

PRESSE-INFORMATION

Die schönsten Restaurants & Bars 2022

Wettbewerb und Buch über ausgezeichnetes Gastronomie-Design

Trotz Einschränkungen und zahlreicher Auflagen für Hotel- und Gastronomiebetriebe, trotz des langen Lockdowns 2021 – die Auslobung des Awards für Die schönsten Restaurants & Bars 2022 stellten weder Verlegerin Dr. Marcella Prior-Callwey noch der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA als Branchenvertreter zu irgendeinem Zeitpunkt in Frage. Denn der Zuspruch aus der Branche und insbesondere die Entdeckung zahlreicher Neueröffnungen aus den vergangenen zwei Jahren bestätigten nicht nur die Entscheidung für eine erneute Auslobung, sondern vor allem auch das Bild einer Branche, die nicht aufgibt und mit immer wieder neuen Ideen und Konzepten flexibel und kreativ auf die derzeitige Situation reagiert.

Auf bemerkenswerte Weise spiegeln die eingereichten Projekte diese Einschätzung wider: Knapp zwei Drittel der gastronomischen Betriebe, aus denen wir Jurymitglieder unsere Top 50 auswählen durften, sind Neueröffnungen aus den Jahren 2020 und 2021. Mit dabei einige bekannte Adressen in neuem Gewand wie „The Grill“, dessen Betreiber die Zeit des Lockdowns im Frühjahr für ein Makeover mit Farben und Materialien genutzt hatten. Ebenso die „Bullerei“: War der eigentliche Auslöser für ihre Sanierung zwar ein Wasserschaden, so hätte der Zeitpunkt aber wahrlich unpassender sein können.

Schwieriger gestaltet sich die Situation nach wie vor für Bars und Clubs. Aber auch hier lassen sich die Betreiber nicht entmutigen. Wie in Bad Kötzting, wo sich der Hof im Außenbereich eines Clubs mit viel Engagement und Eigenleistung des Teams kurzerhand in die „Strandbar FRIDA“ verwandelte: Eine Freiluft-Location, die unter Hygiene- und Abstandsbedingungen geöffnet bleiben durfte. Das „Mochi“ wurde nach rund zehn Jahren Betrieb während der Lockdown-Monate einem Re-Design unterzogen. Als Weiterentwicklung, als Anpassung an aktuelle Bedürfnisse – und vor allem als Zeichen des Anspruchs an zeitgemäße, nachhaltige Materialien und eine Produktion aus der Region: Die neue Theke aus Stampflehm stammt aus Vorarlberg.

Nachhaltigkeit bestimmt aber nicht nur die Materialwahl für das Interior. Wie Seismographen lassen die gastronomischen Betriebe die unterschiedlichsten Bedürfnisse, Themen und Fragen unserer Zeit sichtbar werden – und das nicht nur auf der Seite der Planenden. Kaum eine Bar, ein Restaurant, Bistro oder Café unter den eingereichten Projekten, das nicht mit regionalen und saisonalen Produkten arbeitet oder dessen Konzepte gänzlich darauf basieren. Im „Goldy“ wird dazu alles selbst gemacht – vom Burger Bun über das Patty bis zur Mayonnaise. Im „baers-place“ wachsen die Kräuter im speziellen Kräuterkühlschrank vor den Augen der Gäste, in der Hotelbar „Freiraum“ werden die „Alps inspired Drinks“ mit Kräutern aus dem eigenen Garten hergestellt und verfeinert. Das „Strandhotel Berg“ verwendet so viel wie möglich von der Pflanze und dem Tier, im Idealfall alles. Das Prinzip „from nose to tail“ gilt ebenso im „Farmer’s Club“ auf „Gut Sonnenhausen“, wo trotz Feuerküche auch andere Garmethoden Verwendung finden. Gemüse,

Salate und Kräuter haben hier sowieso den kürzesten Weg: von den eigenen Feldern direkt in die Küche.

