

Medienmitteilung

Zürich, 5. März 2009

Holiday Inn Zürich Messe – Interview mit Restaurantgestalter René Stählin

René Stählin ist seit 35 Jahren in der Gastronomie tätig. 20 Jahre als Planungsleiter bei Mövenpick und seit 15 Jahren selbständig mit eigenem Büro in Adliswil/Zürich. Drei Festangestellte und ein Freelancer komplettieren das Team. Die René Stählin Interior Design GmbH ist spezialisiert auf Gastronomie- und –Konzeptplanungen und hat bereits über 400 Restaurants und Free-Flows im In- und Ausland geplant.

Herr Stählin, was fasziniert Sie an der Restaurantgestaltung?

Insbesondere die Konzeptarbeit, die Möglichkeit, aus dem Vollen zu schöpfen und zusammensetzen, was ich andernorts durch meine Tätigkeit, Reisen und Messebesuche sehe.

Wie lassen Sie eine Atmosphäre entstehen?

Durch mediterrane Farben und schmeichelnde Beleuchtung. Hier beispielsweise haben wir die Beleuchtungskörper mit Energiesparlampen, die an sich kalt wirken, mit champagne-farbenen Textilien eingefasst. Die Berücksichtigung betriebswirtschaftlicher Aspekte wie der Einsatz von Energiesparlampen wird von den Auftraggebern enorm geschätzt. Einerseits fallen dank der längeren Betriebsdauer weniger Unterhaltsarbeiten an, andererseits führt es mittelfristig zu einer bedeutenden Kosteneinsparung. Ein weiteres wichtiges Kriterium für eine stimmige Atmosphäre ist das Setting. Ein Bistro mit 172 Sitzplätzen kann schnell eine «Bahnhof-Wirkung» haben, wenn nicht geschickt verschiedene Zonen eingerichtet werden. Deshalb haben wir die für den Bistro-Stil typischen Banquetten als Trennelemente verwendet und verschiedene Tischhöhen arrangiert. So stehen klassische Einzel-

tische neben kommunikationsfördernden, etwas höheren Tischen, welche die Gäste zum Zusammensitzen einladen. Ein Restaurant ist bekanntlich eine Bühne. Der Spiegel unter der Galerie gibt auch den Gästen, die mit dem Rücken zum Lokal sitzen, die Möglichkeit zu beobachten, was hinter ihrem Rücken geschieht. Nach Möglichkeit verwende ich natürliche Materialien und setze auf ideenreiche Bodenbeläge. Der Friesenteppich in der Brasserie Bits&Bites trägt mit zur optischen Unterteilung bei. Auch der Decke haben wir grossen Wert beigemessen. Die löchrige Gipsdecke mit Schallschutzmatte verhilft zu einer guten Akustik, ein für die Ambiance nicht zu unterschätzendes Element.

Welcher Herausforderung stehen Sie in Ihrer täglichen Arbeit gegenüber?

Diese liegt in der Ideenfindung und in der Planungsphase. Entsprechend fassen wir die Konzept-Präsentation für den Auftraggeber sehr detailliert und in sich stimmig ab, so dass diese in 90% aller Fälle genau so akzeptiert wird und das Projekt in kurzer Zeit realisiert werden kann.

Und was war die spezielle Herausforderung in der Brasserie Bits&Bites?

Die erste Brasserie Bits&Bites entstand im Holiday Inn Bern Westside. Dort war ich mit den Vorgaben des Architekten Daniel Libeskind konfrontiert. Die überdurchschnittliche Raumhöhe und die Anweisung, dass am Chromstahldach, welches in die Brasserie hineinragt, nichts befestigt werden darf, hat uns besonders beschäftigt. Wir haben uns für Tischlampen entschieden und mit den Drähten, die heute die riesigen Deckenlampen tragen, eine für alle Parteien tragbare Lösung gefunden. Diese Schwierigkeiten, die Vorbehalte der Intercontinental Hotels Group gegenüber dem Wunsch der Auftraggeber, ein Restaurant im Brasserie-Stil realisieren zu wollen und die Vorgabe der Auftraggeber, mit der Brasserie bewusst eine eigenständige Einheit zu bilden - weg vom Mainstream der Shopping-Mall und Reception - bildete hier die spezielle Ausgangslage.

Welche Gestaltungselemente haben Sie für die beiden Bits&Bites gewählt?

Die prominenten Sujets/Kreidezeichnungen haben wir mit unserem Grafiker als Dekorelement entwickelt. Sie unterbrechen die grossen Fensterfronten und stehen anstelle von Fenster-Textilien. Von den klassischen Brasserien kennen wir die Wandtafeln, auf denen Tages-spezialitäten angekündigt werden. Unsere Umsetzung ist stilisierter und fester Bestandteil der Inneneinrichtung. Ebenso wie die Bildergalerie, die in diesem Fall gerahmte Bilder aus dem Archiv des Hallenstadions zeigen und von einem Dekorateur zusammengestellt wurden.

Wie lange dauerte die Entstehung der Brasserie Bits&Bites vom Moment der Auftragserteilung bis zur schlüsselfertigen Übergabe in Bern?

Innerhalb von zwei Monaten haben wir das Konzept präsentiert und am selben Tag noch das „Gut zur Ausführung“ bekommen.

Wie entsteht die Idee für ein neues Restaurantkonzept?

Ich setze mich am Schreibtisch mit den Vorgaben auseinander, studiere Raumpläne und definiere Zonen und Settings. Dann folgt die Feinarbeit; Auswahl von Decken- und Bodenplanung, Bestimmen von Mobiliar, Materialisierung und Dekor.

Wie unterscheiden Sie sich von einem Innenarchitekten?

Wir sind im Gegensatz zum Innenarchitekten, der jede Art von Raumgestaltung macht, spezialisiert auf die Gastronomie. Das heisst, wir beziehen vor allem betriebliche Abläufe in die Gestaltung mit ein, damit ein Lokal nicht nur gut aussieht, sondern auch gut bedient werden kann. Zum Beispiel die ergonomische Anordnung von Buffet oder Bar als Schnittpunkt zwischen Küche und Service. Die Anzahl Servicestationen und Garderoben oder genügend Durchgangs

breite. Zudem kennen wir die Sicherheits- und Hygienevorschriften und natürlich das Gästeverhalten.

Haben Sie ein Lieblingsrestaurant?

Als kreativ tätiger Mensch informiere ich mich über Neuheiten, Trends und besuche entsprechend oft Neueröffnungen. Ich bin neugierig und lasse mich inspirieren. Ein Stammlokal habe ich nicht. Auf die beiden Bits&Bites bin ich besonders stolz, ist Holiday Inn doch ein weltweit renommiertes Unternehmen. Zudem freue ich mich, dass die beiden Lokale in der Schweiz realisiert wurden, genauso gut aber in Kanada oder in New York stehen könnten. Ich habe grosse Freiheit genossen bei der Planung und Realisation dieser Projekte. Eine derart vertrauensvolle Zusammenarbeit ist nicht selbstverständlich.

Bilder zum Download unter:

www.thmg.ch > Pressebilder

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Turicum Hotel Management AG

Martin Emch, CEO

Kronenstrasse 42, 8006 Zürich

Telefon 044 368 60 00

martin.emch@turicum-hotels.ch

Mehr Infos über René Stählin Interior Design GmbH

www.staehlin-design.ch

Für Portraits von René Stählin wenden Sie sich bitte an:

conny.vogel@thmg.ch