

Das Auge isst mit

Zum Brunch, Dinner oder Lunch, zum Cocktail trinken oder Abshaken: Diese fünf heimischen Restaurants, Cafés und Bars haben es unter die 50 schönsten im deutschsprachigen Raum geschafft. Was diese Gastronomie-Perlen besonders macht. **VON NICOLE ZAMETTER**

» Wo gibt es das beste Schnitzel der Stadt? Wo die angesagtesten Drinks? Darüber geben Restaurantführer gerne Auskunft. Doch gute Lichtgestaltung, gemütliche Möbel und interessante Oberflächen haben einen entscheidenden Einfluss auf das Wohlbefinden in den Räumen und wirken sich dadurch auch auf das Gesamterlebnis aus. 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 Interieur verrät das Selbstverständnis eines Gastronomie-Betriebes, noch bevor wir einen Bissen gegessen oder einen Schluck getrunken haben. Fünzig herausragende gastronomische Interior-Design-Konzepte wurden von einer Fachjury ausgewählt, die in dem Jahrbuch „Die schönsten Restaurants & Bars 2023“ (Callwey Verlag) präsentiert werden. Darunter fünf österreichische Gastronomie-Konzepte, die einen Besuch wert sind und auch das Potenzial zum Stammlokal haben.

Dieses ist meist ein Ort, an dem man Personal wie Gäste kennt. Der Lieblingsplatz darin wird seit Jahren gewählt. Dort hat man die beste Sicht oder man fühlt sich geschützt vor den neugierigen Blicken anderer. Was ursprünglich dazu geführt hat, sich hier niederzulassen, kann man oft nicht klar beant-

worten. Doch die Atmosphäre der Gaststätte hat definitiv damit zu tun. Wenn das uralte Beisl ums Eck ein modernes Update erhält, ist manchmal die Sorge berechtigt: Wird das Lokal danach noch so charmant sein, wie vorher? Wird die Patina und damit auch die Geschichte des Ortes einfach ausgelöscht?

Wie sanft und gelungen eine Verjüngungskur aussehen kann, beweist aktuell das Wiener Café Bellaria. Das prominent, unweit der Wiener Ringstraße, gelegene Kaffeehaus hatte seine Glanzzeiten längst hinter sich gelassen. Kaum Einheimische und Touristen wollten ihre Me-

lange mehr hier trinken. Das junge Team rund um Szenegastronom David Figar holte das Café aus seinem jahrzehntelangen Dornröschenschlaf und vertraute dabei auf die kreative Leistung des Büros KLK, das auch das Mraz & Sohn oder das Klyo in Graz gestaltet hat.

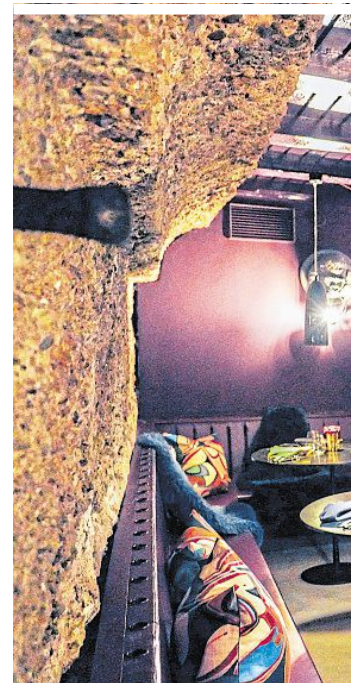
Auch in Salzburg wurden historische Hallen einem modernen Update unterzogen. Mit dem Relaunch des St. Peter Stiftskulinariums ist den Gastgeber Carl Haslauer und Veronika Kirchmair ein kontrastreiches Juwel gelungen. Das St. Peter Stiftskulinarium ist das älteste Restaurant Europas, welches 803 das erste Mal urkundlich erwähnt wurde. Die historischen Gemäuer bieten heute zahlreiche visuelle Highlights, die Veronika Kirchmair selbst geschaffen hat: „Wir haben das Stiftskulinarium Schritt für Schritt weiterentwickelt. Das waren oft kleine Details, denn der Gast durfte nicht überfordert werden, er sollte vielmehr mit uns gehen. Uns war es zudem immer wichtig, dass man das Stiftskulinarium mit Kunst verbindet weshalb hier auch regelmäßig Ausstellungen stattfinden.“ Besonders stolz ist Kirchmair auf den neu gestalteten Outdoorbereich. „Damit ist mir eine gemütliche Oase gelungen, die von meinen Reisen inspiriert ist.“

