

# Die schönsten Restaurants & Bars

FRANZISKA HORN  
DEUTSCHER HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND (HRSG.)





FRANZISKA HORN

# Die schönsten Restaurants & Bars

DEUTSCHER HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND (HRSG.)

CALLWEY

006 VORWORT  
INGRID HARTGES UND  
GUIDO ZÖLLICK

010 EINLEITUNG  
FRANZISKA HORN

014 DIE JURY

### Die Gewinner

018 Berliner Chic  
ohne Chichi  
TISK Speisekneipe - Berlin - Neuköln

026 Bekenntnis zum  
Minimalismus  
Karl - Altötting

034 Sinnenfreude statt  
Schaumschlägerei  
Im Kult - Food Design Culture -  
Marling

### Die Auszeichnungen

044 Grande Amore  
an der Piazza  
Italia & Amore Restaurant  
Markt Enothek - Bozen

050 Bavarian Lovestory  
Liebesbier - Bayreuth

056 Die Stunde  
der Nachtschwärmer  
Tyo Tyo - Hamburg

062 Himmel aus Holz  
Trisoux Bar - München

068 Das Savoir-  
vivre der Schildkröte  
Tortue Bar Noir + Bar Privé -  
Hamburg

074 Durch die Bank lecker  
eisundsatzig - Hamburg

080 Habe die Ähre!  
Rösslibeck Bäckerei und Café -  
Amriswil

### Die ausgewählten Projekte

088 Reduktion auf das  
Wesentliche  
100/200 kitchen - Hamburg

092 Tokio liegt in  
Südtirol  
Aomi by Hidalgo - Burgstall

096 Aller guten Dinge  
sind drei  
Drilling - Hamburg

100 Wien hat einen Hafen  
am Meer  
Bistro Porto im Hotel  
Das Triest - Wien

104 Auf Safari im  
Großstadtdschungel  
Amazonica - Stuttgart

108 Hommage an die  
nordische Seefahrt  
Boathouse Restaurant  
Bubba Svens - Rust

112 Gib dem Affen Zucker  
White Monkey Pizza  
Lab & Bar - Leipzig

116 French Connection  
The Paris Club,  
Restaurant und Bar - Düsseldorf

123 Moderne Metamorphose  
Die Metzgerei - Stuttgart

127 Alles im Fluss  
Pepe Nero Isartor - München

128 Per Express in den  
Berliner Bar-Himmel  
Loft14 im Vienna House - Berlin

132 Alpiner Balance-Akt  
Launsberghütte - Obervellach

136 Fleisch ist mein Gemüse  
The Lonely Broccoli - München

140 Auf einen Mustard  
Martini ins Grandhotel  
Jahreszeiten Bar im Hotel  
Vier Jahreszeiten Kempinski -  
München

144 Über den Wolken und  
mittendrin  
Überland - Braunschweig

148 Ein echtes Unikat  
Steakhaus Beef 800° - Würzburg

152 Buenos días, Argentina!  
Maredo Flagship Restaurant -  
Berlin

- 156 Ein Hauch von Zen  
am Zürichsee  
Seerestaurant Tracht - Rüschtikon
- 160 Kantine war gestern  
LunchBox Betriebskantine -  
Töging am Inn
- 164 Münchner Hochkultur  
M'Uniqo - München
- 168 König Ludwigs  
Lieblingsfisch  
Schwarzreiter - München
- 172 Wenn die Füchsin mit  
dem Hahn tanzt  
Koller + Koller am Waagplatz -  
Salzburg
- 176 Im Salon brennt  
noch Licht  
Louis Restaurant - Saarlouis
- 180 Happy, happy, happy  
Glücklich Strandrestaurant -  
Glücksburg (Ostsee)
- 184 Raumkomposition  
nach Noten  
Coffeebar Neuer Marstall - Berlin
- 188 Ein Ruderbrot im  
Abendrot  
Landtmann Das Bootshaus - Wien
- 192 Kässpätzle mit  
Schwarzwaldflair  
Rothaus im Gerber - Stuttgart
- 196 Stylisher Stopover  
HFünf Essbar - München
- 200 Coolness hoch 4  
4Eck Restaurant & Bar -  
Garmisch-Partenkirchen
- 204 Der diskrete Charme  
der Industrie  
alexanders - Chemnitz
- 208 Nobles Understatement  
The Louis Grillroom - München
- 212 Die neue Sachlichkeit  
Becks Restaurant - Pfullingen
- 216 Fine Dining im  
Strandhaus am See  
Restaurant Seestern, Hotel Lago - Ulm
- 220 Ein Dickhäuter im  
Porzellanladen  
1515 RHINOCERVS Restaurant -  
Nürnberg
