

# Die schönsten Restaurants Hotels & Bars

CALLWEY

CARSTEN WIEWIORRA — CORNELIA HELLSTERN  
DEUTSCHER HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND (HRSG.)



004 EINLEITUNG  
CARSTEN WIEWIORRA

010 DIE JURY

012 UNSERE PARTNER

1. Preis

018 Lebendige Tradition  
Authentikka Mitte – Hamburg

026 Ein Ort der  
Kommunikation  
Hotel Telegraphenamt – Berlin

034 Raumgreifendes  
Lichtspiel  
Tagesbar Anima – München

042 Irisierende  
Wunderkammer  
Cœur Tagesbar – München

Anerkennungen

052 Archaische Kräfte  
und weißes Gold  
Beef Club „Fire & Salt“ – Wolfsburg

058 Eklektizistisches  
Leuchten  
Brasserie Süd – Zürich

064 Licht. Textur.  
Kontemplation.  
KOMU – München

070 Ein Stück  
Stadtgeschichte  
Hotel zum Hirschen – Salzburg

076 Von Wasser umgeben  
Hotel Aare – Thun

082 Erdige Nuancen  
Terra Bar – München

088 Fotografiepreis  
Kim Fohmann

Die ausgezeichneten  
Projekte

092 Ein Hauch von Tradition  
und Gewürzen  
Thum Schinken Bar – Wien

096 Imposante Inszenierung  
von wahren Genuss  
The Dry Gin & Beef Club – Berlin

100 Maßgeschneiderte  
Ästhetik  
KEYU CAFÉ – Berlin

104 Ort der Interaktion  
Brasserie Dandelion – Berlin

108 Extravaganz trifft  
auf Urbanität  
sly – Berlin

112 Feinsinnige  
Selbstverständlichkeit  
Yume Deli – Berlin

116 Ungeahnte grüne Oase  
Hotel Indigo – Wien

120 Brauhaus neu gedacht  
BRLO Charlottenburg Gastropub –  
Berlin

124 Aus der Tiefe  
des Ozeans  
Restaurant CLAAS – Hamburg

128 Zwischen Hafencharme  
und Wattenmeer  
Lighthouse Hotel & Spa – Büsum

136 Ein Raum voller  
positiver Energie  
charlie Gastrobar – Bielefeld

140 Bühne frei für die Kunst  
des Kaffeeröstens  
Kuntrawant – Lana

144 Stilvolle Erholung  
in den Dolomiten  
Excelsior Dolomites Life Resort –  
St. Vigil

148 Feinsinnig geerdet  
Ansitz Steinbock – Villanders

152 Atmosphäre  
vergangener Zeiten  
Hotel Jarolim – Brixen

154 Smarte Vielfältigkeit  
Loxone Campus – Kollerschlag

160 Wenn Wege  
sich kreuzen  
Restaurant TROYKA – Erkelenz

164 Dem Himmel so nah  
TRIFORÊT alpin.resort – Hinterstoder

170 Krönender  
Raumabschluss  
Restaurant Brücke – Niedergösgen

174 Auszeit am  
malerischen Mondsee  
Apollo am Mondsee – Österreich

178 Farbenfrohe  
Sommerfrische  
Villa Alma – St. Gilgen

182 Familiärer Treffpunkt  
für ein neues Quartier  
Café Lina – Mainz

186 Logenplatz im Tal  
der Almen  
Hotel Nesslerhof – Großarl

190 Das „Drei-Häuser-  
Hotel“  
Hotel Caspar – Muri

194 Sprung ins sprudelnde  
Tauerngold  
Hotel Badeschloss – Bad Gastein

198 Von kalt zu warm  
LEIQ Betriebsrestaurant – Offenbach

206 Familiärer Gasthof  
mit Perspektive  
Hotel Gasthof Adler – Schopponau

210 Feuer und Flamme  
Taco Taco – Lustenau

214 Über den Dächern  
von Heidelberg  
Atlantic Hotel – Heidelberg

218 Vorhang auf für ein  
Menü à la Natur  
Restaurant Raro – Schriesheim

224 Frische Gestalt  
in zarten Nuancen  
Wolfgangs – Sindelfingen

228 Rauminstallation  
mit Signalwirkung  
Champa – Metzingen

232 Nachhaltige Hafenliebe  
Mole – Radolfzell

236 Zeitgenössische Eleganz  
im Herzen Münchens  
Brasserie Cuvillies – München

240 Neubelebung eines  
Münchner Designhotels  
H’Otello Lehel – München

246 Fundamente für  
Begegnung  
Campana del Rey – München

250 Pizza next level  
PIZZA STUDIO – München

254 Rhythmisierendes  
Linienenspiel  
