

Die schönsten Restaurants & Bars

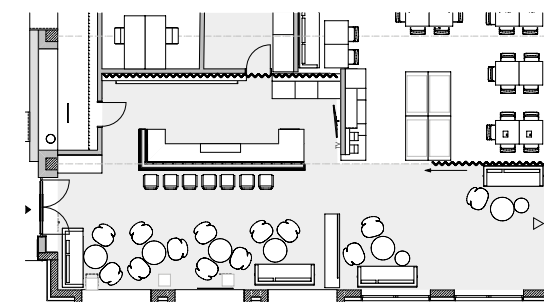
CORNELIA HELLSTERN
DEUTSCHER HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND (HRSG.)



Hotelbar WunnersWat Verl



Von Eichenwäldern und einem goldenen Faden



Kathrin Reinkemeier

In der Westfälischen Bucht, südlich von Bielefeld, liegt die Stadt der vier Eichen, wie das alte Stadtwappen von Verl verrät. Wobei, so vermutet man, weniger vier Bäume gemeint sind als vielmehr vier Wälder, die den Ort umgeben haben sollen. Und aus diesen Vieren war im ostwestfälischen Plattdeutsch der Name Verl geworden, so sagt man.

Zentral im alten Ortskern von Verl liegt das historische Fachwerkhau von 1612, das seit Ende des 19. Jahrhunderts die Gaststätte „Altdeutsche“ beherbergte und aus dem im Laufe der Jahrhunderte, ergänzt um einen Anbau für den Hotelbetrieb, ein Landhotel wurde. Als die Innenarchitektin Kathrin Reinkemeier mit der Erweiterung und dem Umbau des Traditionshauses zum Design-Hotel beauftragt war, beeinflusste die Mundart hier in dieser Gegend auch ihr Konzept und ergab schließlich den Namen für das neue Hotel: „WunnersWat“. Damit bezeichnet der Verler etwas ganz Besonderes und Einzigartiges. Übertragen auf das Haus hatte die Innenarchitektin einen Ort zum Verlieben vor Augen. Einen Ort zum Genießen, mit vielen besonderen liebevollen Details und Wohlfühlatmosphäre im denkmalgeschützten Gebäude wie auch in Anbau und Neubau.

Der historische Bau wurde behutsam modernisiert und beherbergt heute das Restaurant. Im Anbau liegen die Gästezimmer, der Wellnessbereich und im Erdgeschoss die Lobby als das verbindende Element der Gebäude. Dreh- und Angelpunkt ist hier die Bar, die fließend in den Lounge-Bereich übergeht. Tradition und Moderne treffen im architektonischen Ensemble des „WunnersWat“ aufeinander, wie ein feiner goldener Faden ziehen sich Ausstattungsstil und Dekoration durch alle Häuser und verweben sie zu einem Ganzen. Ob Lobby, Hotelzimmer, Restaurant, Wellness-Bereich oder Bar: Strahlendes Gold trifft auf sanfte Farbtöne, edles Schwarz auf moderne Elemente. Und goldene Zeiten warten schließlich an der Bar, sie ist der wohl magischste Ort des Hauses. Die Spiegelwand mit ihren auf Eck gestellten Flächen der Barrückwand verstärkt diese Illusion: Der Raum multipliziert sich, Tom Dixons Hängeleuchten Melt scheinen wahrlich in die Unendlichkeit zu fließen. An der gegenüberliegenden Wand, zur Straße gewandt, lassen die goldenen Messingfassungen der raumhohen Fenster die Augen des Hauses erstrahlen. Und das warme Grüngrau der Rasch Textiltapeten erinnert an die Wälder, die dem Ort einst ihren Namen gaben.

1 Wer vom Haupteingang über die Lobby kommt, wird als Gast bereits am Eingang in die besondere Welt des „WunnersWat“ entführt. Spiegelungen bringen das Interior der Lobby in die Bar, Überschneidungen und optische Täuschungen an der Thekenrückwand verstärken die Illusion.

