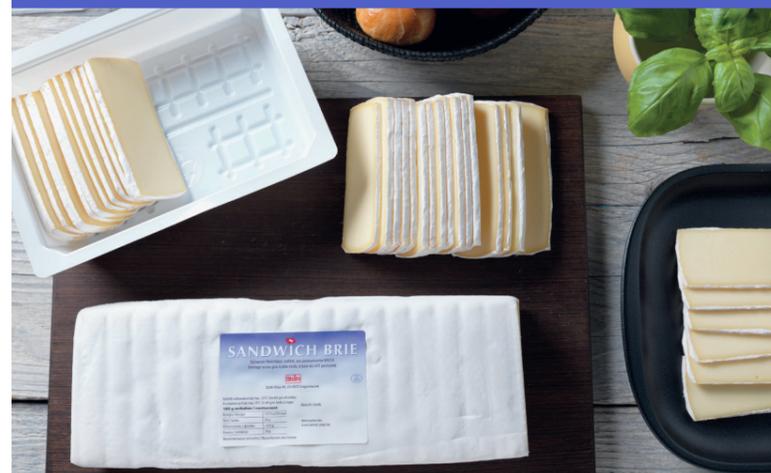
«Farben schaffen Orientierung und Identität.»

## «Der Charakter soll sich fortsetzen»

Die Inszenierung von Gastronomiebereichen beginnt bereits im Aussenbereich, urteilt Markus Muther, Inhaber der Bar-made AG in Willisau, Innenarchitekt für Gastronomie und Hotellerie (Lesen Sie das Interview auf Seite 15). «Der Charakter eines Hauses, das der Gast aussen wahrnimmt, sollte sich im Innern fortsetzen. Denn der Gast betritt das Gebäude mit einer gewissen Erwartungshaltung.» Im Gespräch mit den Kunden respektive Bauherren gelte es, herauszufinden, welche Bedürfnisse die Kunden haben und welches Potenzial das Gebäude bietet. Gerade bei Umbauten seien technische Infrastruktur und Bauvorschriften wichtige Parameter im Planungsprozess, betont Markus Muther. «Wir versuchen bei Umbauten, mit den bestehenden Strukturen und Gegebenheiten zu arbeiten, um den Charakter des Gebäudes nicht komplett zu verändern.» Ziel sei es, ein Konzept zu erarbeiten, das mindestens 15 Jahre lang währt.

ANZEIGE

## Mit SANDWICH BRIE dieses E-Bike von BMC gewinnen!



Hier teilnehmen!

Wert CHF 4'100.–

+ Käse ist unsere Welt.



Teilnahmeschluss ist der 30. Oktober 2020. Der Gewinner wird schriftlich benachrichtigt. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Preis wird nicht bar ausbezahlt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Teilnahme unter [www.strahl.ch/sandwichbrie](http://www.strahl.ch/sandwichbrie)



Ein Blickfang im Restaurant des Hotels Emmental ist das textile Deckenbild mit der Aufschrift «Chäs»; es erinnert an den Übernamen des Restaurants unter den Einheimischen.

hend vorhanden. Es brauchte nur ein paar wenige Elemente, die darauf aufmerksam machten. Diese Gegenstände hat die Gastgeberin Luzia Limacher zusammen mit dem Innenarchitekten Markus Muther ausgewählt. Ein Blickfang ist auch das textile Deckenbild mit der Aufschrift «Chäs»; es erinnert an den Übernamen des Restaurants unter den Einheimischen und dient gleichzeitig dem angenehmen Raumklang.

