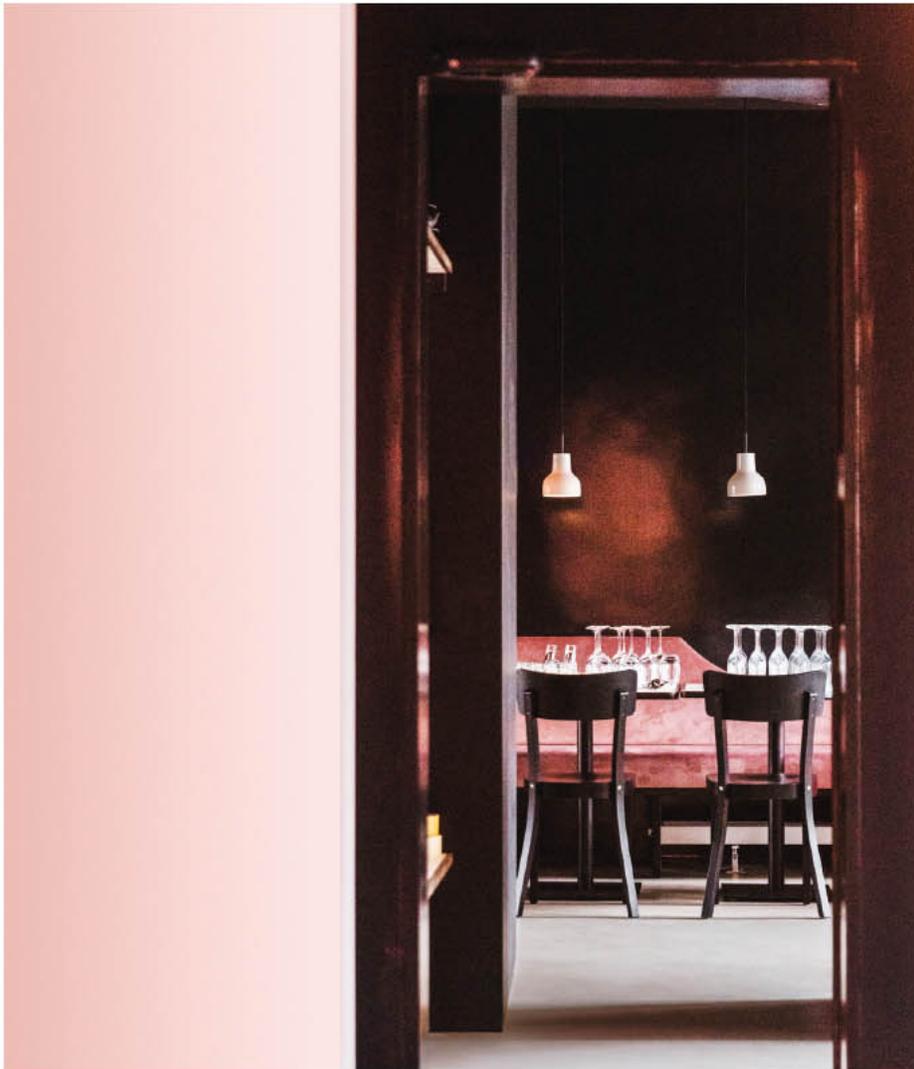


# Die schönsten Restaurants & Bars

LUDWIG MAURER - CORNELIA HELLSTERN  
DEUTSCHER HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND (HRSG.)





VORWORT  
CORNELIA HELLSTERN

EINLEITUNG  
LUDWIG MAURER

DIE JURY

UNSERE PARTNER

FOTOGRAFIEPREIS

### **Die Gewinner**

Feinsinnige Flexibilität  
Shokudo - Darmstadt

No guts, no glory.  
Guts & Glory - Karlsruhe

Nachhaltige Gastlichkeit  
ERNST Café - Buxtehude

### **Die Anerkennungen**

Atmosphärisches Abenteuer  
Ristorante La Visione - Denkendorf

Jenseits der Jodelei  
Benediktiner Weissbräuhaus - Gießen

Harmonie der Gegensätzlichkeit  
Peng Dumplings - Basel

Ein Wohnzimmer für Brixen

Alter Schlachthof – Brixen

Der Director's Cut des Glücksbringers

Mochi – Wien

It's Showtime!

