

Serie: „Die Gastro-Designer“

ID-WERKSTATT



Nur Echtes ist Ehrlich

Text: Heike Hucht

Das spürt man einfach, so das Credo der id-werkstatt. Seit knapp 20 Jahren unterstützt das Trauner Büro Individualgastronomen bei der Ideen- und Konzeptfindung, entwirft das Bühnenbild für Restaurants, Cafés, Bars und Bistros in Österreich und Deutschland.

Firmensitz: Traun bei Linz, Österreich
Geschäftsführung: Max Reisenberger, Peter Bruckmüller
Gegründet: 1996
Mitarbeiter: 13
Referenzen: Bonatz, Flatschers Bistrot und Bar, Café Schwarze, Ludwig, Schmugglar
www.id-werkstatt.at

Profil

Mitte der 1990er klein gestartet, arbeiten in der id-werkstatt inzwischen 13 Köpfe – die Gründer und Geschäftsführer Max Reisenberger und Peter Bruckmüller mitgezählt. Der eine Innenarchitekt, der andere Tischlermeister, haben sich die beiden zusammen mit ihrem Team, dem hauptsächlich Innenarchitekten angehören, von Beginn an auf das Gestalten gastronomischer Räume spezialisiert. Durchschnittlich 30 Projekte realisiert die Mannschaft pro Jahr, vom Haubenrestaurant bis zum Hotelbistro, vom Landgasthaus bis zum zeitgeistigen Sowohl-als-auch aus Restaurant und Bar.

Anspruch und Zusammenarbeit

„Vielleicht die wichtigste Voraussetzung, um einen guten Job zu machen: Zuhören! Und die richtigen Fragen stellen“, sagt Johannes Tretter, bei dem die

Fäden von Beratung und Umsetzung, von außen und innen zusammenlaufen. „Oft sind es die leisen Zwischentöne, die auf die richtige Fährte führen.“ Und wenn die Idee noch gar nicht richtig greifbar sei, gehe man auch gern mal mit dem potenziellen Auftraggeber auf Inspirationstour, zum Beispiel nach Wien. Die id-Werkstatt arbeitet projektweise in Dreierteams. Sie koordinieren auch den Einsatz der ausführenden Vertragspartner, vom Akustiker bis zum Künstler. Richtgröße für das Umsetzen des reinen Innendesigns, sobald das Konzept von A bis Z durchdekliniert ist: etwa 8 bis 10 Wochen.

Projekte: Aufgabe & Umsetzung

Zu den jüngsten Referenzen des Trauner Büros aus dem vergangenen Jahr gehört das „Ludwig“ in Innsbruck. Die Idee zur Better-Burger-Formel hatten die Betreiber, Angela und Erich Hauser, bereits in ihrer Wahlheimat London. Bei der Standortsuche schlug schließlich Innsbruck das etwas größere Salzburg: In der Museumsstraße war eine Immobilie mit einer breiten und tiefen Fensterfront freigeworden – „ein echter Glücksfall, so etwas findet man sehr selten in der Altstadt“, berichtet Tretter. Nicht nur der Blick ins und aus dem Restaurant sollte einladend sein, die Hausers wünschten sich darüber hinaus eine Show-Küche für die Zuberei-



„Ludwig“: Manufakturlook für die Better-Burger-Formel in Innsbruck



Retro-Plüsch im Hotel „Lux“, München



Kreidetafeln als Hingucker im Wiener „Flatschers“



Das Team der id-Werkstatt realisiert rund 30 Objekte jährlich

C-STUMMER PHOTOGRAPHY

40
41

tung ihrer Bio-Burger. „Daraus hat sich dann der rote Faden für das Design entwickelt: das handwerklich hergestellte Food-Angebot mit einem Interieur mit Manufakturcharakter zu umgeben – ohne auf das übliche Flohmarkt-Shabby-Sammelsurium zurückzugreifen.“ Das Ergebnis präsentiert sich von Boden bis zur Decke als Maßanfertigung, den rustikalen Look mit Diner-Anleihen prägen in erster Linie Holz und Metall. Während Rückwand und Barfront mit Alteiche verkleidet wurden, stehen die Gläser auf Boards aus Streckmetall, Messinglampen beleuchten die Tischgruppen. Die schwarzen Eddingzeichnungen auf weißer Wand – stilisierte Bilderrahmen mit Food-Motiven – hat die Kreativgruppe Luft Fabrik aus Wien beigesteuert.

