

Wie sieht das Restaurant der Zukunft aus?

München ist, wenn es um Gastronomie geht, spannend wie kaum eine andere Stadt. Das sagt Willy Faber vom Gastronomie-Report. In einem Wettbewerb sammelte er Ideen, wie das Restaurant der Zukunft aussieht

Wie kann man sich das Restaurant der Zukunft vorstellen? Genau diese Frage hatte sich Willy Faber, Herausgeber der Zeitschrift „Gastronomie Report“, gestellt und den in seiner Art ersten europaweiten Wettbewerb ins Leben gerufen, der genau auf diese Frage eine Antwort finden sollte. Studenten der Akademie der Bildenden Künste haben Ergebnisse geliefert, die weit mehr als überzeugten. Vor allem eines hatten die Gewinner gemeinsam: das Experimentieren mit Licht. Und genau das, davon ist Willy Faber überzeugt, wird in Restaurants eine immer größere Rolle spielen. „Licht ist ein entscheidender Wohlfühlfaktor.“ Es geht dabei nicht mehr nur um den funktionalen Charakter des Designs. Gelbe, blaue

oder orange Farbgebung? Das hängt davon ab, ob man sich angeregt unterhalten oder einfach in wohliger Ambiente speisen will – Stimmungen werden mit Licht erzeugt oder können auch selbst gesteuert werden.

Ein Aspekt, der für Willy Faber ebenfalls mit an erster Stelle steht, ist der Service. „Der gehört zu den so genannten soft factors. Der Gast soll sich geborgen fühlen“. Qualität und Dienstleistung sind unabdingbar. „Gute Ware gegen gutes Geld.“

Stichwort Erlebnisgastronomie: Der Gast will, laut Willy Faber, gar nicht so sehr unterhalten werden. Für die meisten ist es Erlebnis genug, sich mit Freunden zu treffen, gemeinsam ein gutes Essen zu genießen und sich zu unterhal-

ten. Letzten Winter gab es in München eine regelrechte Dinner Show-Schwemme. „Das Einzige, was sich in München etabliert hat, ist Eckard Witzigmanns Palazzo und die Dinner Show vom Wintertollwood.“

München ist übrigens, was den Terminus „Restaurant der Zukunft“ angeht, laut Faber in Deutschland relativ weit vorne. „München ist hip, organisch und spannend. Wo anders, auf dem Land etwa, würde so mancher Laden gar nicht funktionieren“. Münchner Restaurants, die solchen Anforderungen schon recht nahe kommen und mit interessanten Lichtkonzepten arbeiten, sind etwa das Noodle'z oder Barysphär.

DENISE LAPÖCK



„From Dusk Till Dawn“ von Stefanie Rack: Kombination aus Boutique und Restaurant. Zur Essenszeit werden die Kleider an Seilen unter die Decke gezogen

„Orbit“ von Julia Schiffner: Gäste können sich in Kapseln zurückziehen, die über den 18 Meter hohen Gastraum verteilt sind. Licht und Musik lassen sich individuell einstellen

„27,5 Grad Wohlfühltemperatur“ von Laura Brötherus: Duschen, saunen, entspannen, essen – alles in einem