



Grüne Oasen...

... im Großstadt-Dschungel!

Dass ein lauschiges Blätterdach nicht immer 'echt Natur' sein muss, um grünes Wohlgefühl zu wecken – davon konnten sich Besucher der Sonderschau Freiluftgastronomie der Zukunft auf der diesjährigen Münchener Hoga anschaulich überzeugen. Ausgestellt waren acht Modellstücke des gleichnamigen Wettbewerbs, den die Fachzeitschrift Gastronomie-Report, München, in Kooperation mit der Fachakademie für Holzgestaltung in Garmisch-Partenkirchen anlässlich der Gastro-Fachmesse durchgeführt hatte. Was die Teilnehmer, allesamt Schreinermeister, an kreativen Ideen aufboten, sprengte die kühnsten Erwartungen der Initiatoren und stellte die Fachjury, darunter Jürgen Straßer, Präsident des Leaders Club Deutschland, buchstäblich vor die Qual der Wahl. Am Ende siegte das Konzept namens Blattwerk (Stefan Lehmann) – überdimensionale künstliche Blätter beschirmen hier die Gäste. Den zweiten Platz errang das Modell



Food Dome (Markus Öttl) – der Entwurf zeigt, wie moderne Outdoor-Topgastronomie auf mehreren Etagen in Szene gesetzt werden kann. Die Glasfassade der an ein überdimensionales Schüttelhäuschen erinnernden Konstruktion kann je nach Wetterlage geöffnet oder geschlossen werden. Platz drei eroberte der kühne, futuristische Entwurf Off Road (Joshua Kellner) – ein visionärer Ansatz zur Flächenoptimierung, wie geschaffen für Mega-Agglomerationen, etwa in den großen Ballungsräumen Asiens: ein Ellipsoid, der angedockt an einen Sky-Scratcher hoch über den Verkehrsadern schwebt.

Spannende Details boten auch die übrigen Wettbewerbs-Modelle – summa summarum ein visionärer Ideenpool für das Gastgewerbe, zog Gastronomie-Report-Macher Willy Faber, Initiator des Wettbewerbs, für den der Leaders Club das Patronat übernommen hat, begeistert Bilanz. www.restaurant-der-zukunft.de