HOTEL GREFIS – Gräfelfing

258 Ein Logenplatz mit  
Rundum-Blick  
Alpenloge Hotel – Scheidegg / Scheffau

262 Wärme, Wasser,  
Wellness  
Gutshofhotel Winkler Bräu  
QuellenReich SPA – Lengenfeld

268 TRENDREPORT

Architects’ Choice

278 Im Kreislauf gedacht  
Cradle to Cradle-zertifizierte Troldekt  
Designlösungen auf Basis von  
Futurecem  
Troldekt GmbH

280 Die dritte Dimension  
der Fläche  
3D Wandpaneele aus Duopolymer  
Orac Deutschland GmbH

282 Nützliche Lösung  
mit Mehrwert  
HOBART CHEF’S COMBI –  
Gar- und Dampf-Multitalent  
HOBART GmbH

284 In Falten gelegt  
Mushroom Model 204  
LE KLINT

286 Smart vernetzt  
Gira Tastsensor 4  
Gira Giersiepen GmbH & Co. KG

288 LONGLIST

290 PLANER- UND  
FOTOGRAFENVERZEICHNIS

296 IMPRESSUM



# Raumgenuss

Liebe Leserinnen und Leser,

ein Buch über die schönsten Restaurants, Cafés, Hotels und Bars ist nicht nur eine Hommage an außergewöhnlich gute Innenarchitektur und innovatives Design. Es beschäftigt sich vor allem mit dem, was diese Räume den Menschen bieten. Sie sind Orte der Begegnung, des Genusses und der Erholung. In ihrer Funktion als Rückzugsorte im hektischen Alltag beeinflussen sie auch das Wohlbefinden und die Erlebnisse der Menschen, die sie betreten. Als Innenarchitekt und Präsident des bdia möchte ich in dieser Einleitung verdeutlichen, warum die Innenarchitektur dieser Räume nicht nur ästhetisch, sondern auch ein zutiefst menschliches Anliegen ist.

## Räume, die alle Sinne ansprechen

Innenarchitektur ist mehr als die Gestaltung von Räumen – es geht um das Schaffen von Erlebnissen, die das Wohlbefinden nachhaltig prägen. Besonders

bei Orten, die vorwiegend von Menschen in ihrer Freizeit aufgesucht werden, ist es wichtig, den Gästen eine emotionale Verbindung zu ermöglichen. Sie sind keine bloßen Funktionsräume, sondern Rückzugsorte, an denen der Mensch sich von der Hektik des Alltags ausruhen, entspannen und auftanken kann. Sie bieten Raum für Genuss und Inspiration und treten in einen Dialog mit dem Gast.

In einem Restaurant möchten wir gut essen und trinken, uns verwöhnen, eine inspirierende Atmosphäre erleben, ein Gefühl von Zuhause verspüren oder auf eine kulinarische Reise gehen. Menschen kommen, um sich zu beleben und um sich wohlfühlen. Der Raum trägt maßgeblich zu diesem Erlebnis bei – sei es durch die Wahl der Materialien oder die Farben, die Lichtführung oder die Raumakustik.

Hotels, als Rückzugsorte aus dem Alltag, verlangen von uns Planenden ein beson-





Hotel Telegraphenamt, Dreimeta

deres Maß an Sensibilität. Hier sind es nicht nur die funktionalen Anforderungen, die erfüllt werden müssen, sondern auch der Wunsch nach Erholung. Ein Hotelzimmer muss ein Ort der Ruhe sein, der gleichzeitig ein Gefühl der Inspiration und Entschleunigung auslöst. Gute Innenarchitektur ist wie ein ruhiger Begleiter: Sie fordert nicht, sie gibt den Nutzerinnen und Nutzern stattdessen Raum, sich zu entfalten.

In einem Hotel geht es darum, Erlebnisse zu schaffen, die einen bleibenden Eindruck hinterlassen. Die Gestal-

tung muss das tägliche Leben des Gastes unterbrechen und ihm ein paar Tage der Erneuerung und Revitalisierung bieten. Der Raum wird zur Kulisse für die Auszeit, die wir uns von der Welt draußen wünschen – eine Auszeit, die in ihrer Gestaltung auch unsere Kreativität und unseren Geist anregt.

