



*The Grill.*

# PLACE TO BE

VON PIA HART

ES KÖNNTE NEW YORK, LONDON ODER HONGKONG SEIN: WARME, GEDECKTE FARBEN, ZUM WOHLFÜHLEN EINLADENDE LOUNGESOFAS, DIE RUND UM DUNKLE HOLZTISCHE DRAPIERT SIND. EIN SAMTIGER TEPPICHBODEN, DER JEDEN SCHRITT SEINER BESUCHER DÄMMT. BRONZEFARBENE MOSAIKEN ZIEHEN SICH NEBEN METERHOHEN ART-DECO-SPIEGELN DIE WÄNDE EMPOR. AN DER KOPFSEITE DES RAUMES, HINTER GLAS, EINGERAHMT VON EINER EXQUISITEN WEINAUSWAHL UND IN DEZENTES LILA LICHT GESSETZT, KONKURRIEREN DIE METERGROSSEN DRY AGED RINDERHÄLFTEN UM DIE GUNST DES BETRACHTERS. ODER UM ES MIT GOETHES FAUST ZU SAGEN: „HIER BIN ICH MENSCH, HIER DARF ICH'S SEIN.“



Loungebereich Pik Dame.

**S**chlicht „The Grill“ heißt diese gut durchdachte und wohl gelungene Komposition von Bar und Restaurant, die sofort zum neuen „Place to be“ avancierte. Das erste Soft-Opening-Wochenende war mit 1.500 Gästen aus dem Stand ein voller Erfolg. Hinter dem Food-Konzept mit dem einprägsamen Namen steht der Gastronom Peter Schreck („Leo’s“, „Rizzi“). Gemeinsam mit der Frankfurter Innenarchitektin Oana Rosen (Interview S. 30) entwickelte er bereits parallel zur Planung des „Club Bernstein“ ein Konzept für die Runderneuerung seines Restaurants „Sommergarten“, welches sich in einem der traditionsreichsten Orte Baden-Badens befindet – dem Casino. Dieser geschichtsträchtige Ort im Kurhaus war früher der Inbegriff mondäner europäischer Bade- und Kurkultur. Neben den opulenten Sälen des Second-Empires setzt jetzt „The Grill“ neue Maßstäbe der stilvollen Eleganz.

#### GRÖSSTE FLEISCHAUSWAHL

Mit der Verlängerung der Spielkonzession um weitere 15 Jahre konnte auch die Neugestaltung des „Sommergartens“ in Abstimmung mit der Spielbank Baden-Baden realisiert werden. Rund eine Million Euro wurde in den Umbau des Restaurants investiert. Neben der Vergrößerung der Restaurantplätze (von 75 auf 100) stehen den Besuchern 75 Plätze im Barbereich zur Verfügung. Pünktlich zur Eröffnung der großen Rennwoche kommen zudem rund 80 Plätze auf der weitläufigen Terrasse hinzu. Eine weitere Besonderheit ist der großzügige Pavillon aus Glas, dessen Front je nach Wetterlage komplett geöffnet oder geschlossen werden kann. In diesem Bereich konnte ein Roulettetisch integriert werden, sodass die Besucher auch während des Essens oder mit einem Drink in der Hand ihr Glück heraus fordern können, ohne

das Restaurant verlassen zu müssen. Die kulinarische Ausrichtung ist, wie der Name schon vermuten lässt, bei den Hauptgerichten vorwiegend auf Fleisch fokussiert. „Wir können unseren Gästen die größte Fleischauswahl Baden-Badens bieten“, bringt es Peter Schreck auf den Punkt. Neben „US Prime Beef Gop Nebraska“ und irischem Fleisch von John Stone finden sich auch Varianten der „Australia Jack’s Creek Farm“ sowie aus Baden-Württemberg auf der Karte. Hinzu kommt eine umfangreiche Auswahl an Beilagen, die, sehr gästeorientiert, nicht extra berechnet werden.

Variantenreiches Sushi, Lobster und Austern runden das hochwertige Speisenangebot ab. „Ich würde unsere Karte als international bezeichnen“, ergänzt Schreck.

