

## Restaurant der Zukunft

# Freiheit für neue Ideen und Konzepte

Mit einem Wettbewerb zum Restaurant der Zukunft machte die Akademie der Bildenden Künste in München bei der HOGA München 2004 auf sich aufmerksam.



Ein Tag-Nacht-Konzept für Boutique und Bar gewann den Wettbewerb „Restaurant der Zukunft“. Foto: Türk

**T**agsüber chic Boutique, abends Szenelokal – flexible Raumnutzung rund um die Uhr: Mit dem visionären, multifunktionalen Konzept „From Dusk till Dawn“ hat die Studentin Stefa-

nie Rack den Ideen-Wettbewerb „Das Restaurant der Zukunft“ gewonnen. Münchens Oberbürgermeister Christian Ude zeichnete die Sieger dieses visionären, in Europa bislang einzigartigen Wettbewerbes aus, der von der Akademie der Bildenden Künste in München, Lehrstuhl für Raumgestaltung, betreut und vom Gastronomie Report initiiert wurde. Auf dem zweiten Platz landete ein Trio von visionären Lokal-Entwürfen: „Orbit“ von Julia Schiffner, „Felderwirtschaft“ von Sandra Lutz und „27,5° Wohlfühltemperatur“ von Laura Brotherus. Wie stellen sich junge Leute die Lokale von morgen vor? Was fehlt ihnen bislang im gastronomischen Angebot? Wie können Gastro-Profis herausfinden, wie die wichtigste, ausgefreudigste Zielgruppe der 19- bis 30-Jährigen ticken? Um diese Fragen drehte sich der Wettbewerb, für den die Studenten beeindruckende Konzepte vorlegten. Dass gleich drei Ideen auf dem zweiten Platz landeten, zeigt, wie schwer sich die hochkarätig besetzte Jury

mit ihrer Entscheidung tat. Beim Siegerkonzept der jungen Innenarchitektin Stefanie Rack überzeugte die Experten – darunter die Erfolgsgastronomen Thomas Hirschberger (Sausalitos) und Andreas Pflaum (Pflaum's Posthotel Pegnitz), Dietrich Sailer und Josef Schumacher vom Hofbräuhaus Traunstein und das Züricher Architektenpaar Carmen und Urs Greutmann – neben dem kühnen, multiplen Entwurf mit einer Kombination aus Boutique (tagsüber) und Bar (abends und nachts) nicht zuletzt die durchdachte, praxisnahe Umsetzung. So wird beispielsweise die Garderobe einfach abends an Stangen an die Decke gezogen und bildet so gleich wieder ein ungewöhnliches Deko-Element für die Szenebar.

Ein wichtiges Merkmal des Wettbewerbes war, dass den teilnehmenden Studenten keinerlei Einschränkungen (etwa in Bezug auf Materialien, Größe, Budget für die Umsetzung, etc.) mit auf den Weg gegeben wurden. „Wir wollten das kreative Potenzial und die unverbrauchten Ideen junger Menschen zum Zug kommen lassen“, so Professor Manfred Kovatsch von der Akademie der Bildenden Künste. „Es geht nicht darum, fix und fertige Konzepte vorzulegen, die 1:1 in den Gastro-Alltag übernommen werden können. Unser Ziel ist, dem deutschen Gastgewerbe Denkanstöße zu liefern für die Gastronomie von morgen.“

Unter diesem Aspekt sieht auch die Vorsitzende der Fachgruppe Gastronomie Monika Poschenrieder den Wettbewerb. „Die Vorschläge sollten durchaus provokant sein und vor allem zum Nachdenken anregen.“

Die Konzepte seien sicherlich zunächst in Großstädten umsetzbar, jedoch könne jeder für sich etwas herausholen. „Wir müssen bereit sein, alles in Frage zu stellen und neue Wege zu gehen“, so Poschenrieder. Veränderung bedeute dabei sicherlich auch Risiko, aber: „Das muss man eingehen, um Erfolg zu haben.“

## Anzeige

Alles, was Sie für die perfekte Gastronomieküche brauchen:

- Komplett Küchen-einrichtungen
- Edelstahlmöbel
- Büfett-Service-Geräte
- Koch-, Brat- und Backgeräte
- Kühlschränke und Kühlmöbel
- Theken- und Schankanlagen
- Kühl- und Tiefkühlzellen

Hervorragende Qualität  
zu vernünftigen Preisen!

Gebrauchgeräte Börse

Kälte - Großküchen - Technik

**MATTHES**

Hof/S. - Fabrikzeile 35  
Direkte Beratung 09281/8330340  
Telefon 09281/40400 - Fax 40428  
www.matthes.net - Email: matthes@matthes.net