Inspiration bieten auch die drei Restaurants, die von der iD Werkstatt gestaltet wurden. »



Buchtipp

Das Buch „Die schönsten Restaurants & Bars 2023“ von Alexandra Grosche und Cornelia Hellstern ist im Callwey Verlag erschienen, € 61,70





Die Gastgeber Veronika Kirchmair und Claus Haslauer haben das historische Lokal behutsam und Schritt für Schritt in ein modernes Wunderland verwandelt

St. Peter Stiftskulinarium, Salzburg

Ein Kloster mit Charme

Am Fuße des Mönchsbergs in den Fels hineingebaut liegt die Klosteranlage St. Peter, darin das älteste Restaurant Europas. Elf unterschiedliche Räume stehen den Gästen im Stiftskulinarium zur Verfügung. Neben dem Haubenrestaurant „Achthundert & Drei“ und dem bodenständigeren „Peter“ ist etwa die Outdoor-Lounge in den historischen Willibaldarkaden ein Highlight. Im Sommer findet man dort eine grüne Boho-Oase samt After Work und Life-DJs, im Winter eine gemütliche Lodge mit kuscheligen Fellen. Das Interior-Konzept kommt von Gastgeberin Veronika Kirchmair, die unglaubliches Trendgespür besitzt, die traditionsreichen Hallen dabei aber ehrt.

Steakhaus 21, Dornbirn

Gelungene Allianz im Ländle

Aus den Nachbarn „Steakhaus 21“ und „Café 21“ in Dornbirn wurde im April 2021 ein großes Ganzes. Das Einrichtungsteam der id Werkstatt hat mit viel Know-how zwei Gasträume geschaffen, die sich voneinander abgrenzen und doch zusammengehören. Mit einer gemeinsamen Küche können jetzt Synergien genutzt und die Bedürfnisse der Gäste noch besser abgedeckt werden. Mit eleganter Formsprache und natürlichen Materialien verschmelzen die beiden Lokale zu einer Einheit. Die Holzleistendecke sowie die filigranen Raumtrenner erzeugen einen japanischen Look. Ein Hochtisch mit fest installierten Barhockern und klassische Kaffeehausstühle mit Wiener Geflecht sorgen für ein lockeres Ambiente.



Die id Werkstatt Planung und Einrichtung GmbH ist mit drei ihrer Projekte im Ranking vertreten. Die Gastrospezialisten gestalteten das Steakhaus, das Luna und das Nuba



Luna, Innsbruck

Ode an den Erdtrabanten

In der Tiroler Landeshauptstadt wird im Zeichen des Mondes getanzt. Der im März 2022 eröffnete Club „Luna“ wurde ebenfalls von der id Werkstatt geplant und umgesetzt. Bei der Einrichtung setzten die Gastronomie-spezialisten auf tiefes Nachtblau und schimmerndes Messing. Die LED-Licht-panelee von Tecnografica Decora an DJ-Pult und Wand spiegeln die mystische Mondlandschaft wider und können individuell bespielt werden. Der Tanzbereich wird von einer umlaufenden Metallschürze betont. Eingehrahmt wird diese Zone von zwei Bars. Wer es gemütlicher braucht, findet in der gepolsterten Sofalandchaft Rückzugsmöglichkeiten – unter leuchtendem Sternenhimmel versteht sich.



