

CALLWEY

Die schönsten Restaurants Hotels & Bars

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



004	EINLEITUNG CARSTEN WIEWIORRA	082	Erdige Nuancen Terra Bar - München	136	Ein Raum voller positiver Energie charlie Gastrobar - Bielefeld	186	Logenplatz im Tal der Almen Hotel Nesslerhof - Großarl	240	Neubelebung eines Münchener Designhotels H'Otello Lehel - München	284	In Falten gelegt Mushroom Model 204 LE KLINT
010	DIE JURY	088	Fotografiepreis Kim Fohmann	140	Bühne frei für die Kunst des Kaffeeröstens Kuntrawant - Lana	190	Das „Drei-Häuser-Hotel“ Hotel Caspar - Muri	246	Fundamente für Begegnung Campana del Rey - München	286	Smart vernetzt Gira Tastsensor 4 Gira Giersiepen GmbH & Co. KG
012	UNSERE PARTNER										
1. Preis											
018	Lebendige Tradition Authentikka Mitte - Hamburg	144	Stilvolle Erholung in den Dolomiten Excelsior Dolomites Life Resort - St. Vigil	194	Sprung ins sprudelnde Tauerngold Hotel Badeschloss - Bad Gastein	250	Pizza next level PIZZA STUDIO - München	288	LONGLIST		
026	Ein Ort der Kommunikation Hotel Telegraphenamt - Berlin	092	Ein Hauch von Tradition und Gewürzen Thum Schinken Bar - Wien	148	Feinsinnig geerdet Ansitz Steinbock - Villanders	198	Von kalt zu warm LEIQ Betriebsrestaurant - Offenbach	254	Rhythmisierendes Linienspiel HOTEL GREFIS - Gräfelfing	290	PLANER- UND FOTOGRAFENVERZEICHNIS
034	Raumgreifendes Lichtspiel Tagesbar Anima - München	096	Imposante Inszenierung von wahrem Genuss The Dry Gin & Beef Club - Berlin	152	Atmosphäre vergangener Zeiten Hotel Jarolim - Brixen	206	Familiärer Gasthof mit Perspektive Hotel Gasthof Adler - Schoppernau	258	Ein Logenplatz mit Rundum-Blick Alpenloge Hotel - Scheidegg / Scheffau	296	IMPRESSUM
042	Irisierende Wunderkammer Cœur Tagesbar - München	100	Maßgeschneiderte Ästhetik KEYU CAFÉ - Berlin	154	Smarte Vielfältigkeit Loxone Campus - Kollerschlag	210	Feuer und Flamme Taco Taco - Lustenau	262	Wärme, Wasser, Wellness Gutshofhotel Winkler Bräu		
		104	Ort der Interaktion Brasserie Dandelion - Berlin	160	Wenn Wege sich kreuzen Restaurant TROYKA - Erkelenz	214	Über den Dächern von Heidelberg Atlantic Hotel - Heidelberg	268	TRENDREPORT		
Anerkennungen											
052	Archaische Kräfte und weißes Gold Beef Club „Fire & Salt“ - Wolfsburg	108	Extravaganz trifft auf Urbanität sly - Berlin	164	Dem Himmel so nah TRIFORÊT alpin.resort - Hinterstoder	218	Vorhang auf für ein Menü à la Natur Restaurant Raro - Schriesheim	278	Im Kreislauf gedacht Cradle to Cradle-zertifizierte Troldekt Designlösungen auf Basis von Futurecem Troldekt GmbH		
058	Eklektizistisches Leuchten Brasserie Süd - Zürich	112	Feinsinnige Selbstverständlichkeit Yume Deli - Berlin	170	Krönender Raumabschluss Restaurant Brücke - Niedergösgen	224	Frische Gestalt in zarten Nuancen Wolfgangs - Sindelfingen	280	Die dritte Dimension der Fläche 3D Wandpaneelle aus Duropolymer Orac Deutschland GmbH		
064	Licht. Textur. Kontemplation. KOMU - München	116	Ungeahnte grüne Oase Hotel Indigo - Wien	174	Auszeit am malerischen Mondsee Apollo am Mondsee - Österreich	228	Rauminstallation mit Signalwirkung Champa - Metzingen	282	Nützliche Lösung mit Mehrwert HOBART CHEF'S COMBI - Gar- und Dampf-Multitalent HOBART GmbH		
070	Ein Stück Stadtgeschichte Hotel zum Hirschen - Salzburg	120	Brauhaus neu gedacht BRLO Charlottenburg Gastropub - Berlin	178	Farbenfrohe Sommerfrische Villa Alma - St. Gilgen	232	Nachhaltige Hafenliebe Mole - Radolfzell				
076	Von Wasser umgeben Hotel Aare - Thun	124	Aus der Tiefe des Ozeans Restaurant CLAAS - Hamburg	182	Familiärer Treffpunkt für ein neues Quartier Café Lina - Mainz	236	Zeitgenössische Eleganz im Herzen Münchens Brasserie Cuvilliés - München				
		128	Zwischen Hafencharme und Wattenmeer Lighthouse Hotel & Spa - Büsum								

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.

