

LICHT

4 | 2024

Ausgabe Juni

76. Jahrgang

www.lichtnet.de

AUTORENABDRUCK

PLANUNG | DESIGN | TECHNIK | WISSENSCHAFT



JAPANISCHE POESIE

Lichtgestaltung im Restaurant Ōkyū

ENSEMBLE IN DEN DÜNEN

Das Health Resort Lanserhof Sylt

VON DER VISION ZUR REALITÄT

Energieeffizienz in der Villa Waldfeucht

HÖCHSTE GAUMENFREUDEN

IM DREI-STERNE-RESTAURANT SCHANZ SETZT PERFEKTES LICHT
DIE GOURMETKÜCHE IN SZENE





Abbildung 1: Warme Farben und Materialien der Region bestimmen das Interieur. Mit sanft beleuchteten Vorhängen lassen sich Bereiche dezent separieren. Dank der geringen vertikalen Beleuchtung bleibt der Blick nach draußen frei.

Im Rahmen der Modernisierung seines Drei-Sterne-Restaurants an der Mosel baute Thomas Schanz auf eine edle Inneneinrichtung und atmosphärisches Licht. Fachliche Unterstützung erhielt er durch die Lichtplaner Tobias Link GmbH und Architektin Britta Tibo. Das Licht wurde so minutiös eingesetzt, dass sich jeder Teller in eine Bühne für die gehobene Küche verwandelt – umrahmt von einem Ambiente zum Genießen und Wohlfühlen.

In Piesport an der Mosel finden Gourmets eine führende Adresse für exzellenten Genuss: dort führt Thomas Schanz sein Restaurant und Hotel als Familienbetrieb. Für sein kulinarisches Können wurde er bereits von mehreren Restaurantführern ausgezeichnet, darunter als »Koch des Jahres« 2021 durch den Gault & Millau. 2022 verlieh ihm schließlich der Guide Michelin die begehrten, hoch angesehenen drei Sterne. Bereits vor der kürzlich realisierten Neugestaltung seines Restaurants wurde Tobias Link GmbH mit der Lichtplanung beauftragt und erhielt schon für das damalige Lichtkonzept eine lobende Erwähnung im Guide Michelin. Auch Architektin Britta Tibo war mit der früheren Innengestaltung befasst, sodass für die aktuelle Renovierung ein eingespieltes Team an den Start ging. »Schon bei der ersten Zusammenarbeit vor 12 Jahren war ich von dem Ergebnis sehr überzeugt«, sagt Thomas Schanz. »Seitdem hat sich viel getan, einige Auszeichnungen sind hinzugekommen. Die Modernisierung sollte diese Entwicklung zum Gourmet-Restaurant unterstreichen. Ich wünschte mir ein Ambiente, das wohnlich, edel, modern und nicht zu kühl sein sollte. Auch die neueste Entwicklung aus der Lichtforschung sollte abgedeckt sein, um auch in diesem Bereich höchste Standards langfristig zu gewährleisten.«

EIN SINNLICHES WAHRNEHMEN

»Wir haben das neue Lichtkonzept im Grunde von innen nach außen entwickelt«, erklärt Lichtplaner Tobias Link. »Uns war klar: Star des Abends ist das 3-Sterne-Menü. Die Farbenpracht des Essens sollte zu sehen sein, was wir durch eine hohe Farbwiedergabe der Leuchten garantieren können. So wie Thomas Schanz die Geschmacksnuancen ▶



Abbildung 2: Im Drei-Sterne-Restaurant Schanz an der Mosel steht die Gourmetküche völlig im Fokus. Die neue Beleuchtung zeichnet sich durch eine hohe Farbwiedergabe aus, was die Speisen in den feinsten Farbnuancen präsentiert.

jedes Gerichts herauskitzelt, wollten wir die unterschiedlichen Farben der Speisen strahlend und authentisch darstellen«, so der Planer.

»Ebenso ging es auch um die Themen Schattigkeit und Kontraste«, fügt er hinzu. Der Hintergrund dafür lag in Thomas Schanz' Wunsch, einen stimmungsvollen Raum zu schaffen, der auch ein angenehmes Gefühl von Intimität vermittelt. Die Beleuchtung hatte also mehrere Aufgaben zu erfüllen: das Essen mit hoher Plastizität in den Fokus zu setzen und die Personen am Tisch gut erkennbar zu zeigen, ohne dabei zu blenden. Gleichzeitig war der Anspruch, die unmittelbare Umgebung sanft auszublenden, um jedem Gast ein ungestörtes Genusserlebnis zu schenken.

