

GASTRO journal

DAS FACH- UND VERBANDSMAGAZIN VON GASTROSUISSE FÜR RESTAURATION, HOTELLERIE UND TOURISMUS



Raumgestaltung

Wie Ladina Wagner
ihrem Betrieb neuen
Schwung verleiht



Report Genf

Starkoch Philippe
Chevrier eröffnet
neues Restaurant

Nachwuchs

Corona verschärft
Fachkräftemangel

Betriebe wirkungsvoll in Szene gesetzt

Krisenzeiten bieten immer auch die Chance, **kreative Ideen für die Zukunft zu entwickeln** – zum Beispiel über eine inszenierende Raumgestaltung. Denn neben dem freundlichen Service und guten Essen ist das Ambiente ein wichtiger Faktor, ob sich die Gäste in einem Restaurant oder Hotel wohlfühlen.



Die Lounge-Möbel wurden mit echtem Leder bezogen, die Wände mit Jute bespannt und mit mineralischer Farbe gestrichen.

TEXT FABRICE MÜLLER — FOTO DANIEL WINKLER

Manchmal zischt es. Manchmal wird es auch laut, besonders dann, wenn die beiden Kupferkessel mit Malz und Hefe gefüllt werden, um danach den Brauvorgang zu starten. Die grossen Kessel mit einem Fassungsvermögen von gegen zehn Hektoliter sind mit ihrer glänzenden Kupferoberfläche, den Rohren und Ventilen eine Augenweide. Wer das Restaurant Brehouse Hardwald in Wallisellen ZH betritt, kommt an diesen Kesseln der Bierbrauerei Hardwald nicht vorbei. Sie markieren rechts beim Eingang des im Oktober 2019 eröffneten Restaurants an der Zwirnereistrasse 22 Präsenz. Die Lagertanks der Brauerei Hardwald befinden sich ein Stockwerk unterhalb des Restau-

rants. Kein Wunder, ist Bierkultur auch im Restaurant Programm. Es wird von Ladina Wagner als Geschäftsführerin und ihrem Vater Hans-Ueli, Inhaber der Dine & Drink GmbH in Roggwil TG und Berater im Hintergrund, betrieben.

Zwirnerei und Brauerei als Inspirationsquellen

Das Areal der ehemaligen Zwirnerei Zwicky birgt einiges an Geschichte und Inspiration. Dem war sich David Keist, Inhaber des Maler- und Handwerksbetriebs wrkstadt sowie Dozent am Haus der Farbe in Zürich, schon seit Längerem bewusst. Als es darum ging, für das geplante Restaurant Brehouse Hard-

wald Gestaltungsideen in die Tat umzusetzen, kam der Handwerker in Spiel. Als Grundlage dafür diente das Designkonzept der Zürcher Innenarchitektin Leslie Nader, Inhaberin von Nader Interior. Sie nutzte das Logo der ehemaligen Zwirnerei, auf dem eine schwarze Katze mit einem roten Faden die Hauptrolle spielte, als Inspiration. Ebenfalls wurde die Bierbrauerei thematisch in das Konzept integriert. Als Wandfarbe entschied sich die Innenarchitektin für ein erdiges Rot. Die Barfront wurde mit Kupfer eingekleidet, um zwischen dem Braukessel und der Bar sichtbare Verwandtschaften aufzuzeigen. Raumteiler aus gezwirnten Hanfseilen nehmen wortwörtlich den Faden zur ehemaligen Zwirnerei auf.