2 Die Lammellenwand unterteilt den schmalen Raum in Bar und Lounge. Ihr gegenüber liegt der Frühstücksbereich, der sich am Abend hinter dem Seidenvorhangstoff Cristallo von Zimmer & Rhode verbirgt. Deren aufwendige ganzflächige Lochstickereien umhüllen auch die Lounge entlang der Fassade.

3 Die Lounge Chairs ARVA von KFF laden zum Verweilen, ergänzt werden sie von eigens angefertigten Tischen der Stuhlfabrik Schnieder.

4 Die Bar als ein magischer Ort: getönte und reflektierende Oberflächen, der messingfarbene Korpus der Theke bringt deren schwarze Platte zum Schweben. Angefertigt hat diese „goldene Schatzkiste“ die Tischlerei Stefan Steinkämper.



2



3



1



4

Wandgestaltung: Rasch Florentine II Textiltapeten, Mambo Unlimited Douro Fliesen, Farrow & Ball Wandfarben | Bodenbeläge: Jab Teppich | Textilien: Zimmer & Rhode Cristallo Seidenvorhänge, Jab Stoffe Sofa | Sitzmöbel: KFF Arva/Lhasa | Tische: Schneider Möbel Anfertigung Lounge-Tische | Theke: Tischlerei Steinkämper | Beleuchtung: Tom Dixon Pendelleuchten, Wever & Ducre Einbaustrahler, Toplight Wandleuchten | Gedeck/Geschirr: Poggeheimer, Bauscher | Küchenausstattung/Kühltechnik: Maiworm Oldsberg | Lüftungstechnik: Kissing Gütersloh | Sanitäranlagen: Alape Waschtische, Dornbracht Armaturen

PROJEKTDDETAILS

INNENARCHITEKTUR
Kathrin Reinkemeier, Rietberg

GASTRONOMIE
Hotelbar WunnersWat

FERTIGSTELLUNG
August 2019

GESAMTFLÄCHE
110 m²

GASTRAUM
80 m²

ARBEITSFLÄCHE
30 m²

PERSONEN IM SERVICE
5

ANZAHL SITZPLÄTZE
40

STANDORT
Sender Straße 23
33415 Verl (D)

www.wunnerswat.de/#bar

PRESSE-INFORMATION

Die schönsten Restaurants & Bars 2021

Wettbewerb und Buch über ausgezeichnetes Gastronomie-Design

Als jahrhundertealtes Kulturgut sind Restaurants und Bars öffentliche Wohnzimmer – wertvolle Plätze der Kommunikation, des Miteinanders, des Genusses. Für das Funktionieren unsere Gesellschaft sind sie unentbehrlich. Die große Bedeutung der Gastronomie für die Wirtschaft, für die Kultur und für den sozialen Zusammenhalt insgesamt wurde wohl noch nie so deutlich und spürbar wie in diesen Zeiten.

Für den Erfolg eines Restaurants oder einer Bar maßgeblich sind neben der hohen Produkt- und Servicequalität eben auch eine einladende Atmosphäre und die Vermittlung eines echten Wohlgefühls. Das Gesamtbild muss stimmen. Das Interior ist das erste, was der Gast beim Eintreten in ein Lokal wahrnimmt. Es geht um das Licht, die Farben, Formen und Materialien. Was hier zählt, sind eine wegweisende Gestaltung, aufeinander abgestimmte Designelemente, außergewöhnliche Ideen, überraschende Akzente, wertige Stoffe sowie Präzision und Liebe zum Detail. Wie bei der kulinarischen Ausrichtung kommt es auch beim Thema Interior auf ein klares Profil und eine konsequente Positionierung am Markt an.

Essen ist Entertainment. Die passende Bühne für die Inszenierung der Kernleistungen der Gastronomie wird immer wichtiger. Erfolgreiche Gastronomen zeichnen sich hier durch Mut zu Investitionen aus, greifen Designtrends auf, interpretieren sie, und nicht selten werden sie mit der Gestaltung ihrer Gasträume gar zu Trendsettern. Eine besondere Verantwortung kommt den Architekten und Designern zu.

