

Aktueller Trend: Spannender Mix aus Alt und Neu

# Bühne frei für pfiffige Lösungen

**Top-Konzepte mit maßgeschneidertem Ambiente: Beim Thema Inneneinrichtung laden wir zu einem Streifzug durch die Gastro-Landschaft ein – vom Kultwirt über eine alte Mühle bis ins moderne Gesundheitshaus.**

Beginnen wir unsere kleine Trendtour mit einem Blick über die Grenzen: Im Stadtzentrum der oberösterreichischen Bezirkshauptstadt Vöcklabruck ist ein legendäres Wirtshaus wieder zum Leben erweckt worden. Nach einer gründlichen Renovierung erstrahlt das ehemalige Gasthaus Schmid-Leingartner in neuem Glanz und wurde vor einem Jahr als „Stadtwirt Bruck“ wieder geöffnet. 2021 hatte der einheimische Gastronom Claus Schiller gemeinsam mit seinem Vater das bereits 1774 urkundlich erwähnte Traditionswirtshaus erworben und sich dafür entschieden, das historische Gebäude von Grund auf zu sanieren. Bei den Umbauarbeiten war es dem neuen Eigentümer ein besonderes Anliegen, den Charme des Hauses zu bewahren. So wurden die beiden urig-gemütlichen Gaststuben mit viel Gefühl und handwerklichem Können restauriert. Die




**Stadtwirt Bruck – Comeback eines legendären Wirtshauses. Foto: Koll**

charakteristischen Wandverkleidungen blieben dabei ebenso erhalten wie der alte Kachelofen.

Ganz bewusst wurden beim Innenraumdesign aber auch moderne Akzente gesetzt, die das Motto „Tradition neu definiert“ unterstreichen. Der neue, kommunikative Barbereich fügt sich ebenfalls harmonisch in das originale Umfeld ein, optimiert zugleich aber auch die Abläufe im Betrieb ganz entscheidend. Das überzeugende Funktions- und Gestaltungskonzept einschließlich 3D-Pla-

nung wurde in Zusammenarbeit mit dem renommierten Gastro-Planer Herbert Koll erstellt, der mit seiner Fa. Koll Gastro Konzept ein gefragter Berater und Konzept-Entwickler weit über die Grenzen Österreichs hinaus ist. Herbert Koll ist bei jedem Projekt mit Feuer und Flamme dabei, aber beim Stadtwirt Bruck kam ein persönlicher Bezug hinzu. „Während meiner Schulzeit in Vöcklabruck war das damals schon legendäre Gasthaus Schmid-Leingartner die wichtigste und beliebteste „Ausbildungs-



Über die Zukunftschancen der mittelständisch geprägten Gastronomie und die aktuellen Trends bei Ambiente und Inneneinrichtung haben wir in der letzten Ausgabe (04/2024) ein höchst lesenswertes Interview mit Herbert Koll geführt. [www.koll.eu](http://www.koll.eu) 

stätte“ im Unterrichtsfach „Lernen fürs Leben“, erzählte uns Herbert Koll. Mit welcher Liebe zum Detail das Gestaltungskonzept „Tradition neu definiert“ beim Stadtwirt Bruck umgesetzt worden ist, zeigt sich nicht zuletzt daran, dass es auch beim kulinarischen Angebot zum Tragen kommt.

Wie es sich für ein richtiges Wirtshaus gehört, prägen traditionelle, ursprüngliche Gerichte die Speisekarte – teilweise jedoch in modernen, kreativen Interpretationen. So findet man ofenfrisches Brat'l, Schnitzel und Bauernkräpfen ebenso auf der Karte wie vegetarische Köstlichkeiten.

### „Private Rooms“ im LOKschuppen

In Simbach am Inn, auf der deutschen Seite an der Grenze zu Österreich, betreibt die Familie Zeiler seit mittlerweile 15 Jahren im denkmalgeschützten LOKschuppen – 1864 als Reparaturhalle errichtet – auf einer Fläche von rund 2.500 m<sup>2</sup> eine einzigartige Eventlocation samt Restaurant.

Seit kurzem gibt es im LOKschuppen mit dem „Orient Express“ und der „LOKremise“ zwei neue, exklusive Veranstaltungsräume. „Die neuen Bereiche sind flexibel möbliert, bieten Platz für jeweils bis zu 18 Gäste und verfügen über moderne Konferenztechnik“, berichtet Herbert Koll. „In Anlehnung an die Geschichte des Hauses erinnert manches Gestaltungsdetail der neuen Eventräume an die Erste-Klasse-Abteile historischer Schnellzüge, insgesamt wirkt das



### Exklusiv & flexibel: neue „Private Rooms“ im LOKschuppen in Simbach. Fotos: Koll

Ambiente jedoch durchaus zeitgemäß.“ Mit der Konzeption und Planung der neuen „Private Rooms“ sowie der Ausschreibung der Inneneinrichtung wurde (wie bereits bei früheren Projekten der Familie Zeiler) wieder die Fa. Koll Gastro Konzept beauftragt. „Wichtig war unserem Auftraggeber die flexible Nutzung“, so Herbert Koll. „Ob geschäftliche Meetings, Workshops, Präsentationen oder kleinere Feiern in besonderer, privater Atmosphäre – die neuen Räumlichkeiten im LOKschuppen bieten für jeden Anlass den perfekten Rahmen.“

An dieser Referenz wird ein wichtiges Alleinstellungsmerkmal von Koll Gastro Konzept deutlich: „Wir verkaufen keine Einrichtung, keine Hardware“, so Herbert Koll. „Wir sind ein Spezialist für die Software, für die Konzeptfindung und Planung, und gerne erstellen wir die Ausschreibung und begleiten auf Wunsch des Kunden auch die Realisierung eines Projekts. Im Sinne der Nachhaltigkeit und der regionalen Kreisläufe kann und sollte die Ausführung dann von Betrieben aus der jeweiligen Region erfolgen.“