- Die Innovation des Jahres**
- 226 Es ist angerichtet  
Buffet Selection,  
AmeFa Stahlwaren GmbH
- 228 Ein stabiler Alleskönner  
Stapelstuhl JO,  
Klaus Bartels Echtholzdesign
- 230 Locker vom Hocker:  
zwei standfeste  
Tischgenossen  
Barmöbel Serie EDDIE,  
H. May KG
- 232 Das Nonplusultra  
der Gartenmöbel  
Pfarre,  
Klaus Bartels Echtholzdesign
- 234 Hoher Sitzkomfort  
für Salonlöwen  
Amelie Basic | Classic | Fashion,  
Freifrau Sitzmöbelmanufaktur
- 236 Farbenpracht im  
neuen „Gewand“  
Canvas - The Custom Tile,  
Topgres GmbH & Co. KG
- 238 Der neue universelle  
Koch- und Backprofi  
JOKER Heißluftgerät, Backofen oder  
Kombidämpfer in Kompaktgröße,  
Eloma GmbH
- 240 Statt Küchenfee -  
Die neue High-Tech-  
Spülmaschine  
Der erste Two-Level-Washer der Welt  
HOBART GmbH
- 243 PLANER- UND  
FOTOGRAFENVERZEICHNIS
- 248 IMPRESSUM

# Die schönsten Restaurants & Bars

Was wäre unsere Welt ohne Gastronomie? Eine Stadt ohne Restaurants? Eine Metropole ohne Bars? Kaum vorstellbar. Zum Glück ist es nicht so. Stattdessen gibt es heute eine einzigartige Vielfalt großartiger gastronomischer Betriebe. Mit ihren Mitarbeitern sorgen sie für unser leibliches Wohl und sind rund um die Uhr für ihre Gäste da – mit hoher Kompetenz, vollem Einsatz und einem großen Herzen für Gastlichkeit. Allein in Deutschland arbeiten 1,8 Millionen Menschen in der Gastronomie. Köche verwöhnen unsere Gaumen, Barkeeper erfrischen unsere Sinne und Servicekräfte erfüllen unsere Wünsche – und schaffen so tagtäglich etwas ganz Besonderes.

Unsere Branche steht für Lebensqualität – und steigert sie. Gastronomie bedeu-

tet Kulinarik und Genusskultur, Gastfreundschaft und Weltoffenheit, Tradition und Trend. Dabei erfüllen die Gastronomie-Unternehmen eine zentrale, geradezu systemrelevante Aufgabe für das Funktionieren unserer Gesellschaft. Als jahrhundertealtes Kulturgut sind unsere Betriebe die öffentlichen Wohnzimmer der Gesellschaft – wertvolle Plätze der Kommunikation, des Miteinanders, der Begegnung für Jung und Alt, für Einheimische wie Reisende. Hier trifft man sich, anstatt nur zu chatten, unterhält sich und lässt sich nicht nur unterhalten. Unsere Betriebe bieten Urlaub vom Alltag. Zudem tragen Restaurants und Bars zur Attraktivität der Städte wie auch des ländlichen Raums bei. Darüber hinaus erfüllt die Gastronomie für unser Land, wie für Österreich und die Schweiz, eine wichtige Image-

funktion: Für die Touristen aus aller Welt sind Restaurants und Bars die Visitenkarte der Länder. Tourismus funktioniert nicht ohne uns.

Genuss bei einem köstlichen Essen, Freude an einem gepflegten Getränk, entspannte Geselligkeit mit Freunden – all das ist Gastronomie. Gastronomie schafft unvergessliche Momente und Räume für Erlebnisse mit allen Sinnen. Voraussetzung dafür sind ein passendes Speisen- und Getränkeangebot, aufmerksame und herzliche Gastfreundschaft – sowie das richtige Ambiente eines Betriebes. Für den Erfolg eines Restaurants oder einer Bar ist neben den Kernkompetenzen Food & Beverage und Service vor allen Dingen echte Wohlfühlatmosphäre maßgeblich. Das Gesamtkonzept muss stimmen. Wie bei der kulinarischen Ausrichtung kommt es auch beim Thema Interior auf ein klares Profil und eine konsequente Positionierung am Markt an. Was zählt, sind außergewöhnliche Konzepte, eine wegweisende Gestaltung, überraschende Akzente, wertige Materialien, Präzision und Liebe zum Detail.