Wir freuen uns sehr, dass das Jahrbuch *Die schönsten Restaurants & Bars 2021* die Vorreiterrolle der Gastronomie anerkennt, wenn es um Architektur, Design, Trends und Wohlfühl-Atmosphäre geht. Zusammen mit dem Callwey Verlag wollen wir mehr Bewusstsein schaffen für die einzigartige, lebendige Restaurant- und Barszene und für die Relevanz der Innenarchitektur.

Guido Zöllick, Präsident DEHOGA Bundesverband und Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin DEHOGA Bundesverband [[2.049 Zeichen]]

Fakten zu Wettbewerb und Buch:

Bar- und Restaurantführer legen selten das Augenmerk auf die Innenarchitektur oder werfen einen Blick auf Licht, Möbel und Oberflächen. Diese aber sind es, die die Atmosphäre eines Ortes ausmachen. In bequeme Stühle lassen wir uns gerne hineinsinken. Gut ausgewählte Leuchten setzen das hervorragende Menü ins beste Licht und überraschende Details heben die Stimmung. Das Interior verrät das Selbstverständnis eines Gastronomie-Betriebes, noch bevor wir einen Bissen gegessen oder einen Schluck getrunken haben. Um dieses zu würdigen, wurde der Wettbewerb *Die schönsten Restaurants & Bars* ins Leben gerufen.

Auslober ist der Callwey Verlag in Zusammenarbeit mit dem bdia Bund Deutscher Innenarchitekten, dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband e. V. [DEHOGA Bundesverband], der INTERN-ORGA, Leitmesse für Gastronomie sowie den Medienpartnern AHGZ Allgemeine Hotel- und

Gastronomiezeitung, SALON und dem Architekturmagazin Baumeister. Aufgerufen waren Architekten, Planer und Gastronomen in Deutschland, Österreich und der Schweiz, um ihre besten Arbeiten einzureichen.

Die Jury hat in Summe 50 herausragende gastronomische Interior-Design-Konzepte ausgewählt, die in dem nun vorliegenden Jahrbuch *Die schönsten Restaurants & Bars 2021* präsentiert werden. Darunter exklusive Geheimtipps, spektakuläre Neueröffnungen (und das zu Corona-Zeiten!) wie auch gelungene Umgestaltungen und Renovierungen. 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. Ebenfalls wurden wieder ausgezeichnet die besten Lösungen des Jahres – für besonders gelungenes Design, vorbildliche Produktideen und innovative Technik rund um die Gastronomie-Szene.

Die Sieger - aus 50 Projekten kürte die Jury in drei Kategorien Sieger und Auszeichnungen:

Kategorie Restaurant

Erster Preis:

Fuji Yama, Nürnberg; Innenarchitektur Bermüller + Niemeyer Architekturwerkstatt, Nürnberg; Gastronomie Fuji Yama

Je eine **Auszeichnung** erhielten:

Gül Restoran, Zürich; Innenarchitektur suter plus GmbH SIA, Zürich; Gastronomie Gül Restoran

Decantei, Brixen; Innenarchitektur pedevilla architects, Bruneck/Italien; Gastronomie Decantei – Das Wirtshaus

Lokschuppen, Köln; Innenarchitektur Martha Chen Nunes, Köln; Gastronomie Lindgens Lokschuppen by Julia Komp

Kategorie Bar

Erster Preis:

Blau, Stuttgart; Innenarchitektur Somaa, Stuttgart; Gastronomie BLAU

Je eine **Auszeichnung** erhielten:

Das Weinheim, München; Innenarchitektur Faltenbacher & Smola, München; Gastronomie DAS WEINHEIM

Nautic Club, Timmendorfer Strand; Innenarchitektur Querkopf Architekten, Hamburg; Gastronomie Nautic Club

Kategorie Bistro & Café

Erster Preis:

Tankturm Gastwirtschaft, Heidelberg; Innenarchitektur AAg LoebnerSchäferWeber Freie Architekten GmbH, Heidelberg; Gastronomie TANKTURM Gastwirtschaft

Eine **Auszeichnung** erhielt:

Eat meet, Dorfen; Innenarchitektur HMZEILBERGER architekturbüro, Salzweg; Gastronomie eat meet Dorfen

