

Pressemitteilung

Regionalität in neuen Dimensionen: Das Konzept „Graf und Zeppelin“ gewinnt den Wettbewerb „Restaurant der Zukunft – Generation Outdoor“

Stuttgart, 20.2.2016 – Mut zum großen Wurf! Den Nürnbergern ihr Zeppelfeld zurückgeben, die NS-Vergangenheit nicht verschweigen, sondern integrieren, und mit einem spektakulären „Augenlid“-Restaurant neue Akzente setzen: Mit dem visionären Konzept „Graf und Zeppelin“, das weit über die Gastronomie hinausreicht, hat der junge Schreiner Sebastian Geitner aus Nürnberg den Wettbewerb „Restaurant der Zukunft – Generation Outdoor“ gewonnen. Die Siegerehrung und Präsentation der sechs besten Konzepte fand im Rahmen der Gastro-Fachmesse INTERGASTRA (20. bis 24.02.2016) in Stuttgart statt.

Die Schatten der Vergangenheit überwinden und neues (gastronomisches) Leben schaffen –auf diese Kurzformel lässt sich das **Siegerkonzept „Graf und Zeppelin“** bringen. In Nürnberg wird ja seit Jahrzehnten darüber diskutiert, wie man mit dem ehemaligen Reichsparteitagsgelände verfahren soll. Der kühne Entwurf von Sebastian Geitner liefert dazu als Antwort nicht nur eine gastronomische Vision, sondern gleich eine städtebauliche Blaupause mit dazu.

Sein Wettbewerbsbeitrag „Graf und Zeppelin“ ist ein informatives Naherholungsgebiet, das der Geschichte, der Gegenwart und der Zukunft gerecht wird. Die Nutzung reicht von einem Dokumentationszentrum „Faszination und Gewalt“ bis hin zu einem futuristischen Restaurant, dessen vollverglaste Wände sich wie ein Augenlid öffnen. Spannendes Detail: Die maroden Teile der Steintribüne werden abgerissen und das Gelände für die Energieversorgung genutzt. – Für Diskussionen unter Hochspannung dürfte also gesorgt sein!

Der weltweit einzigartige Wettbewerb „Restaurant der Zukunft“ wird seit 2004 alle zwei Jahre von dem Münchner Verleger und Publizisten Willy Faber veranstaltet. Kooperationspartner bei der 7. Auflage „Generation Outdoor“ ist die Fachakademie für Raum- und Objekt-design in Garmisch-Partenkirchen. Dort haben 15 Studierende die Herausforderung angenommen, visionäre Konzepte für die Outdoor-Gastronomie von morgen zu entwerfen. Eine hochkarätig besetzte Jury wählte die **sechs besten Konzepte** für die Präsentation auf der INTERGASTRA aus und kürte die drei Gewinner. Zur Jury gehörten u.a. Thomas Hirschberger (Gastro-Kette „HANS IM GLÜCK“), Frank Buchheister („ROAD STOP“-Gastro-Gruppe), der Architekt und Gastronom Albert Weinzierl (Kull & Weinzierl-Gruppe), der DEHOGA-Ehrenpräsidenten Dr. Erich Kaub und Franz Kotteder, der Gastro-Experte der Süddeutschen Zeitung.

Einen Raum, der an bewegten Orten (wie etwa einem Flughafen) Ruhe vermittelt, will das seitlich offene Restaurant **„Karlson vom Dach“** von Philomena Kienle schaffen. Der Clou bei diesem Konzept, das von der Jury auf **Platz 2** gewählt wurde, ist die Verbindung von klassischen Baumaterialien mit organischen Substanzen, die derzeit noch in der Entwicklungsphase stecken. So wird die Innenseite der Decke aus einer Doppelmembran gebildet, die mithilfe von gelöstem Chlorophyll über Photosynthese eine eigene Biosphäre im Raum ermöglicht – Generation Outdoor 3.0.

Dass moderne Stadien – von der Arena auf Schalke bis zum Centre Court in Wimbledon – bei schlechtem Wetter mithilfe eines Schiebedachs geschlossen werden können, ist längst Realität. Bei

dem visionären Konzept „iSurprise“ (Platz 3) von Fabian Aigner ist das Dach stabil, dafür kann das dreigeschossige Gebäude bei schönem Wetter auseinandergeschwenkt werden, sodass die Gäste ihre Speisen und Getränke unter freiem Himmel – und bei toller Aussicht – genießen können. Konzipiert ist das Zukunftslokal nämlich für Locations mit spektakulärem Blick, z.B. für den Münchner Olympiaberg.

