



'From Dusk Till Dawn', so der Titel des Siegerkonzepts beim Hoga-Wettbewerb 'Das Restaurant der Zukunft', betreut von der Akademie der Künste, München. Die Studentin Stefa-

nie Rack sieht flexible Raumnutzung rund um die Uhr – tagsüber schicke Boutique, abends Szenelokal. Auf den 2. Platz landeten gleich drei visionäre Entwürfe (Orbit/27,5° Wohlfühltemperatur/Felderwirtschaft). Wichtiges Merkmal des Wettbewerbs war, dass es für die Teilnehmer keine Einschränkungen gab. Es ging nicht darum, simpel übertragbare Konzepte vorzustellen. Stattdessen Denkanstöße für die Macher der Branche. Alle Ergebnisse sind in einem Booklet dokumentiert (20 €). [www.gastronomie-report.de/booklet.htm](http://www.gastronomie-report.de/booklet.htm)