#### Holz ist Programm

Im Restaurant «Woods» in Schötz LU, das im ehemaligen Gasthaus Kreuz eingerichtet wurde und heute vom Gastgeber Sandro Blättler betrieben wird, ist Holz Programm – vom Baum bis zum fertigen Möbelstück. Das Restaurant mit bürgerlicher Küche sowie Lounge und Bar, verpachtet vom Holzbauberater und Immobilienentwickler Beat Renggli Schötz, treibt es gestalterisch sozusagen bis auf die Baumspitze. In der Lounge ist die Wand mit aufgeschichteten Holzstämmen ein prägendes Gestaltungselement. Passend dazu die organisch geformten Sitzmöbel, wo die Sprache der Holzstämmen auf den runden Tischen wieder aufgenommen wird. Eine Schiebewand aus den 70er-Jahren wurde passend zum Farbkonzept gestrichen; die Innenarchitekten entwickelten eine Grafik, die an einen stilisierten Wald erinnert. Im Restaurant wird die Holzverarbeitung in der Sägerei inszeniert. Die Gäste sitzen an einem langen Tisch aus rohen, lose zusammengehaltenen Brettern. Darüber hängen Blätterleuchten, die von Deckenspots angestrahlt werden und einen Schattenwurf wie im Wald abgeben. An der Bar stehen die Spirituosen in grün beleuchteten Nischen in Flaschenform. «Die aussergewöhnliche Gestaltung hat sicher dazu geführt, dass das Restaurant über die Region hinaus zu einem Magneten geworden ist und viele Gäste anzieht», ist der Eigentümer Beat Renggli überzeugt. «Mit einem altmodischen Konzept hätten wir in der heutigen Zeit keine Berechtigung mehr.»

#### Historische Raumhülle mit modernem Design

Farben spielen zum Beispiel im Hotel Emmental in Thun BE eine wichtige Rolle. Das im Schweizerhaus-Stil erbaute Hotel von 1898 wurde 2017 renoviert. «Wir orientierten uns bei der Farbwahl an den Trends der damaligen Zeit», erklärt Markus Muther von der Barmade AG. Die historische Raumhülle wurde hervorgehoben und mit modernem Design ergänzt. In den Hotelzimmern etwa wurde ein Bad-Kubus eingebaut und in bordeauxroter Farbe gestrichen. Das wohnliche Design greift mit der Glasschiebetür des Bads die historischen Musterelemente der alten Glastüren im Treppenhaus wieder in moderner Form auf. Ansonsten dominieren in den Zimmern zarte Grau- und Beigetöne. Gastronomisch pflegt das Hotel Emmental mit dem Texmex-Restaurant den Spagat zwischen traditioneller Schweizer Küche über Mittag sowie texanischen und mexikanischen Speisen am Abend. Der gewünschte Western-Look war mit der historische Raumhülle bereits weitge-



In der Lounge des Restaurants «Woods» ist die Wand mit aufgeschichteten Holzstämmen ein prägendes Gestaltungselement.

## «Nur auf das Gastronomiekonzept zu setzen, ist nicht der richtige Weg.»

Innenarchitekt Markus Muther, Inhaber der Barmade AG in Willisau, über Architektur in Gastronomie und Hotellerie

Interview Fabrice Müller

**Markus Muther, auf welche Faktoren gilt es bei der Raumgestaltung in Gastronomiebetrieben besonders zu achten?**

**MARKUS MUTHER:** Noch entscheidender als das gastronomische Konzept ist das Gebäude und dessen Lage. Man darf nie vergessen, in was für einem Gebäude man sich befindet. Leider wird gerade in der Raumgestaltung oft übertrieben und mit zu vielen Klischees gearbeitet. Wesentlich für das Wohlbefinden im Gastraum ist die Akustik. Wenn man sich im Restaurant nicht richtig unterhalten kann, weil es zu laut ist, erfüllt der Raum seinen Zweck nicht. Zudem muss man auf die verschiedenen Bau- und Brandschutzvorschriften Rücksicht nehmen.

**Wie inszeniert man Räume und findet dazu das passende Thema für ein Restaurant oder Hotel?**

Die Inszenierung über ein Thema sorgt für einen roten Faden in der Raumgestaltung. Dadurch wirkt der Betrieb

glaubwürdig und authentisch. Anstatt andere Konzepte zu kopieren, plädieren wir dafür, selbstbewusst aufzutreten und eigene Merkmale und Akzente zu setzen, die zum Konzept und zum Gebäude passen. Als Inspiration dienen das Gebäude, seine Eigenheiten und Geschichte. Allein auf das Gastronomiekonzept zu setzen, ist meiner Ansicht nach nicht der richtige Weg. Speisen und Spezialitäten können wechseln, das Gebäude bleibt.

