

# Essen mit Herkunft– modern präsentiert, frisch beleuchtet



„Est. 1830“, verkündet das Logo des Restaurants Ametller Origen „CoMMONS“ auf der Speisekarte traditionsbewusst. Wir befinden uns im Sockel des „World Trade Centers“, in prominenter Lage direkt am Hafen von Barcelona. Doch wer sich in diesem neuen Lokal umschaute, sieht alles andere als ein traditionelles Ambiente: Das katalanische Handelsunternehmen Ametller Origen hat hier ein zukunftsweisendes Gastronomiekonzept realisiert.



Das Interiordesign-Konzept gibt jedem Bereich eine charakteristische Atmosphäre, ohne dabei die durchgängige Markenidentität zu verlassen. Fotos: © BÄRO/Constantin Meyer

Dabei ist die Jahreszahl auf dem Menü keine Erfindung. Tatsächlich führen die Ametllers aus Olèrdola in Katalonien seit vielen Generationen einen bäuerlichen Familienbetrieb. Zur Marke für authentische, frische Lebensmittel entwickelte sich ihr Name jedoch erst in jüngeren Jahren. Schon als Kinder halfen Josep und Jordi Ametller ihrem Vater, wenn er auf den Marktplätzen der Region die Früchte des Hofes verkaufte. Die Erzeugung und Direktvermarktung von landwirtschaftlichen Produkten bildet bis heute das Rückgrat der Ladenkette, die die Brüder seit 2001 aufgebaut haben. Inzwischen beschäftigt die Gruppe über 2000 Mitarbeiter, davon 150 auf Bauernhöfen, und betreibt fast hundert Filialen von Frische- und Feinkostmärkten in ganz Katalonien. Ein wichtiger Faktor dieser Erfolgsgeschichte ist zweifellos, dass die Brüder Ametller den Trend zu natürlicher, regionaler und saisonaler Ernährung früh erkannt und ihr gesamtes Unternehmen entsprechend ausgerichtet haben.

### **Natürlich, regional, saisonal, transparent**

Das neue Restaurant am Hafen dient nicht zuletzt als Aushängeschild der Marke und als Trendlabor. Sein Konzept ist hochaktuell und richtet sich sowohl an die Angestellten der benachbarten Bürokomplexe als auch an Touristen. Hier speisen heute täglich rund 400 Gäste, zusätzlich gehen etwa 300 Take-away-Gerichte über die Theke. Die modular aufgebauten Gerichte aus Produkten des Hauses, darunter auch vegetarische und vegane Speisen, werden vor den Augen der Gäste in einer zentralen, offenen Küche zubereitet. Insgesamt rund 1000 Quadratmeter Fläche sind in differenzierte Zonen untergliedert: Zur Selbstbedienungstheke und der offenen Halle des Restaurants kommt ein abtrennbarer Nebenraum mit Meerblick sowie eine Coworking-

Area, die auch für Events gemietet werden kann. Das Interiordesign-Konzept gibt jedem Bereich eine charakteristische Atmosphäre, ohne dabei die durchgängige Markenidentität zu verlassen – kein Wunder, denn es wurde vom internen Architektur- und Designteam bei Casa Ametller entwickelt.

### **Perfekt abgestimmte LED-Beleuchtung**

Natürliche Materialien wie helles Holz und Korbgeflecht prägen die Restauranträume. Warme Farbtöne, üppige Grünpflanzen und handwerkliche Dekorationsobjekte transportieren ländliches, mediterranes Lebensgefühl in die Großstadt. Die Wände der Theken- und Küchenzone sind mit weißen, keramischen Fliesen ausgekleidet.

Unterstrichen wird das Design vom individuellen Lichtkonzept, das einerseits mit dekorativen Leuchten eine wohnliche Atmosphäre schafft, andererseits aber vor allem BÄRO LED-Strahler vom Typ Ontero XR zur lebendigen und zugleich funktionalen Inszenierung des Raums einsetzt.

Die in etwa 3,5 m Höhe an Stromschienen montierten, hocheffizienten LED-Strahler bieten mit 34 Watt reichlich Punch, um Speisen natürlich und appetitlich zu präsentieren, um Informationen wie Wegweiser und Speisekarten klar zu akzentuieren sowie um Raum und Architektur zu definieren. Stromschienen und Strahler sind in der Farbe Stratoweiß gehalten, was den natürlich-cleanen Look des Interiors zusätzlich unterstützt. Die Planer arbeiteten durchgängig mit der universellen, warmweißen Lichtfarbe 830 – bis auf die Sushi-Theke, wo BÄRO mit Strahlern vom Typ Ontero EC in der perfekt dafür geeigneten Speziallichtfarbe Fish&Seafood glänzen kann. Das spezielle Spektrum dieser Leuchten gibt die typischen Farben von Lachs, Thunfisch, Kabeljau und Co. besonders nuanciert wieder und sorgt für einen attraktiven Frische-



*BÄRO LED-Strahler vom Typ Ontero XR werden zur lebendigen und zugleich funktionalen Inszenierung des Raums eingesetzt.* Fotos: BÄRO/Constantin Meyer

eindruck. Gemeinsam mit den Lichtexperten von BÄRO fand die Marke Ametller Origen so zu einer gelungenen, charakteristischen Lichtbalance für ihr Restaurant, die ihren Teil zum Erfolg dieses Gastrokonzepts beiträgt. ♦

### **Über BÄRO**

BÄRO ist weltweit aktiver Spezialist in den Bereichen Retail Lighting und Clean Air Technologies. Das mittelständische Familienunternehmen mit Sitz in Leichlingen wird von dem Ehepaar Dr. Sandra von Möller und J. Manuel von Möller geführt. Unter dem Claim „Fresh Light for Fresh Products“ bietet BÄRO professionelle Lichtlösungen für alle Formate in der Welt des Handels. Seit 1996 ist BÄRO zudem im Bereich Clean Air Technologies am Markt und bietet integrierte Lösungen für Gastronomie, Großküchen und die Lebensmittelindustrie. Der schonende Umgang mit Energie und soziale Verantwortung sind BÄRO dabei wichtige Anliegen. Als Unterzeichner der „Charta der Vielfalt“ setzt sich das Unternehmen bewusst für das Thema Diversity ein und pflegt eine Kultur der Wertschätzung und Vielfalt. Zudem unterstützt BÄRO den Verein KIDsmiling, der sich seit 2003 für sozial benachteiligte Kinder einsetzt und von Frau Dr. von Möller in Privatinitiative gegründet wurde.