

# food service

Märkte / Marken / Systeme

Wirtschaftsfachzeitschrift für professionelle Gastronomie

AS GEHEIMNIS DES GLÜCKS LIEGT IM GENUSS!

... DIE FREUDE UND DAS LÄCHELN

## Ladenbau

Der LEH als Gastgeber: Messe-  
Auftritte exemplarisch

## Design

Italien 2.0: Konzepte  
der neuen Generation

## Top-Event

Report: 30. Internationales  
Foodservice-Forum





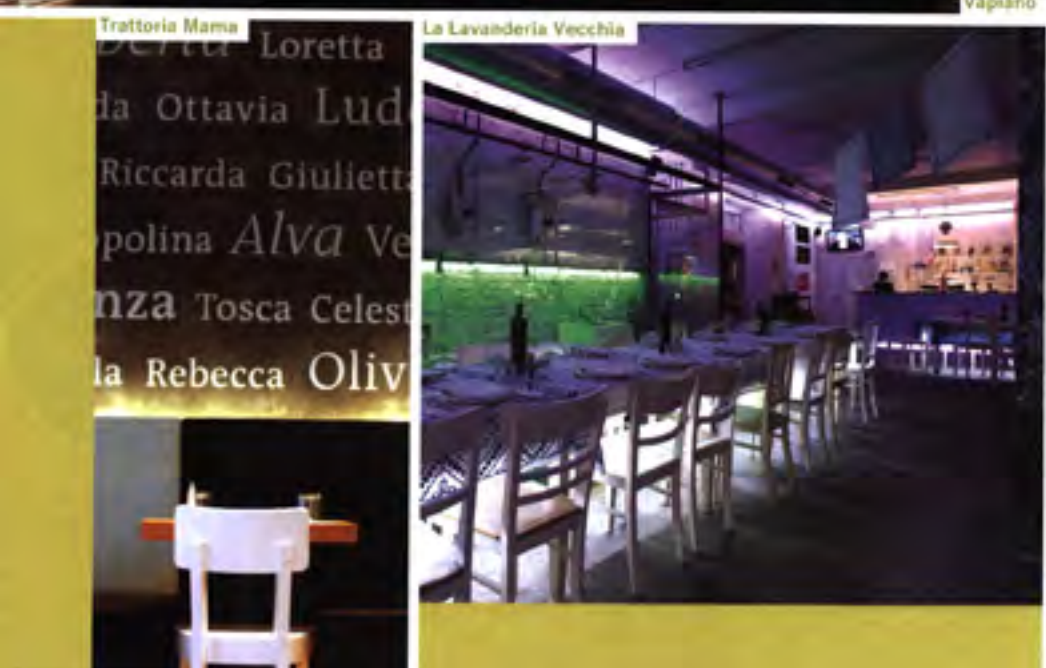
L'Osteria

# Bellissimo!

Sie sind so auffallend anders, dass man mehr als einmal hingucken muss, um vertraute Züge zu entdecken: die jüngsten Konzept-Kinder der Cucina Italiana. Statt vermeintlichen Standards zu gehorchen, geben sie sich frech und unangepasst. Spielen mit Klischees und pfeifen auf mustergültiges Aussehen. Ist ja auch viel spannender so – und witziger sowieso. Bildschöne Beispiele aus dem In- und Ausland. HH



Vapiano



Trattoria Mama  
Bella Italia  
Loretta  
da Ottavia Lud  
Riccarda Julietta  
polina Alva ve  
nza Tosca Celest  
la Rebecca Oliv

La Lavanderia Vecchia

## Design

**Mamma Mia, die trauen sich was.** Wie Kinder eben sind: kleine Freigeister und große Abenteurer. Tatsächlich strotzen Trattoria, Osteria und Ristorante 2.0 nur so vor Selbstbewusstsein und Eigensinn. Genährt und beflügelt von Gestaltungsmitteln und -elementen, die überraschen und bezaubern. Kalkulierte Brüche und Kontraste zum Beispiel, ungewöhnliche Farb- und Materialkombinationen aufgeladen mit mediterranem Temperament und Vintage-Zitaten. Oder die Wiederentdeckung von Wänden und Decken als Gestaltungsraum, das geschickte Verweben von Gemütlichkeit und Hightech. Lange Zeit eine uneinnehmbare Bastion der Tradition, gefällt sich die breitenfähigste Küche Europas endlich in neuen, zeitgeistigen Kleidern, ohne ihre originären Werte zu leugnen. Al dente, mit Biss, und ganz viel Herz jenseits von biederer Bistro-Bestuhlung.

