

B

O

VIRGINIA MAISSEN —
INNENDESIGN
FÜR ALLE SINNE

SEITE 68

CHEF-SACHE

N°2/19

S

G

MAN ISST HEUTE MIT ALLEN SINNEN

Sie entwirft Bars, dekoriert Ballsäle, richtet Restaurants ein. Die Interior-Designerin Virginia Maissen erklärt im Interview, weshalb ihre Arbeit für Gastronomiebetriebe im Vergleich zu anderen Räumlichkeiten besonders anspruchsvoll ist.

TEXT ROBERT WILDI, PONTRESINA
FOTOS ZVG

FRAU MAISSEN, WIR SITZEN HIER IN DER VON IHNEN DESIGNTEN UND NEU ERÖFFNETEN LA TRATTORIA DES HOTELS WALTHER IN PONTRESINA. ZUFRIEDEN MIT IHREM WERK?

Virginia Maissen: Ja durchaus, ich fühle mich sehr wohl und mit mir hoffentlich alle aktuellen und künftigen Gäste. (lacht)

ALSO FÜHLEN SIE SICH AUCH ALS GAST HIER?

Auf jeden Fall. Wenn ich einen Raum designe, muss ich auch meinen eigenen Ansprüchen als Gast oder Kundin zwingend gerecht werden. Mein persönlicher Geschmack muss von meinen Kreationen angesprochen werden. Ansonsten würde es niemals funktionieren.



Eins der neuen Meisterwerke von Virginia Maissen: La Trattoria in Pontresina.

THV

Virginia Maissen
hat den Blick
fürs ästhetische
Detail.



INS AUGEN SPRINGEN HIER KEINE ROT-WEISS KARTIERTEN TISCHTÜCHER, SONDERN ÜBERGROSSE KAROS AN DEN WÄNDEN.

Natürlich wollten wir nicht einfach den Stil von anderen italienischen Restaurants kopieren, sondern gezielt etwas Einzigartiges schaffen. So sind zum Beispiel sämtliche Stoffe inklusive Tischtücher von unserem Studio entworfen worden. Mit etlichen weiteren Details, wie den Küchenhandtüchern als Patchwork für die Vorhänge oder den handgeflochtenen Lampenschirmen, wollen wir dem Gast echte Emotionen und italienisches Lebensgefühl vermitteln. Das Ziel: Unser optisches Design soll beim Gast den Geschmack des Essens verstärken. Da steckt viel Denk- und Entwicklungsarbeit dahinter.

IST DIE KREATIVE PHASE BEIM EINRICHTEN VON GASTRONOMIEBETRIEBEN AUSGEPRÄGT ALS FÜR ANDERE RÄUMLICHKEITEN?

Sie ist auf jeden Fall sehr anspruchsvoll und sicher vielschichtiger als etwa beim Designen von Hotelzimmern. Denn Restaurants oder Bars müssen ganz unter-

schiedliche Anforderungen erfüllen. Man muss den Gast hier verführen, ihm eine maximale Vorfreude auf den kulinarischen Genuss und gleichzeitig auch wohnliches Ambiente sowie eine Art Gemeinschaftsgefühl mit den übrigen Gästen vermitteln. Da treffen zahlreiche Emotionen aufeinander. Dazu muss die Inneneinrichtung die Gästeströme richtig antizipieren oder diese sogar gekonnt kanalisieren.

MIT ALLEN SINNEN ESSEN

SIND RESTAURANTS ALSO UMFASSENDE ERLEBNISTEMPEL?

Das kann man so umschreiben. Und zwar immer öfter im 24-Stunden-Betrieb. Die Leute wollen heute im Stehen, Sitzen oder sogar liegend essen können, setzen WLAN voraus, um nach dem Essen arbeiten zu können. Dazu sollen noch Lounges vorhanden sein, wo persönliche Begegnungen möglich sind. Trotzdem steht mir das Wort Erlebnistempel zu nahe am etwas verbrauchten Begriff der «Erlebniss Gastronomie». Davon bin ich absolut kein Fan. Ich würde es eher so formulieren: Man isst heute mit allen Sinnen.

IST DIE HOTELLERIE UND GASTRONOMIE FÜR IHR UNTERNEHMEN ZU EINEM WICHTIGEN KUNDENSEGMENT GEWORDEN?

Erfreulicherweise zu einem wachsenden. Ich durfte hier im Hotel Walther schon vor La Trattoria das gesamte Erdgeschoss und einige der Gästezimmer neugestalten. Für eine grosse Hotelkette habe ich jüngst eine neue Bar entworfen und erhalte regelmässig neue Anfragen, zuletzt aus Zermatt. Das freut mich natürlich.

WIE MUSS MAN SICH DIE ZUSAMMENARBEIT FÜR EIN SOLCHES RESTAURANT-PROJEKT VORSTELLEN: WIRD DA AUCH MAL DAS KULINARISCHE ANGEBOT AUF IHRE DESIGN-KREATION ABGESTIMMT?