Ruby Ella Hotel & Bar – Köln

Kamm, Schere und Mehlspeise

Gustav Emil Paula Paula – Wien

## Die ausgezeichneten Projekte

Die hohe Kunst des Grillens

The Grill – München

Pausieren mit Vorbildcharakter

Vi – Allendorf

Kommunikative Tischkonstellation

Bar 62 – Tramin

Subtile Zeitreise

Le Quai Steffen – Luxemburg

Ein zweites Wohnzimmer im Herzen der Großstadt

Gugelhupf & Du – Frankfurt

Phönix aus der Asche

Farmer's Club – Glonn

Urbanität trifft auf barocken Chic

Blaue Brigitte – Innsbruck

Vegetarisches Kultlokal im Industriedenkmal  
Hiltl Sihlpost – Zürich

Urlaubsgefühle schon vor dem Abflug  
Pezzo di Pane – Frankfurt am Main

Leidenschaft für ehrliche Lebensmittel  
Lingenhel – Wien

Kulinarische Weltreise  
Kitchens – Hamburg

Hommage an einen legendären Ort  
Pizzeria Ristorante Molino Select – Zürich

Am Puls der Medienwelt  
SRF Live – Zürich

Goldene Zeiten für Burger  
Goldy – Norderney

Die Natur immer im Blick  
Fetter Förster – Iserlohn

Backkunst am bayerischen Meer  
Café Stumhofer – Chieming

Die Reduktion des Chiemgaus  
es:senz – Grassau

Kaffeekathedrale mit industriellem Charme  
Tabakschuppen, Café + Weinbar – Rheinstetten

Wenn die Muse altes Gemäuer küsst  
KLYO – Graz

Unter neuer Flagge am Starnberger See  
Strandhotel Berg – Berg

Zeitgemäße Interpretation der klassischen Bar  
KostBar – Rottach-Egern

Neuer Look für einen Hamburger Liebling  
Bullerei – Hamburg

Neue Gastlichkeit im Gewölbekeller  
Weinbar Meier – Weyher in der Pfalz

Skulpturales Herzstück  
Bar Freiraum – Leogang

Kulinarische Finesse am Tegernsee  
Gourmetrestaurant Dichter – Rottach-Egern

Bodenständige Leidenschaft  
Rossbarth – Linz

Natürliche Eleganz in Südtirol  
Restaurant Granbaita – Wolkenstein

Kulinarik hinter Klostermauern  
's Kloster – Cham

Moderne Wirtshauskultur  
baers-place – Tuttlingen

Griechische Sonne über dem Altenburger Land  
Restaurant Sparta – Altenburg

Kosmopolitischer Schmelztiegel  
Bazaar – Zermatt

## Malerische Kulisse

Das Bootshaus – Bingen am Rhein

## Die Farben des Weines

Heinrichshof – Zeltingen-Rachtig

## Urbaner Geist im Walserdorf

Bibers Restaurant & Bar – Warth

## Klare Linien, klare Farben

1st Floor – Brunthal

## Grüner Pudel in alten Gemäuern

Pudelbar – Kassel

## Das „Könighaus“ der Marktfahrer

Essbahnhof – Rietberg

## Strand vor der Haustür

Strandbar FRIDA – Bad Kötzting

## Keltische Tradition mit der Natur als Kraftquelle

Restaurant LUMI – Gonesweiler

## Ein Ort der Begegnung

Wohnzimmer – Herford

## **Die Lösungen des Jahres**

### Sauber, sparsam, nachhaltig

Turbo Clean

Turbo Clean Technology GmbH

### Digitaler Werkzeugkasten

Amadeus360

Gastro-MIS GmbH

Modulare Vielseitigkeit

PALUX X-Line

PALUX AG

Willkommen zu Tisch!

Fine dining • Tischwäsche

PRIMA GmbH

Mit Leidenschaft und Know-how für Unikate

MADEAMANO Speisekarten

PRIMA GmbH

Grüne Ruhepole für Augen und Geist

Mooswandverkleidung

Moos • Moos Manufaktur

## **Sponsoren**

Mehr als 100 Jahre Markterfahrung

SIGNAL IDUNA

LONGLIST

PLANER- UND FOTOGRAFENVERZEICHNIS

IMPRESSUM

## *Lassen Sie sich inspirieren ...*

Ob Architektur, Fashion, Kochen & Backen, Wohnen  
oder Reisen:

Callwey Bücher entführen Sie immer wieder aufs  
Neue in andere Welten.