Lösungen des Jahres

Auszeichnung Beleuchtung – WEBA-Fahnen GmbH & Co. KG für die Sonnenschirmbeleuchtung „Lume 1® smart“

Auszeichnung Getränketechnik – Franke Coffee Systems für den Kaffeevollautomat „Franke A300“

Auszeichnung Kassensysteme – SoftTec GmbH für die „Easy2Bon Kassensysteme“

Auszeichnung Koch- /Gartechnik – Palux Aktiengesellschaft für die thermische Ausstattung „Topline D“

Auszeichnung Kühltechnik – Schrutka-Peukert für die begehbare Salzreifekammer „Premium Meat Ager

Auszeichnung Kühltechnik – True Refrigeration Europe GmbH für die „TBR / TDR Bar- und Getränkekühltheke“

Auszeichnung Möbeldesign – hülsta-werke Hüls GmbH & Co. KG für die „Black Edition Tisch T70 Stuhl S500“

Auszeichnung Möbeldesign – Ikono Möbelmanufaktur GmbH & Co. KG für das modulare Möbelsystem „Liberty“

Auszeichnung Möbeldesign – Mymito GmbH für „Cubit – Modulares Stuhlsystem“

Auszeichnung Möbeldesign – timkid Kindermöbel GmbH für den Wandwickeltisch „KAWAmidi“

Auszeichnung Möbeldesign – Wittmann Möbelwerkstätten GmbH für die Sitzmöbelkollektion „Paradise Bird“

Auszeichnung Spültechnik – Hobart GmbH für die „HOBART Bandspülmaschinen mit CLIMATE-PLUS Energiesparsystem“

Auszeichnung Wanddesign – Troldekt Deutschland GmbH für „Troldekt Designlösungen“ für Ausbau und Interior

Partner des Wettbewerbs sind der Auslober Callwey sowie der bdia Bund Deutscher Innenarchitekten, der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA Bundesverband), die INTERN-ORGA sowie die Zeitungen/Magazine AHGZ Allgemeine Hotel- und Gastronomiezeitung, SALON und Baumeister.

Die Autoren

Cornelia Hellstern studierte Innenarchitektur an der Fachhochschule Trier. Sie ist Mitglied im Fachbeirat des Baukunstarchivs NRW und Dozentin für Gestaltung und Entwurf an der HS Karlsruhe/ Fakultät für Architektur und Bauwesen. Nach langer Station als Redakteurin und Projektleiterin beim Verlagshaus DETAIL gründete die Autorin 2016 ihr Büro für die Vermittlung von Architektur und Baukultur.

Der **Deutsche Hotel- und Gaststättenverband e. V.** (DEHOGA Bundesverband) ist der Branchenverband des deutschen Hotel- und Gaststättengewerbes. Mit 65.000 Mitgliedern ist er Interessenvertreter des Gastgewerbes gegenüber Politik, Medien und Öffentlichkeit.

Die Jury

Ingrid Hartges (Hauptgeschäftsführerin DEHOGA); Cornelia Hellstern (Architekturkommunikation und Autorin der Publikation); Veronika Kammerer (Architektin und Innenarchitektin, Studio lot, Preisträgerin aus dem Vorjahr); Irene Maier (Innenarchitektin und Vizepräsidentin bdia); Anne Petersen (Redaktionsleiterin SALON); Albert Weinzierl (Architekt und Gastronom, Kull & Weinzierl); Holger Zwink (Chef vom Dienst, AHGZ)

Cornelia Hellstern

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (Hrsg.)

Die schönsten Restaurants & Bars

Ausgezeichnete Gastronomie-Designs 2021

2021. 280 Seiten, 443 farbige Abbildungen und Pläne

23 x 30 cm, gebunden

€ [D] 59,95; € [A] 61,70; sFr. 80,00

ISBN 978-3-7667-2515-8

Weitere Infos unter <https://www.callwey.de/buecher/die-schoensten-restaurants-bars-3/>

KONTAKT:

ANDREAS HAGENKORD

+49 89/8905 080-70

A.HAGENKORD@CALLWEY.DE
