

GASTRONOMIE LIFESTYLE INSIDE

LUST & LEBEN

12. JAHRGANG / AUSGABE #60

P.b.b. Verlagsort 1060 Wien 022034490 M Zugestellt durch Post-Gruppe Euro 5,80

ROT ODER WEISS, BABY?

Die Burgermania geht weiter



GROSSES IST GEREIFT

Johannes Lingenhel hat sich für seine Stadtkäserei, Shop und Restaurant Zeit genommen. Das Architektur- und Design-Studio destilat ein innenarchitektonische Konzept geschaffen, das die hohen kulinarischen Ansprüche des Feinschmecker-Treffpunkts erlebbar macht. ◆ Text: Günther Gapp



Design-Trio von destilat, v.l.n.r.: Harald Hatschenberger, Henning Weimer, Thomas Neuber



Oben: Feinkost-Shop bei Lingenhel
Unten: Restaurant in der Lingenhel Genuss-Oase
Rechts: Genuss-Oase mit Schaukäserei und Verkostungsraum

»Vom Stahlportal bis zum Terrazzoboden hat hier alles seine wohlüberlegte Berechtigung«

– JOHANNES LINGENHEL –



Hervorragende handwerklich hergestellte Produkte an einem zentralen Ort mitten in Wien zu erhalten, hat nun einen Namen: Lingenhel. Bekennende Genießer auf der Suche nach einem besonderen Geschenk, nach einem persönlichen Erlebnis mit den frischesten Büffelmozzarella der Stadt oder für einen genussvollen Restaurantbesuch mit einem gediegenen Ausklang an der Bar, den Ort dazu: Lingenhel.

Mit dem Entwurf des innenarchitektonischen Konzepts beauftragte der Kulinarik-Experte Johannes Lingenhel das renommierte Design-Trio von destilat. Das österreichische Innenarchitektur- und Designstudio mit Büros in Wien und Linz stellte sich der Herausforderung, die über 220-jährige Geschichte des denkmalgeschützten Bauwerks mit dem 21. Jahrhundert zu verbinden. „Die Entwicklung der visuellen und räumlichen Identität für die kulinarisch-gastronomische Vision von Johannes Lingenhel war sehr anspruchsvoll“, so Thomas Neuber, Geschäftsführer von destilat über das ambitionierte Projekt.

Erlesenes Raumdesign

Um den Charakter des Gebäudes widerzuspiegeln, berücksichtigte das Designer-Team den natürlichen Alterungsprozess der Materialien. Ein zentrales Element ist ein Tresen aus Eichenholz, der im Laufe der Zeit durch den täglichen Gebrauch an ästhetischer Qualität gewinnt und eine eigene Geschichte erzählt. Inspiriert vom Gebälk des historischen Dachstuhls entstanden Theken und Präsentationsmöbel, die an kubisch gestapelte Holzbalken erinnern. „Vom Stahlportal bis zum Terrazzoboden hat hier alles seine wohlüberlegte Berechtigung, dasselbe gilt für die Produkte in unseren Vitrinen und die Weine in unserer Vinothek“, so Lingenhel über das Kommunikationskonzept im Raum von destilat. Das von Cap de Ville Kommunikationsdesign entwickelte Corporate Design wurde auf die Innenarchitektur der Lingenhel Genuss-Oase bis ins kleinste Detail übertragen. Kennzeichnend für die Marke Lingenhel sind abstrakte, grafische Formen, die einem Karomuster gleichen. Davon inspiriert entstanden Regale, die dieses Muster aufgreifen und somit das Corporate Design erlebbar machen.



© CHRISTOF WAGNER

Lingenhel Küchenteam, v.l.n.r. Sorin Sirbu (Koch), Daniel Hoffmeister (Küchenchef), Marvin Tolasz (Pâtisserie), Stephan Boden (Junior Sous Chef), Max Koban (Junior Sous Chef)

Vorhang auf für die Käseherstellung

Für die Schaukäserei mit angeschlossenem Verkostungsraum wurden die einstigen Hofstallungen revitalisiert. Um die hygienischen Anforderungen einer Käserei zu erfüllen, wurde eine Glaswand zur räumlichen Trennung eingesetzt und eine Hygieneschleuse integriert. Durch eine raffinierte Lichtdramaturgie wird der Prozess des Käses in den Mittelpunkt gerückt und wie ein Theaterstück inszeniert. Die Gäste können so verfolgen, wie die verschiedenen Käsesorten entstehen. Ein massiver Tisch aus rohen Holzbalken und zwei minimalistische Luster aus Drahtgeflechten bilden die optischen Highlights des stimmungsvollen Verkostungsraums, der einen ansprechenden Gegensatz zur industriellen Atmosphäre der Käserei darstellt. Daniel Hoffmeister, Küchenchef im Lingenhel, wird den Gästen der Genuss-Oase exklusive Gerichte mit dem hausgemachten Käse und marktfrischen Zutaten der Saison servieren. Die Küchenlinie wird sich durch einen puristischen und modernen Charakter auszeichnen. Im Fokus stehen hochqualitative Produkte, aus denen ein einzigartiger Geschmack herausgeholt wird. ◆

www.lingenhel.com, www.destilat.at