



So könnte das Restaurant der Zukunft aussehen: Im „Orbit“ von Julia Schiffner kann man abtanzen oder sich in kokonförmige Separees zurückziehen.

Foto: fkn

# Nackt-Essen und Kuschel-Kokons

## Restaurants der Zukunft – Studenten entwickeln witzige Modelle

VON SONJA GIBIS

Sind die Apostel beim letzten Abendmahl gelegen oder gesessen? Wen kümmert's, könnte man raunzen und sich auf den wackeligen Barhocker in der Eckkneipe hieven. Elf Studenten der Akademie der Bildenden Künste zeigen dagegen Interesse für die apostolischen Essgewohnheiten. Bei ihrer Suche nach dem Restaurant der Zukunft durchforschten sie zusammen mit Architektur-Professor Manfred Kovatsch zuerst die Esskultur vergangener Zeiten.

Alte Zöpfe oder wackelige Barhocker sucht man bei den elf Ess-Tempeln vergänglich.

Gezeigt werden die Modelle auf der Messe für Hotellerie und Gaststätten (Hoga). Wie Insekten-Kokons hängen da schimmernde Kapseln an einer Rampe, die sich elliptisch in 18 Meter Höhe schlingt. Die Kapseln sind moderne Separees, in die sich Besucher zum Essen oder Plaudern zurückziehen können. „Innen kann man Licht und Musik selbst bestimmen“, erklärt Julia Schiffner ihren Entwurf „Orbit“. Wie das Essen in die Kokonskommensoll, darüber hat sie sich aber keine Gedanken gemacht.

„Es geht hier nicht um Modelle, die sich eins zu eins umsetzen lassen“, sagt Willy Fa-

ber, Herausgeber des Gastronomie-Reports. Der Initiator des Wettbewerbs schwärmt von der Kreativität der Studenten. „Einfach Wahnsinn“, sagt er und preist den enormen Nutzen der jungen Ideen für die Gastronomen an. „Hier erfährt man, wie junge Leute wirklich ticken.“

Bei der Hoga-Ausstellung erfahren Gäste, was sich die Jugend gastronomisch wünscht. Nackt-Essen ist zum Beispiel in der Wohlfühl-Landschaft aus Sauna und Restaurant von Laura Brotherus der Hit. Seinem zukünftigen Essen beim Wachsen zusehen – in Sandra Lutz' „Felderwirtschaft“ kein Problem. In riesi-

gen Glaszylindern wachsen je nach Jahreszeit verschiedene Gemüse und Blumen.

Nach Apostel-Sitte zu Tische liegen kann man indessen bei Tina Mülbüsch. Ihr Entwurf „Food for the mind“ ist ein Nahrungsort für Körper, Geist und Seele. Aus Quadern entsteht eine Landschaft zum Liegen und Sitzen. Von Wänden und Decke wachsen Plasmabildschirme und Flächen für Lichttherapie. Doch der Komfort verdeckt einen sinnlichen Mangel. Denn das Restaurant befindet sich in einer Zukunft, in der, so die junge Schöpferin, Nahrungsaufnahme nur mehr ein notwendiger Prozess ist.

An allen Messetagen (25.-28. April) ist von 11 bis 14 Uhr die „Topfigucker Kochshow“ des BR zu Gast. Christian Staber, Europameister im Eisschnitzen, präsentiert „Eiskalte Kunst“. Urs Regli, der „Michelangelo“ des Marzipan, modelliert Dessert-Skulpturen. In der Piano-Bar des „Gläsernen Hotels“ hält der singende Barkeeper eine „Song-Karte“ mit 150 Liedern zur Auswahl. Die Türen der Messe stehen auch Hobbyköchen offen. Info-Telefon während der Messe: 01805/86 07 00 460