Auch im sozialen Kontext zeigt sich die Nachhaltigkeit: Eine neue Form der Wertschätzung, ablesbar an Betriebskantinen, von denen gleich vier in den Top 50 vertreten sind. Allein das Wort erinnert noch an die einst dunklen Räume im Untergeschoss: Ganztägig geöffnet ist das „Vi“ ein lichtdurchfluteter Ort des Austauschs geworden, seine unterschiedlichen Bereiche richten sich nach den individuellen Bedürfnissen der Mitarbeiter. Transparenz spielt hier ebenso eine Rolle wie im „Ristorante La Visione“: Offene Küche und Theke ermöglichen nicht nur den Blick über die Schulter, sondern verbinden auch die Mitarbeiter von Büro und Gastronomie miteinander. Das „SRF Live Restaurant & Bar“ erlaubt darüber hinaus sogar den Blick in die Fernsehstudios, auch externen Gästen. Ein Bauunternehmen bei Cham übernahm dabei nicht nur Verantwortung für seine Mitarbeiter: Das historische Klostergebäude auf dem Gelände des Neubaus sollte in die Planung miteinbezogen werden. Kernsaniert begrüßt es nun als „s Kloster“ die Belegschaft und ihre Gäste.

Welche Qualitäten das Bauen im Bestand hat – und wie es dabei noch das Konzept der Gastronomen und Gestalter prägen kann –, davon erzählen das „Hiltl Sihlpost“ in einer Ikone des neuen Bauens oder die „Pudelbar“, die mit ihrem Betrieb das zweitälteste Gebäude Kassels wieder ins Bewusstsein der Bevölkerung rückt. Während die „Blaue Brigitte“ über den Dächern Innsbrucks zur Zeitreise durch den geschichtsträchtigen Ort einlädt, hat man sich bei der „Weinbar Meier“ den Herausforderungen eines barocken Gewölbekellers gestellt. Dass mit der Revitalisierung alter Bauten auch die der Umgebung einhergehen kann, ist die Idee hinter dem „Le Quai Steffen“ im Luxemburger Hauptbahnhof. Und mit dem „Tabakschuppen“ ist für die Nachbarschaft Rheinstettens ein neuer Treffpunkt entstanden.

In Darmstadt zieht das „Shokudo“ dagegen die Einwohner nach den Geschäftszeiten in die Neubauten der Bürostadt und belebt damit das Quartier. Gelingen kann dies auch in touristischen Gegenden: Mit dem Hotelneubau des Restaurants „Bibers“ im alpinen Warth verschwanden die Parkplätze aus der Ortsmitte, die Gasträume dürfen sich auf einen neuen Dorfplatz hin orientieren.

Dass der Anspruch, relevante Fragestellungen aufzugreifen, selbst mit kleinem Budget vereinbar ist, beweisen das „Guts&Glory“ in einer einst unscheinbaren Verbindungsstraße in Karlsruhe ebenso wie das „Rossbarth“ zweier junger Haubenköche in Linz hinter denkmalgeschützten Mauern.

Beeindruckt vom Einfallsreichtum der Gestalter und Betreiber, wie sie die Anliegen unserer Gesellschaft in erlebbare Räume umsetzen, würdigen wir mit dem Award und der Publikation Die schönsten Restaurants & Bars 2022 die gesamte Branche und ihren Einsatz für uns Gäste, gerade wieder im vergangenen Pandemiejahr. Den Lesern wünschen wir viel Vergnügen bei einer inspirierenden Entdeckungsreise durch die unterschiedlichsten Häuser – von Luxemburg, über Deutschland nach Österreich und in die Schweiz.

Cornelia Hellstern

((6116 Zeichen))

Fakten zu Wettbewerb und Buch:

Bar- und Restaurantführer legen selten das Augenmerk auf die Innenarchitektur oder werfen einen Blick auf Licht, Möbel und Oberflächen. Diese aber sind es, die die Atmosphäre

eines Ortes ausmachen. In bequeme Stühle lassen wir uns gerne hineinsinken. Gut ausgewählte Leuchten setzen das hervorragende Menü ins beste Licht und überraschende Details heben die Stimmung. Das Interior verrät das Selbstverständnis eines Gastronomie-Betriebes, noch bevor wir einen Bissen gegessen oder einen Schluck getrunken haben. Um dieses zu würdigen, wurde der Wettbewerb *Die schönsten Restaurants & Bars* ins Leben gerufen.