Bars bieten den Gästen eine andere Art von Erfahrung. Sie sind Orte, an denen die Menschen der Alltagsroutine entfliehen und in eine andere Welt eintauchen können. Es geht um die Atmo-

sphäre, um Geheimnisse und um das Gefühl, in einem Raum zu sein, der gleichzeitig vertraut und voller unerforschter Möglichkeiten ist. Die Kunst der Innenarchitektur besteht darin, hier Räume zu schaffen, in denen sich Menschen auf natürliche Weise miteinander verbinden. In Bars geht es um soziale Interaktion, um das Gespräch und ums

„Innenarchitektur ist wie ein ruhiger Begleiter.“

Entspannen in einer Umgebung, die die Sinne anspricht und den Alltag in den Hintergrund treten lässt. Eine Bar ist ein Ort des Ausbruchs.

Dabei liegt die Herausforderung darin, den richtigen Mix aus Intimität und sozialer Offenheit zu schaffen, sodass sich die Gäste nicht nur als Einzelne, sondern auch als Teil einer Gemeinschaft empfinden. Auch wenn man allein am Tresen einer Bar sitzt, fühlt man sich nicht einsam. Das Innere einer Bar hat die Aufgabe, eine Stimmung zu kreieren, die den Gast in eine andere Welt entführt und ihm den Raum gibt, das Leben bewusst wahrzunehmen. Hier wird die Innenarchitektur zum Erzähler, der uns auf eine Reise führt, in der das Raumerlebnis selbst Teil der Geschichte wird.

Bei der Konzeption von Cafés müssen Innenarchitektinnen und Innenarchitekten einer Vielzahl von Bedürfnissen gerecht werden. Der Raum soll sowohl Rückzug bieten als auch Gastlichkeit ausstrahlen und dabei auch eine hohe Aufenthaltsqualität für Wartende, Lernende oder Arbeitende schaffen. Oft geht es darum, aus kleinen Räumen das multifunktionale Maximum herauszuholen. Ein Café ist schon längst nicht mehr nur Café: Nicht allein ein ausgefallenes Getränke- und Snack-Angebot ist entscheidend. Ob ein Café „instagramable“ genug ist, bestimmt den Erfolgsfaktor insbesondere bei jüngeren Zielgruppen. Flexibilität und ein durchdachtes Design sind also gefragt, um einen Ort zu schaffen, der zum Verweilen einlädt.

### **Das Erbe der Räume: was der Gast mitnimmt**

Ob in einem Restaurant, einem Café, einem Hotel oder einer Bar – der Raum hinterlässt stets eine bleibende Erinnerung. Er prägt die Wahrnehmung der Gäste und bleibt in ihren Gedanken, auch nachdem sie den Ort verlassen haben. Innenarchitektur hat die einzigartige Fähigkeit, den Menschen zu berühren und seine Erlebnisse zu prägen. Dieser Gedanke fasst die Verantwortung der Innenarchitektur zusammen: Die Räume, die wir gestalten, wirken über den Moment hinaus. Sie hinterlassen Eindrücke,





Tagesbar Anima, Arnold / Werner Architekten

„Flexibilität und ein durchdachtes Design sind also gefragt, um einen Ort zu schaffen, der zum Verweilen einlädt.“

die in das Gedächtnis der Menschen eingehen und sie in ihrer Wahrnehmung der Welt beeinflussen.

Der Mensch verlässt nicht nur einen Raum, vielmehr nimmt er auch einen Teil dieses Raums mit – sei es ein Gefühl der Geborgenheit, eine Genusserfahrung oder eine kreative Idee. Innenarchitektinnen und Innenarchitekten schaffen in diesem Sinne nicht nur Räume – sie schaffen Geschichten, die den

Gast auch lange nach dem Verlassen des Ortes begleiten. Diese Eindrücke bleiben als „Raumgedächtnis“ im Alltag bestehen.