Nein, das läuft umgekehrt. Der Auftraggeber ist Gastrophil und hat sein kulinarisches Konzept bereits erstellt, wenn wir ins Spiel kommen. Da rede ich ihm nicht drein, sondern gebe höchstens mal einen Input. Im Falle von La Trattoria habe ich den Vorschlag, allenfalls die hausgemachte Pasta auch zum Verkauf anzubieten, ins Spiel gebracht. Wir orientieren uns aber stets am Kunden, seinen Vorgaben und Wünschen.



Zentraler gehts nicht:
Das Restaurant Da Capo
von der Candrian-
Gruppe, direkt im Zürcher
Hauptbahnhof.

ÜBER DIE PERSON

Die gebürtige Bündnerin **Virginia Maissen** beschäftigt sich seit über 20 Jahren mit der Inszenierung schöner Dinge, Räume und Materialien. Als Stylistin, Modelredaktorin und Mitgründerin des damaligen Studio Gustave hat sich Virginia Maissen über die Jahre ein beträchtliches Netzwerk aufgebaut. 2016 gründete die zweifache Mutter in Zürich ihre eigenes Interior-Design-Studio. www.virginiamaissen.com


DANN LÄUFT ES BEIM DESIGNEN EHER WIE AUF DER BAUSTELLE, WO DER BAULEITER TÄGLICH ALLE ARBEITSSCHRITTE KONTROLLIERT UND KORRIGIEREND EINGREIFT?

Um Gottes Willen nein, da würde ich sofort davonlaufen. (lacht) Nachdem wir vom Auftraggeber alle wichtigen Parameter erhalten haben, gehen wir in die kreative Phase und stellen ihm danach unsere Ideen sowie unser Gesamtkonzept vor. Allenfalls gibt der Kunde noch einige Inputs, die wir nachträglich aufnehmen können. Sobald wir uns in allen Punkten einig sind, beginnt die Umsetzungsphase. Hier sind wir die Profis. In aller Regel lassen uns die Auftraggeber dann vollkommen selbständig arbeiten und vertrauen uns.

IN ALLER REGEL?

Es gibt auch Fälle, wo es etwas anstrengend sein kann. Wenn zum Beispiel zu viele Personen und Meinungen involviert sind, kann dies vor allem die Kommunikation unnötig erschweren. Da ein solches Projekt mit einer langen gemeinsamen Reise verbunden ist, sollte die Zusammenarbeit aller Beteiligten

unbedingt Freude bereiten. Wenn man sich zu Beginn nicht findet, kann es schon vorkommen, dass ein Projekt nicht realisiert wird.

STICHWORT KOMMUNIKATION: IST FÜR SIE AUCH DER INTERNATIONALE HOTEL- UND GASTRONOMIEMARKT EIN ZIEL?

Vorderhand sind wir mit unserem kleinen fünfköpfigen Team ausschliesslich in der Schweiz aktiv, wo es noch zahlreiche Opportunities und Potenziale gibt. Den internationalen Wettbewerb lassen wir auf uns zukommen. Wenn die Arbeit überzeugt, findet der entsprechende Auftraggeber uns von selbst, da bin ich mir absolut sicher. Unsere Ideen und unser Engagement kennen keine Grenzen.

HANDY RAUS, KAMERA DRAUF
UND ONLINE LESEN.





Everywhere It Matters.™

Reinheit erleben

Besuchen Sie uns!
Igeho Basel 16. BIS 20. NOVEMBER
HALLE 1.0 STAND A116

Individuelle Lösungen für besondere Anforderungen.

Als Komplettanbieter für professionelle Reinigung und Desinfektion bietet Ihnen Ecolab eine umfassende Produktauswahl für alle Bereiche der Hygiene – aber auch individuelle Lösungskonzepte, zugeschnitten auf die besonderen Gegebenheiten Ihres Betriebs. Vertrauen Sie auf unsere Erfahrung, bewährte Innovationskraft und die 360°-Sicherheitsarchitektur zum Schutz Ihrer Gäste und zur Maximierung Ihres Geschäftserfolges.

WAS WIR TUN ZÄHLT, WIE WIR ES TUN ZÄHLT.

Gerne beantworten wir Ihre Fragen:
chmuttenz.institutional@ecolab.com

Ecolab (Schweiz) GmbH
Kägenstrasse 10
CH-4153 Reinach
Tel. 0800 326522
www.ecolab.com

© 2019 ECOLAB™ USA Inc. All rights reserved.



Casis Pro
Systemlösungen für das Housekeeping



Apex™
Produktlinie in Blockform für das maschinelle Geschirreinigen



Nexa
Systemlösungen für die Handhygiene



KitchenPro
Systemlösungen für die Küchenhygiene



maxx2
Systemlösung für die Gebäudereinigung



AQUANOMIC™
Systemlösung für die Wäscheaufbereitung