Die Inszenierung, das Schaffen der passenden Bühne für die Kernleistungen der Gastfreundschaft, wird immer wichtiger. Erfolgreiche Gastronomen zeichnen sich hier durch Mut zu Investitionen aus, greifen Designtrends auf, interpre-

tieren sie, und nicht selten werden sie mit der Gestaltung ihrer Gasträume gar zu Trendsettern. Eine besondere Verantwortung kommt den Architekten und Designern zu. Der Bau neuer Restaurants und Bars stellt sie immer wieder vor die Herausforderung, Räumlichkeiten zu gestalten, die ästhetisch schön, attraktiv und einladend sind und zugleich den funktionalen Anforderungen eines Gastro-Betriebes gerecht werden.

44 herausragende gastronomische Interiordesign-Konzepte, die diese Aufgabe vorbildlich gelöst haben, werden nun in dem vorliegenden Jahrbuch **Die schönsten Restaurants & Bars 2020** präsentiert. Exklusive Geheimtipps, spektakuläre Neueröffnungen wie auch gelungene Umgestaltungen und Renovierungen – die von einer hochkarätig besetzten Jury sorgfältig ausgewählten und ausgezeichneten Gastronomie-Betriebe werden auf 240 Seiten ausführlich vorgestellt und mit etwa 300 Fotos illustriert. 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.

Wir freuen uns sehr, dass das Jahrbuch **Die schönsten Restaurants & Bars 2020** die Vorreiterrolle der Gastronomie anerkennt, wenn es um Architektur, Design, Trends und Wohlfühlatmosphäre geht. Zusammen mit dem Callwey-Verlag wollen wir mehr Bewusstsein für die einzigartige, lebendige Restaurant- und Barszene schaffen und für die Relevanz der Innenarchitektur sorgen.

Wir wünschen Ihnen eine informative, anregende und in jeder Hinsicht bereichernde Lektüre und viel Freude in der außerordentlich facettenreichen und spannenden Designwelt der Gastronomie!

Guido Zöllick, Präsident DEHOGA  
Bundesverband, und Ingrid Hartges,  
Hauptgeschäftsführerin DEHOGA  
Bundesverband





# Einleitung

Man stelle sich eine Bar vor, irgendwo im mittleren Westen Amerikas. Vielleicht ein Speakeasy in Chicago am Lake Michigan? Dort treffen zwei Zeitgenossen aufeinander – von denen wir nicht wirklich wissen, ob sie sich je begegnet sind. Der eine stammt aus Missouri, der andere aus dem benachbarten Idaho. Beide haben Geschichte geschrieben, jeweils in ihren Metiers. Zwischen den zwei Koryphäen entspinnt sich ein launiger Dialog – hier am Bartresen irgendwo in Midwest:

“The details are not the details, they make the design”, sagt Charles Eames

und studiert interessiert die Linien seines Trinkglases.

“Never sit at the table, when you can stand at the bar”, kommentiert Ernest Hemingway trocken und bestellt den nächsten Drink.

“Right. Recognizing the need is the primary condition for design”, führt Eames weiter aus und überprüft die ausladenden Proportionen des langen Tresens. Er konstatiert: “Design is a plan for arranging elements in such a way as best to accomplish a particular purpose.”

“Right. But don't bother with churches, government buildings or city

squares. If you want to know about a culture, spend a night in its bars”, sagt Hemingway. Und ordert ein drittes Glas.

So könnte er sich abgespielt haben, der fiktive Dialog der Meister, entstanden aus echten Zitaten. Er beschreibt die Grundkoordinaten, die gute Interior-Gestaltung ausmachen – und was für ein stimmiges Ambiente wichtig ist. Für ein gelungenes Interieur braucht es bestimmte Zutaten – ebenso wie für ein gelungenes Dinner. Das moderne Restaurantmanagement orientiert sich dabei an den fünf Sinnen des Menschen und teilt die planerische Gestaltung in fünf Bereiche: Farbe, Düfte, Licht, Akustik und Design. Nach diesen Grundkriterien – plus weiteren Aspekten – haben wir „Die schönsten Restaurants und Bars 2020“ beurteilt und für Sie zusammengestellt. Die Psychologie hinter all unseren Gastro-Projekten orientiert sich an diesen