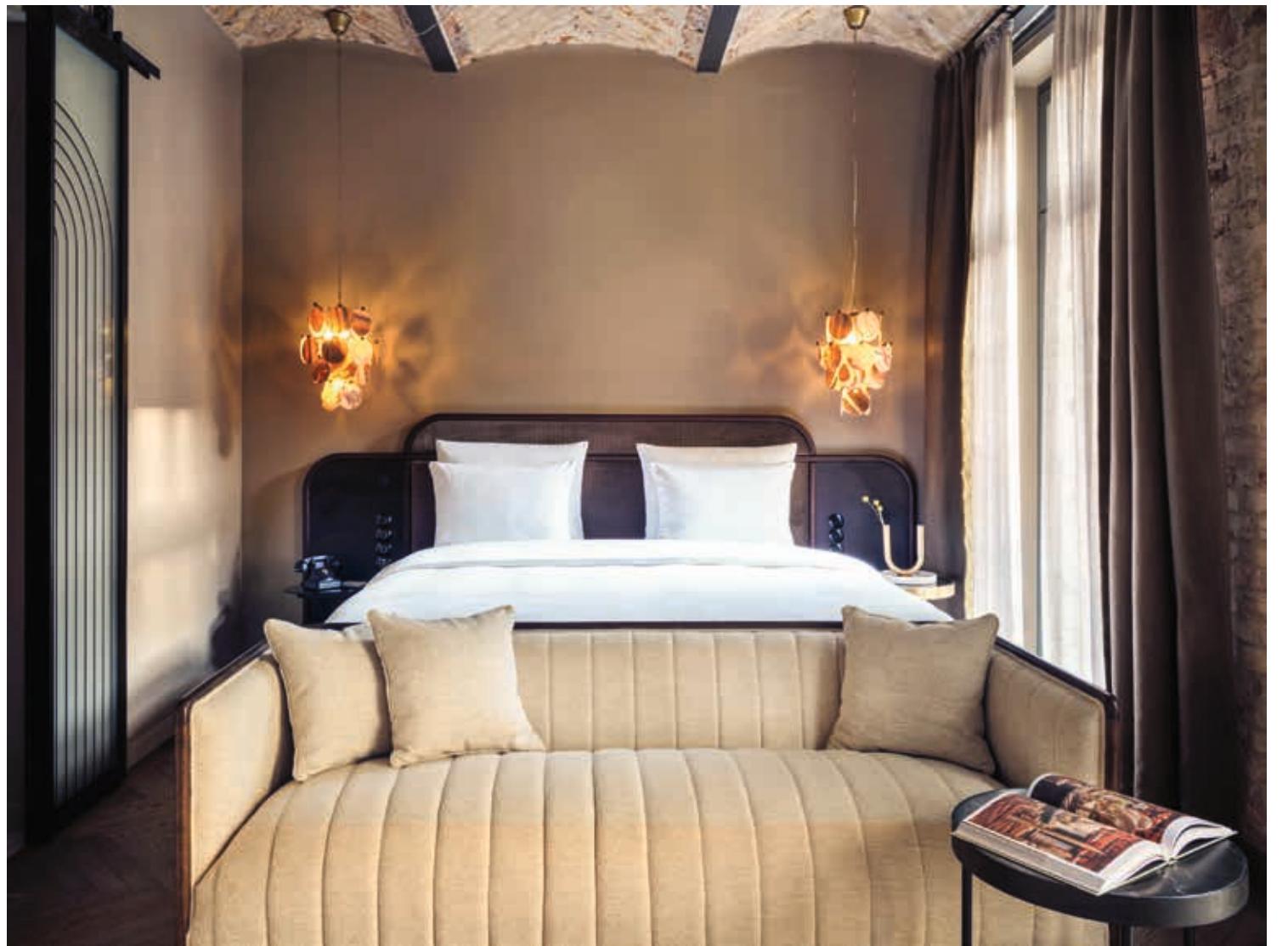
Räume, die alle Sinne ansprechen

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 wohlzufühlen. 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 Telegrafenamt, 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 einführt 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 Guest 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

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

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

nur ästhetisch überzeugen, sondern auch ihre Bedürfnisse nach Gesundheit, Nachhaltigkeit und sozialer Verantwortung berücksichtigen. In einer Zeit, in der Gesundheit neben dem körperlichen Wohlsein 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 GORSCHE
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.“



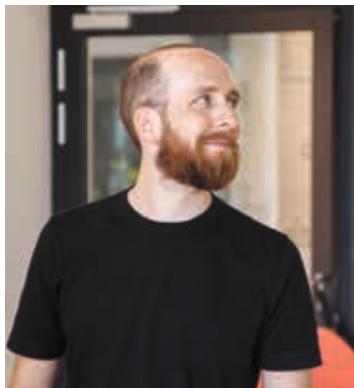
STEPHAN FERENCZY
VORJAHRESSIEGER

„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 tiegründige 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. Glücklich 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 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 20 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 Gastropfis 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 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.

