



Gastfreundschaften

Bitte eintreten: Restaurants, Hotels und Bars für die neue deutsche Bucket-List

Das im Februar eröffnete La Visione vereint Restaurant, Vinothek, Lounge und Coworking-Space in einem Raumkonzept. Es steht nicht nur den Mitarbeitern und Kunden von Object Carpet offen, sondern auch genussbereiten Gästen aus der Region



NEXT LEVEL

LA VISIONE, DENKENDORF

So will man sich das vorstellen. Das, was man immer liest über „New Work“ und das Potenzial eines so schlau wie motivierend gestalteten Arbeitsumfelds. Der Name La Visione vereint gleich mehrere Ebenen. Grundlage ist natürlich die italienische Küche, die wohl kaum visionär wäre, wenn sie nicht einem regionalen Einfluss stattgeben würde. Die „schwäbische Finesse“, wie die Betreiber Daniele Ciccarone und Vincenzo Pepe es nennen, manifestiert sich in Speisen wie Vollkorn-Pizza mit Süßkartoffeln und geschmortem Rinderfilet. In solchen Genüssen dürfen Gäste und Mitarbeiter des Luxusteppichherstellers Object Carpet nun täglich schwelgen, wenn sie denn wollen. Juniorchef Daniel Butz ließ in Denkendorf bei Stuttgart einen ganzen Campus errichten, wo nicht nur sein eigenes Team, sondern auch Start-ups aus der Region an neuen Projekten feilen. Mit der Gestaltung des La Visione beauftragte er das Planungsbüro Ippolito Fleitz Group, das einen ganz außerordentlichen Ort schuf. Er lässt einen überlegen, ob man lieber zum Essen oder zum Arbeiten reinschauen würde. Geht freilich beides. Ob man sich hier nun zum Lunch, zur Nachmittagskonferenz mit Kaffee oder zu einem gesetzten Dinner niederlässt: Inmitten erstaunlich eleganter Teppich-meets-Spültuch-Collagen und einer modern abgetönten Form des Colour-Blockings können Ideen vermutlich ungehindert fliegen. Wir finden: auf allen Ebenen gelungen. www.lavisione.de

Fotos: Zooney Braun (6), Robert Rieger (1)

UNTEN: Die Ippolito Fleitz Group bringt passionierte Deckengestalter hervor. „Sie ist immer das Erste, was man sieht, wenn man einen belebten Ort betritt“, erklärt Peter Ippolito



Zentrales Element des Remi ist die offene Küche aus weinrotem MDF

Mittes neuer Treffpunkt

RESTAURANT REMI, BERLIN

Die Abstände der Restauranteröffnungen in Berlin wirken wie der Saum eines Minirocks Ende der 60er-Jahre: kurz. Und doch erstaunt die Hauptstadt immer wieder mit neuen Highlights. Dazu gehört das im August eröffnete Remi in Mitte. Während die Lage im Erdgeschoss des neuen Suhrkamp Verlags nicht unbedingt zum sofortigen Besuch antreten lässt, bewegen sowohl die bewährten Namen der Gastronomen – Lode van Zuylen und Stijn Remi – als auch das beauftragte Architekturbüro Ester Bruzkus dazu, ohne Umschweife das nächste Taxi zu rufen. Dort angekommen, wird man vom warmen Zusammenspiel unterschiedlichster Materialien wie Lochblech, Granit und Stoff empfangen, das Ester Bruzkus den hohen Decken, Glasfronten und kühlem Sichtbeton entgegensetzt. Mittags serviert das Remi eine kleine Auswahl wechselnder Tagesgerichte wie Gazpacho mit marinierten Gurken oder Makrele mit Kohlrabisalat. Am Abend kann aus einem saisonalen À-la-carte-Menü gewählt werden. „Wir wollten etwas schaffen, wo man sich ungezwungen treffen kann, ob zum Zeitunglesen, schnellen Lunch oder ausgedehnten Abendessen“, so Stijn Remi über sein bereits zweites Restaurant mit Lode van Zuylen. www.remi-berlin.de