fünf grundlegenden Eigenschaften. Doch vor den wesentlichen Gestaltungsentscheidungen wie über die Farbgebung steht ein tiefes Wissen über die Zielgruppe. Diese muss man genau kennen, um die passende Atmosphäre zu schaffen, die den Gast schon am Eingang gefangen nimmt, lange bevor er die Menükarte erhält. Farben ergeben einen wesentlichen Sinneseindruck. Farben sind Vitamine fürs Auge, heißt es. Wussten Sie, dass Farben den Appetit beeinflussen können? Man unterteilt sie daher in drei Bereiche, von stark Appetit anregend über mild anregend bis unterdrückend. Weil Rot den Blutdruck steigern kann, regt es auch den Appetit an, so die Farbpsychologie (Quelle: *The Psychology behind great Restaurant Design*). Orange fördert die mentale Aktivität und steht für gesundes Essen, so die Forschung. Ein Erbe aus der Zeit, als wir als Jäger und Sammler durch die Natur streiften. Rot steht

in der Natur für eine Dichte an Energie, für reife, zuckersüße Früchte und Gemüse. Wenn die Farbe Gelb den Raum dominiert, signalisiert sie ebenfalls Glück: Jenes Glück, das wir mit einem gut gefüllten Magen verbinden. Bei Gelb schüttet das Gehirn also angesichts voller Teller, die den Gast erwarten, vorausseilend das Glückshormon Serotonin aus. Schauen Sie mal ins Restaurant „4Eck“ ab Seite 200! Die Blau- und Grüntöne stehen für mildes Appetitanregen, für Gesundheit, Leichtigkeit und Ruhe. Passt also gut zu einer Bar – wie „The Paris Club“ in Düsseldorf, ab Seite 116. Grün symbolisiert essbare Nahrung, die jedoch nicht über die hohen Nährstoffwerte roter Lebensmittel verfügt, da sie mehr Ballaststoffe und weniger Zucker enthält, während Braun-, Violett- und Schwarztöne den Appetit beruhigen, denn sie kommen unter essbaren Früchten kaum vor. Sie bilden

die bevorzugte Farbgruppe für Bars, bei denen der Faktor „Speisen“ nicht im Vordergrund steht. Blättern Sie auf Seite 140 zur „Jahreszeiten Bar“. Grau, so heißt es, lässt den Gedanken an Essen gar nicht erst aufkommen. Sparsamer Einsatz von Farbe, lernen wir außerdem, wirkt edel. Im Kontrast dazu steht ein wilder, kunterbunter Farbmix, wie ihn Kinder mögen – schauen Sie mal ins „Amazonica“ ab Seite 105. Nach der Farbe spielt der Geruch als ursprünglicher Sinneseindruck eine große Rolle, er steht für die elementarste Methode, Informationen über unsere Umgebung zu erhalten. Das moderne Gastrointerior-Design beantwortet das mit den derzeit so angesagten Showküchen wie im „Tyo Tyo“ in Hamburg, im „Überland“ in Braunschweig oder in „The Lonely Broccoli“ in München. Das „100/200 kitchen“ macht den Herd sogar zum Mittelpunkt des Geschehens, während die Auslagen von Cafés wie dem Schweizer „Rösslibeck“ den Duft von Frischgebackenem im gesamten Innenraum verteilen. Noch ein Kniff der gestalterischen Regieführung: Eine offene Gestaltung lässt die Räume größer und luftiger wirken und sorgt für interessante Blickachsen. Optische Einblicke erlauben zudem Einsicht ins Geschehen hinter den Kulissen, wirken persönlicher, schaffen Transparenz und Vertrauen. Das hat sich beispielweise das Eiscafé eisundsatzig in Hamburg zu Nutzen gemacht – ab Seite 74. Der dritte Punkt ist die Lichtführung – ebenfalls ein wichtiger Faktor. Frei nach Le Corbusier: „Licht prägt und gestaltet das Ambiente eines Raumes“. Licht kann Intimität und Exklusivität schaffen, es akzentuiert und unterstreicht, betont dabei Farbe und Struktur. Lichtinseln und Spots sorgen für lauschige Nischen. Darum setzen gehobene Restaurants zur Dinnerzeit warmes Licht von niedriger Intensität an, um eine