Auslober ist der Callwey Verlag in Zusammenarbeit mit dem bdia Bund Deutscher Innenarchitekten, dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA Bundesverband), der INTERNORGA, Leitmesse für Gastronomie und der SIGNAL IDUNA Gruppe sowie den Medienpartnern SALON und AHGZ Allgemeine Hotel- und Gastronomiezeitung. Aufgerufen waren Architekten, Planer und Gastronomen in Deutschland, Österreich und der Schweiz, um ihre besten Arbeiten einzureichen.

Die Jury hat in Summe 50 herausragende gastronomische Interior-Design-Konzepte ausgewählt, die in dem nun vorliegenden Jahrbuch *Die schönsten Restaurants & Bars 2022* präsentiert werden. Darunter exklusive Geheimtipps, spektakuläre Neueröffnungen (und das zu Corona-Zeiten!) wie auch gelungene Umgestaltungen und Renovierungen. Neben den Gastro-Machern würdigt das Werk die Architekten, Planer und Hersteller, ohne deren Ideen und Fähigkeiten die Betriebe nicht zu den Highlights geworden wären, die sie sind. Ergänzend dazu gibt es jede Menge detaillierte Zahlen und Fakten, spannende Hintergrundgeschichten, Grundrisse und Hinweise auf die verwendeten Produkte. Ziel des Buches ist es zudem, bei der Planung und Umsetzung eigener Gastro-Projekte zu unterstützen. Kurzum: Als Kompass durch ausgezeichnete Gastronomie-Projekte ist das Jahrbuch unverzichtbare Pflichtlektüre und Inspirationsquelle für alle Genussmenschen, Gastro-Profis und Architekten. Ebenfalls wurden wieder ausgezeichnet die besten Lösungen des Jahres – für besonders gelungenes Design, vorbildliche Produktideen und innovative Technik rund um die Gastronomie-Szene.

In Summe 50 Projekte setzte die Jury mit einer Auszeichnung in drei Kategorien auf die Shortlist; von diesen ehrte sie einige ganz besonders mit 1. Preisen bzw. Anerkennungen:

Kategorie Restaurant

Erster Preis:

Shokudo, Darmstadt; Innenarchitektur Design in Architektur, Ingo Haerlin & Bianca Lautenschläger, Darmstadt; Gastronomie Shokudo Restaurant, Hung Do Pham

Je eine **Anerkennung** erhielten:

Ristorante La Visione, Denkendorf; Innenarchitektur Ippolito Fleitz Group GmbH, Peter Ippolito, Gunter Fleitz, Stuttgart; Gastronomie Vida GmbH

Benediktiner Weissbräuhaus, Gießen; Innenarchitektur Thatenhorst Interior GmbH, Stephanie Thatenhorst, München; Gastronomie Brau-Gastro-Kontor GmbH

Peng Dumplings, Basel; Innenarchitektur Stern Zürn Architekten, Markus Stern, Marco Zürn, Basel; Gastronomie LUMA Konzept AG

Alter Schlachthof, Brixen; Innenarchitektur Claudia Unterhauser, Kaltern; Gastronomie Alter Schlachthof GmbH

Mochi, Wien; Innenarchitektur Büro KLK, Theresia Kohlmayr, Christian Knapp, Jonathan Lutter, Wien; Gastronomie Mochi GmbH

Kategorie Bar

Erster Preis:

Guts & Glory, Karlsruhe; Innenarchitektur Herzog, Kassel + Partner PartGmbH, Marc Le-
wer, Karlsruhe; Gastronomie Pump Room GmbH

Eine **Anerkennung** erhielt:

Ruby Ella Hotel & Bar, Köln; Innenarchitektur Matthew Balon, Nane-Sophie Bergmann
(Ruby GmbH), Köln; Gastronomie Ruby GmbH

Kategorie Bistro & Café

Erster Preis:

