

marmite

professional



Auf die Tafelkultur!

*Schönes, Praktisches und Wissenswertes
für den gedeckten Tisch*



Mit dem Licht steht und fällt, wie wir uns in einem Raum fühlen. Bewusste Lichtgestaltung ist im Restaurant deshalb besonders wichtig. Wie das am besten geht, wollten wir von zwei Profis wissen.

Text:
Sara Witmer
Bilder:
ZVG

Warum ist bewusste Lichtgestaltung in öffentlichen Räumen wichtig?

Licht inszeniert Räume, es schafft Atmosphäre und lenkt unseren Blick. Lichtfarbe und Lichtintensität sind oft ausschlaggebend dafür, ob wir uns in einem Raum wohlfühlen. In unvertrauten Umgebungen, zu denen in der Regel Restaurants gehören, sind unsere Sinne besonders geschärft. Details werden stärker wahrgenommen. Die primäre Anforderung ans Licht besteht deshalb darin, Atmosphäre und ein behagliches Umfeld zu schaffen.

Welche Funktionen muss Licht im Restaurant erfüllen?

Gastronomiebeleuchtung sollte prinzipiell die Restaurantidee unterstützen und zur Architektur des Raumes passen. Die Lichtintensität sollte man den Tageszeiten anpassen können, denn je nach Zeitpunkt des Besuches wollen Gäste eine andere Erfahrung machen. Auch sollte das Licht die Optik der Speisen ansprechend hervorheben. Da Restaurants auch Arbeitsumgebung sind, muss neben dem Ambiente für Gäste auch gutes Arbeitslicht für das Personal gewährleistet sein. Besonders herausfordernd ist diese Mischung in Lokalen mit offenen Küchen.

Das sollten Sie vermeiden

Setzen Sie nie auf nur eine und nicht auf eine flächige Lichtquelle. Decken, Wände, Nischen eignen sich wunderbar für indirekte Beleuchtung. Jegliche Beleuchtung sollte zudem dimmbar sein. Die Tische sollten direkt und ausreichend beleuchtet sein, die Gäste dürfen aber nicht geblendet werden. Die Lichtfarbe – von warm bis kalt – hat eine starke Wirkung auf unsere Stimmung. Im Gästebereich sollte man eher mit warmem Licht arbeiten und Leuchtmittel mit einer Farbe über 2800 Kelvin vermeiden.

Darauf sollten Sie achten

Das sogenannte Beobachterprinzip besagt, dass wir andere gerne in hellerem Licht wahrnehmen als uns selbst. Dadurch entsteht ein geschütztes Gefühl bei gleichzeitig guter Erkennbarkeit der Umgebung. Die Lichtgestaltung im Restaurant sollte dieses Prinzip berücksichtigen, indem zum Beispiel Tischflächen heller beleuchtet werden als Sitzplätze. Gleichzeitig ermöglicht das erhöhte Helligkeitsniveau auf dem Tisch die appetitliche Präsentation des Essens. Leuchtmittel mit hohem Farbwiedergabewert (CRI \geq 90) verleihen den Gerichten farbliche und strukturelle Tiefe.

Lassen Sie sich beraten

Beim Neu- oder Umbau von Gastrolokalen sollte das Lichtkonzept von Anfang an eine Rolle spielen. Je eher die Lichtplanung einbezogen wird, desto besser. Viele Lichtplanungsbüros bieten ihren Service auch im kleinen Rahmen an. Das kann zu Themen sein wie zum Beispiel dem Austausch von Leuchtmitteln, Möglichkeiten zum Dimmen oder zum Schaffen von mehr Atmosphäre.



Unsere Expertin

Leslie Nader ist Innenarchitektin und Inhaberin des Zürcher Innenarchitekturbüros Nader Interior GmbH. Nader und ihr Team sind spezialisiert auf Entwurf, Planung und Umsetzung von Innenarchitekturkonzepten im Hotel- und Gastrobereich. Zu den aktuellsten Projekten von Nader Interior gehören das Più in Zug, das Hotel Heiden in Heiden und das Restaurant Bohemia im Boutiquehotel Märthof in Basel. nader-interior.ch



«Licht ist eine Art der Kommunikation»

Von Berufes wegen rückt Lichtplaner Adi Aicher Restaurants ins beste Licht. Er versichert: «Mit wenig kann man oft schon viel erreichen.»

Herr Aicher, warum gebührt dem Licht in einem Restaurant besondere Aufmerksamkeit?

AA: Licht ist etwas, was wir unbewusst als Kommunikation wahrnehmen. Im Restaurant sollte mich das Licht willkommen heissen und den Erwartungen entsprechen, die ich als Gast mitbringe. Nicht in jedem Lokal ist das gleiche Licht angebracht. In einem Take-away erwarte ich unbewusst etwas anderes als in einem Fine Dining. Wenn diesen Erwartungen nicht entsprochen wird, ist man bereits schon mal irritiert. Eine gute Beleuchtung ist die, die wir eigentlich gar nicht wahrnehmen.

Was ist der häufigste Fehler, den man bezüglich Beleuchtung in Restaurants antrifft?

AA: Die sogenannte Lichtsuppe – zu wenig Akzente und überall gleich helles Licht. Im Restaurant sollte man übers Licht klar

definierte Zonen schaffen. Zum Beispiel indem man den Fokus per Licht auf die zwei wichtigsten Dinge im Restaurant lenkt: das Essen und die Menschen am Tisch.

Welche Möglichkeiten gibt es, mit bescheidenem Budget das Licht in einem Restaurant zu optimieren?

AA: Setzen Sie auf qualitativ hochwertige Leuchtmittel. Dabei geht es um den Farbwiedergabewert, den sogenannten CRI. Je näher dieser bei 100 liegt, desto plastischer und belebter erscheinen Essen und Raum. Und wie schon erwähnt, setzen Sie Akzente, spielen Sie mit Licht und Schatten am richtigen Ort. Sei das über Spots oder mobile Steh- oder Tischleuchten.

Adi Aicher ist Lichtdesigner und Inhaber des Lichtplanungsbüros Sektor4 in Zürich. Im Portfolio der Firma stehen unter anderem das Bürgenstock Resort und das Baur au Lac in Zürich. sektor4.ch