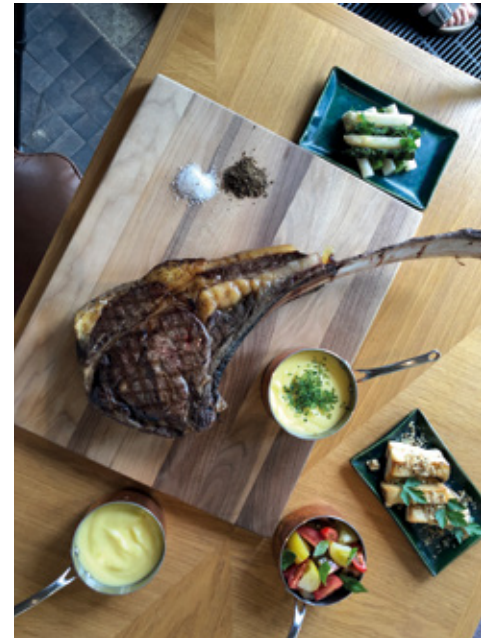


hotel | building | design

11-2020 | € 8,50

2020 **Architektur** international

**SCHWERPUNKTTHEMA MODULBAU
VORBERICHT ZUR 5. FACHKONFERENZ IN MÜNCHEN
RULANTICA IM EUROPA-PARK
PBR PLANUNGSBÜRO ROHLING AG, OSNABRÜCK**



damals wurde er noch „Kräutmarkt“ genannt und war um einiges kleiner. Als er mit den Jahren wuchs und immer umfangreicher wurde, begann man ihn Viktualienmarkt zu nennen. 2009 eröffneten die Gastronomen Rudi Kull und Albert Weinzierl mit dem LOUIS Hotel am Viktualienmarkt in München eines der ersten Designhotels der Stadt. Das dazugehörige Restaurant EMIKO bescherte den Münchnern Japanese Cuisine á la Tokyo und schrieb 10 Jahre lang Erfolgsgeschichten. 2019 hat sich die Gastro-Szene verändert. Viele Läden bieten nun asian streetfood, vegan bowls oder halal Burger. Rudi Kull und Albert Weinzierl aber machten weiterhin das, was sie am besten können: Sie folgen ihrem Instinkt und schaffen etwas Neues – für die nächsten 10 Jahre. Dem EMIKO folgte The LOUIS Grillroom. Gerade in der Gastronomie muss das Angebot immer am Puls der Zeit sein. Für ein Restaurant in dieser prominenten Lage und der Vielzahl an anderen gastronomischen Betrieben muss die Idee oder die Präsentation außergewöhnlich sein.

DAS KONZEPT: FLEISCHRARITÄTEN

Der Hype um vegane Küche hat hierzulande ein neues Bewusstsein für Fleisch hervorgebracht. Da dreht sich alles um Edelfleisch aus der Region und Metzger Prime-Cuts. Im The LOUIS Grillroom verschreiben sich Kull & Weinzierl ganz dem Thema avantgardistischer Fleischrends mit Fokus auf Raritäten statt bekannter Schnitte. „In Deutschland bewe-

gen wir uns heute in Punkto Fleisch auf einem sehr hohen Niveau. Da gibt es ein inspirierendes Angebot auf diesem Markt“, findet Rudi Kull. „Im The LOUIS Grillroom bieten wir den Gästen die Möglichkeit, besonders seltenes, außergewöhnliches Fleisch zu genießen. Kulinarisch gehen wir richtig in die Tiefe.“ Ein in Österreich ausgebildeter Fleisch-Sommelier begleitet die Gäste und erklärt auf Wunsch alles über Ursprung, Herstellung und

VENTURA
KABEL.LICHT.SERVICE

VENTURA GmbH // Kabel. Licht. Service
Schillerstr. 4 // D-82291 Mammendorf
Tel.: +49 (0)8145 99 832 00 // Fax: +49 (0)8145 99 832 02
Mobil: +49 (0)179 595 0 747 // 24 Stunden Notdienst
www.ventura-gmbh.de



Zubereitung. Als Saison-Highlight kommen mehrmals im Jahr spezielle Fleischveredler in den The LOUIS Grillroom und bringen exklusive Stücke in limitierter Menge mit. Aber auch Veganer oder Pescetarier kommen im The LOUIS Grillroom auf ihre Kosten. Ein gegrilltes Steak gibt es hier auch vom Blumenkohl.