### **Innenarchitektur als Antwort auf gesellschaftliche Bedürfnisse**

Im Jahr 2025 sind die Anforderungen an Innenarchitektur besonders hoch. Menschen suchen nach Räumen, die nicht

nur ästhetisch überzeugen, sondern auch ihre Bedürfnisse nach Gesundheit, Nachhaltigkeit und sozialer Verantwortung berücksichtigen. In einer Zeit, in der Gesundheit neben dem körperlichen Wohlbefinden auch geistige und emotionale Balance umfasst, wird der Einfluss der Innenarchitektur auf das tägliche Leben immer bedeutender. Der Besuch von Gastronomiebetrieben und Hotels ist meist nicht nur eine pragmatische Entscheidung – er ist eine Suche nach Entschleunigung, Genuss und Lebensqualität. Dies fordert von uns Planerinnen und Planern eine integrative und ganzheitliche Herangehensweise an die Gestaltung.

Der Award „Die besten Restaurants, Hotels und Bars“ 2025 bietet wie jedes Jahr einen umfassenden Einblick in die Gestaltung von Orten, die mehr sind als nur funktionale Räume. Sie sind Teil einer Philosophie, die den Gast einlädt, in eine Welt einzutauchen, die ihn sowohl geistig als auch körperlich bereichert.

Ich wünsche mir, dass Sie beim Entdecken der hier vorgestellten Restaurants, Hotels, Bars sowie Cafés und Bistros nicht nur die Innenarchitektur wertschätzen, sondern auch die Geschichten, die diese Orte erzählen. Lassen Sie sich von der Vielfalt und Kreativität inspirieren, die in jeder Ecke dieser Räume steckt.



Coeur Tagesbar, MHA – Martino Hutz Architecture



Prof. Carsten Wiewiorra ist Architekt und Innenarchitekt (WIEWIORRA STUDIO, Berlin) sowie Professor an der TH Ostwestfalen-Lippe. Seit 2023 Präsident des bdia, ist er international in Lehre und Publikationen aktiv, u. a. zu Ausbaukonstruktion und Materialien, zuletzt 2022 zur Innenarchitektur.



# Die Jury



**RETO E. WILD**  
CHEFREDAKTEUR  
GASTROJOURNAL

„Es ist spannend, sich mit den unterschiedlichen Beiträgen auseinanderzusetzen und zu sehen, wie diese eben auch in der Jury unterschiedlich ankommen. Letztlich haben aber die richtigen Betriebe gewonnen.“



**ALEXANDRA GORSCHÉ**  
GASTRONOMIE CONSULTING,  
INHABERIN GENUSSPUNKT

„Die Welt der Gastronomie und Hotellerie ist weit mehr als bloßer Genuss – sie ist ein Ausdruck von Kultur, Ästhetik und unermüdlicher Hingabe. Dieses Werk zelebriert nicht nur die außergewöhnlichsten Orte, sondern vor allem die Visionen und Herzen, die sie erschaffen haben.“



**STEPHAN FERENCZY**  
VORJAHRESSIEGER

„Viele Beiträge beschäftigen eine organisierte und zielorientierte Jury, die erstaunlich homogen ihre Werte vertritt. Die Beiträge sind oft von schönen Orten und schönem Bestand dominiert. Es sollte ein Preis in der Kategorie ‚trotzdem‘ verliehen werden.“



**DANIELA STEIMEL**  
LUXUSHOTELEXPERTIN  
DIE HOTELPERLENFISCHERIN

Viele der eingereichten Projekte haben uns nachhaltig beeindruckt und die Entscheidung nicht leicht gemacht. Bei einigen war sofort klar, dass sie ins Buch gehören, bei anderen wurde engagiert diskutiert. Der Austausch aus verschiedenen Blickwinkeln war wie immer eine Bereicherung. Was uns Juroren mit allen Bewerbern vereint? Die Leidenschaft für eine der schönsten Branchen der Welt.



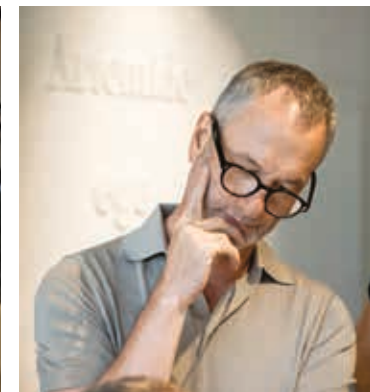
**JOSHUA LUX**  
VORJAHRESSIEGER

„Die Breite und Detailtiefe der Einreichungen sorgte bei der Jurysitzung für spannende Diskussionen und tiefgründige Auseinandersetzungen mit den Entwürfen unserer Kollegen. Toll, wie vielseitig die Rolle der Innenarchitektur für die Hospitality Branche ist!“



