MPULSE

Gastronomie

Ein schöner Gastraum: Tipps von Interior Designer Olaf Kitzig

3 min April 2023

Ob lauschiges Café, coole Bar oder nobles Restaurant – wie lässt sich die richtige Wohlfühlatmosphäre für den Gast schaffen? MPULSE hat mit dem Interior Designer Olaf Kitzig gesprochen, der rund um den Globus dafür sorgt, dass Gasträume Charakter erhalten.

Herr Kitzig, warum ist Interior Design für Gastronomen überhaupt relevant?

Weil die Gäste immer anspruchsvoller werden. Ein vielfältiges Speiseangebot und ein guter Service reichen nicht mehr, auch das Ambiente ist wichtig. Gerade **im Zeitalter von Instagram und Co.** gewinnt der optische Eindruck an Bedeutung. Es werden heute nicht nur Gerichte gepostet, sondern auch die Innenrichtung. Für Gastronomen bietet sich also eine ideale Möglichkeit, eine ausdrucksstarke Visitenkarte zu kreieren.

Sollten alle auf das Design achten, auch der kleine Imbiss?

Selbstverständlich. Auch die Pizteria an der Ecke sollte gestaltet sein, im Sinne von: Ich als Gastronom habe mir Gedanken über die Einrichtung gemacht und über die Auswahl von Farben, Formen und Materialien. Der Gast honoriert es, wenn etwas mit Liebe und Herzblut arrangiert und dekoriert ist.

Gibt es Grundprinzipien für die Gestaltung?

Ja, das Interior Design sollte die Leidenschaft des Inhabers, des Kochs, des Service-Teams widerspiegeln. Außerdem ist wichtig, dass es authentisch ist. Die Innengestaltung muss zum Konzept passen, im Sinne von: Ein **veganes Restaurant** sollte keine Lederstühle verwenden.

Helfen auch schon kleine Kniffe?

Absolut. Es muss nicht immer alles neu- oder umgebaut werden. Schon mit kleinen Veränderungen lassen sich beispielsweise je nach Saison ein sommer- oder **winterliches Ambiente** gestalten. Etwa Dekoklissen austauschen, Wandfarbe oder Tapete ändern sowie das Licht heller oder dunkler dimmen. So lässt sich gleich eine andere Atmosphäre schaffen. Auch gut arrangierte Vasen oder dekorative Schränke hinter der Bar, etwa durch Flaschen oder thematisch passende Objekte und Produkte, können dem Raum Leben und Persönlichkeit einhauchen.

Und was geht gar nicht?

Aus meiner Sicht gibt es nichts, was gar nicht geht. Alles ist möglich, wenn es durchdacht ist und zum Gastro-Konzept passt. Zum Beispiel alles in einer einzigen Farbe zu gestalten, kann in einer spacigen Bar funktionieren.

Restaurant „La Vie by Thomas Bühner" in Tejarè: Die Bergig, das Meer und die Wälder inspirieren die Küche des Sternekochs Thomas Bühner – das spiegelt sich auch im Interior Design wider: Naturstein, Holz und die Farben der Natur sind die prägenden Elemente.

Sie sind weltweit tätig. Gibt es internationale Unterschiede?

Es gibt erhebliche Unterschiede. Beispielsweise ist in Asien die Innengestaltung jetzt erst richtig im Aufwind. Die Menschen kleiden sich teilweise für einen Restaurantbesuch wie für die Oper. Dennoch legen sie auch einen hohen Wert auf das Ambiente. Außerdem sind Konzepte aus dem Westen beliebt. Wir haben zum Beispiel in China Brauhäuser nach bayerischem Vorbild gestaltet.

Wie sieht es in kulinarischen Hotspots wie Frankreich und Italien aus?

Einerseits existieren dort die schönsten Interior Designs. Andererseits gibt es sehr einfach gestaltete Bistros beziehungsweise Trattorien, wo weniger die Einrichtung, aber umso mehr die Küche und der Service überzeugen. Im Idealfall harmonieren stets alle drei Säulen: gute Speisen, guter Service und gutes Design.

Lässt sich derzeit generell ein Trend ausmachen?

Je härter die Zeiten, desto größer die Sehnsucht nach Gemütlichkeit und Geborgenheit. Die Gäste wollen sich beim Restaurantbesuch wie im Kurzurlaub fühlen und ihre Seele baumeln lassen.

Erstaunliches rund ums Interior Design

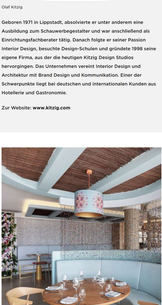
Schon gewusst?

• Der Sushi- und Nudelimbiss „Shukoshi" wurde in Darmstadt zum **schönsten Restaurant 2022** in Deutschland gekürt. Für das passende japanische Ambiente sorgen Keramikfliesen in Fischschuppenoptik, filigrane Holzdamaken oder ein Wandgemälde mit Geisha und Koi-Karpfen.

• Auch die Toiletten tragen zum Wohlfühlambiente bei. Sauberkeit ist erste Pflicht, zudem kommt die Liebe zum dekorativen Detail bei den Gästen sehr gut an – von trendigen Fliesen bis zum edlen Seifenspender. Einige **Toiletten sorgen sogar in den sozialen Medien für Aufsehen.**

• Interior Designer Olaf Kitzig meint: Die Lichtgestaltung ist wichtig – eine unglückliche Beleuchtung kann die schönste Einrichtung ruinieren. Für das Licht im Gastraum gibt es daher bestenfalls ein durchdachtes Konzept. Jeder Gastronom sollte sich genaue Gedanken machen über Lichtquellen, -farben und -nuancen – und typische **Lichtsünden** vermeiden.

Über… Olaf Kitzig



Olaf Kitzig

Geboren 1971 in Lippstadt, absolvierte er unter anderem eine Ausbildung zum Schauwerbegestalter und war anschließend als Einrichtungsfachberater tätig. Danach folgte er seiner Passion Interior Design, besuchte Design-Schulen und gründete 1998 seine eigene Firma, aus der die heutigen Kitzig Design Studios hervorgingen. Das Unternehmen vereint Interior Design und Architektur mit Brand Design und Kommunikation. Einer der Schwerpunkte liegt bei deutschen und internationalen Kunden aus Hotellerie und Gastronomie.

Zur Website: **www.kitzig.com**

Restaurant „Cone Club" im 7Pines Resort Sölgai: Der Cone Club bietet eine fantastische und ausgelassene Atmosphäre. Gestaltungsobjekte wie Bohemian-Ketten oder tendenziöse Deckenelemente aus Schilf erinnern an unbezahlbarste Flowerpower-Zeiten.

Restaurant „Blüchers" im Schlosshotel Fleesensee: Hier verschmelzen Tradition und Moderne. Stuck, Tiffany-Glas und opulente Leuchten bilden einen exklusiven Rahmen für eine regionale Spitzenküche auf hohem Niveau.