

# René Stählin: Der Topdesigner, der Restaurants entwirft

Design steht zurzeit hoch im Kurs. Auch die Gastronomiebranche hat den Wert von Farben und Formen entdeckt. Immer mehr Betriebe lassen sich von Innenarchitekten beraten. Doch in der Gastronomie lohnt es sich, mit einem Innenarchitekten zusammenzuarbeiten, der die Branche versteht. René Stählin ist Restaurantgestalter. «eXpresso» hat den Restaurantkünstler in einem von ihm gestalteten Betrieb getroffen.

**eXpresso** Wie entsteht die Idee für ein neues Restaurantkonzept?

Ich setze mich am Schreibtisch mit den Vorgaben des Kunden auseinander, studiere Raumpläne und definiere Zonen und Settings. Dann folgt die Feinarbeit: Auswahl von Decken- und Bodenmaterialien, Bestimmen von Mobiliar, Material und Dekor.

**eXpresso** Welchen Herausforderungen stehen Sie in Ihrer täglichen Arbeit gegenüber?

Diese liegen in der Ideenfindung und in der Planungsphase. Entsprechend fassen wir die Konzeptpräsentation für den Auftraggeber sehr detailliert und in sich stimmig ab, so dass diese in 90 Prozent aller Fälle genauso akzeptiert wird und das Projekt in kurzer Zeit realisiert werden kann.

**eXpresso** Wie unterscheiden Sie sich von einem normalen Innenarchitekten?

Ich bin im Gegensatz zum Innenarchitekten, der jede Art von Raumgestaltung macht, spezialisiert auf die Gastronomie. Das heisst, ich beziehe betriebliche Abläufe in die Gestaltung mit ein, damit ein Lokal nicht nur gut aussieht, sondern auch gut bedient werden kann.

**eXpresso** Können Sie uns ein Beispiel nennen?

Ich denke da an die ergonomische Anordnung von Buffet oder Bar als Schnittpunkt zwischen Küche und Service. Die Anzahl Servicestationen und Garderoben sowie genügend Durchgangsbreite sind ebenfalls entscheidend für unsere Planung. Ein ganz wichtiger Punkt für uns ist, dass wir vertraut sind mit den Sicherheits- und Hygienevorschriften und natürlich mit dem Gästeverhalten.



Mediterrane Farben und sanfte Beleuchtungskonzepte gehören zu den Markenzeichen von René Stählin.

**eXpresso** Wie lassen Sie Atmosphäre entstehen?

Durch mediterrane Farben und schmeichelnde Beleuchtung. In

meinem letzten Projekt im Restaurant Bits and Bites im Zürcher Hotel Holiday Inn haben wir die Beleuchtungskörper mit Energie-

sparlampen, die an sich kalt wirken, mit champagne-farbenen Textilien eingefasst. Ein weiteres wichtiges Element ist das Setting. Ein grosses Restaurant kann schnell eine Bahnhofswirkung haben, wenn es nicht in verschiedene Zonen eingeteilt wird.

**eXpresso** Können Sie uns das an einem praktischen Beispiel erklären?

Ja, das Bistro im Holiday Inn hat 172 Sitzplätze, deshalb haben wir Trennelemente verwendet und verschiedene Tischhöhen arrangiert. So stehen klassische Einzeltische neben höheren Tischen. Das verkleinert den Raum angenehm.

**eXpresso** Gibt es noch weitere Elemente, die wichtig sind für die Atmosphäre?

Im «Bits and Bites» haben wir eine löchrige Gipsdecke mit Schallschutzmatte gemacht. Das verhilft dem Raum zu einer guten Akustik. Sie ist ein wichtiges Element für die Atmosphäre.

*christian.greder@gastroneus.ch*

## Zur Person: René Stählin

René Stählin ist seit 35 Jahren in der Gastronomie tätig. 20 Jahre als Planungsleiter bei Mövenpick und seit 15 Jahren selbstständig mit Büro in Adliswil/Zürich.

Drei Festangestellte und ein Freelancer komplettieren das Team. Die René Stählin Interior Design GmbH ist spezialisiert auf Gastronomie- und -Konzeptplanungen. Die kleine Firma hat bereits über 400 Restaurants und Free-Flows im In- und Ausland designt.

[www.staehlin-design.ch](http://www.staehlin-design.ch)



Die Kreidebilder sind eine Hommage an den Bistrotstil.



Dank der Spiegel hat der Gast in der Bar den Überblick.



René Stählin im Restaurant Bit and Bites, seiner neusten Kreation. Er bringt Erfahrung aus über 400 Restaurantgestaltungen mit. Man trifft den kreativen Restaurantdesigner oft an Neueröffnungen. Denn es gehört zu seinem Job, sich über Trends und Neuheiten zu informieren.