



Eintladend: In den ehemaligen Räumlichkeiten der Kapruner Tourismusinfo etablierte sich das „Chilla's Bar & Kitchen“.



Tacos, Nachos, Superfritten, Burger und Focaccia: Neue Wege mit der „New Trend Kitchen, Kaprun“.



Brettchen, geschnitten aus portugiesischen Fischerbooten zieren die Front der Bar und verleihen Gemütlichkeit.



Zum Leidwesen so mancher Urlauberväter: Die formidablen Hotdogs locken die Kinder verlässlich zur Mittagszeit ins Chilla's.

## „A little bit COOLER“

Fine Dining oder Barbetrieb, also Entweder-oder heißt es oft. In Kaprun beweist „Chilla's Bar & Kitchen“ das Gegenteil.

**A**nfang Juni ist der Ortskern von Kaprun eine ausufernde Baustelle. Allen Widrigkeiten zum Trotz setzen die Unternehmer der Pinzgauer Gemeinde auf eine touristisch geprägte Zukunft. Also wird kräftig gebaut und das Zentrum auf Hochglanz gebracht. Die Brüder Gerald und Patrick Deutinger haben im diesjährigen Frühsommer die Aufbauarbeit erst einmal hinter sich. Ihr neues Lokal „Chilla's Bar & Kitchen“ legte im Dezember des Vorjahres gleich einen fulminanten Start hin und bescherte den Gastronomen einen ausgezeichneten Saisonbeginn. Auch auf die gut zweimonatige Schließung im Frühjahr folgte im Mai eine rasante Wiederbelebung. Während andere Gastronomen noch die Wunden des Lockdowns zupflasterten, rief sich das Chilla's bei den Einheimischen als Restaurant mit seinem etwas anderen Angebot in Erinnerung.

### NEW TREND KITCHEN KAPRUN

Neues und anderes zu schaffen war auch die Grundidee für das Chilla's-Konzept. Die Brüder Deutinger, geprägt auch vom

väterlichen Musik-Pub „Pavillon“, das seit vielen Jahren erfolgreich in der Kapruner Après-Ski-Szene mitmischte, wollten mit dem neuen Standort einen modernen Ganztagesbetrieb kreieren, der auch in urbanen Zentren reüssieren könnte.

Die Basis dafür wurde in den ehemaligen Räumlichkeiten der Kapruner Tourismus-Info gefunden. Für den Gastbereich stand demnach ein nicht zu großer Raum mit quadratischem Grundriss zur Verfügung. Plus ein kleiner Küchenbereich sowie gerade ausreichend Platz für die sanitären Anlagen.

Es hätte also eine gemütliche, kleine Bar werden können, ein Beisl oder Pub, in dem sich Einheimische und Urlauber mischen, unterstützt von einem schmalen Angebot an herkömmlichen Snacks. Entstanden ist ein gastronomisches Konzept, das seinen Schwerpunkt vom Start weg im Kulinarischen fand und das nebenbei auch als attraktive Tages- und Abendbar funktioniert. „Die Tatsache, dass das Essensangebot so einschlug, hat uns ein wenig überrascht“, schildert Patrick Deutinger. „Aber mit unserem Essen im Street-Style haben wir den Nerv der Zeit getroffen.“

### MISCHUNG AUS EXOTISCH UND REGIONAL

Street-Style bedeutet hier einen Mix aus asiatisch inspirierten Speisen wie Curry Pots und Salad Bowls, Tex-Mex-Anklängen wie Tacos und Chili-Burger oder US-Klassikern wie Hotdogs und einem Angebot an luftigen Focaccia-Spezialitäten. Das alles findet sich unter dem Begriff „New Trend Kitchen, Kaprun“ und präsentiert sich in bester Qualität, mit nach Möglichkeit regionalen Grundzutaten und stets frisch aus der kleinen Küche serviert.

Zum Erlebnis für die Gäste trägt auch die akribisch durchgeplante Einrichtung bei. Wie der Name suggeriert, wird mit dem Chilla's eine Oase der Entspannung betreten. Eine Mischung aus karibischer Baratmosphäre und den hängenden Gärten der Semiramis wirkt da auf die Eintretenden. Eine Reihe von kleinen Hochtischen für maximal vier Personen nimmt die leicht geschwungene Rückwand ein. Eine durchgehende, mit cognacfarbenem Leder bezogene Bank sorgt für bequemes Sitzen an der mit aufwendiger Grafik verzierten Bank. Sollten sich die Verhältnisse ändern, können die Tische auch wieder zu größeren Einheiten zusammengedrückt werden.

### STIMMIGE DETAILLÖSUNGEN ÜBERZEUGEN

Die Frontseite der Bar ist mit bunten Holzbrettchen verkleidet. Die Bretter schnitt ein kreativer Designer aus alten por-

tugiesischen Fischerbooten. Das verschafft dem Raum das nötige gemütlich abgenutzte Flair. Zum Wohlbefinden trägt auch die Verkleidung der ansonsten nüchternen Betondecke bei. Von abgehängten, an Baustahl erinnernden Gittern baumeln allerlei exotische Pflanzen in ihren Kübeln und Töpfen. Unter diesem exotischen Baldachin sowie unter vielen stimmigen Detaillösungen spielt sich das intensive Restaurant-Erlebnis ab.

Für die Entwicklung des Interiors zeichnet Koll Gastro Konzept verantwortlich. Dabei zog Einrichtungsprofi Herbert Koll sein Designkonzept auch gegen so manche Bedenken der Auftraggeber konsequent durch. Gerald Deutinger zeigt sich trotz anfänglicher Zweifel mit dem Erreichten hoch zufrieden. „In einigen Bauphasen dachte ich, das kann nicht funktionieren. Aber letztlich folgten wir den Vorgaben der Spezialisten und das war gut so. Heute bin ich begeistert, wie alles perfekt ineinander greift. Uns taugt es richtig und die Gäste sind begeistert, wie der tolle Erfolg in den ersten Monaten zeigte.“

Tatsächlich hat der Konzeptionist lediglich die Vorgabe der Brüder Gerald und Patrick Deutinger einfühlsam umgesetzt. Schließlich ist mit dem Motto des Chilla's Kitchen & Bar alles ganz einfach und letztlich urpinzgauerisch erklärt: „A little bit cooler als woanders“.

>hal<