private, entspannte Atmosphäre zu schaffen. Denn im heimeligen Ambiente bleibt man gern für ein zweites Glas sitzen – auch wenn Gestalter manchmal übersehen, dass die Menükarten bei gedimmtem Licht schwer zu lesen sind. Punkt vier ist die Akustik. Eine ausbalancierte Geräuschkulisse ist hohe Kunst. Ohne schallschluckende Stoffe entsteht schnell ein Geräuschpegel wie in einer Bahnhofshalle. Man versteht sein Gegenüber nicht mehr. Wenn aber im umgekehrten Fall alle Nebentöne geschluckt werden, kann jeder mithören, was man spricht. Lärm ist vor hohen Preisen und Menschenmengen der stärkste Kritikpunkt, fand 2015 eine Studie von Zagat Survey (Bewertungssystem für die Gastronomie) heraus. Auch harte Oberflächen, offene Küchen, zu dicht gesetzte Tische und schlecht abgeschirmte Eingangsbereiche fallen negativ auf. Sie bewirken den Lombard-Effekt, benannt nach dem Wissen-

schaftler Étienne Lombard: Nach diesem müssen Gäste immer lauter sprechen, um das Grundrauschen zu übertönen, so dass der Pegel immer weiter ansteigt. Lärm lenkt von den Speisen ab, auch das ist erwiesen. Die Lösung? Sind Akustikputz und Textilien wie Tischdecken, Teppiche oder gespannte Nischen, wie es die Innenarchitekten von Eva Demmelhuber mit ihrer Kantine „Lunchbox“ ab Seite 160 vormachen. Oder textile Raumteiler wie jene in der Coffeebar Neuer Marstall eingesetzte Acoustic Cloud der Designbrüder Bouroullec (ab Seite 184). Punkt fünf ist die Architektur und das Zusammenspiel der gestalterischen Elemente. Eine tragende Idee, ein spannendes Konzept schafft ein Erlebnis, einen Ausflug in andere Sphären. Das Wort der Stunde ist hier: Storytelling. Eine eigene Geschichte zu erzählen, das steht bei den meisten unserer 44 Top-Projekte

im Vordergrund. Das reicht von der Sagenwelt der Wikinger im Restaurant „Bubba Svens“ über die Symbolik der Schildkröte im „Tortue“ Hamburg bis hin zu den feinen Seifenblasen als Leitmotiv für das „Im Kult“ in Marling bei Meran. Das Narrativ gibt die Elemente vor: Schauen Sie mal in das aufwendig gestaltete Maredo Flagship-Restaurant auf Seite 152, wo die grafisch-geometrischen Muster der Ponchos als stimmige Motive für die Lebenswelt der Gauchos stehen.

Wir versprechen: In unserem Best-of-Buch finden Sie Restaurants mit jeder Menge Gastrotainment – mit Geschichten über Rhinozerosse an der Copacabana, tanzende Füchse oder schweigende Schwarzwaldwälder. Daher hätten unsere 44 Top-Adressen wohl auch Geschichtenerzähler Ernest Hemingway oder Gestalter Charles Eames gefallen. Wetten?

# Die Jury Auswahlgremium 2020





Monique  
Dressel

Bildredakteurin B-EAT

Ingrid  
Hartges

Hauptgeschäftsführerin DEHOGA

Franziska  
Horn

Dipl. Designerin und Journalistin

Florian  
Randlkofer

Managing Partner  
Alois Dallmayr KG

Claudia Schütz

Vize-Präsidentin (bdia) bund deutscher  
innenarchitekten e.V.

Holger Zwink

Chef vom Dienst, AHGZ

2

1  
Welche Projekte schaffen es ins  
Buch? Das hohe Niveau der  
Einreichungen macht die Auswahl  
nicht leicht.

2  
Die Jury bespricht jedes Projekt  
und nimmt die Einreichungen  
genauestens unter die Lupe.

3  
Die gut gelaunte Jury von l. nach r.:  
Florian Randlkofer, Franziska Horn,  
Claudia Schütz, Ingrid Hartges,  
Monique Dressel, Holger Zwink.