**CORNELIA HELLSTERN**  
AUTORIN

„Jedes Jahr aufs Neue sind die Jurysitzungen ein bereichernder Termin: Das Wiedersehen mit Kollegen vor Ort an den Tischen, mit alten Bekannten unter den Einreichern mit ihren Ideen und Projekten „auf den Tischen“ – und immer wieder eine Menge Überraschungen: Wandelbarkeit und Ideenreichtum kennt in dieser Branche einfach keine Grenzen!“



**JOHANN HAIDN**  
VIZEPRÄSIDENT UND  
SCHATZMEISTER BDIA

„Lebendige Orte sprechen uns an, wenn die Qualität von innen nach außen, im Detail, sichtbar wird. Die Projekte zeigen beispielhafte Lösungen für eine ‚Umbauwende‘. So können individuelle Raumkonzepte ihre wahre Schönheit entfalten, uns bereichern und inspirieren. Glücklicherweise bin ich über das herzliche Miteinander und die konstruktive Arbeit in der Jury. Gemeinsam haben wir die Projekte wertschätzend diskutiert und die Argumente intensiv ausgetauscht. Das Ergebnis spricht für sich.“



**HOLGER ZWINK**  
CHEF VOM DIENST AHGZ –  
ALLGEMEINE HOTEL- UND  
GASTRONOMIE-ZEITUNG

„Es ist Jahr für Jahr höchst anregend, Hotel- und Gastronomie-Design anhand aktueller Objekte zu diskutieren und zu bewerten. Expertise aus unterschiedlichen Bereichen fließt mit ein. Das sorgt – diesmal besonders intensiv – für fruchtbaren Austausch und eine Auswahl, die sich sehen lassen kann.“



# Unsere Partner



Der **Deutsche Hotel- und Gaststättenverband e. V.** (DEHOGA Bundesverband) ist der Branchenverband des deutschen Hotel- und Gaststättengewerbes. Mit 65.000 Mitgliedern ist er Interessenvertreter des Gastgewerbes gegenüber Politik, Medien und Öffentlichkeit.



Die **ahgz** – Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung – ist die einzige Wochenzeitung für die Hotellerie und Gastronomie in Deutschland.



**Falstaff PROFI** – Internationale Fachzeitschrift für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus – gewährt exklusive Blicke hinter die Kulissen der Top-Gastronomen, Hoteliers, Winzer, Produzenten und Lieferanten.



Mit rund 2.000 Mitgliedern ist der **bdia bund deutscher innenarchitektinnen und innenarchitekten** der einzige Innenarchitekturverband in Deutschland. Seit 70 Jahren fördert und festigt er den Berufsstand und die Berufsausübung der deutschen Innenarchitektinnen und Innenarchitekten.



Mit 1900 Netzwerkerinnen und rund 190 Members unseres Vereins **Frauennetzwerk FOODSERVICE e. V.** sind wir das größte Netzwerk der Food-Branche in Deutschland. Ziel des Netzwerks ist es, dazu beizutragen, den Frauenanteil im mittleren und Top-Management zu erhöhen. Frauen in Führungspositionen werden dazu gezielt gestärkt, vernetzt und gefördert. Die Mitglieder des Netzwerkes verstehen sich als Botschafterinnen, die aufstrebenden Managerinnen als Vorbilder dienen und die die Begeisterung für die Branche insgesamt stärken. Initiiert wurde das Frauennetzwerk FOODSERVICE 2010. Vorstandsmitglieder 2023 sind Gunilla Hirschberger (Vorsitzende), Claudia Troullier (VALUE 4 YOU), Claudia Driver (Markenberatung für Hospitality und Retail), Kerstin Rapp-Schwan (Schwan Restaurants, tellerrand consulting) und Eva-Maria Seidl (Food Service & Coffee Expert).



**GastroSuisse** ist der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Die Organisation mit dem Gründungsjahr 1891 setzt sich für die Interessen der Branche ein. GastroSuisse ist in der Schweiz der größte gastgewerbliche Arbeitgeberverband mit rund 20.000 Mitgliederbetrieben (davon rund 2.500 Hotels), organisiert in 26 Kantonalverbänden und vier Fachgruppen. Das Gastgewerbe gehört zu den größten Arbeitgebern des Landes. Die Branche gibt über 200.000 Personen eine Beschäftigung und bildet etwa 8.000 Lernende aus.



