

# RESTAURANTS

LA VIE | OSNABRÜCK  
AMIDA | HAAN



1

## LA VIE – DIE EXKLUSIVE STERNEGASTRONOMIE

**Projekt:** Der mit zwei Michelin-Sternen prämierte Thomas Bühner zieht vom „La Table“ in Dortmund nach Osnabrück ins „la vie“. Für die hohen Ziele von Küche und Service musste das Erdgeschoss des Restaurants in der inneren Struktur optimiert und ein neues Ambiente geschaffen werden. Zudem galt es, Weinkompetenz und -auswahl bereits im Eingangsbereich zu inszenieren.

**Raumkonzept:** Die Abläufe im Restaurant – Empfang, Garderobe, Loungaufenthalt, Wechsel an den Tisch, Menüfolge, Ausklang und Verabschiedung – waren so zu organisieren, dass jederzeit eine entspannte Atmosphäre ohne Störung der anderen Gäste gegeben ist. Das Ergebnis überzeugt durch eine offene Raumstruktur, die mit interessanten Blickbeziehungen spielt und trotz geringer Grundfläche großzügige Räume schafft. Dabei sind die Nutzungen derart gekoppelt, dass die Abläufe von Küche und Service nicht beeinträchtigt werden.

**Laden-/Möbelbau:** Die Knoepfel GmbH hat ihr fundiertes Wissen im Humidor- und Möbelbau eingebracht, um in kürzester Zeit einen begehbaren Weinumidor mit getrennter Kühlzone für Rot- und Weißweine sowie Zigarrenklima entstehen zu lassen. Gerundete Bars und elegant geschwungene Schrankwände wurden entwickelt und mit Makassarfurnier veredelt, Käse-, Digestif- und Humidorwagen sowie die Restauranttische im Sinne des Patrons konzipiert.

**Lichtplanung:** Das äußere abendliche Erscheinungsbild des „la vie“ konnte aus denkmalpflegerischen Gründen nur mit der Innenbeleuchtung beeinflusst werden. Eine speziell für die Fensterlaibungen entworfene Leuchte erzeugt innen wie außen eine angenehm emotionale Lichtstimmung. Neu entwickelte Pendelleuchten über den Tischen sorgen für brillant funkelnde Gedecke und harmonisch ausgeleuchtete Gesichter der Gäste. Die für die dunklen Wand- und Bodenholzer benötigten Lichtmengen erzielen energiesparende Hochdruckentladungslampen.

**Akustikplanung:** Eng verknüpfte Raumbereiche ohne Türen, die den Service behindern würden, erfordern eine sorgsame Planung der Raumakustik. Insbesondere dann, wenn der Küchenzugang im Zentrum der Raumstruktur liegt. Neben Akustikdecken wurden gezielt Wandpolster angebracht, die den Schall bereits an seinem Entstehungsort eindämmen.

**Projektkooperation:** Projektplanung, -koordination und Bauleitung lagen beim Architekturbüro „n³ architektur“, Hagen, unterstützt durch das Know-how der Knoepfel GmbH.



2



3

- 1 Lounge mit kleiner feiner Bar und Blick auf den begehbaren Weinumidor.
- 2 Individuell konzipierte LED-Deckenleuchte für den Windfang im Eingangsbereich.
- 3 Das Restaurant strahlt Ruhe, Harmonie und Qualität aus.





1

## AMIDA – DIE JUNGE AMBITIONIERTE „GRÜNE“ KÜCHE

**Projekt:** In einer Umbaumaßnahme entstand ein ansprechendes, niveauvolles Restaurant für einen ambitionierten Koch mit 14 Gault-Millau-Punkten. Dieser wünschte sich ein Fenster vom Restaurant in die Küche, um während der Arbeit direkten Kontakt zu den Gästen zu haben.

**Raumkonzept:** Die bestehende Raumstruktur bot Verbesserungspotenzial für die Aufenthaltsqualität der Gäste und die Arbeitsbedingungen des Service. Die Raumzonen werden mit wenigen Maßnahmen räumlich beruhigt und Störpotenziale minimiert. Der Service erhält sinnvoll zugeordnete Bereiche für Reservierung, Empfang, Getränkeausgabe, Besteck, Geschirr und Kasse. Die Blickbeziehung der Gäste zu den Köchen intensiviert das Restauranterlebnis im „Amida“.

**Laden-/Möbelbau:** Der Tresen wurde gekürzt und modern verkleidet. Ein raumgliederndes Servicemöbel, das auch die EDV enthält, weist den Gästen den Weg. Eine offene Zone mit Kaminrevisionen und Heizkörpern nimmt den neuen Weinkühlschrank und die Garderobe auf. Hierdurch erhält der Gastraum dahinter einen optimierten Raumzuschnitt samt ruhiger Zugangssituation.

**Lichtplanung:** Die Lichtplanung traf auf eine Feuerschutzdecke mit nur einem Stromauslass. Durch gesonderte Transformatorkästen für je drei Pendelleuchten konnte ein Konzept greifen, das auf wenige, aber qualitätsvolle Leuchten setzt. Das Licht der über den Tischen abgependelten Leuchten trifft auf weiße Tischdecken und wird in den Raum reflektiert. Die Lichtstimmung akzentuiert die Tische und nimmt zur Wand und Decke hin ab. Vorteilhaft zum Lesen der Speisekarte wie für die weich gezeichneten Gesichter der Tischnachbarn. Up- und Downlights am Buffet tragen weiteres Licht in den Raum ein. Die dort aufgehängten Facettenkugeln erzeugen interessante Lichtreflexe an der Decke. Auch der Tageslichteinfall ist gestaltet. Durchbrochene Vorhänge verändern ihre Optik je nach Lichteinfall und modellieren besonders das Abendlicht als natürliche Lichtinszenierung auf die Wände.

**Akustikplanung:** Im Altbestand waren Gespräche quer durch das ganze Restaurant zu hören. Geräuschdämmende Akustiktafeln befinden sich jetzt hinter großen Wandgrafiken. Die von der Decke abgehängten Akustiksegel verstecken die Verkabelung und Teile der Beleuchtungsanlage.

**Projektkooperation:** Entwurf und Bauablauf wurden zusammen mit „n<sup>3</sup> architektur“ am gemeinsamen Firmenstandort in Hagen erarbeitet.

- 1 Eingangs-, Service- und Barbereich liegen dicht beieinander, ohne sich zu stören.
- 2 Die 3-D-Projekttdarstellung vermittelt einen Eindruck von der Raumstruktur.
- 3 Emotionale Lichtakzente über den Tischen setzen die titanbedampften Glasreflektoren der Pendelleuchten.
- 4 Analog zur „grünen Küche“ prägen unterschiedliche Grüntöne das Erscheinungsbild.



2



3



4