DEZENTES, »UNSICHTBARES« LICHT AUS DER DECKE

Hierbei spielte auch das enge Zusammenspiel zwischen Farben und Materialien eine tragende Rolle und wie das Licht mit Oberflächen und Strukturen interagiert. Die Innengestaltung durch das Architekturbüro Britta Tibo baute auf regionale Materialien wie Mosel-Schiefer und Farbtöne der Umgebung, zum Beispiel mit Schattierungen von geöltem Eichenholz oder Polsterbezügen in schimmerndem Bronze. Helle Naturtöne ergänzen das elegante Interieur. Britta Tibo setzte auch einen dunklen Fußboden ein, dessen Farbton sich im Deckenspiegel wiederholt. »Unser Ziel war es, echte und hochwertige Materialien zu verwenden, die auch auf schöne Weise altern können«, sagt sie.

Was bedeutete das für die Lichtplanung? »Die abgehängte Decke dunkel abzusetzen, war Teil des Lichtkonzepts. Das Hauptlicht sollte »unsichtbar« dort integriert werden«, beschreibt Tobias Link. Die

bisherige Beleuchtung bestand aus Downlights mit Halogenlampen und fiel in der Deckenstruktur sehr auf. Tobias Link fand eine für dieses Projekt perfekte Leuchte mit Doppelfokus-Optik, deren Licht durch einen extrem schmalen Durchmesser von nur 8 mm nach außen geführt wird. Der entblendete Einbau-Spotlight von Dydell liefert einen engen Abstrahlwinkel (20°/40°) sowie eine hohe Farbwiedergabe über CRI 90 und ist über Casambi steuerbar. Die Leuchte wird mittels eines Gipskartonrings eingebaut, dieser lässt sich auf die Deckenfarbe abgestimmt streichen, sodass nur noch das Licht aus der Decke tritt, die Leuchte bleibt im Verborgenen. Auf dieser einen Leuchte basiert das gesamte Projekt. »Wir haben nur diesen einen Leuchtentyp eingesetzt – und das sehr behutsam und dezent und nur dort, wo Licht wirklich gebraucht wird«, sagt Tobias Link. Die Lichtplaner erstellten dafür Renderings und bemusterten vor Ort, um die Beleuchtung der Bestuhlung bis ins Detail anzupassen.

MEHR PRIVATHEIT

Das beste Ergebnis lieferte eine Leuchte je Tisch, wobei die Lichtkegel auf die Mitte des Tisches ausgerichtet sind. So steht das Essen im Mittelpunkt und die Reflexion über die Tischoberfläche aus dunkler Keramik reicht aus, um die Gesichter der Personen zu erhellen. Die Atmosphäre des Raumes lebt von diesen gezielt gesetzten Lichtinseln, die den Gästen private Orte des Rückzugs bieten. Die Farbtemperatur liegt bei angenehmen 3000 K, die Leuchten sind dimmbar. Bei Bedarf kann Thomas Schanz über die Casambi-Steuerung auch einzelne Tische individuell ausleuchten, ohne den ganzheitlich homogenen Eindruck zu stören. Erfordern bestimmte Veranstaltungen mehr Sitzplätze



Abbildung 3: Die Ausleuchtung der Sitzplätze ist klar auf die Teller und Speisen ausgerichtet. Die Vorhänge aus Mesh-Textil lassen das Licht von oben nach unten verlaufen, was an den den Wasserrlauf der Mosel erinnern soll.

als üblich, etwa an Silvester, ist für diese Extra-Beleuchtung bereits vorgesorgt. Zusätzliche Leuchten sind installiert und müssen dann nur noch zugeschaltet werden. Da der Raum nicht besonders groß ist, wirkt es sehr angenehm, dass die Lichtkegel nur auf die Tischoberflächen fallen. Für Gäste, die ihr Essen gern fotografieren und auf Social Media teilen, ist das durchaus ein interessanter Nebeneffekt. »An der Beleuchtung schätze ich besonders, dass sie so flexibel ist. Ich kann das Licht ganz nach Bedarf einstellen, ob für einen Zweier- oder einen Zehner-Tisch. Die Leuchten sind dabei so unauffällig, sie sind nicht zu sehen, bringen aber trotzdem viel Licht auf den Tisch, indem sie so punktuell ausgerichtet sind. Das ist für mich das Herausragende dieser Beleuchtung«, sagt Thomas Schanz.