Mit unserem NEWSLETTER tauchen Sie monatlich ein  
in unsere  
stilvolle Welt:

köstliche Rezepte, Dekorations-Ideen und schöne  
Geschichten.

Seien Sie als Erstes informiert über unsere Novitäten  
und Verlosungen!

<https://www.callwey.de/newsletter/>

**Jetzt abonnieren**

Natürlich finden Sie uns auch auf SOCIAL MEDIA.  
Folgen Sie uns schon?

**@ Callwey**



<https://www.facebook.com/callwey>



<https://www.instagram.com/callwey>

*Callwey Bücher machen glücklich.  
Probieren Sie es doch mal aus.*

# Seismographen unserer Zeit

Trotz Einschränkungen und zahlreicher Auflagen für Hotel- und Gastronomiebetriebe, trotz des langen Lockdowns 2021 – die Auslobung des Awards für **Die schönsten Restaurants & Bars 2022** stellten weder Verlegerin Dr. Marcella Prior-Callwey noch der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA als Branchenvertreter zu irgendeinem Zeitpunkt in Frage. Denn der Zuspruch aus der Branche und insbesondere die Entdeckung zahlreicher Neueröffnungen aus den vergangenen zwei Jahren bestätigten nicht nur die Entscheidung für eine erneute Auslobung, sondern vor allem auch das Bild einer Branche, die nicht aufgibt und mit immer wieder neuen Ideen und Konzepten flexibel und kreativ auf die derzeitige Situation reagiert.

Auf bemerkenswerte Weise spiegeln die eingereichten Projekte diese Einschätzung wider: Knapp zwei Drittel der gastronomischen Betriebe, aus denen wir Jurymitglieder unsere Top 50 auswählen durften, sind Neueröffnungen aus den Jahren 2020 und 2021. Mit dabei einige bekannte Adressen in neuem Gewand wie „The Grill“, dessen Betreiber die Zeit des Lockdowns im Frühjahr für ein Makeover mit Farben und Materialien genutzt hatten. Ebenso die

„Bullerei“: war der eigentliche Auslöser für ihre Sanierung zwar ein Wasserschaden, so hätte der Zeitpunkt aber vermutlich unpassender sein können. Schwieriger gestaltet sich die Situation nach wie vor für Bars und Clubs. Aber auch hier lassen sich die Betreiber nicht entmutigen. Wie in Bad Kötzting, wo sich der Hof im Außenbereich eines Clubs mit viel Engagement und Eigenleistung des Teams kurzerhand in die „Strandbar FRIDA“ verwandelte: Eine Freiluft-Location, die unter Hygiene- und Abstandsbedingungen geöffnet bleiben durfte.

Das „Mochi“ wurde nach rund zehn Jahren Betrieb während der Lockdown- Monate einem Re-Design unterzogen. Als Weiterentwicklung, als Anpassung an aktuelle Bedürfnisse – und vor allem als Zeichen des Anspruchs an zeitgemäße, nachhaltige Materialien und eine Produktion aus der Region: Die neue Theke aus Stampflehm stammt aus Vorarlberg.

Nachhaltigkeit bestimmt aber nicht nur die Materialwahl für das Interior. Wie Seismographen lassen die gastronomischen Betriebe die unterschiedlichsten Bedürfnisse, Themen und Fragen unserer Zeit sichtbar werden – und das nicht nur auf der Seite der Planenden.

Kaum eine Bar, ein Restaurant, Bistro oder Café unter den eingereichten Projekten, das nicht mit regionalen und saisonalen Produkten arbeitet oder dessen Konzepte gänzlich darauf basieren. Im „Goldy“ wird dazu alles selbst gemacht – vom Burger Bun über das Patty bis zur Mayonnaise. Im „baers-place“ wachsen die Kräuter im speziellen Kräuterkühlschrank vor den Augen der Gäste, in der Hotelbar „Freiraum“ werden die „Alps inspired Drinks“ mit Kräutern aus dem eigenen Garten hergestellt und verfeinert. Das „Strandhotel

Berg“ verwendet so viel wie möglich von der Pflanze und dem Tier, im Idealfall alles. Das Prinzip „from nose to tail“ gilt ebenso im „Farmer’s Club“ auf „Gut Sonnenhausen“, wo trotz Feuerküche auch andere Garmethoden Verwendung finden. Gemüse, Salate und Kräuter haben hier sowieso den kürzesten Weg: von den eigenen Feldern direkt in die Küche.