Das **GastroJournal** deckt die vielfältigen Bereiche Gastronomie, Hotellerie und Tourismus ab. Im Fokus stehen dabei Themen aus der Branche für die Branche. Die Inhalte in Deutsch, Französisch und mehrmals jährlich auch in Italienisch vermitteln den Gastroprofis relevante Informationen, fachspezifisches Know-how und bieten mit Analysen, Interviews und Hintergrundartikeln einen praxisbezogenen Mehrwert. Das Fach- und Verbandsmagazin von GastroSuisse sorgt als Printausgabe im 14-Tages-Rhythmus für einen hohen Nutzen für Branchenprofis. Die mehrsprachige Fach- und Verbandspublikation erreicht in gedruckter Form rund 20.000 Unternehmerinnen und Unternehmer. Die Leserschaft des GastroJournals bleibt auch dank des elektronischen Newsletters am Puls der Branche, der alle zwei Wochen in Deutsch und Französisch rausgeht. Das GastroJournal wird mehrmals wöchentlich auf der Website [www.gastrojournal.ch](http://www.gastrojournal.ch) aktualisiert. Es informiert seine Leserschaft ebenso auf Facebook und Instagram.



**IDEAT** inspiriert und entführt seine Leser in die wunderbare Welt des Styles! Style bedeutet für IDEAT: Wir zeigen die besten Gestaltungen aus dem Bereich Wohnen, Interieur und Möbeldesign. Wir berichten von den neuesten Trends in der Kunst, realisieren spektakuläre Produktionen aus der Fashion-Szene, zeigen atemberaubende Fotokunst, geben echte Insider-Tipps für City-Trips, entdecken aufsehenerregende Architektur und produzieren künstlerische Inszenierungen aus der Beauty-Welt ... Auf 250 Seiten gibt IDEAT Anregungen und Inspiration, zeigt Neues und Erstaunliches, bietet Information und Unterhaltung. Unser Credo: Feiern, was das Leben schön macht.



Entscheider aus aller Welt treffen sich an den fünf wichtigsten Tagen im Jahr in der pulsierenden **INTERNORGA**-Metropole Hamburg. Marken, Macher und Unternehmen präsentieren sich annähernd 100.000 Besuchern in einem einzigartigen Umfeld und prägen mit ihren Ideen, Produkten und Prozessen die kommenden Jahre ihrer Branchen.



Die **ÖGZ** ist die führende Gastronomie- und Hotel-Fachzeitung in Österreich. Unser Anspruch ist, eine in die Zukunft blickende Fachinformation für die Gastronomie und Hotellerie zu bieten. Mit innovativem Design, Layout und Grafiken werden die Leser und Leserinnen kurz und bündig über aktuelle News der Branche informiert, auch wird ihnen angewandtes Fachwissen vermittelt. Gastbeiträge und Interviews von und mit den Experten für die Branche sollen unseren Lesern und Leserinnen einen Wissensvorsprung für ihre Geschäftstätigkeit geben.



Wir vertreten die Interessen aller österreichischen Beherbergungsbetriebe mit dem Ziel, die Wettbewerbsfähigkeit zu stärken. Schwerpunkte dieser Aufgabe sind die Interessenvertretung auf nationaler und internationaler Ebene sowie die Serviceunterstützung für die Mitgliedsbetriebe über die Fachgruppen in den Bundesländern.



Der **Fachverband Gastronomie** ist die Interessenvertretung von rund 60.000 Gastronomiebetrieben. Die österreichische Gastronomie sorgt mit über 160.000 Beschäftigten für eine der größten Beschäftigungsmöglichkeiten in Österreich. Mit einem Umsatz von ca. 11,2 Mrd. Euro leistet die heimische Gastronomie einen wertvollen Beitrag zur österreichischen Wirtschaft.





# 1. Preis



# Authentikka Mitte Hamburg





Als festliches Esszimmer konzipiert, lädt der „Family Room“ des „Authentikka“ auf der Galerieebene an den vier Meter langen, organisch geformten Familientisch unter handgemachten Seidenleuchten.

