

Wie sieht das Restaurant der Zukunft aus?

## Aus Boutique wird Szenelokal

**Das Restaurant der Zukunft wird zum einen viel Öffentlichkeit präsentieren, auf der anderen Seite gleichzeitig mit Rückzugsmöglichkeiten aufwarten. Das Rauchen wird ab Sommer in den Gaststätten und Restaurants kein Thema mehr sein.**

Dies behauptet Willy Faber, der Herausgeber des Gastronomie-Reports. Seine Ergebnisse bezieht Faber aus einem Wettbewerb von elf Architektur-Studenten, die zusammen mit den Schülern der Hotelfachschulen Bad Wörishofen und Pegnitz die praxisnahe Umsetzung von visionären Konzepten ausführten. Und das Ergebnis war erstaunlich und revolutionierend zugleich.

Eines der Siegerkonzepte sieht ein ebenerdiges Restaurant vor, über dem in Serpentinaform kokonartige Kapseln schweben, in denen jeweils fünf Personen Platz finden. Durch Lichteffekte wird der Eindruck des Schwebens erweckt. „Orbit“ nennt sich dieses

Konzept von Julia Schiffner, das einen zweiten Platz belegte und für das sich Investoren interessieren.

Umsätze rund um die Uhr, heißt das Siegerkonzept von Steffi Rack, das den ersten Platz zuerkannt bekam. „Tagsüber eine Boutique, abends ein Szenelokal, ermöglicht die flexible Raumnutzung. Die Kleidung der Boutique wird nach Geschäftsschluss einfach an Stangen in die Höhe gezogen und wirkt somit als Interieur eines Szenelokals. Mit entsprechenden Lichteffekten können die Kleider als Dekoelement eingesetzt werden. Die Bestuhlung bleibt als praxisnahes Element tagsüber in der Boutique. Anfangsgespräche mit einem Investor aus dem Raum Hamburg sind angelaufen“, berichtet Faber.

Einen weiteren zweiten Preis bekam die „Felderwirtschaft“ von Sandra Lutz. Hier blühen in mehreren einzeln stehenden, größeren Glas-Zylindern in einem Gaststättenraum Blumen und Pflanzen. Das Tageslicht wird

durch eine Öffnung in der Decke eingefangen. Rund um die Glas-Zylinder sind die Tisch- und Stühle für Zweiergruppen und für Familien. Der Clou: Bei schönem Wetter können die Glas-Zylinder hochgezogen werden, so dass Essplätze im Grünen entstehen.

**Rauchen ohne Rauch ist das Konzept der Zukunft**

Doch wie steht es mit dem Rauchen in deutschen Gaststätten und Restaurants nach dem italienischen Rauchverbot? Willy Faber: „Der Zukunft gehört das Rauchen ohne Rauch. Die Lösung ist das Schweizer Fabrikat „Nic-Stick“, das in wenigen Wochen auf den Markt kommt. In der Zigarette ist Nikotin, das jedoch nicht durch Verbrennen freigesetzt wird. Dadurch ist diese Zigarette auch nicht mehr krebserregend und kann ebenso im Kino wie im Flugzeug benutzt werden. Der lästige Zigaretten-Rauch-Gestank bleibt weg.“ *nic*



Willy Faber erläutert die „Felderwirtschaft“ von Sandra Lutz, die Pflanzen in Glas-Zylindern wachsen lässt und darum Tische und Stühle gruppiert. Foto: Hafenrichter