

INNENANSICHTEN

Die Kunst der Gastlichkeit ist die Inszenierung der Küche

Touristiker inszenieren Destinationen, Hoteliers Hotels, Köche und Gastronomen setzen Restaurants und Küchen in Szene. Gäste inszenieren sich als individuelle Nachfrager des Besonderen und des Designers. Kunst liegt darin, Visionen des Patrons, Wünsche der Kundschaft und den „Geist des Ortes“ in einer Synthese zu verschmelzen.

„Das Design eines Restaurants ist die größte Herausforderung für einen Designer schlechthin“ (Terence Conran, London). „Restaurantkonzepte, Design und Einrichtung gehören zu den anspruchsvollsten Aufgaben, denen sich ein Interior Designer stellen kann“ (Martin Brudnizki, London, Köln). „Großartiges Design ist ein Portrait des Patrons“ (Adam Tihany, N.Y.C.).

Es ist eine Menge los auf den Bühnen der Gastlichkeit: lockere Wohlfühlstimmung, panem et circenses – „Brot und Zirkusspiele“ in unterhaltsamer Atmosphäre, dargeboten von einem lebenswürdigen, kompetenten und freundlichen Service-Ensemble: galant, heiter und temperamentvoll. Lokale Relevanz und internationales Flair setzen sich nicht nur in den großen Städten durch. Andersartig, einzigartig – aber nicht artig. Das muss man können. Leidenschaft, Perfektionismus und Ausdauer gehören dazu. Kopieren? Nein danke, aber kopieren, was der Kunde wirklich will. Me-too führt ins Nichts. Mittelmäßigkeit in den Tod.

Im Rausch der Andersartigkeit scheint manchem der Bezug zu dem verloren gegangen zu sein, was erfolgreiche Vorgänger längst an herausragenden Leistungen erbracht haben. Die klassische (Grund-)Küche geht vielerorts verloren und „schäbiges Klamauk-Design“ ist inthronisierte Banalität mit kurzem Verfallsdatum. Durch die vielen Kochshows wurden die Menschen vielleicht nicht zu besseren Köchen, aber viele interessieren sich stärker denn je für interessante Restaurants, gutes Essen, Trinken und attraktives Design. Und, sie verstehen was davon.

Heute gehören zum Handwerk solch erfolgsentscheidende Tätigkeiten wie Analysieren, Interpretieren, Konzeptionieren und Modellieren. Kompetenz verlangt noch mehr Kreativität und Eigenverantwortung. Die Trendsetter arbeiten seit Jahren an einer Küche, die ihre Wurzeln in deutschen Regionen und Traditionen hat, modern interpretiert, avantgardistisch variiert. Diese Küche hat eine Reife erreicht, die mit noch etwas mehr eigenem Profil zu einer dauerhaft guten Küche werden wird und sich heute schon über ganz Deutschland ausweitet. Solides Handwerk, Qualität und Authentizität sind ihr Motor.

Winfried D.E. Völcker



Winfried D. E. Völcker,
Hotelier
www.voelcker-hospitality.de

... hat rund ein
Dutzend internationale Business & Leisure-Hotels, teils mit großen Veranstaltungszentren und mehr als 60 Restaurants & Bars, auf drei Kontinenten eröffnet, geführt oder modernisiert. Völcker Hospitality betreibt, konzipiert und entwickelt Hotels – von der Idee bis zur Eröffnung.

Member CHS (Cornell Hotel Society) USA, RC Wiesbaden-Kochbrunnen, Kaufmannschaft zu Lübeck.

Mitglied im


ARBEITSKREIS
HOTELIMMOBILIEN
ak-hotelimmobilien.de



Bild: Motel One

Bar-Bereich des Motel One Frankfurt-Römer.

Kette typischen Birkenstämme nicht fehlen. Obwohl das Hotel in Obersendling etwas abseits vom Stadtkern liegt, war nach der Eröffnung im Sommer 2018 schnell eines klar: Die Plätze sind heiß begehrt. Sowohl für Hotelgäste als auch für Hans-im-Glück-Fans aus der Umgebung gibt es dort Burger-, Salat- oder Cocktailkreationen. Genießen können sie die leckeren Gerichte und Getränke entweder im Innenbereich (270 Sitzplätze) oder auf der Terrasse (144 Sitzplätze). Was sich Leonardo von der Kooperation mit Hans im Glück verspricht und ob bereits eine Zusammenarbeit bei weiteren Projekten geplant hat, das erfahren Sie von Jan Heringa, Pre-Opening & Executive General Manager, Leonardo Hotels, auf unserem Fachsymposium „F&B-Konzepte in der Hotellerie“. Miriam Glaß ■

Anmeldung unter: www.hotelbau.de/foodandbeverage



Bild: Leonardo Hotels

Hans im Glück im Münchener Nyx-Hotel.

SCHON GEWUSST?

Am 21. März begeben wir uns im Anschluss an unser Fachsymposium „F&B-Konzepte in der Hotellerie“ zusammen mit dem Gastro-Trendexperten Pierre Nierhaus auf eine Tour durch München. Er wird uns zeigen, was momentan in Sachen Food & Beverage angesagt ist. Sichern Sie sich noch schnell einen Platz! Anmeldung unter: www.hotelbau.de/foodandbeverage