Ganz andere Aufgabe und Ausgangsbedingungen beim „Café Schwarze“ im nordhessischen Bad Wildungen. „In einen finsternen abgenutzten Leerstand – einst das beste Haus am Platz, wo in den 1920er und 30er Jahren rauschende Feste gefeiert wurden – sollte wieder Kursalon-Charme einziehen: hell, feminin, großzügig. Mit einem Interior Design, das über den kleinen Kurort hinaus strahlt. Immerhin sollten rund 200 Sitzplätze zu vergeben sein.“ Beim Kernsanieren sei der Raum plötzlich immer größer geworden. Drei abgehängte Decken kamen zum Vorschein, insgesamt wurde 1,30 m als Raumhöhe dazugewonnen, so Tretter. Eine dieser Decken, die mit einem grafischen Muster überzogen war, inspirierte das auffällige Schwarz-Weiß-Muster auf Teppichen, Wänden, Tischen und Stoffen in Kontrast zu den pastelligen Tönen gehaltenen Polstermöbeln.

Das Entree zieren handgefertigte Zementfliesen, der Bartresen trägt feinstes, grünes Marmor.



Auffällige Muster im „Café Schwarze“

Beispiel Nummer 3, ebenfalls 2014 eröffnet: „Flatschers Bistrot & Bar“ in Wien. Die Aufgabe lautete, nur einige Häuser neben dem Stammhaus „Flatschers Restaurant“ ein frankophiles Konzept anzudocken. In erster Linie, um den Erstgeborenen zu entlasten und so ein wenig heimeliges Savoir-vivre in die österreichische Hauptstadt zu bringen. Statt neu erfunden zu werden, sollte das Design sich eng

an der Gestaltung des Stammhauses orientieren, also einen hohen Wiedererkennungswert haben. Für französisches Flair sorgen vor allem Produktinszenierung und Schmuckelemente, allen voran die geschickt eingestreuten Tafeln mit Kreidezeichnungen von typischen Spezialitäten oder Pariser Stadtscenen.

Trend-Radar

„Genauso wenig, wie wir einen bestimmten Stil pflegen, spielen wir auf vermeintliche Trends“, sagt Tretter. „Wir wollen gar nicht trendy sein.“ Zu modische Lokale trügen einen Jahresstempel – und das widerspräche der Bürophilosophie, Konzepten möglichst langlebige Kleider zu schneiden. Denn: „Gut gemacht hat kein Verfallsdatum“, ist der Innenarchitekt überzeugt. Und das spiegelt sich vor allem in echten und wertigen Materialien. „Gäste lassen sich nicht mehr veräppeln. Wer echt suggeriert, muss auch echt liefern. Sonst wird man ganz schnell unglaubwürdig.“ Oft schon bei der ersten Berührung. Dabei sei Haptik noch immer das eindrücklichste Mittel, um Authentizität und Wohlgefühl zu vermitteln. Neben Stein – von der klassischen Marmorplatte bis zur Wandverkleidung – und Metallen wie Eisen und Messing setzt die id-Werkstatt vor allem auf Massivholz. Seit einigen Jahren arbeitet man zunehmend mit geölten Oberflächen. Der Klassiker schlechthin: ein Eichenboden. Der sei nicht nur sehr widerstandsfähig und sehe gut aus, er trage auch zu einem guten Raumklima bei. Werte, die sich sogar rechnen, meint Tretter. „Materialien, die in Würde altern, lassen ein Lokal immer schöner werden.“ ■