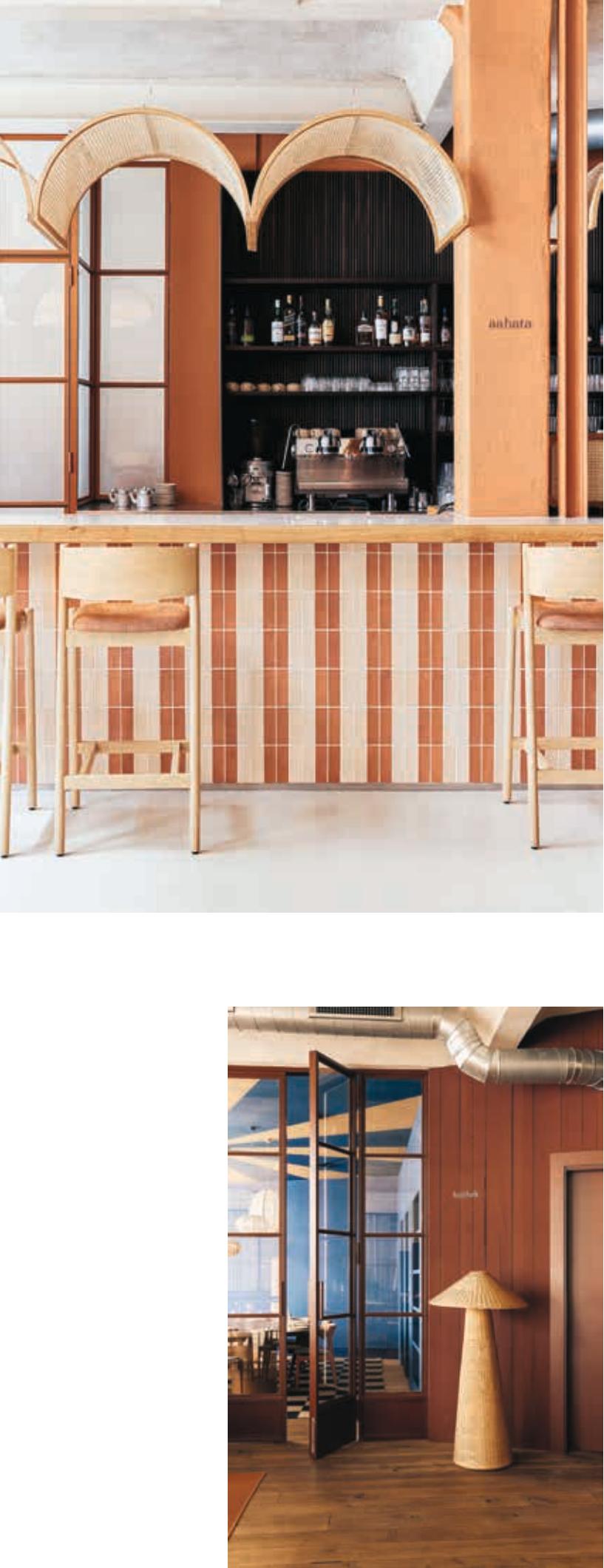
1. Preis Restaurant

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

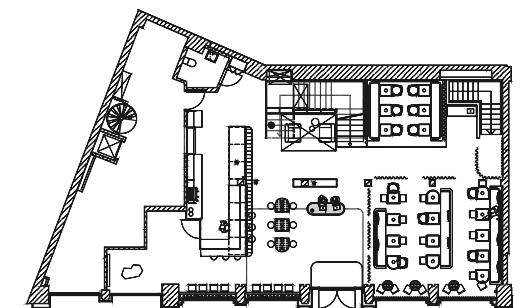


1
Angrenzend an den Eingangsbe-reich zonieren Rattanbögen die großzügige Bar, deren Rückregal das dunkle Riffelholz des Emp-fangstresens aufgreift.

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-Akkzente harmonie- ren mit dem warmen Ockerton der Materialien wie Holz, Linoleum und Naturstein.

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 Streetfood 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 Lineatur verantwortlich zeichnet. Das multidisziplinäre Dreiergespann versteht es in unnachahmlicher Weise, mit seiner explizit „achtsamen Gestaltung“ Emotionen zu wecken und Geschichten 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 Materialien harmonisch vereinen. Für das Designkonzept und den Umbau der 520 Quadratmeter großen Fläche hatten sie nur knappe drei Monate zur Verfügung, weshalb sie auch vorhandene 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 Hauptgastraum. 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 Nightigall, Dana Mikoleit, Pia Held

PROJEKTDATALS

INNENARCHITEKTUR
Lineatur GmbH

GASTRONOMIE
AuthenTikka GmbH & Co. KG

FERTIGSTELLUNG
Juni 2024

GESAMTFLÄCHE
520 m²

GASTRAUM
270 m²

ARBEITSFLÄCHE
130 m²

PERSONEN IM SERVICE
40

ANZAHL SITZPLÄTZE
300

STANDORT
Lilienstraße 5–9
20095 Hamburg (D)

www.authentikka.de

FOTOS
Daniel Lucas Farò



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



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