

FREILUFTGASTRONOMIE VON MORGEN UND ÜBERMORGEN....

So könnten die Biergärten, Terrassen und Outdoorflächen von morgen und übermorgen aussehen!

Inspiziert von der Natur, wo Blätter vor Kälte, Wind und Nässe schützen und Schatten spenden. Die Gäste werden im **BLATTWERK** durch überdimensionale künstliche Blätter beschirmt.



Konzept BLATTWERK, Stefan Lehmann



Konzept FOOD DOME,
Markus Othl

Mit der Vision **„FOOD DOME“** kann moderne Outdoor-Topgastonomie über mehrere Etagen in Szene gesetzt werden. Je nach Wetterlage lässt sich die Glasfassade des Gourmet-Tempels öffnen und schließen.

Oder mit einem kühnen, futuristischen Entwurf Namens **„OFFROAD“** eine visionäre Antwort auf



Konzept OFFROAD, Joshua Keilner

die horrenden Bodenpreise und den Platzmangel in Ballungsräumen, Freiluft-Gastonomie im „Ellipsold“ hoch über den Verkehrsadern!

Wie könnte die Freiluftgastonomie von morgen aussehen? Um diese Frage dreht sich der weltweit einzigartige Wettbewerb „Freiluftgastonomie der Zukunft“, den die Fachzeitschrift Gastronomie-Report durchführte. Dieser visionäre Wettbewerb wurde ganz bewusst mit „Branchenfremden“, den Studenten einer Fachakademie für Holzgestaltung, umgesetzt. Die Ergebnisse sollen dem Gastgewerbe von heute branchenübergreifend wichtige Impulse von außen liefern.

Gewonnen hat übrigens die Grüne Oase im Großstadtschungel mit dem Modell **„BLATTWERK“** von Stefan Lehmann.

Ein Booklet zu diesem Wettbewerb ist zum Preis von 25,- Euro (inkl. Versandkosten) erhältlich. Einfach eine E-Mail mit deinem Namen und deiner Anschrift an booklet@sausaltosmag.de



>> DIE ZUKUNFT DER FREILUFTGASTRONOMIE <<

Konzept FOOD DOME,
Markus Othl