FOTOS: ID WERKSTATT/MORITZ HINTERLEITNER (3), STUMMER PHOTOGRAPHY, DAVID SCHREYER, VRATNY;



Nuba, Linz

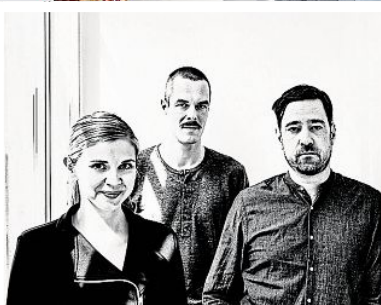
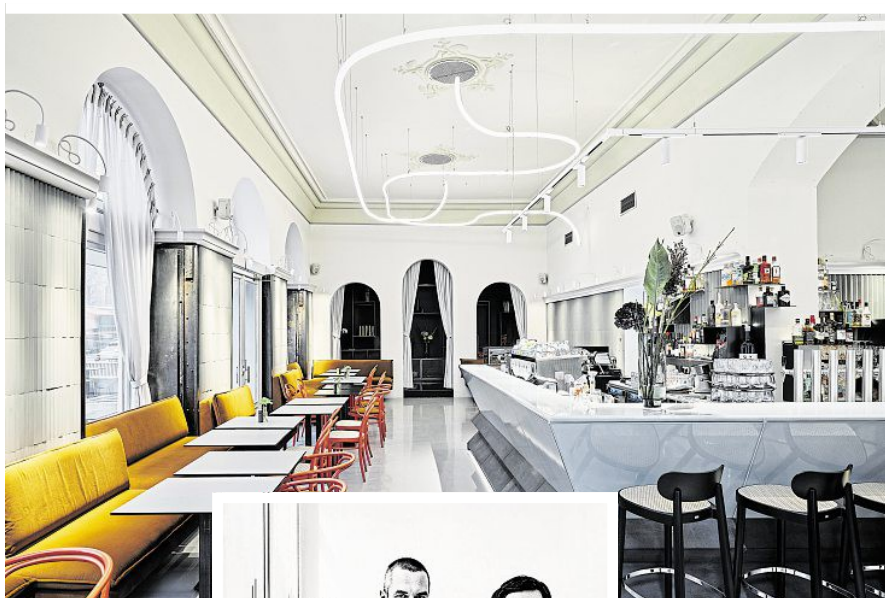
Hommage an die Zwanziger

Man fühlt sich in eine andere Zeit und vielleicht sogar in eine andere Stadt zurückversetzt, wenn man das NUBA bar with kitchen in Linz betritt. Gastronom Christian Dijamarescu hat zusammen mit der id Werkstatt einen Ort geschaffen, an dem die Uhren anders ticken und Restaurant und Bar in der Nacht miteinander verschmelzen. Raumbestimmendes Element ist die zentrale Bar mit ihrem bläulich unterleuchteten Sockel und ihrer Verkleidung aus schwarz lackierten, profilierten Holzleisten. Blickfang hinter dem Tresen ist das golden leuchtende LED-Panel in Marmoroptik, das sich als Rückwand auch im Loungebereich wiederfindet. Hier laden üppig gepolsterte, royalblaue Samt-Sofas zum Platz nehmen ein. Art-Deco Tapete und Spiegel sorgen für außergewöhnliches Ambiente. «

Bellaria, Wien

Lebensgefühl Kaffeehaus

Als sich die bisherigen Betreiber zur Ruhe setzten, erhielten die beiden Gastronomen David Figar und Rubin Okotie den Zuschlag für die traditionsreiche Adresse. Das neue Café Bellaria eröffnete im Herbst 2021 und soll laut Betreibern „das Kaffeehaus als modernes Lebensgefühl ins Heute führen“. Die gelungene Innengestaltung kommt vom Büro KLK, das es versteht, Altes mit Neuem zu verbinden. In Sachen Form und Material nehmen die Architekten Bezug auf die Umgebung: Die Bar aus glasiertem Lavastein zitiert die Basaltverkleidung des nahe gelegenen Mumok, die Fliesenbänder erinnern an das architektonische Vermächtnis Josef Hoffmanns und orange Thonetstühle schlagen die Brücke zwischen Tradition und Moderne.



Büro KLK: Theresia Kohlmayr, Jonathan Lutter und Christian Knapp