Neben den 3 Preisträgern wurden noch die folgenden Modelle in Stuttgart gezeigt:

- „Wirt(e)“ von Christoph Obermayer
Parasitäre Gastronomie, die alle Sinne anspricht

- „Tanzlinde“ von Moritz von Schmeling
Ein Wipfelcafé bringt überlieferte Kultur in ein zeitgenössisches Gewand

- „Seafood“ von Florian Ziep
Eine Restaurantplattform auf Höhe des Wasserspiegels

„Bei unserem Zukunfts-Wettbewerb geht es nicht darum, fertige Konzepte zu liefern, die 1 : 1 umsetzbar sind. Es geht vielmehr darum, der Branche ein Gefühl dafür zu vermitteln, wie die Jugend von heute tickt und welche Wünsche und Sehnsüchte sie an die Gastronomie von morgen hat“, so Willy Faber. „Ich bin ich jedes Mal aufs Neue begeistert, welche Kreativität freigesetzt wird, wenn man junge Leute einfach mal machen lässt. Nur so ist es auch immer wieder möglich, dem Gastgewerbe branchenübergreifend wertvolle Inputs und Visionen zu geben. Bei bislang jedem Wettbewerb sind andere Strömungen erkennbar geworden, die sich hinterher tatsächlich in Gastro-Konzepten niedergeschlagen und internationale Relevanz erlangt haben.“

Seit der ersten Auflage 2004 hat sich der Wettbewerb „Restaurant der Zukunft“ aber nicht nur als unglaubliche Ideenschmiede entwickelt, sondern ist stets auch ein Seismograph für gesellschaftliche und gastgewerbliche Stimmungen und Veränderungen: Zusammenführung von Gästen über Kontinente hinweg mittels Holographie, Restaurants in luftiger Höhe schwebend über Großstadtschluchten, Urban Gardening-Lokale, bei denen frisches Gemüse im Paternoster-Lift an den Gästen vorbei fährt... Die Liste an spektakulären und visionären Konzepten ließe sich beliebig fortsetzen.

Aber angesichts von Globalisierung, penetranter (Social-)Media-Berieselung und wohl auch der Angst vor Überfremdung ist bei diesem neuen Wettbewerb eine klare Tendenz festzustellen: Weg von High Tech, zurück zu den Wurzeln, hin zur eigenen Geschichte und zur regionalen Identität. Für Gastronomen heißt das: Der Megatrend „Regionalität“ geht immer weiter – von den Produkten und Herstellern bis hin zum gesamten gastronomischen Konzept.

Begleitend zu der Präsentation auf der INTERGASTRA ist wieder ein Booklet verfügbar, in dem alle 15 Wettbewerbskonzepte vorgestellt werden (erhältlich am Wettbewerbs-Stand in Halle 5 / Stand C 70/1 und im Internet unter: www.restaurant-der-zukunft.de).

Der herzliche Dank von Veranstalter Willy Faber geht an alle, die zum Gelingen des neuen Wettbewerbes beigetragen haben: an die Experten, die sich als Jurymitglieder zur Verfügung gestellt haben, an die Partner bei der Fachakademie für Raum- und Objektdesign in Garmisch-Partenkirchen und an die Sponsoren. Schlusswort von Willy Faber: „Der Wettbewerb „Restaurant der Zukunft“ wäre gar nicht möglich ohne die Unterstützung von Unternehmen, die zum Wohle der Branche in die

Jugend zu investieren. Dafür möchte ich mich ausdrücklich bedanken bei den Adelholzener Alpenquellen, bei Esmeralda Venture Cap, bei der Landesmesse Stuttgart, bei der Fa. Rational und bei der Fa. Salomon FoodWorld, die gemeinsam mit uns diesen Schritt in die Zukunft wagen.“

Ansprechpartner: Willy Faber, Tel.: 0 89 /448 04 09, Handy: 0170 / 302 17 43, E-Mail: faber@gastronomie-report.de

Weitere Infos: www.restaurant-der-zukunft.de (dort steht ab Samstagabend in der Rubrik „Presse“ auch ein Foto von der Preisverleihung zum Download bereit)