Auch im sozialen Kontext zeigt sich die Nachhaltigkeit: Eine neue Form der Wertschätzung, ablesbar an Betriebskantinen, von denen gleich vier in den Top 50 vertreten sind. Allein das Wort erinnert noch an die einst dunklen Räume im Untergeschoss: Ganztägig geöffnet ist das „Vi“ ein lichtdurchfluteter Ort des Austausches geworden, seine unterschiedlichen Bereiche richten sich nach den individuellen Bedürfnissen der Mitarbeiter. Transparenz spielt hier ebenso eine Rolle wie im „Ristorante La Visione“: Offene Küche und Theke ermöglichen nicht nur den Blick über die Schulter, sondern verbinden auch die Mitarbeiter von Büro und Gastronomie miteinander. Das „SRF Live Restaurant & Bar“ erlaubt darüber hinaus sogar den Blick in die Fernsehstudios, auch externen Gästen. Ein Bauunternehmen bei Cham übernahm dabei nicht nur Verantwortung für seine Mitarbeiter: Das historische Klostergebäude auf dem Gelände des Neubaus sollte in die Planung miteinbezogen werden. Kernsaniert begrüßt es nun als „s Kloster“ die Belegschaft und ihre Gäste.

Welche Qualitäten das Bauen im Bestand hat – und wie es dabei noch das Konzept der Gastronomen und Gestalter prägen kann –, davon erzählen das „Hiltl Sihlpost“ in einer Ikone des neuen Bauens oder die „Pudelbar“, die mit ihrem Betrieb das zweitälteste Gebäude Kassels wieder ins Bewusstsein der Bevölkerung rückt. Während die

„Blaue Brigitte“ über den Dächern Innsbrucks zur Zeitreise durch den geschichtsträchtigen Ort einlädt, hat man sich bei der „Weinbar Meier“ den Herausforderungen eines barocken Gewölbekellers gestellt. Dass mit der Revitalisierung alter Bauten auch die der Umgebung einhergehen kann, ist die Idee hinter dem „Le Quai Steffen“ im Luxemburger Hauptbahnhof. Und in Rheinstetten ist mit dem „Tabakschuppen“ ein neuer Treffpunkt für die Nachbarschaft entstanden.

In Darmstadt zieht das „Shokudo“ dagegen die Einwohner nach den Geschäftszeiten in die Neubauten der Bürostadt und belebt damit das Quartier. Gelingen kann dies auch in touristischen Gegenden: Mit dem Hotelneubau des Restaurants „Bibers“ im alpinen Warth verschwanden die Parkplätze aus der Ortsmitte, die Gasträume dürfen sich auf einen neuen Dorfplatz hin orientieren.

Dass der Anspruch, relevante Fragestellungen aufzugreifen, selbst mit kleinem Budget vereinbar ist, beweisen das „Guts&Glory“ in einer einst unscheinbaren Verbindungsstraße in Karlsruhe ebenso wie das „Rossbarth“ zweier junger Haubenköche in Linz hinter denkmalgeschützten Mauern.

Beeindruckt vom Einfallsreichtum der Gestalter und Betreiber, wie sie die Anliegen unserer Gesellschaft in erlebbare Räume umsetzen, würdigen wir mit dem Award und der Publikation **Die schönsten Restaurants & Bars 2022** die gesamte Branche und ihren Einsatz für uns Gäste, gerade wieder im vergangenen Pandemiejahr.

Den Lesern wünschen wir viel Vergnügen bei einer inspirierenden Entdeckungsreise durch die unterschiedlichsten Häuser – von Luxemburg, über Deutschland nach Österreich und in die Schweiz.

Cornelia Hellstern



# Architektur, Design, Trends und Inspiration

Wenn ich an Architektur, Design, Trends und Inspiration denke, dann fallen mir sehr viele persönliche Verbindungen und Geschichten ein, und es ist mir eine große Freude, einen der ersten Texte dieses Buches schreiben zu dürfen. Ja, es wird persönlich werden, denn ich wäre eigentlich auch gerne Architekt geworden. Zumindest habe ich schon als Kind gerne Pläne gezeichnet und mir oft ganz genau überlegt, wie man unseren alten Bauernhof umbauen könnte. Das Spiel mit den Möglichkeiten hat mir schon immer gut gefallen, und zum Glück kann ich heute einiges von dem, was mir Spaß macht, verbinden – Architektur und Kulinarik gehören definitiv dazu.

