

Grüne Oase im Großstadtdschungel

HOGA-Wettbewerb der Fachzeitschrift Gastronomie-Report

Ein multifunktionaler Biergarten unter großen, transparenten Blättern – mit dem Konzept „BLATTWERK“ hat der Student Stefan Lehmann den Wettbewerb „Freiluftgastronomie der Zukunft“ gewonnen.

Zur Eröffnung der Gastro-Fachmesse HOGA München zeichneten der bayerische Wirtschaftsminister Erwin Huber und die Staatssekretärin im Bundeswirtschaftsministerium, Dagmar Wöhrl, die Sieger dieses visionären Wettbewerbs aus, der von der Fachzeitschrift Gastronomie-Report initiiert und von der Fachakademie für Holzgestaltung in Garmisch-Partenkirchen umgesetzt worden ist. Auf den folgenden Plätzen landeten die Konzepte „FOOD DOME“ und „OFF ROAD“.

Die Freiluftgastronomie ist zu einem boomenden Zweig des Gastgewerbes geworden, der jährlich in Deutschland rund vier Milliarden Euro Umsatz generiert, 50.000 zusätzliche befristete Arbeitsplätze schafft und je nach Witterung auf bis zu 200.000 Aushilfskräfte zurückgreift.

Wie könnte die Freiluftgastronomie von morgen aussehen? Um diese Frage drehte sich der weltweit einzigartige Wettbewerb „Freiluftgastronomie der Zukunft“, den die Fachzeitschrift Gastronomie-Report anlässlich der HOGA München durchgeführt hat. „Wir haben auf das kreative Potential und die unverbrauchten Ideen der Jugend gesetzt“, so Willy Faber, Herausgeber des Gastronomie-Report, über die Intension des visionären Wettbewerbs, der ganz bewusst mit „Branchenfremden“, den Studenten der Fachakademie für Holzgestaltung, umgesetzt worden ist. Die Ergebnisse sollen dem Gastgewerbe branchenübergreifend wichtige Impulse von außen liefern – überall dort, wo Umsätze im Freien gemacht werden!

Was von den Teilnehmern, allesamt fertige Schreinermeister, an Visionen und Ideen entwickelt worden ist, hat alle Erwartungen übertroffen. Der hochkarätig besetzten Jury (mit Vertretern aus Gastronomie & Hotellerie, Brauwirtschaft, Wissenschaft und Medien) fiel es äußerst schwer, aus den acht innovativen Modellen drei Gewinner zu ermitteln.

Beim Siegerkonzept überzeugte Gastro-Profis wie Leaders Club-Präsident Jürgen Strasser vor al-

lem, wie der Student Stefan Lehmann Inspirationen aus der Natur in sein attraktives Modell einfließen ließ. Wie in der Natur, wo Blätter vor Kälte, Wind und Nässe schützen und Schatten spenden, so werden die Gäste im „BLATTWERK“ durch überdimensionale künstliche Blätter beschirmt. – Im FOOD DOME, mit dem Markus Öttl den zweiten Platz belegte, kann moderne Outdoor-Topgastonomie über mehrere Etagen in Szene gesetzt werden. Je nach Wetterlage lässt sich die Glasfassade des Gourmettempels öffnen und schließen.

Auf den dritten Platz kam Joshua Kellner mit seinem kühnen, futuristischen Entwurf OFF ROAD, der eine visionäre Antwort auf die horrenden Bodenpreise und den Platzmangel in Ballungsräumen bietet: Freiluft-Gastronomie im „Ellipsoid“ hoch über den Verkehrsadern! Besonders angetan war die Fachjury von der universellen Anwendbarkeit dieses Konzepts, das wie geschaffen scheint für die Freiluftgastronomie in den Mega-Metropolen Asiens.

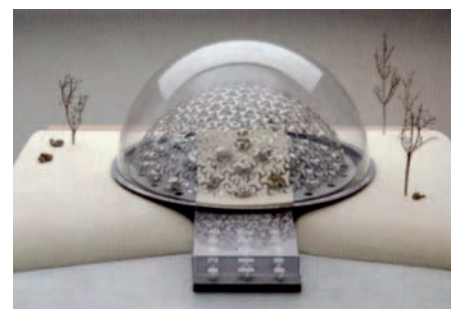
Aber auch die übrigen Konzepte des Wettbewerbs „Freiluftgastronomie der Zukunft“ brillieren mit innovativen Ideen. So kann beispielsweise der multifunktionelle Schirm „SOLAR-ROOF“ seine drei Flügel um 15° drehen und rotieren lassen. Durch die Rotation wird ein Sog erzeugt, der die Gäste, die unter dem Schirm sitzen, mit einem kühlen Luftstrom erfrischt. An kalten Tagen wiederum kann die Energie, die durch Photovoltaikflächen an der Oberseite der Flügel erzeugt wird, zur Bodenheizung genutzt werden. Beim Konzept „SLIP SLIDING AWAY“ ist dagegen der problemlose Transport des Biergartens der große Clou. – Detaillierte Beschreibungen aller Modelle enthält das Booklet „Freiluftgastronomie der Zukunft“, das gegen eine Schutzgebühr von 35 Euro bestellt werden kann unter: www.restaurant-der-zukunft.de

Unterm Strich haben die acht Modelle des Wettbewerbs einen visionären Ideenpool geboten, aus dem sich das Gastgewerbe bedienen kann. „Es ging uns nicht darum, fix und fertige Konzepte vorzulegen, die 1:1 in den Gastro-Alltag übernommen werden können“, so Willy Faber und Schulleiter Alexander Wanisch übereinstimmend. „Unser Ziel ist, dem Gastgewerbe Denkanstöße zu liefern für die Gastronomie von morgen und übermorgen.“ Vor Ländergrenzen machen die visionären Konzepte natürlich nicht Halt. Die internationale Dimension des Wettbewerbs „Freiluftgastronomie der Zukunft“ wird bereits durch das Engagement des Leaders Club deutlich. Die Vereinigung der

Trend- und Szenegastronomen, die europaweit expandiert und ein Netzwerk über den Kontinent gezogen hat, hat das Patronat für den Wettbewerb übernommen.



AUTUMN LEAVES von Stefan Lehmann (1. Preis)



FOOD DOME von Markus Öttl (2. Preis)



OFF ROAD von Joshua Kellner (3. Preis)



SLIP SLIDING AWAY von Nadine Schüller