Hyggelig will sich der Gast fühlen

„Hygge“ (ausgesprochen: Hügge) wurde inzwischen offiziell in den deutschen Duden aufgenommen. Aber was genau heißt eigentlich „hyggelig“? Es ist ein dänisches Wort, das sich nicht so einfach übersetzen lässt. Gemütlich, zufrieden, vollgegessen und im Kreise der Liebsten: Wenn’s den Dänen so richtig gut geht, dann fühlen sie sich hyggelig. Aber was genau steckt eigentlich hinter dem Trendwort, das sich nun auch in der Gastronomie breit macht, und was lieben die Gäste sonst noch so, wenn sie außer Haus gehen?

Bilder: Herbert Koll

Schon lange ist uns bekannt, welch tiefgreifenden Einfluss die Räume, in denen wir leben, arbeiten und entspannen, auf unser Wohlbefinden haben. Deshalb muss das Restaurant für uns ein Wohnen auf Zeit gewährleisten. Es muss zu dem passen, was die Gäste sich für ihren Lebensalltag wünschen. Verstärkt wird daher nach innovativem Design gesucht, das unsere Gesundheit, Zufriedenheit und Produktivität fördert. Der gesunde Raum ist auf dem Vormarsch.

Hygge – das neue Lebensgefühl

Hygge ist Ästhetik und Empfindung, aber auch die Antwort auf eine immer komplexer und digitaler werdende Welt, in der das Bedürfnis der Menschen nach Geborgenheit stetig steigt. Hygge bloß mit Gemütlichkeit oder Heimeligkeit zu übersetzen, greift zu kurz. Hygge ist mehr: Es ist eine Lebensphilosophie, eine Anleitung zum Glücklichsein, eine Einheit aus behaglichem Umfeld, gutem, wertvollem Essen und dem Zusammensein mit Freunden. Die Entwicklung nahm in Dänemark ihren Ursprung, hat sich zwischenzeitlich auf ganz Europa ausgedehnt und prägt insbesondere die Gastronomie.

Natürliche Lässigkeit

Hyggelige Räume zeichnen sich durch Einfachheit, schlichte (nordische) Formen und eine natürliche Lässigkeit aus. In ein neues, zeitgemäßes Umfeld gesellen sich bekannte, vertraute Einzelstücke. Es dominieren warme, durchaus intensive Farben und Licht mit hohem Rotanteil (Warmton-Leuchtmittel, Kerzen, Kamin etc.), das dem Körper signalisiert, dass er entspannen darf. Natürlichkeit ist auch bei den Materialien angesagt: echtes Holz in Kombination mit Geflecht oder Stein, echtes Leder oder Felle, grob gewebte Stoffe. Gerade das angenehme haptische Erlebnis ist ein elementarer Wohlfühl-Faktor.

Transparenz zeigt Offenheit

Den Gästen Einblicke in die Speisenzubereitung zu gewähren, hat nicht nur einen gewissen Unterhaltungswert, sondern es schafft vor allem Vertrauen. Typische Elemente dafür sind: offene Küchenlösungen, Sichtküche, Pizza-/Backofen im Lokal, Fleisch-Reifeschrank im Restaurant, Biertanks im Gästebereich oder Einblicke in Getränkelager und Kühlräume.

Big is beautiful

Das Spiel mit unterschiedlichen Dimensionen und das Aufbrechen der gewohnten Größenordnungen schafft Spannung. Übergroße Leuchten oder Skulpturen liegen ebenso im Trend, wie groß dimensionierte Wandmalereien oder großgemusterte Tapeten.

Product is hero

Großflächige Produktpräsentation ist ein tolles (und relativ preisgünstiges) Gestaltungselement in der Gastronomie. Dabei ist der entsprechende Warendruck ebenso wichtig, wie die effektvolle Beleuchtung der präsentierten Produkte. Wirkt nicht nur dekorativ, sondern auch verkaufsfördernd!

Indoor Gardening und Farming

Üppiges Grün im Lokal ist nicht nur ein wirkungsvolles Gestaltungselement, das Natürlichkeit vermittelt. Es hat auch eine beruhigende Wirkung auf die Gäste und verbessert die Luftqualität. Dabei werden die im Restaurant wachsenden Gemüse und Salate auch gleich direkt zu Speisen verarbeitet.

Renaissance des Handwerks

Als Gegenentwicklung zur Wegwerfgesellschaft entsteht ein neues Wertebewusstsein. Dies betrifft nicht nur die Auswahl der Lebensmittel (organic, regional usw.) für das Speisen-/Getränkeangebot, sondern auch die Auswahl der Materialien bei der Inneneinrichtung. Echte, natürliche und auch langlebige Materialien werten die Räume auf, die handwerkliche Verarbeitung soll bewusst sicht- und spürbar sein. Dass sich mit der Zeit Gebrauchsspuren (Patina) ergeben, wird nicht als wertmindernd, sondern als Zeichen der Echtheit erachtet. Der wirtschaftliche Vorteil ergibt sich aus dem wesentlich längeren Lebenszyklus.

Patchwork-Design

„Nicht alles aus einem Guss“ lautet das Motto. Der gekonnte Mix aus Farben, Materialien, Mustern, Oberflächen (strukturiert, glatt) macht Räume interessant, ebenso wie die Kombination aus Alt und Neu. Besonders spannend: modernes Design in alten Mauern. Beim Beleuchtungskonzept kommt es darauf an, mittels punktueller Beleuchtung Kontraste aus Hell und Dunkel zu schaffen.

Fazit

Wer sich mit dem Aufspüren von Trends, mit neuen gesellschaftlichen Strömungen beschäftigt, hat den Vorteil, dass er ein gutes Gespür für künftige Entwicklungen bekommt. Dies bedeutet aber nicht automatisch, dass man jedem Trend folgen muss, denn schließlich gibt es zu jedem Trend ja auch einen (meist etwas schwächeren) Gegentrend. Gerade für die Individual-Gastronomie sind mutige, eigenständige und vor allem authentische Konzepte gefragt. 0/8/15-Lösungen und beliebige Austauschbarkeit gehen gar nicht. Design beziehungsweise Einrichtung erfüllt demnach auch keinen Selbstzweck, sondern sollte immer in ein individuelles Gesamtkonzept, eine stimmige „Story“, eingebunden sein.

www.koll.co.at