Ich komme aus einer alteingesessenen Gastronomenfamilie, meine Eltern haben im Laufe vieler Jahre ein schönes Gasthaus in ein wunderschönes und modernes Vier-Sterne-Hotel verwandelt. Das bedeutete natürlich nicht nur viel Arbeit, sondern vor allem immer gute Planung. Mein Bruder und ich wurden schon ganz früh in diese Pläne mit einbezogen.

Wenn der Architekt zu uns nach Hause kam, war das für uns Kinder immer spannend. Da wurden riesige Baupläne über dem großen Tisch ausgerollt, und wir diskutierten die anstehenden Maßnahmen. Auch die Jonglage zwischen den einzelnen Gewerken, zwischen Bauherren, Architekt und Handwerkern, haben wir miterlebt und natürlich die schönen Momente, wenn das, was wir uns vorher überlegt hatten, real wurde.

Manchmal waren es nur einzelne Räume, die umgestaltet wurden, wie ein Skikeller oder eine Sauna, manchmal standen aber auch größere Entscheidungen an. Als darüber verhandelt wurde, ob wir lieber in ein Schwimmbad oder in ein neues Gästehaus investieren sollten, haben mein Bruder und ich natürlich ganz klar für das Bad gestimmt. Schließlich bist du als Kind wohl der King, wenn du ein eigenes Schwimmbad zu Hause hast! Aber das war zu diesem Zeitpunkt einfach nicht rentabel und wirtschaftlich nicht sinnvoll. Lange vor dem Pool wurden also schöne neue Zimmer gebaut, und wir haben nebenbei verstanden, was es heißt, Unternehmer zu sein.

Was Inspiration bedeutet, habe ich ganz klar von meiner Mama gelernt. Natürlich nannten wir das damals nicht so. Ich bin ja in einer Zeit aufgewachsen, in der es noch kein Internet gab und wir uns die Ideen woanders herholen mussten. Beim Urlaub in Österreich beispielsweise haben wir in einer Woche mindestens 20 Hotels besichtigt. Meine Mama hat sich schnell mit den Hotelbetreibern bekannt gemacht und erhielt immer wieder eine Hausführung. Meinen Bruder und mich hat sie währenddessen auf die Toiletten geschickt, damit wir dort Fotos machten. „An den Toiletten erkennt man die Sauberkeit eines ganze Hauses“, höre ich sie noch heute sagen.

Während andere Familien also mit Bildern vom Gebirge oder vom Strand nach Hause kamen, hatten wir unzählige Aufnahmen von Kloschüsseln, Waschbecken und Fliesen dabei. Außerdem alle verfügbaren Hotelprospekte, die wir studierten, sobald wir etwas neu- oder umbauen wollten.

Ein echtes Schlüsselerlebnis in Sachen Architektur war für mich einige Jahre später mein erster Besuch im legendären Tantris in München. Als ich diese Räume zum ersten Mal betrat, war ich einfach nur baff und fühlte mich, als sei ich mitten in einem Stanley-Kubrick-Film gelandet. Dieser kunstvolle Fremdkörper in einer ansonsten spießigen und grauen Umgebung beflügelte mich schon damals. Sommelière Paula Bosch schenkte an der Bar glasweise Château Mouton Rothschild aus. Noch heute steht die leere Flasche, die ich ihr damals abluchste, in meiner privaten Küche auf dem Weinschrank – einfach als Erinnerung an diesen Abend, an dieses besondere Gefühl.

Die Küche von Hans Haas hat mich unglaublich begeistert. Später habe ich in diesem Restaurant übrigens den Vertrag für mein erstes Buch „Fleisch“ unterschrieben und auch danach jedes meiner Buchprojekte dort gefeiert. Das Tantris ist nun 50 Jahre alt, für mich bleibt es trotzdem zeitlos perfekt. Justus Dahinden, der Schweizer Architekt, der dieses Meisterwerk 1971 geplant hat, ist heute noch eines meiner absoluten Idole, wenn es um Design geht.