Der expansivste Vorreiter der neuen Italo-Generation ist zweifellos **Vapiano**. Mit seinem Signalrot, den riesigen Indoor-Olivenbäumen, hellen Hölzern und handgemalten Tafelbildern hat die 2002 geborene Formel nicht nur ganz andere Saiten als typische Vertreter der italienischen Küche aufgezogen. Konzeptvater Mark Korzilius und Star-Designer Matteo Thun haben auch ein Erscheinungsbild mit großem Wiedererkennungswert geschaffen.

Nicht minder eindrucklich und doch ganz anders: das **Bella Italia** in Stuttgart, als Weinladen und Restaurant in Lokalunion 2006 (wieder-)eröffnet und vom Stuttgarter Architekturbüro ippolito fleitz gestalterisch umgesetzt. Als dominanter Blickfang wurde die Decke auserkoren. Knapp 90 unterschiedliche Spiegel, die meisten Fundstücke vom Flohmarkt, kleiden sie fast vollständig ein. Mit ihren widersprüchlichen Stilen, variierenden Größen und Formen vereinen sich die gerahmten Flächen zu einer Collage, die eine schier endlose Zahl an Perspektiven eröffnet. Olivgrüne Wände umrandet von einer weißen Holzvertäfelung, magenta-farbene Stühle auf hellem Parkett vervollständigen den außergewöhnlichen Look.

## Design

Dass auch Buchstabenfolgen ihren Reiz haben können, zeigt die Hamburger Trattoria **Mama** mit ihrer wandfüllenden Ode an wohlklingende italienische Schönheiten. Danke für die Inspiration, Carla, Adriana, Marcella... ist dort auf italienisch zu lesen. Und auch die mutige Kombination von Taubenblau und Rot verquickt mit weißen Elementen verdient Hochachtung. Buchstäblich aus dem Rahmen fällt das mehrteilige Abbild einer mediterranen Tischgesellschaft in der erhöhten Raumnische.

Noch persönlicher wird es im **Da Giovanni**, inzwischen nicht nur in Italien zu Hause, sondern auch via Lizenz in der Schweiz angekommen. Warmherzig und originell grüßt Signore Rana überlebensgroß als virtueller Gastgeber von der Wandtapede. Sein Reich – ein lässiges Esszimmer gespickt mit allerlei kreativen Ideen für das kleine Quäntchen mehr Wohnlichkeit. Passend zur den Lampenschirme aus Besteck zum Beispiel die Tellerparade an der Wand.



Bella Italia Da Giovanni



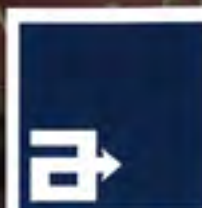
Foto (links): Zoëny Braun

Die **L'Osteria** gefällt vor allem durch ihr Spiel mit Gegensätzen. Im Augsburger Freestander reibt sich das Feine am Groben, findet Industriehallen-Imposanz ihr Pendant in vielen stimmigen Details – authentischen oder augenzwinkernden Anleihen bei allem, was für La Dolce Vita steht. Beispielhaft und ebenso ausstrahlungsstarkes wie edles Einrichtungssta-

ment, das die Schattenseiten Bella Italias auf die Schippe nimmt: die Tischleuchten von Philipp Starck mit einem stilisierten Revolver als Lampenfuß.

Bewusst shabby statt chic – die **La Lavanderia Vecchia** im Berliner Stadtteil Neukölln. In dem Hinterhof-Restaurant regiert die Vergangenheit als Gestaltungsmotiv.

# WIE STEIGERN SIE NOCH WEITER DIE HYGIENE-STANDARDS IHRES BETRIEBS?



altro

Zum Beispiel, indem Sie Sicherheitsbodenbeläge und Wandverkleidungen von Altro verwenden, einem der weltweit führenden Spezialisten. Altro-Produkte entsprechen HACCP-Richtlinien und enthalten zudem das Biozid Altrosan, das dauerhaft Keimwachstum hemmt. Für die Gastronomie kombiniert Altro hygienische und sichere Lösungen mit kreativem Design. Altro hilft Ihre Mitarbeiter und Ihre Kunden zu schützen – und Ihren guten Ruf.

Weitere Informationen unter [www.altro.de](http://www.altro.de)



the future is safer with altro