ERNST Café, Buxtehude; Innenarchitektur Jung & Klemke GmbH, Yvonne Klemke & Mi-
chael Jung, Gießen; Gastronomie Modehaus Stackmann

Eine **Anerkennung** erhielt:

Gustav Emil Paula Paula, Wien; Innenarchitektur Atelier Karasinski, Wien; Gastronomie
Gebrüder Gepp GmbH

Lösungen des Jahres

Auszeichnung Wand- / Bodendesign – Moos-Moos Manufaktur für die Mooswandverklei-
dung

Auszeichnung Küchentechnik – Palux AG für die modular aufgebaute Herdanlage PALUX
X-Line

Auszeichnung Tischkultur – PRIMA GmbH für die Speisekarten MADEAMANO

Auszeichnung Innovation des Jahres – Turbo Clean Technology GmbH für den Reini-
gungshandschuh Turbo Clean

Auszeichnung Textilien/Tischwäsche – PRIMA GmbH für die Fine dining Tischwäsche

Auszeichnung Kassen-/Bestellsysteme – Gastro-MIS GmbH für das Bezahlssystem
Amadeus360

Partner des Wettbewerbs sind der Auslober Callwey sowie der bdia Bund Deutscher In-
nenarchitekten, der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA Bundesver-
band), die Signal Iduna Gruppe, die INTERNORGA sowie die Medienpartner SALON und
AHGZ Allgemeine Hotel- und Gastronomiezeitung,

Die Autoren

Cornelia Hellstern studierte Innenarchitektur an der Fachhochschule Trier. Sie ist Mitglied im Fachbeirat des Baukunstarchivs NRW und Dozentin für Gestaltung und Entwurf an der HS Karlsruhe/ Fakultät für Architektur und Bauwesen. Nach langer Station als Redakteurin und Projektleiterin beim Verlagshaus DETAIL gründete die Autorin 2016 ihr Büro für die Vermittlung von Architektur und Baukultur.

Ludwig Maurer, jüngster Spross einer alteingesessenen Gastronomen- und Wirtsfamilie aus Bayern erlernt mit 15 Jahren den Beruf Koch. Nach einigen Stationen in Deutschland macht er auf der Hotelfachschule die Ausbildung zum Hotelfachmann und später seinen staatlich geprüften Küchenmeister. Das fundierte Wissen und den Respekt gegenüber dem Lebensmittel Fleisch hat er vor allem von seinem Vater Josef Maurer, der ebenfalls Koch und Landwirt ist, seit frühester Kindheit gelernt und verinnerlicht. Im TV ist Maurer in Formaten wie das perfekte Profi Dinner auf VOX, Galileo, der BR Landfrauenküche, Kitchen Impossible mit Tim Mälzer und seiner eigenen Show „in 80 Steaks um die Welt“ zu sehen. 2021 erschien bei Callwey sein Buch Fleisch Codex.

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 Jury

- Pia A. Döll, Präsidentin bdiA Bund Deutscher Innenarchitekten
- Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin DEHOGA Bundesverband
- Cornelia Hellstern, Architekturkommunikation und Autorin der Publikation
- Ludwig (Lucki) Maurer, Spitzenkoch und Gastronomie-Betreiber
- Matthias Niemeyer, Architekt, Bermüller + Niemeyer Architekturwerkstatt (Preisträger 2021)
- Anne Petersen, Redaktionsleitung Salon
- Holger Zwink, Chef vom Dienst AHGZ Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung

Cornelia Hellstern

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (Hrsg.)

Die schönsten Restaurants & Bars

Ausgezeichnete Gastronomie-Designs 2022

2022. 276 Seiten, gut 400 farbige Abbildungen und Pläne

23 x 30 cm, gebunden

€ [D] 59,95; € [A] 61,70; sFr. 80,00

ISBN 978-3-7667-2558-5

Weitere Infos unter <https://www.restaurants-des-jahres.com>

KONTAKT:

ANDREAS HAGENKORD

+49 89/8905 080-70

A.HAGENKORD@CALLWEY.DE
