

Kantine modern: Lob für „LunchBox“

Töginger Betriebsrestaurant im Buch „Die schönsten Restaurants & Bars“ – Fernöstliche Linienführung

Töging. 44 herausragende gastronomische Interiordesign-Konzepte werden im Jahrbuch „Die schönsten Restaurants & Bars 2020“ präsentiert, das der Callway-Verlag in Zusammenarbeit unter anderem mit dem Bund Deutscher Innenarchitekten und dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband herausgebracht hat. Neben dem KARL in Altötting, das den ersten Preis in der Kategorie „Bar“ gewonnen hat (wie bereits berichtet), ist aus dem Landkreis Altötting noch ein zweites Objekt vertreten: Die „LunchBox“ in Töging wird unter „Die ausgewählten Projekte“ aufgeführt.

Damit wird die im Juni 2018 fertig gestellte Kantine der Firma Baierl & Demmelhuber zu den Gastronomie-Betrieben gezählt, denen eine Vorreiterrolle in punkto Architektur, Design, Trends und Wohlfühlatmosphäre zukommt. Eine namhafte Jury hat besondere gastronomische Interiordesign-Konzepte ausgewählt, die in dem Jahrbuch präsentiert werden. Darunter sind exklusive Geheimtipps, spektakuläre Neueröffnungen wie auch gelungene Umgestaltungen und Renovie-

rungen. Aufgerufen waren Architekten, Planer und Gastronomen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz, ihre besten Arbeiten einzureichen.

Für die wachsende Mitarbeiterzahl von Baierl & Demmelhuber musste ein größeres Betriebsrestaurant her. In einem vorhandenen Büroanbau auf dem Gelände war der richtige Ort für den Umbau gefunden. Doch statt eines nüchternen Kantinencharakters sollte das neue Objekt über wohnliche Qualitäten und eine eigene Ästhetik verfügen: Das Ergebnis: Die „LunchBox“ – ein schmuckes Kästchen mit fernöstlicher Linienführung.

Auf Reisen und Fachexkursionen nach Japan lernte die Münchner Architektin Eva Demmelhuber asiatische Holzarchitektur kennen und schätzen. Diese lieferte die Inspiration für die Betriebskantine. Das neue Restaurant auf einer Gesamtläche von 320 Quadratmetern fand in einem zweigeschossigen Anbau auf dem Betriebsgelände Platz, der aus der ersten Expansionsphase der 80er-



Inspiziert von japanischer Holzarchitektur prägen kubische Holztische und ein als Raumteiler fungierender „Stangenwald“ den Gastraum des Betriebsrestaurants „LunchBox“ in Töging. – Foto: Callway-Verlag

Jahre stammte, und ist für die rund 300 Mitarbeiter gut erreichbar. Der Holzbau wird durch ein tragendes Holzstützenskelett sowie ein innenliegendes, zweigeschossiges Lichtatrium geprägt. Die Holzstützen geben dabei die Struktur sowie das Grundmotiv für die Gestaltung vor: Der planerische Entwurf integriert die Möbel in die Stützen und ergänzt sie

durch weitere Stäbe, den sogenannten „Stangenwald“.

Durch diese halbtransparenten Wände werden Räume mit Sichtbezügen untereinander geschaffen. Daneben fungieren Holzlamellen in unterschiedlichen Formaten an Wand und Decke als Hauptgestaltungsmittel und geben dem Raum, zusammen mit den aus gekalkter Eiche gefertig-

ten Möbeln, eine in sich ruhende, materielle Geschlossenheit.

Der Gastraum gliedert sich in zwei Bereiche. An das helle Atrium grenzt die Küche mit Speisenausgabe und Salatbar. Um die Kommunikation unter den Mitarbeitern zu fördern, gibt es im Hauptbereich lange Tafeln für bis zu zwölf Personen. Ein durch den „Stangenwald“ vom Hauptraum transparent abgetrennter kleinerer Raum bietet individuellen Gruppen von zwei bis sechs Personen die Möglichkeit, ihren Lunch in intimerer Atmosphäre einzunehmen. Eine ruhige Lounge mit samtgepolsterten Sitznischen und niedrigen Sesseln offeriert eine dritte Aufenthaltsqualität. Damit soll gemeinsames Essen ein Beitrag zur Unternehmenskultur werden. – red/fa

■ Die schönsten Restaurants & Bars, Ausgezeichnete Gastronomie-Designs 2020 von Franziska Horn und dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband ist im Callway-Verlag erschienen. Auf 248 Seiten werden 370 farbige Abbildungen und Pläne gezeigt. ISBN: 9783766724564.