3

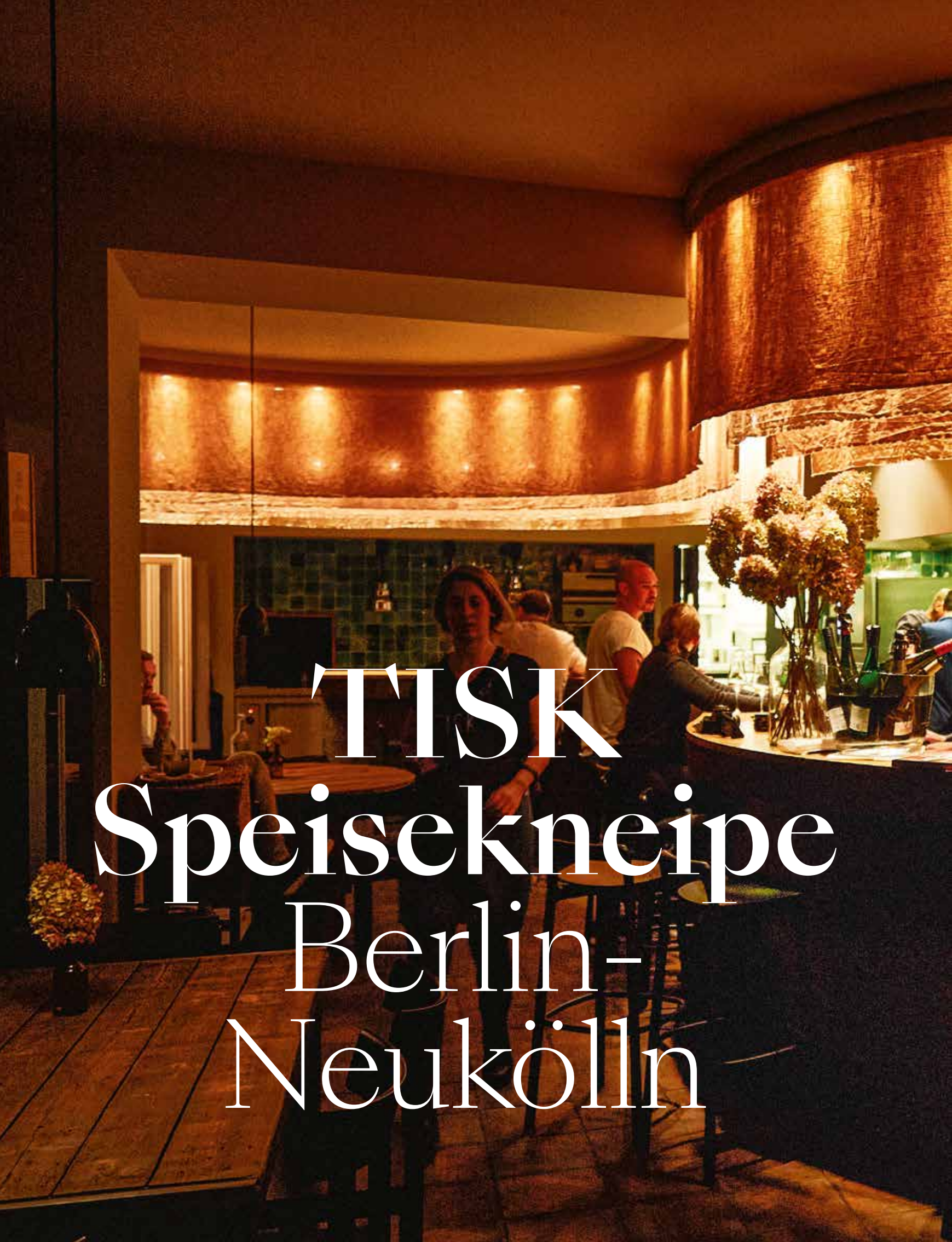




---

# Die Gewinner

---

The image shows the interior of a restaurant or bar. The lighting is warm and golden, emanating from recessed ceiling lights and a large, textured, cylindrical pendant light fixture on the right. In the background, a bar area is visible with several people, including a woman in a dark top and a man in a white shirt. A large vase of dried flowers sits on the bar counter. The foreground features a wooden table and a small vase of flowers. The overall atmosphere is cozy and intimate.

TISK  
Speisekneipe  
Berlin-  
Neukölln



## 1. PREIS RESTAURANT



Tief abgehängte Deckenlampen werfen Spotlichter auf den Hauptdarsteller des Hauses: Berliner Küche auf Spitzenniveau. Die schmucklosen Wände unterstützen den Fokus aufs Wesentliche.