Irgendwann kam der Zeitpunkt, an dem ich gerne die alten Pläne aus der Kindheit wieder hervorgeholt hätte, denn ich entschloss mich wirklich, den Bauernhof zu einer Location umzubauen – zum STOI (bayerisch für: Stall). Allerdings handelt sich um ein 400 Jahre altes Bauernhaus, und wir konnten leider nicht einfach drauflosplanen,

sondern mussten mit dem arbeiten, was da war. Keinesfalls wollte ich ein „Stadel-Klischee“ bedienen. Also kein alpenländischer Musikantenstadel-Kitsch mit Herzchen in der Toilettentüre, Hirschgeweihen und karierten Tischdecken. Stattdessen haben wir einen ganz einfachen Werkstattboden eingezogen, wie in einem Atelier. Wir haben einen großen schwarzen Küchenblock aufgestellt und die Stahlträger oxsenblutrot gestrichen. Bei uns gibt es keine Vorhänge, Teppiche oder andere Stoffe, die ablenken. Die alten Wände haben wir frei gelegt, so dass sie wie in einer Galerie auch als Ausstellungsfläche dienen. Wechselnde Künstler zeigen dort ihre Bilder. Das passt, denn zu uns kommen ja auch immer wieder verschiedene Köche, die hier ihre Menüs servieren.

Es war mir immer wichtig, das „Essen-Gehen“ nicht auf die Gerichte auf den Tellern oder den Service zu reduzieren, sondern daraus ein Gesamterlebnis für alle Sinne zu schaffen. Darum läuft bei uns auch im Hintergrund die passende Musik. Wenn Stefan Marquard bei uns kocht, wird man Punkrock hören, wenn wir ein französisches Dinner servieren, läuft klassische Musik, und wenn es ein Menü von Lucki Maurer gibt, dann wird im STOI mit Sicherheit Slipknot und Metallica zu hören sein.

Räume einzurichten oder neue Locations zu gestalten, so wie es in diesem Buch ja zelebriert wird, ist für mich eines der schönsten Dinge, das man sich als Unternehmer und Gastronom vorstellen kann. Ich freue mich auch heute noch, wenn wir etwas Neues bauen. Architektur begeistert mich einfach. Manchmal, wenn ich ein Gebäude sehe, das mir gefällt, halte ich auch heute noch kurz an und mache ein Foto, so wie es mir damals die Mama beigebracht hat. Heute natürlich nicht mehr mit dem kleinen weißen Fotoapparat mit Aufsteckblitz, sondern mit dem Handy. Nach wie vor überlege

ich, wie ich verschiedene Elemente bei mir umsetzen könnte, und tausche mich auch gerne mit anderen „Er-Bauern“ und Architekten aus. Mit Ulli Brunner beispielsweise, der im niederbayerischen Eggenfelden eine Kathedrale aus Sichtbeton als Eventlocation errichtet hat. Oder mit Architekt Carl Schnabl aus Bad Kötzing, der er geschafft hat, ein Krankenhaus so zu planen, dass man sich beim Betreten nicht unwohl fühlt.

Design ist natürlich immer Geschmacksache. Für den einen ist es wichtig, für den anderen nicht. Für den einen ist aber vielleicht ein Auto auch nur eine Möglichkeit, um von A nach B zu kommen, für den anderen spielt das Aussehen des Autos eine große Rolle. Im Falle der Kulinarik wird es wohl so sein, dass man in einem schönen Lokal vielleicht doch ein bisschen länger bleibt. An einem Ort, an dem man sich wohl fühlt, schmeckt definitiv das Essen gleich noch mal besser.

In diesem Sinne: Viel Spaß mit diesem Buch und den schönsten Restaurants & Bars 2022.

Ihr Lucki Maurer



# Die Jury Auswahlgremium 2022

Pia A. Döll

Innenarchitektin und Präsidentin bdia Bund Deutscher Innenarchitekten e. V.

Ingrid Hartges

Hauptgeschäftsführerin DEHOGA

Cornelia Hellstern

Architekturkommunikation und Autorin der Publikation

Ludwig (Lucki) Maurer

Spitzenkoch und Gastronom

Matthias Niemeyer

Bermüller + Niemeyer Architekturwerkstatt, Preisträger des Vorjahres

Anne Petersen

Redaktionsleitung SALON Gruner + Jahr

Holger Zwink

## Chef vom Dienst, ahgz Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung



1

Obgleich die Auswirkungen der Pandemie für die gastronomischen Betriebe noch spürbar sind, durfte die Jury sich auch dieses Jahr wieder in gelungene Konzepte zahlreicher Projekte vertiefen.



2

Die 3G-Regel erlaubte den Jurymitgliedern vor Ort intensive Diskussionen auf der Suche nach den Top 50.