Jute an die Wand

Durch die intensive Auseinandersetzung mit dem Brauvorgang sowie dessen Zutaten entwickelte Nader Interior in enger Zusammenarbeit mit der Werkstadt ein Materialkonzept, das den Brauprozess von den Rohstoffen bis zum fertigen Bier berücksichtigt. So wurden die Wände im Loungebereich mit Jutesäcken – in die man früher den Hopfen abfüllte – überzogen und mit einer Mineralfarbe gestrichen. Das textile Gewebe sorgt für ein ganz besonderes Raumklima, eine gute Akustik sowie eine interessante, borstige Haptik. Ungewöhnliche Wege ging der Gestalter im Handwerk auch bei der Zusammensetzung des Verputzes. Hierzu erstellte er Kalkmörtelmischungen und fügte rezyklierten Treber hinzu. «Treber gibt dem Putz als Pflanzenfaser die nötige innere Festigkeit», erklärt Keist. Auch das Endprodukt der Brauerei, das Bier, kam im Materialkonzept zum Zug: Für die Oberflächengestaltung diverser Tische stellte der Handwerker eine Nussbaumlasur aus Bier her. Die Lasur musste diverse Belastungsproben bestehen und wurde mit einer Lackmischung versiegelt. Die runden Tische wurden mit Leder bezogen – in Anlehnung an die gängige Praxis, die Haut von Kobe-Rindern mit Bier einzureiben.

Alles rund ums Bier

Nicht nur in der Raumgestaltung, sondern auch bei den Speisen und Getränken dreht sich im Restaurant Brewhouse Hardwald vieles ums Bier. Ladina Wagner zelebriert die Bierkultur

vom Apéro bis zum Dessert. Die bewusst klein gehaltene Speisekarte beinhalten Gerichte, von denen viele mit Bier in Verbindung stehen. So gibt es zum Beispiel Haxen vom Biertreber-Edelschwein, passend dazu eine Bierzwiebelsauce und Treberchips. Praktisch alle Speisen stammen aus eigener Produktion – vom Treberbrot, das sich derzeit noch in der Testphase befindet, über das Salatdressing mit Bier bis zu den Chips und Würsten mit Treber. Zu jedem Gang schlägt das Servicepersonal den Gästen das passende Bier der Brauerei Hardwald oder auch von internationalen Brauereien vor. Das Rindsfilet (ab zwei Personen) beispielsweise wird vor den Augen der Gäste am Tisch aufgeschnitten und serviert. Die Suppe mit hausgemachten Ravioli als Beilage wird vor den Gästen aufgegossen.

Die Gastgeber sind mit dem Verlauf ihres Restaurants zufrieden. Bis zur Schliessung des Restaurants wegen der Coronapandemie haben die Umsatzzahlen – so Ladina Wagner – laufend zugenommen. «Wir haben zwar wenig Laufkundschaft, profitieren jedoch von der Mund-zu-Mund-Propaganda. Nun hoffen wir, dass die Gäste vermehrt unsere schöne

Terrasse geniessen.» Dort befindet sich ein Container, der während der warmen Jahreszeit in ein Buffet mit Zapfhahn und Kühlschrank umfunktioniert wurde.

«Farben schaffen Orientierung und Identität.»

«Der Charakter soll sich fortsetzen»

Die Inszenierung von Gastronomieräumen beginnt bereits im Aussenbereich, urteilt Markus Muther, Inhaber der Bar-made AG in Willisau, Innenarchitekt für Gastronomie und Hotellerie (Lesen Sie das Interview auf Seite 15). «Der Charakter eines Hauses, das der Gast aussen wahrnimmt, sollte sich im Innern fortsetzen. Denn der Gast betritt das Gebäude mit einer gewissen Erwartungshaltung.» Im Gespräch mit den Kunden respektive Bauherren gelte es, herauszufinden, welche Bedürfnisse die Kunden haben und welches Potenzial das Gebäude bietet. Gerade bei Umbauten seien technische Infrastruktur und Bauvorschriften wichtige Parameter im Planungsprozess, betont Markus Muther. «Wir versuchen bei Umbauten, mit den bestehenden Strukturen und Gegebenheiten zu arbeiten, um den Charakter des Gebäudes nicht komplett zu verändern.» Ziel sei es, ein Konzept zu erarbeiten, das mindestens 15 Jahre lang währt.

ANZEIGE

Mit SANDWICH BRIE dieses E-Bike von BMC gewinnen!



Hier teilnehmen!



Wert CHF 4'100.–

+ Käse ist unsere Welt.



Teilnahmeschluss ist der 30. Oktober 2020. Der Gewinner wird schriftlich benachrichtigt. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Preis wird nicht bar ausbezahlt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Teilnahme unter www.strahl.ch/sandwichbrie