

„Genuss ist mehr als Essen“ Von Gerhard Wittl

In der Gastronomie steht der Genuss im Mittelpunkt. Im Kontext Gastronomie bedeutet das: Genuss ist nicht nur der Verzehr von Speisen, sondern die Summe aus Geschmack, Geruch, Optik, Haptik, Atmosphäre, Service und Akustik. Sind diese Faktoren nicht im Gleichgewicht, wirkt sich das spürbar auf die Aufenthaltsqualität, die Verweildauer und letztlich auf die Konsumbereitschaft der Gäste aus. Doch warum werden diese gestalterischen Komponenten eines Raumes so oft vernachlässigt oder dem Zufall überlassen – während im Bereich technischer Küchenausstattung höchste Professionalität selbstverständlich ist?

Was bedeutet gute Raumakustik?

Gute Raumakustik bedeutet, dass Geräusche gedämpft, Gespräche klar verständlich und Störschall minimiert werden. Ziel ist ein ausgewogenes Klangbild, das lebendig, aber nicht laut wirkt. Ein zentraler Kennwert ist dabei die Nachhallzeit (RT60). Glatte Oberflächen wie Glas, Beton oder Fliesen verursachen Mehrfachreflexionen, Flatterechos und Lärmüberlagerungen, welche den Nachhall erhöhen. Noch zu erwähnen ist Strukturschall, welcher über Möbel oder Böden übertragen wird und den Grundgeräuschpegel mit beeinflusst.

Eine gelungene Raumgestaltung ist immer ein ausgewogenes Zusammenspiel aus Materialität, Licht und Akustik – logisch aufgebaut und harmonisch aufeinander abgestimmt. So setzt der optische Einsatz weicher Materialien (z. B. Stoffe) in Kontrast zu harten Materialien (z. B. Glas) nicht nur ästhetische Akzente, sondern verbessert gleichzeitig die Akustik. Fehlt dieser logische Ansatz, kann der Raum optisch, haptisch und akustisch „kippen“.

Ist das Gesamtkonzept nicht stimmig, lässt sich nachträglich durch den Einsatz



Gerhard Wittl ist gelernter Schreiner und Innenarchitekt. Mit seinem Büro Roomcode in Regensburg erschafft er außergewöhnliches Interior Designs.

Foto: Roomcode | www.roomcode.de

von Schallabsorbern oder akustisch wirksamen Flächen an Decke und Wand nachjustieren. Diese Elemente sind jedoch optisch oft schwer zu integrieren und wirken bei unüberlegtem Einsatz provisorisch. Grundsätzlich gilt: Etwa 30 % der Grundfläche eines Raumes sollten akustisch wirksam gestaltet sein, um ihn als angenehm zu empfinden.

Was ist das Konzept der Gastronomie?

Wenn das Konzept darauf setzt, dass Gäste länger im Raum verweilen und der Umsatz beispielsweise über den Verkauf von Wein erzielt wird, müssen die bereits

genannten Genussfaktoren besonders sensibel behandelt werden. Liegt der Schwerpunkt dagegen auf einer Mehrfachbelegung der Tische, können sich die wesentlichen Prioritäten in der Raumgestaltung deutlich verschieben.

Wie geht man vor?

Eine gute Raumakustik fängt damit an, den Raum unter die Lupe zu nehmen: Wie groß ist er? Welche Raumgeometrie hat er? Welche Materialien sind vorhanden oder vorgegeben? Wie lange sollen die Gäste sich wohlfühlen und konsumieren? Besonders wichtig ist es, harte, glatte Flächen zu erkennen, die den Schall oft unangenehm reflektieren. Danach legt man fest, wie die Akustik idealerweise sein soll – zum Beispiel, wie lange der Nachhall dauern darf, damit man sich in einem Restaurant gut unterhalten kann. Hierzu kann ein Akustiker hinzugeschaltet werden oder man vertraut auf Intuition und der Erfahrung des Gestalters.

Im nächsten Schritt erfolgt die Auswahl geeigneter Materialien. Schallabsorbierende und schallstreuende Elemente wie textile Oberflächen, Akustikpaneele oder spezielle Deckenplatten werden gezielt in das Raumkonzept integriert. Wichtig ist auch die strategische Platzierung dieser Elemente an Hauptreflexionsflächen wie Decken und Wänden, um den Nachhall effektiv zu reduzieren und Flatterechos zu vermeiden.

Zusätzlich können Raumteiler, Pflanzen und Möbel unterstützen und für eine angenehme Klangumgebung sorgen. In manchen Fällen kann auch dezente Hintergrundmusik hilfreich sein, um den Geräuschpegel angenehmer zu gestalten. So entsteht ein ausgewogenes Klangbild, das sowohl die Sprachverständlichkeit verbessert als auch die Aufenthaltsqualität und somit auch indirekt den Konsum intensiviert und optimiert.





FEIL OBJEKTINRICHTER

Erfolg braucht

ERFAHRUNG

Wir lassen Sie nicht alleine sitzen!

Beratung und Planung // Kompletter Innenausbau // Hauseigene Fertigung
Brandschutztüren // Licht & Dekoration

FEIL GMBH // Siegsdorf // phone: +49 8662 4931-0 // www.feilgmbh.de