# 1. Preis Restaurant

Eine Neuköllner Kneipe in Berlin, mitten im Kiez, zwischen Kindl-Areal und Rathaus Neukölln. Und was kommt dort auf den Tisch? „Tote Oma“ zum Beispiel. Das ist ein Gericht aus gebratener Blutwurst, ein Klassiker aus DDR-Zeiten. Außerdem Kartoffelstampf, Leipziger Allerlei, Berliner Senfei, Mettwurststulle und – ganz wichtig – „janzer Broiler“. Alles in bester Qualität, denn am Herd steht ein Meister: Der gebürtige Berliner Martin Müller arbeitete drei Jahre als Souschef unter Tim Raue für das Projekt „La Soupe Populaire“. Müller ist Mitgründer, Betreiber und Gesicht der „TISK Speisekneipe“. Wer kulinarisch aus Überzeugung auf Basics zurückgreift, ist gut beraten, das auch beim Inventar zu tun: Im Zentrum des Kneipengeschehens steht ein geschwungener Tresen mit Blick auf die offene Küche oder die Mixologenkünste des Barmanns. Mit dem Rund der Bar korrespondiert der markante Bogen des Lichtobjekts an der Decke darüber. Mit ein wenig Fantasie mag man dieses für eine manifestierte Form der „Aurora Borealis“ halten, eine Art Neuköllner Nordlicht sozusagen. Und wo wir gedanklich schon im hohen Norden sind: Von skandinavischer Schlichtheit zeigen sich die Tische und Bänke aus rohem Holz. Soviel Reduktion muss man sich auch erst einmal trauen. In der „Speisekneipe Tisk“ mischen sich – wie auf dem Teller – moderne Gestaltungselemente mit traditionellen Details wie zum Beispiel den grünen Fliesen im offenen Küchenbereich, die an Altberliner Kachelöfen erinnern. Authentisch und überzeugend, das gilt hier für Küche wie Interieur. Das Fazit? „Was auf den TISK kommt, wird gegessen“, könnte man sagen – und zwar sehr gerne.



1



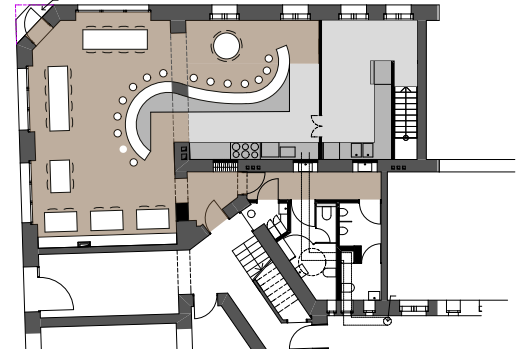
2

1  
Die Bögen des Leuchtobjekts  
an der Decke folgen den Kurven  
des geschwungenen Tresens.

2  
Der Blick in den Gastraum zeigt:  
Der Tresen ist hier Mittelpunkt –  
„where the magic happens!“

Bodenbelag: Blättermann | Tische: MA Möbel und Architektur, alte Tische aufgearbeitet von Tischler Anselm Breig |  
Stühle, Barhocker: Mattiazi | Lichtobjekt über der Theke: in Zusammenarbeit mit studio rlon |  
Küchenausstattung / Kühltechnik: Korsukewitz | Kassensystem: Gastrofix | Lüftungstechnik: Blen

# Berliner Chic ohne Chichi



Mit klar durchdeklinierter Schlichtheit macht die Berliner „TISK Speisekneipe“ nicht nur kulinarisch von sich reden. Der Mut zum Weglassen schärft Interieur, Identität und Profil der Eckkneipe im Erdgeschoss eines Altbaus aus den Zwanzigerjahren. Dieser liegt in Neukölln, einem Viertel, das jenseits von hip noch wirklich multikulti ist.

Es klingt nach Understatement, wenn Clara Walter von „MA Möbel und Architektur“ ihr Interiorprojekt in Berlin-Neukölln beschreibt: „Grundidee war, eine Berliner Eckkneipe zu schaffen, aber modern und jung interpretiert.“ Das Ziel, Einfachheit zu zelebrieren, ist dabei ein grundlegendes Motto und zudem Überzeugung der Innenarchitektin. „Es geht darum, die Qualitäten eines bestehenden Raumes zu sehen und zu verstärken. Meist ist es besser, Dinge wegzulassen, als noch mehr reinzustecken“, erklärt sie.