# 1. Preis Restaurant

Mit „Authentikka Mitte“ ist den Betreibern Tarun und Sonja Rana zusammen mit Studio Lineatur ein Meisterwerk gelungen, das die lebendige Tradition Indiens in die Herzen Hamburgs transportiert. Inmitten der urbanen Hektik bietet das Restaurant eine einladende Oase familiärer Gastfreundschaft und ein umfassendes Erlebnis, das mit sorgfältig gestalteten Details überzeugt. Hier vereint sich die authentische indische Küche mit durchdachter und detailreicher Innenarchitektur, die indische Tradition in jedem Element spürbar macht.

Das von Studio Lineatur entwickelte und durchgängig verfolgte Designkonzept „Modern Indian Nostalgia“ fängt die Tiefe und Schönheit indischer Tradition ein und bringt sie in einen modernen Kontext. Auf 270 Quadratmetern verbinden sich Farben, Materialien und Texturen, die an indische Gewürzmärkte und die reiche Kultur des Landes erinnern, mit dem Standort in der Hamburger Innenstadt. Das präzise und sorgsam abgestimmte Farb- und Materialkonzept zieht sich harmonisch durch den gesamten Raum und spiegelt sich in den handgefertigten Möbeln, den Menükarten bis hin zur Kleidung des Personals in allen Facetten wider. Subtile Details im Raum und in den einzelnen Objekten verleihen dem Restaurant einen nostalgischen, verspielten Charakter und greifen die Herkunft und den Kerngedanken der Betreiber immer wieder auf.

Besonders beeindruckend ist die Integration der Elemente des Vorgängerkonzepts. Die aufbereiteten Wandpaneele, Servicestationen und recycelten Holzelemente verleihen dem Restaurant einzigartiges Flair und zeigen, dass ein nachhaltiger Umgang mit Ressourcen durch geschickte Planung und einfallsreiche Entwürfe zur Atmosphäre des Raumes beitragen kann. Hier entsteht ein authentischer Wohlfühlort des Miteinanders, an dem indische Kulinarik auf eindrucksvolle Weise gelebt wird.

LAUDATIO VON  
JOSHUA LUX





1

1  
Angrenzend an den Eingangs-  
bereich zonieren Rattanbögen die  
großzügige Bar, deren Rückregal  
das dunkle Riffelholz des Emp-  
fangstresens aufgreift.

2  
Als abendliche Lounge gedacht, ist  
die Galerie in dunkleren Farben  
gehalten. Die Pilzleuchte Dou aus  
Rattan von Ferm Living setzt am  
Eingang zum „Family Room“ ein  
natürliches Highlight.

3  
Umlaufende Bänke im Gastraum  
des Obergeschosses erlauben eine  
flexible Anordnung der Tische, um  
den Raum auch für Events nutzen  
zu können. Sein kühler Grauton  
und Edelstahl-Akzente harmonie-  
ren mit dem warmen Ockerton der  
Materialien wie Holz, Linoleum  
und Naturstein.



3



2

Santa & Cole Tekiø Pendelleuchte, FLOS Gustave Residential Tischleuchte in Silver,  
Ferm Living Dou Stehleuchte, Audo Tearoom Club Chair, Nordic Knots Jute Border Teppich

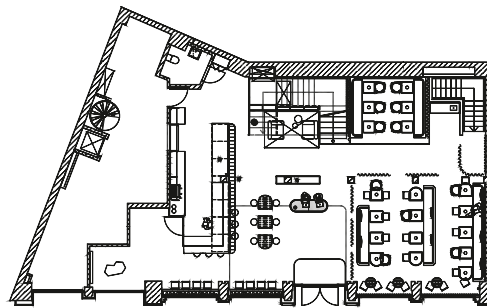
# Lebendige Tradition

Fasziniert von Zubereitung, Geschmack und  
Aroma traditioneller indischer Gerichte,  
verbrachte Tarun Rana bereits als Kind viel  
Zeit bei seiner Mutter in der heimischen Küche  
in Delhi. Seine Leidenschaft wurde sein Beruf,  
der ihn vor Jahren nach Hamburg brachte und  
hier ankommen ließ. Nur den authentischen  
Geschmack Indiens und sein geliebtes Street-  
food vermisste er in der neuen Heimat.  
Gemeinsam mit seiner Frau Sonja bringt er  
dies nun im „Authentikka Mitte“ auch in die  
Hamburger Altstadt.