DIE INSPIRATION: DER WELTREISENDE

Die Restaurantleiterin des The LOUIS Grillroom, Nicole Harrer und ihr Team verstehen sich als „Scouts“. Sie suchen, finden und servieren „Rare Cuts“, veredelt von talentierten „Fleisch-Nerds“ aus Deutschland und aller Welt. „Wir finden den kleinen, ambitionierten Landwirt mit nur einer Handvoll Rindern. Und garantiert auch den Veredler aus Irland,

der mit speziellen Schimmelpilzen arbeitet“, so Harrer. Für Rudi Kull bedeutet das auch ein Besinnen auf die ursprüngliche Idee des LOUIS Hotels: „LOUIS ist angelehnt an die Kunstperson Ludwig, die sich dem Reisen verschrieben hat, immer auf der Suche nach dem Exotischen, Neuen.“ Er fügt hinzu: „Nach 10 wunderbaren Jahren in Japan schicken wir ihn – zusammen mit unseren Gästen – nun wieder auf Weltreise, um immer neue kulinarische Eindrücke zu gewinnen.“

DIE DRINKS: THE LOUIS SPARKLING BAR

Auch an der Bar geht es um das Entdecken von Neuem und außergewöhnliche Ideen: Spritzige Schaumweine verkosten – aus Kalifornien, der Mosel, oder Georgien im offenen

Ausschank. In einer stilvollen Bar – unaufgeregt, lässig, elegant – können die edlen Tropfen genossen werden. Warme Farben, Naturmaterialien und die Atmosphäre des offenen Feuers bestimmen den Raum. Neues entdecken, experimentieren: Der LOUIS Grillroom Martini mit Lavendelblüten und Gin, Chai-infused Rum oder – ganz Grillroom – ein Old Fashioned mit Kobe-Beef-Infusion. Gäste sollen so zum Ausprobieren ermutigt werden. Rudi Kull erläutert: „Mit The LOUIS Sparkling Bar möchten wir eine Plattform für avantgardistisch arbeitende Sparkling Wine Winzer sein. Ein Raum für Begegnungen mit Menschen – und mit dem ein oder anderen Glas Hochwertigem. Ein Ort für das spritzige Feierabendgetränk, für ein Glas Champagner im offenen Ausschank. Ein Ort, um Raritäten zu genießen.“



**DAS AMBIENTE:
CLASSIC KULL & WEINZIERL**

Das Interieur und die Ausstattung wirken zurückhaltend, unaufdringlich und durchdacht: vertäfelte Wände und Tische gefertigt aus hellen Naturmaterialien wie Eichenholz stehen im Kontrast zum dunklen Boden. Für die Einrichtung zeichnete Albert Weinzierl verantwortlich. In enger Zusammenarbeit mit regionalen Handwerksunternehmen ist ein lässig-elegantes Interieur entstanden, das die außergewöhnlichen Fleischgerichte in den Vordergrund stellt. Bis zu 70 Personen können sich an den Tischen aus Vollholz mit sternförmig ausgerichteter Maserung und farbig stimmender Umrandung verwöhnen lassen. Das Lichtkonzept schafft eine stimmungsvolle Atmosphäre und große quadratische Lampen fügen sich in eine kantige Raumgeometrie. Sie sind aus Backstein und von dem Künstler André Debreuil. Unterstützt werden sie von „Dragon Eye“ Strahlern aus brüniertem Messing – die Kassetten an der Decke in den Farben anthrazit, bordeaux und grau. Als Gegenpol dazu, Farbtupfer von warmen Aubergine-Tönen, weiche, runde Polsterstühle und Stoffe. Die Wandverkleidungen bestehen aus dem „Wiener Geflecht“, sowie aus Rosshaar in den Farben anthrazit,



bordeaux und grau. Shutter lenken den Blick und trennen Restaurant-, Lobby- und Barbereich. Auf der Dachterrasse eröffnet zeitgleich mit dem Restaurant das exklusive „LOUIS Rooftop Private Dining“. Hier können kleinere Events, Teammeetings oder private Essen gebucht werden.

Der Ausblick auf die Türme der Marienkirche ist einmalig, die Erweiterung auf die Terrasse im Sommer ein Muss! Ein ausführlicher Bericht zum The LOUIS Grillroom findet sich auch in Ausgabe V-2019!

Fotos: Peter Sechehaye PR, München



Metallarbeiten
seit 1883

I. WINHART & CO. GMBH

AUSSEN- U. WOHNRAUMLEUCHTEN
SONDERANFERTIGUNGEN AUS EIGENER WERKSTÄTTE

Die Fachwerkstätte für stilvolle und exquisite Leuchten

Marsstr. 17 · 80335 München · Tel. 089/59 22 80 · Fax 089/5 50 43 12

www.winhart-leuchten.de Mail: info@winhart-leuchten.de