DEKORATIVE ELEMENTE AUS STOFF UND LICHT

Lichtdurchlässige Vorhänge erlauben es, Tische dezent voneinander zu separieren. Britta Tibo erklärt: »Die Vorhänge sind aus einem Mesh-Textil, das Licht strahlt mit dem Stoffverlauf nach unten. Das eignet sich vor allem für weniger große Räume, um ein Gefühl der Privatheit zu schaffen.« Am Abend erscheint der zarte Stoff als leuchtender Wasserfall: aus der oberen Voute werfen entblendete Spots ein feines Streulicht nach unten. Dieses Gestaltungselement soll an das Wasser der Mosel erinnern. Britta Tibo betont hierbei vor allem auch die Wandlungsfähigkeit des Restaurants. »Wir haben uns gefragt: Fühlt sich der Gast auch bei Tag trotz einer dunklen Decke wohl? Doch schnell hat sich gezeigt, dass das Interieur auch tagsüber hell und freundlich wirkt. Abends beginnt dann das Leuchten von innen heraus, die Speisen auf den Tellern werden hervorgehoben und sind die Highlights.« Tobias Link bestätigt: »Es funktioniert ähnlich wie in der Museumsbeleuchtung. Um die Farbnuancen der Speisen sichtbar zu machen, setzen wir kleine Lichtinseln ein. Der Effekt dabei ist, dass sich die Gäste zurückgezogen fühlen, obwohl sich der Nebentisch in relativer Nähe befindet.«

INNEN & AUSSEN IM EINKLANG

Bei Dunkelheit und gedämpftem Licht im Inneren ist es für die Restaurantbesucher angenehm, den Außenbereich noch erkennen zu können. Durch die geringe, vertikale Beleuchtung spiegelt sich kaum etwas in den Fenstern, und der Blick nach draußen bleibt frei. Die Beleuchtung dort betont nur bestimmte Details. Ein Streiflicht verläuft von unten über die Pfeiler aus Natursteinmauer, was ihre markante Struktur hervorhebt. Pollerleuchten zeichnen Lichtmuster in Kleeblattform auf den Boden der Terrasse. Im Zusammenspiel entsteht so ein harmonischer Übergang.

»Ich wollte eine Atmosphäre schaffen, in der sich der Gast einfach wohlfühlt. Das war meine Vorgabe«, so Thomas Schanz. »Das ist mit der Lichtplanung und der Inneneinrichtung optimal umgesetzt worden. Auch wenn Besucher sich dem Restaurant von der Straße nähern, lädt der Blick von Weitem schon dazu ein, hineinzugehen.« Für Britta Tibo lag die größte Herausforderung in der knappen Zeitschiene. »In der Gastronomie ist das alles sehr eng getaktet. Für die Renovierung hatten wir nur 2,5 Wochen Zeit, doch wir haben alle in die gleiche Richtung gedacht und es hat wunderbar funktioniert. Im Moment, als alles fertig war, hat das Licht viel Eindruck gemacht.« Thomas Schanz stimmt zu: »Alle Handwerker und Projektbeteiligten mussten mitspielen. Das war essentiell, da uns schon Reservierungen für die Neueröffnung vorlagen.



Abbildung 4: Pollerleuchten zeichnen ein grafisches Muster auf den Boden und ergänzen die Außenbeleuchtung. Dem Bauherren war es bei diesem Projekt am wichtigsten, für seine Gäste eine Atmosphäre zum Wohlfühlen zu schaffen.

Am Ende haben wir es geschafft und ich bin mit dem Ergebnis absolut zufrieden.« Tobias Link fasst nochmals zusammen: »Leuchten stehen hier nicht im Vordergrund, sondern das Licht und alles, was es in Szene setzt – die Gourmetkunst. Nur die Lichtwirkung ist wahrnehmbar, wir sprechen daher auch von einem Lichtklima. Wenn das stimmt und der Gast sich wohlfühlt, haben wir alles richtig gemacht.« ■

Über das schanz. restaurant. hotel

Das schanz. restaurant. hotel ist ein Familienbetrieb und befindet sich in Piesport, eingebettet im Herzen der Mittelmosel. Das 3-Sterne-Restaurant steht für höchste Kulinarik, wo raffiniert komponierte, feine Aromen auf modernes, zeitloses Design und stimmungsvoll inszeniertes Licht treffen. Gäste haben die Wahl zwischen Köstlichkeiten à la Carte oder einem ausbalancierten Gourmet-Menü, bestehend aus 4 bis 7 Gängen. Das Restaurant ist von Mittwoch bis Samstag geöffnet, weitere Informationen finden Sie auf der Homepage www.schanz-restaurant.de.
Adresse: Bahnhofstraße 8a, 54498 Piesport.

Weitere Informationen

Bauherr: Thomas Schanz, schanz. restaurant. hotel., www.schanz-restaurant.de

Lichtplanung: Tobias Link GmbH, www.tobiaslink.de

Architektur: Peter Hilmes, www.hi-plan.de

Innenarchitektur: tibo ^ architektur, Britta Tibo, www.brittatibo.de

Deckeneinbauleuchten: Dydell, www.dydell.com

Fotos: Susanne Schug, www.schug-design.de

Autorin: Andrea Mende