**Mit welchen Kosten muss bei Neu- oder Umgestaltungen gerechnet werden?**

Ohne strukturelle Veränderungen belaufen sich die Kosten meist zwischen 300 000 und 500 000 Franken. Braucht es zusätzliche strukturelle Veränderun-



Markus Muther: «Wir beobachten einen Trend hin zu kleineren, intimen Räumen – auch in Restaurants.»

gen wie Küchenumbauten, eine gewerbliche Kälte oder Lüftung, muss man mit bis zu 1,5 Millionen Franken rechnen. Bei einem Neubau liegen die Kosten ab Rohbau etwa bei 1,2 Millionen Franken. Vor allem die strengen Auflagen für Brandschutz und Lüftung in der Gastronomie sind grosse Kostentreiber.

**Oft sind die Budgets für Umbauten in der Gastronomie nicht allzu gross, oder die räumlichen Gegebenheiten eher klein. Was lässt sich in solchen Fällen machen?**

In beiden Fällen ist eine Raumin szenierung möglich. Wichtig ist, dass ein gewähltes Thema in allen Räumen gestalterisch umgesetzt wird. Störende Elemente wie unschöne technische Geräte oder zu viel Schnickschnack gehören entfernt. Oft passt das vorhandene Mobiliar nicht mehr zum neuen Gestaltungskonzept. Und die Beleuchtung unterstützt die gewünschte Raumwirkung nicht mehr. Wenn das Budget knapp ist, würde ich auf grosse bauliche Veränderungen wie das Herausbrechen von Wänden verzichten. Während noch vor wenigen Jahren grosszügige Räume gefragt waren, beobachten wir heute einen Trend hin zu kleineren, intimen Räumen – auch in Restaurants. Wir arbeiten gerne mit Farben; sie belasten das Budget weniger und haben eine grosse Wirkung auf die Raumstimmung. Für Gastronomie Räume würden wir allerdings keine schrillen Farben, sondern eher ruhige Töne wählen. Mit Textilien und passender Grafik kann man farbliche Akzente setzen. [www.barmade.ch](http://www.barmade.ch)

#### ★ Holz, Tapeten, Farben

Die Materialwahl beeinflusst das Raumambiente entscheidend. Derzeit immer noch stark im Trend sind – so der Willisauer Innenarchitekt Markus Muther – Lösungen aus Holz, sei es zum Beispiel als Bodenbelag, für die Wandgestaltung oder Möbliering. Die Eiche schwingt gerade als Parkett schon seit mehreren Jahren oben aus. Beliebt sind auch Parkettböden aus Altholz. Die gelebte Optik, gezeichnet von Wind und Wetter, sorgt für einen ursprünglichen und individuellen Charme. Rezykliertes Altholz kommt zum Beispiel auch bei Möbeln zum Einsatz – zum Teil als Kontrast zu einer modernen Innenarchitektur.

#### ★ Individualität durch Fototapeten

Für die Inszenierung eines Themas im Raum sind Fototapeten ein beliebtes Gestaltungsmittel. Individuell ausgewählte Bilder unterstreichen die Einzigartigkeit des Lokals, erzählen Geschichten über einen Ort und lassen die Räume oft grösser erscheinen. Dank neuer Digitaldruckverfahren können ebenso Stein, Holz, Glas, Textilien oder Keramik bedruckt werden. Die Haas Werbemanufaktur in Eggerstanden AI bietet neu die Möglichkeit, 3D-Tapeten mit verschiedensten Motiven zu bedrucken. Das 3D-Druckverfahren erlaubt eine Relieffhöhe von bis zu einem Millimeter.

#### ★ Aber bitte mit Farbe

Farben prägen einen Raum massgeblich. Seit ein paar Jahren werden die Räume vermehrt gesamthaft in eine Farbhülle getaucht, stellt Stefanie Wettstein, Leiterin Haus der Farbe in Zürich, fest. «Mit Möbeln und Textilien setzen die Gestalter zusätzliche Farbakzente.» Ein Restaurant dürfe mit seiner Farbgestaltung auch mal überstimulieren, ja sogar befremden. Farben schaffen zudem Orientierung und Identität. Das Spektrum der Materialien sei wieder breiter geworden und beschränkt sich nicht nur auf klassische Anstrichfarben: «Man kann zum Beispiel mit Lehm arbeiten und die Farbe damit als durchgefärbte Schicht auftragen.»