

© Monika Nguyen

Rossbarth Restaurant

Klammstraße 7
4020 Linz, Österreich

ARCHITEKTUR
destilat

FERTIGSTELLUNG
2017

SAMMLUNG
newroom

PUBLIKATIONSDATUM
24. Dezember 2018

Der Auftrag zur Planung des ersten eigenen Restaurant zweier junger Haubenköche in Linz, stellte für destilat die Gelegenheit dar, ein spannendes innenarchitektonische Gastronomieprojekt in einem denkmalgeschützten Ambiente umzusetzen.

Das architektonische Konzept wurde auf die kulinarische Philosophie von Marco Barth und Sebastian Rossbach zugeschnitten, eine Küche basierend auf einfachen, aber hochwertigen, vorwiegend regionalen Produkten, die sehr raffiniert und kreativ veredelt werden. Bodenständige Einfachheit, regionale Wertschöpfung und ein hoher Qualitätsanspruch an die verwendeten Materialien stellen somit auch die Basis für die architektonische Gestaltung dar.

Die zentrale Herausforderung des Restaurant Projekts war die räumliche Qualität der alten Substanz wiederherzustellen. Abgehängte Decken wurden entfernt, um die alten Gewölbe wieder sichtbar zu machen. Die Oberflächen wurden behutsam restauriert und soweit wie möglich erhalten. Ein äußerst enges Budgetkorsett erforderte ein sehr sorgsames Abwägen jeder Maßnahme unter der Prämisse „Weniger ist Mehr“.

Die formal sehr reduzierte Möblierung des Restaurants erfolgte unter Verwendung geräucherter Eiche und verzundertem Stahlblech, gefertigt von kleinen Manufakturen aus dem Mühlviertel und regionalen Handwerkern.

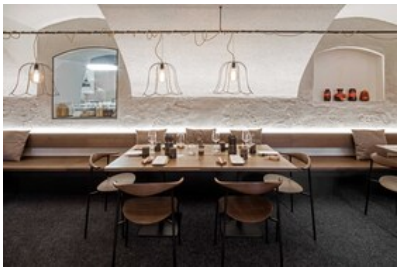
Die Räumlichkeiten vermitteln dadurch eine fast mönchische Strenge und Einfachheit, kontrastiert durch punktuell gesetzte, verspieltere Elemente, die dem kulinarischen Erlebnis im wahrsten Sinne des Wortes Raum lassen.

Den beiden Auftraggebern war die räumliche Verbindung von Küche und Gastraum ein zentrales Anliegen. Einerseits um direkten Kontakt zu den Gästen zu ermöglichen, aber auch um den Gästen Einblick in das Geschehen in der Küche zu geben und den Prozess der Fertigung der Speisen hautnah miterleben zu können.

Konzipiert wurde demgemäß eine offene Raumabfolge mit Empfangs-Loungebereich, Bar und Gastraum mit angeschlossener kleiner Bibliothek und eine in Richtung Bar



© Monika Nguyen



© Monika Nguyen



© Monika Nguyen

offene Küche, die zusätzlich durch ein Fenster mit dem Gastraum verbunden wurde.
(Text: Architekten)

DATENBLATT

Architektur: destilat (Harald Hatschenberger, Thomas Neuber, Henning Weimer)
Fotografie: Monika Nguyen

Maßnahme: Umbau, Sanierung
Funktion: Hotel und Gastronomie

Fertigstellung: 2017

PUBLIKATIONEN

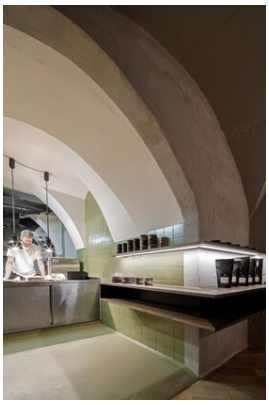
2019 German Design Award (Deutschland)
2018/10 Arcade Online (Deutschland)
2018/05 RestaurantAndBarDesignAwards Online (UK)
2018/05 CompetitionOnline (Deutschland)
2018/04 Designaddicts Online (Australien)
2018/03 A La Carte (Österreich)
2018/03 Cooking (Österreich)
2018/04 WordInterorNews (UK)
2018/03 Architonic Online (Schweiz)
2018/03 Yatzer Online (US)
2018/02 A-List Online (Österreich)
2018/02 Interiordesign Online (USA)
2018/01 AEC Cafe Online (USA

AUSZEICHNUNGEN

German Design Award, Nominierung 2019

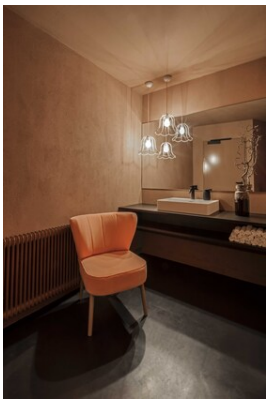

© Monika Nguyen


© Monika Nguyen


© Monika Nguyen

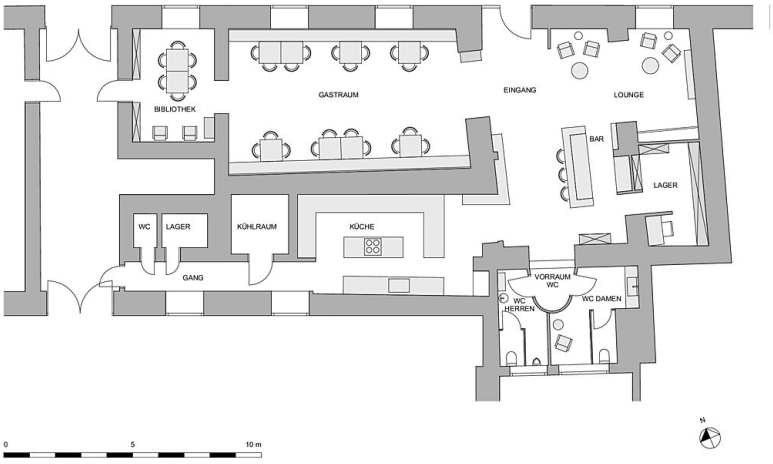
Rossbarth Restaurant


© Monika Nguyen


© Monika Nguyen


© Monika Nguyen


© Monika Nguyen



Rossbarth Restaurant

Grundriss