3

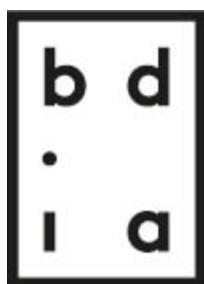


3

Begeistert von der Vielfältigkeit und Kreativität ein klares „YES“ für die Gastronomie- und Hotelleriebranche (von l. nach r.): Cornelia Hellstern, Matthias Niemeyer, Pia A. Döll und Holger Zwink. Per Online-Voting waren Ingrid Hartges, Ludwig (Lucki) Maurer und Anne Petersen vertreten.



Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA Bundesverband) ist der Branchenverband des deutschen Hotel- und Gaststättengewerbes. Mit 65.000 Mitgliedern ist er Interessenvertreter des Gastgewerbes gegenüber Politik, Medien und Öffentlichkeit.



**bund deutscher  
innenarchitekten**

Mit rund 2.000 Mitgliedern ist der bdia Bund Deutscher Innenarchitekten der größte und wichtigste Innenarchitektur-Verband in Deutschland. Seit über 60 Jahren fördert und festigt er den Berufsstand und die Berufsausübung der deutschen Innenarchitektinnen und Innenarchitekten.

**ahgz**

Die AHGZ – Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung ist die einzige Wochenzeitung für die Hotellerie und Gastronomie in Deutschland. Die AHGZ ist das meistgenutzte Fachmedium in der Hotellerie. Sie deckt alle wichtigen Informationskanäle ab und schafft so eine Kommunikationsplattform für die Entscheider in der Hotellerie und Gastronomie.

# SALON

DAS MAGAZIN FÜR GASTLICHKEIT, DESIGN UND KULTUR

Salon – das Magazin für Gastlichkeit, Design und Kultur. Ein Heft, das Traditionen liebt, ohne altmodisch zu sein. Ein Kompliment an das Leben, ein wunderbar ausgestattetes Magazin.



Entscheider aus aller Welt treffen sich vom an den fünf wichtigsten Tagen im Jahr in der pulsierenden INTERNORGA-Metropole Hamburg. Marken, Macher und Unternehmen präsentieren sich annähernd 100.000 Besuchern in einem einzigartigen Umfeld und prägen mit ihren Ideen, Produkten und Prozessen die kommenden Jahre ihrer Branchen.



SIGNAL IDUNA ist seit über 100 Jahren am Markt. Ihre Kernkompetenz ist die Absicherung der Lebensrisiken der privaten Haushalte sowie die maßgerechte Risikodeckung für die Betriebe der mittelständischen Wirtschaft und der Gastronomie. Die Gruppe erzielt Beitragseinnahmen von über sechs Milliarden Euro.



Die Theke des „Benediktiner Weissbräuhaus“ in Gießen“ von Thatenhorst Interior (ab [Seite 54](#))

## FOTOGRAFIEPREIS

FOTOGRAF

Stefan Grau

[www.stefan-grau.com](http://www.stefan-grau.com)

# Haptische Zeichnungen

Wer besucht heute noch rein auf Empfehlung ein Restaurant oder eine Bar, ohne sich vorab ein Bild zu machen? Ohne die Location im Internet gesucht, auf Social-Media-Kanälen die Fotos und Geschichten der Betreiber, der Blogger und der Gäste studiert zu haben, um sich dann – im besten Fall – umso überzeugter und in Vorfreude auf den Weg zu machen?

Das Bild hat die Beschreibung und die mündliche Empfehlung abgelöst. Mehr noch: Das fotografische oder auch das bewegte Bild werden zum ersten Eindruck, den man von einem Ort bekommt, ohne ihn selbst wahrgenommen zu haben.

Bilder kann heute jeder machen. Dass die Fotografien eines Profis aber eben doch eine andere Qualität haben, zeigen die Aufnahmen von Stefan Grau für das von Thatenhorst Interior gestalteten „Benediktiner Weissbräuhaus“ in Gießen eindrucklich.

Der ursprünglich vom Grafikdesign kommende und sich selbst als „visual creative“ bezeichnende Fotograf Stefan Grau hatte einst mit der Werbefotografie begonnen und in den letzten Jahren seinen Schwerpunkt auf People und Produkte gelegt. Den Anspruch, die Qualität eines Produkts oder den Wesenskern seines Gegenübers maximal zur Geltung zu bringen, lässt er dabei nicht aus den Augen.