Nach der Eröffnung des ersten „Authentikka“ in der Schanze 2019 folgte drei Jahre später ein  
zweites in Winterhude, für dessen Interior bereits das Studio für Architektur und Branding Li-  
neatur verantwortlich zeichnet. Das multidisziplinäre Dreiergespann versteht es in unnachahm-  
licher Weise, mit seiner explizit „achtsamen Gestaltung“ Emotionen zu wecken und Geschich-  
ten zu erzählen. Für das „Authentikka Mitte“, das im Juni 2024 in der Lilienstraße, fußläufig  
vom Hamburger Hauptbahnhof eröffnete, greifen sie erneut Tarun Ranas tiefe Verwurzelung  
in der indischen Kultur auf. Denn neben Authentizität und Kulinarik steht im Zentrum aller  
„Authentikkas“ auch der Inbegriff von Familie. Die Gerichte, die Tarun im Restaurant anbietet,  
erinnern ihn an besondere Momente mit seiner Familie, Sonjas Mutter und ihre Tante bereiten  
an zwei Tagen in der Woche indische Spezialitäten nach traditionellen Rezepten zu.

„Modern India Nostalgia“ nennen die Gestalterinnen daher das Konzept, mit dem sie die  
authentisch traditionelle Welt mit einer leichten, dynamisch lebendigen Welt in ihren Mate-  
rialien harmonisch vereinen. Für das Designkonzept und den Umbau der 520 Quadratmeter  
großen Fläche hatten sie nur knappe drei Monate zur Verfügung, weshalb sie auch vorhande-  
ne Elemente des vorherigen Betreibers integrierten. Es wurde neu lackiert, verkleidet oder  
das Holz der Tische recycelt und für die neuen Holzelemente verwendet – auch ganz im Sinne  
auch des Nachhaltigkeitsgedanken des Betreiberpaars.

Das Restaurant verteilt sich auf zwei Ebenen, im Erdgeschoss finden sich Empfang, Bar,  
eine Lounge und der Hauptgastrraum. Umrahmt von raumhohen Vorhängen entsteht hier eine  
natürlich warme Atmosphäre, deren Lebendigkeit durch die Spiegelflächen an der Rückwand  
betont wird. Eine Treppe führt auf die Galerie des Obergeschosses zum „Family Room“ und  
Eventbereich. Jeder Raum, jeder Bereich überrascht mit besonderen Details und Farben, zu  
jedem Anlass und zu jeder Tageszeit ist man willkommen. An einem Ort der Gastfreundschaft  
und des Miteinanders.



Janis Nachtigall, Dana Mikoleit, Pia Held

## PROJEKTDDETAILS

INNENARCHITEKTUR  
Lineatur GmbH

GASTRONOMIE  
Authentikka GmbH & Co. KG

FERTIGSTELLUNG  
Juni 2024

GESAMTFLÄCHE  
520 m<sup>2</sup>

GASTRAUM  
270 m<sup>2</sup>

ARBEITSFLÄCHE  
130 m<sup>2</sup>

PERSONEN IM SERVICE  
40

ANZAHL SITZPLÄTZE  
300

STANDORT  
Lilienstraße 5–9  
20095 Hamburg (D)

[www.authentikka.de](http://www.authentikka.de)

FOTOS  
Daniel Lucas Farò





Inspirierende  
Design-Konzepte für  
die Gastronomie und  
Hotellerie

Vorstellung der  
Projekte mit  
ausführlichen Texten,  
Fotos und Grundrissen



Informationen zu  
verwendeten  
Produkten und  
Herstellern

# Die besten Hospitality-Design-Projekte

Versteckte Hideaways, Sterne-Häuser oder Casual Dining und Cafés in der Nachbarschaft: Die begleitende Publikation zum Award um „Die schönsten Restaurants, Hotels & Bars“ zelebriert die Bandbreite an gestalterischen Ideen und Konzepten in der Welt der Gastronomie und Hotellerie. 50 herausragende Beispiele, ausgewählt von einer interdisziplinären Jury aus Planern, Gastronomen und Fachjournalisten, erzählen von der Kreativität, dem Gespür für Trends – und nicht zuletzt von der Begeisterung der Planer und Gastgeber für ihre Berufe. Ergänzt um Hintergrundgeschichten, Facts & Figures sowie Informationen zu Produkten und Herstellern ist die Publikation Inspiration und Hilfestellung für eigene Projekte.

**CALLWEY**