Die Gegend rund um das „TISK“ zeigt sich größtenteils ziemlich rough. Auf den Straßen finden sich hier Graffiti an den Wänden und Großfamilien beim Grillen, manchmal auch Dealer und Drogen oder Hipster zum Quatschen und Mütter beim Kinderwagenschieben. Für dieses städtische Umfeld konzipierten die Planer ein Interieur mit natürlichen Materialien und erdigen Tönen und mit einem geschwungen-dynamischen Tresen. Auf unnötigen Schnickschnack verzichteten sie ganz. Mit rohem Holz und farbigen Kacheln inszenierten sie so ein warm-einladendes Ambiente, das edel, zugleich aber unangestrengt, gemütlich und kommunikativ ist. Chic, aber ohne Chichi. Der Tresen steht hier klar im Mittelpunkt. Von hier aus kann man den Köchen beim Werkeln zusehen, mit der Barfrau quatschen und nebenbei ein mehrgängiges Menü genießen. Der Tresen ist, „where the magic happens“, verrät Walter. An den Tischen im Gastraum geht es privater, familiärer zu. Hier werden Gerichte zum Teilen serviert. „Ansonsten hat man seine Ruhe und kann einen entspannten Abend zusammen verbringen“, sagt Clara Walter. Gemäß ihrer Leitlinie nimmt sich das Interieur zurück und macht dadurch die Gäste, die Köche und ihre Gerichte zu den Hauptdarstellern. Beim Essen geht es um regionale, saisonale Speisen mit Farm-to-table-Produkten, aufgetischt von einem Service, der freundschaftlich und auf Berliner Weise herzlich ist. Das zieht Foodies aus der gesamten Hauptstadt an, auch Touristen, die eine moderne, nachhaltige und weltoffene deutsche Küche probieren möchten. Durch bodentiefe Fenster schauen sie auf ein Graffiti an der weißen Kachelwand – oder von den Außentischen auf die raue Neuköllner Straßenatmosphäre. Ganz gepflegt und trotzdem „mittenmang“.



Clara Walter, Raphael Danke,  
MA Möbel und Architektur

## PROJEKTDETAILS

INNENARCHITEKTUR  
MA Möbel und Architektur

GASTRONOMIE  
TISK Speisekneipe

FERTIGSTELLUNG  
April 2018

GESAMTFLÄCHE  
135 m<sup>2</sup>

GASTRAUM  
70 m<sup>2</sup>

ARBEITSFLÄCHE  
175 m<sup>2</sup> (135 m<sup>2</sup> davon Lager und Anlieferung)

PERSONEN IM SERVICE  
3

ANZAHL SITZPLÄTZE  
60

STANDORT  
Neckarstr. 12  
12053 Berlin-Neukölln

[www.tisk-speisekneipe.de](http://www.tisk-speisekneipe.de)



1

1  
Die Schönheit rohen Holzes:  
Servietten und schlichtes Besteck  
lenken nicht von der malerischen  
Maserung ab.

2  
Ein Hauch von Zen: Keramikgefäße  
in Japan-Optik unterstreichen  
die edlen Gerichte aus bodenständigen  
Zutaten.

3  
Lob der Gastlichkeit: Gedeck und  
Geschirr stammen von **Arzberg**,  
gefunden im Atelier am Chamisso-  
platz, Berlin.

4  
Auch im WC-Bereich schmückt  
handgeformte Terrakotta den  
Boden, die Sanitäreinrichtungen stam-  
men von **Vola und Flaminia**.



2





3

„Grundidee war, ein Berliner Eckkneipen-Restaurant zu schaffen, aber modern und jung interpretiert. Natürliche Materialien, erdige Töne, keine Verzierungen. Ziel ist, die Einfachheit zu zelebrieren.“

CLARA WALTER

4





Inspirierende  
Gastronomie-Designs  
ausgewählt von einer  
Expertenjury

Ausführliche  
Beschreibung aller  
Projekte mit  
professionellen  
Texten, Fotos und  
Grundrissen

Angaben zu  
verbauten Produkten,  
Herstellern und  
die Innovationen des  
Jahres 2020

## Die erste Gastronomie-Auszeichnung mit Schwerpunkt Innenarchitektur

Das Buch **Die schönsten Restaurants & Bars** versammelt 44 herausragende Interiordesign-Konzepte, sorgfältig ausgewählt von einer hochkarätigen Jury. Beachtung finden dabei sowohl exklusive Geheimtipps, spektakuläre Neueröffnungen als auch gelungene Umgestaltungen und Renovierungen. Alle Projekte werden mit informativen Texten, Fotos und Grundrissen ausführlich dargestellt. Spannende Hintergrundgeschichten, Facts & Figures sowie Infos zu verbauten Produkten und die Innovationen des Jahres liefern echte Hilfestellung für eigene Projekte.