

Lässige Coolness – erster Preis für das KARL

Altöttinger Architekturbüro studio lot gewinnt eine von drei Kategorien im Buch „Die schönsten Restaurants & Bars“



unterschiedlichste Raumerlebnisse zu unterschiedlichen Tages- und Nachtzeiten. Alles ist verbunden über einen durchlaufenden, schwarz glänzenden Sichtestrich, der prägnant in einen spiegelnden, massiven Thekenmonolithen mündet.

Die Gegensätze als Faszination

„Es sind die Gegensätze, die die Faszination dieses Kleinods des Altöttinger Nachtlebens ausmachen: Die komplexen Räumlichkeiten aus dem 17. Jahrhundert werden mit außergewöhnlichen Einbauten zu einer coolen Bar umgewandelt“, schwärmen die verantwortlichen Architekten Veronika und Achim Kammerer im Buch von ihrem im Dezember 2016 fertig gestellten, „spannenden Projekt“, in das auch die Denkmalschutzbehörde eng eingebunden war. Im vergangenen Jahr seien sie bereits mit dem Keimkasten Neuötting unter den 50 schönsten Bars und Restaurants im deutschsprachigen Raum gelandet, so Veronika Kammerer, „aber, dass wir heuer mit dem KARL sogar Erster bei den Bars geworden sind, ist wirklich eine Riesenehre“. Denn: „Wunderschöne Projekte von teilweise sehr berühmten Büros sind dabei leer ausgegangen.“ – red/fa

Die schönsten Restaurants & Bars, Ausgezeichnete Gastronomie-Designs 2020 von Franziska Horn und dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband ist im Callwey-Verlag erschienen. Auf 248 Seiten werden 370 farbige Abbildungen und Pläne gezeigt. ISBN: 9783766724564.

Schwarz-Weiß-Kontraste, roher Beton und raues Mauerwerk – für dieses mutige Raumkonzept im KARL an der Altöttinger Kapuzinerstraße, das sich in einem Gebäude aus dem 17. Jahrhundert befindet, erhielt das Architekturbüro studio lot den ersten Preis in der Kategorie Bar. – Fotos: Callwey-Verlag

Altötting. Die Architekten und Innenarchitekten vom studio lot freuen sich über eine weitere Auszeichnung: Das Büro aus Altötting wurde beim Wettbewerb „Die schönsten Restaurants & Bars“ mit dem ersten Preis für die Gestaltung der Bar KARL an der Kapuzinerstraße in Altötting geehrt.

Was unsere Welt ohne Gastronomie wäre, zeigt sich vor allem derzeit bei den Beschränkungen aufgrund des Coronavirus. Die Branche sorgt nicht nur für das leibliche Wohl, sie steht vielmehr für Lebensqualität. Gastronomie bedeutet Kulinarik und Genusskultur, Gastfreundschaft und Weltoffenheit, Tradition und Trend. Dabei erfüllen diese Unternehmen eine zentrale, geradezu systemrelevante Aufgabe für das Funktionieren unserer Gesellschaft. Sie sind wertvolle Plätze

der Kommunikation, des Miteinanders, der Begegnung und nicht zuletzt eine Visitenkarte der jeweiligen Stadt oder des Ortes.

Gastronomie schafft unvergessliche Momente

Genuss bei einem köstlichen Essen, Freude an einem gepflegten Getränk, entspannte Geselligkeit mit Freunden – all das ist Gastronomie. Sie 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 Betriebs.

Erfolgreiche Gastronomen zeichnen sich durch Mut zu Inves-

tionen aus, greifen Designtrends auf und interpretieren sie. Nicht selten werden sie mit der Gestaltung ihrer Gasträume gar zu Trendsettern. Eine besondere Verantwortung kommt den Architekten und Designern zu. Der Bau oder Umbau von 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 in dem Jahrbuch „Die schönsten Restaurants & Bars 2020“ präsentiert. Der Callwey-Verlag setzt in Zusammenarbeit unter anderem mit dem Bund Deutscher Innenarchitek-

ten und dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband die Gastronomie-Betriebe ins Bild, denen eine Vorreiterrolle in punkto Architektur, Design, Trends und Wohlfühlatmosphäre zukommt. Eine namhafte Jury hat besondere gastronomische Interiordesign-Konzepte ausgewählt, die in dem Jahrbuch präsentiert werden. Darunter sind exklusive Geheimtipps, spektakuläre Neueröffnungen wie auch gelungene Umgestaltungen und Renovierungen. Aufgerufen waren Architekten, Planer und Gastronomen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz, ihre besten Arbeiten einzureichen.

Ausgezeichnet wurden die Sieger in den Kategorien „Restaurant“, „Bistro & Cafe“ sowie „Bar“. Bei letzterer hatte das KARL von Gastronom Philipp Altenbuchner

die Nase vorne. Der Name passt: kurz, knapp, prägnant, ohne Schnörkel – puristisch eben. Das KARL empfängt seine Gäste auf rund 190 Quadratmetern mit innovativer moderner Gastronomie und einem einzigartigen Ambiente. Eine bestechende Materialpräsenz prägt das Interieur in diesem denkmalgeschützten Gebäudekomplex aus dem 17. Jahrhundert. Freigelegte Stahlbetonwände sind neben rohen Tuffsteinmauern und altem Ziegelmauerwerk zu sehen, schwarzer Stahl steht in Kontrast zu glänzenden Messingrosten und hellen Eichenholzeinbauten, abgerundet mit feinen Details und witzigen Hinguckern. Der helle, glasüberdachte Innenhof mit erhöhten Sitz- und Stehplätzen, die engen, dunklen Gewölbereiche, Fensternischen und Polsterbankkojen bieten