



JOI-DESIGN

DESIGN STATEMENT DESIGN STATEMENT DESIGN STATEMENT DESIGN STATEMENT DESIGN STATEMENT DESIGN

Söl'ring Hof Sylt



Alle Fotos vom Projekt: Christian Kretschmar für JOI-Design; Portraitfotos: Antonia Jenner Egberts für JOI-Design

Für das Fine Dining Restaurant im Söl'ring Hof, einem feinen kleinen Boutique Hotel auf Sylt, stand eine Renovierung an. Der jahrelange Erhalt der zwei Michelin Sterne und dem neu gewonnenen grünen Michelin Stern, der für Nachhaltigkeit steht, überzeugte die Bauherren, dem Restaurant ein Fresh-Up zu schenken, das gleichzeitig zu einem noch besseren Gäste Erlebnis führt.

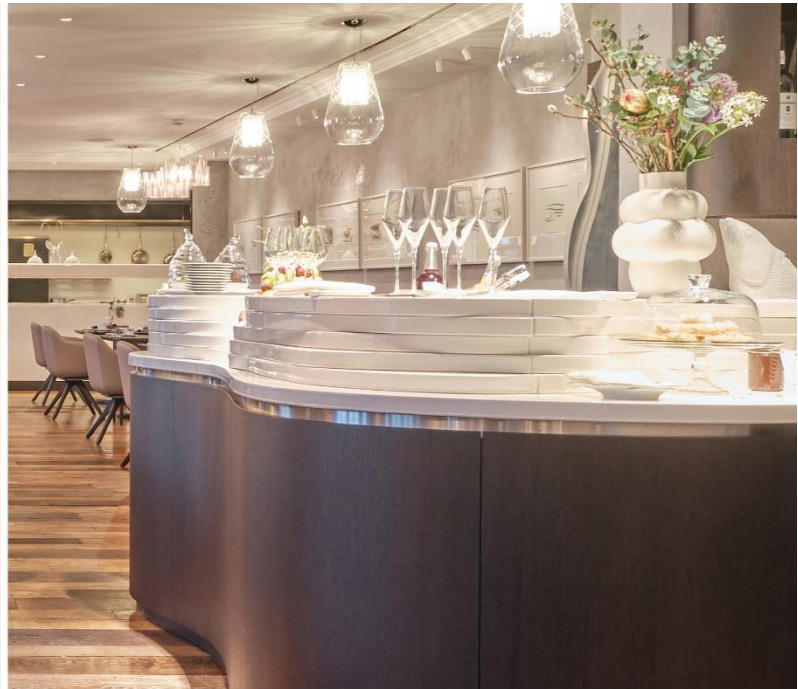
Das Hotel sowie Restaurant hat eine beeindruckende Lage in Rantum auf Sylt: Auf einer Düne gelegen und mit direktem Blick auf das Meer. Aufgabe und Ziel der Designer war es, moderne Details mit einer dezenten Raffinesse einzuarbeiten, die das Erbe der Insel und die Herkunft der Küche respektieren und gleichzeitig traditionelle Elemente aus dem bestehenden Design einbeziehen.





JOI-DESIGN

DESIGN STATEMENT DESIGN STATEMENT DESIGN STATEMENT DESIGN STATEMENT DESIGN STATEMENT DESIGN



Bei dem neuen Konzept war es ebenfalls wichtig, dass sich alle Gäste in das Geschehen der Köche eingetaucht fühlen, die die kulinarischen Meisterwerke kreieren. Anstelle der ursprünglichen Anordnung mit den besten Sitzplätzen vor der offenen Küche und den weiter entfernten Plätzen mit weniger optimaler Sicht zur Küche, fördert das neue Layout die dynamische Interaktion durch eine organisch geformte Insel mit futuristischem Touch im Rauminnen.



Wellenförmig geformte Schichten aus weiß-glasiertem Lavastein, inspiriert von den Jahresringen der Austern, lenken die Aufmerksamkeit der Gäste auf die offene Küche und den



JOI-DESIGN

DESIGN STATEMENT DESIGN STATEMENT DESIGN STATEMENT DESIGN STATEMENT DESIGN STATEMENT DESIGN

Pass, der ebenfalls aus glasiertem Lavastein besteht. Die einzelnen Plateaus entlang der Insel bieten morgens Platz für das Frühstücksbuffet, abends für Amuse-Bouches und für die Einleitung zur Weinbegleitung der Degustationsmenüs. Da die Köstlichkeiten hinter der Theke angerichtet werden, können die Gäste mit ihren kulinarischen Helden interagieren und die Zubereitung hautnah mitzuerleben.



Detailgetreu modern und zugleich funktional

Maßgeschneiderte dunkle Holzschalen, deren Formen den Inselformen gleichen, lassen sich vom Tresen lösen und können als Tablett zum Tragen von Häppchen eingesetzt werden. Wenn sie nicht benutzt werden, können sie mittels integrierter Magnete als beleuchtete «Puzzleteile» an der Wand hinter der Insel angebracht werden und bilden ein Kunststoffobjekt. Zusätzlich dazu deutet die Form von im ganzen Restaurant eingestreuten Pendelleuchten auf die abgerundeten Kurven der Insel hin.



JOI-DESIGN

DESIGN STATEMENT DESIGN STATEMENT DESIGN STATEMENT DESIGN STATEMENT DESIGN STATEMENT DESIGN

Maßgefertigte Stühle sorgen für ein angenehmes Sitzgefühl: Der integrierte Schwenkmechanismus erleichtert das komfortable Ein- und Aussteigen, und das moderne Design der Sitzgelegenheiten untermalt einen neuen zeitgemäßen Twist für das Restaurant. Die Finesse: Eigens konzipierte Auszugstablare laden seitlich der Sitze dazu ein, dass die Gäste ihre Handtaschen oder Handys ablegen können, damit diese nicht störend auf dem Tisch liegen müssen.



Guéridon-Trolleys beinhalten die vom Restaurant favorisierte Glas- und Besteckauswahl, passend zur individuellen Speisekarte des jeweiligen Tages. So hat das Servicepersonal mehr Zeit zum Umsorgen der Gäste, anstatt durch das Restaurant rennen zu müssen, um das Geschirr zu beschaffen. Auch der Holzkäsewagen wurde speziell an die Wünsche und Vorgaben des Küchenchefs von einem Luxusgüter-Spezialisten gefertigt, damit die Gäste bis ins letzte Detail geschmacklich und auch optisch verwöhnt werden können.

Projektleitung: Wiebke Biß, Senior Designer