Als fast schon innovativ in der Kurstadt sind auch die täglichen Öffnungszeiten der Küche zu sehen: bis 1 Uhr gibt es warme Speisen. Somit können sich beispielsweise auch Besucher des Kurhauses oder des Festspielhauses nach einer Veranstaltung noch kulinarisch verwöhnen lassen. Eine Reservierung wird empfohlen, wobei Peter Schreck Wert darauf legt, dass das Restaurant immer auch „Walk in“-Gästen offen steht.

Welchen Tisch favorisiert denn der Chef? „Tisch 4, einen Loungetisch. Von hier aus kann man das ganze Restaurant überblicken.“ Und welche Speisen würde der Gastronom auswählen? „Als Vorspeise die „Millionaires Roll The Grill“ – eine mit Unagi, Avocado, Gänseleber und Trüffel gefüllte Sushi-Roll. Und als Hauptgang das irische Rib-Eye-Steak. Der Geschmack ist unvergleichlich.“ Gibt es einen Dresscode für das schicke Restaurant? Peter Schreck: „Die Kleidervorschrift für die Herren, mit Sakko und Hemd zu erscheinen, wird durch den ausschließlichen Zugang über das Casino vorgegeben, ebenso, dass der Eintritt nur Gästen über 21 Jahren vorbehalten ist.“

Die Idee zu „The Grill“ und dem „Club Bernstein“ entstand übrigens in einer der schillerndsten Städte der Welt: Vor vier Jahren besuchten Otto Wulferding, Geschäftsführer aller Spielbanken Baden-Württembergs, und Peter Schreck eine Messe in Las Vegas und überlegten dort,

wie sie es schaffen könnten, mehr Besucher ins hiesige Casino zu bringen. Die großen Spieler verabschiedeten sich zu dem Zeitpunkt nach und nach von den Roulettetischen, der Generationenwechsel funktionierte nicht. Die jungen Spieler setzen heute mehr auf Internetvarianten, für die sie nicht mal mehr einen Fuß vor die Tür setzen müssen, geschweige denn, sich ein Jackett überziehen. Gemeinsam entschieden sich Otto Wulferding und Peter Schreck, das Casino zu einer Event-Location für den anspruchsvollen Besucher zu verwandeln, das nun neben einem Nachtclub mit DJ, um ein optisch ansprechendes und hochwertiges Restaurant ergänzt worden ist. Und Baden-Baden um ein Gastronomie-Highlight reicher machte ...

## Millionaires Roll The Grill





Oana Rosen.

# Savoir-Vivre

GESPRÄCH MIT DER FRANKFURTER INNENARCHITECTIN OANA ROSEN  
ZUM KONZEPT DES NEUEN RESTAURANTS „THE GRILL“

*Was macht einen guten Raum für Sie aus?*

**Oana Rosen:** Ein guter Raum ist ein Raum, in den man eintritt, sich wohlfühlt und sich gerne aufhält – auch wenn man nicht definieren kann, warum und woran es genau liegt. Dabei kommt es auf das Zusammenspiel von Raumproportionen, Materialität, Farben, Raumakustik und vor allem auf das Licht an. Zusätzlich können Musik und Geruch wichtig sein.

*Es gibt weltweit ähnlich anmutende Restaurants wie „The Grill“, die aber mitunter auch steril wirken. Wie haben Sie es geschafft, diesen Wohlfühlfaktor zu realisieren, den*

*der Gast beim Betreten intuitiv verspürt?*

**Rosen:** Die Vorgabe des wunderschönen Bestands, der schönen Raumproportionen und der außergewöhnlichen Decken- und Wandgestaltung war eine überragende Kulisse für die Inszenierung. Der Wohlfühlfaktor kommt über die warmen Materialien und Farben, die Stoffe, den Teppichboden und vor allem über das Licht. Durch die unterschiedliche Möblierung haben wir verschiedene Zonen geschaffen. Die warme Ausleuchtung der unterschiedlichen Bereiche schafft Gemütlichkeit und betont die Zonierung.

*Welchen Einfluss hatten die (Architektur-)Geschichte des Casinos und insbesondere die Geschichte der Stadt Baden-Baden auf die Realisierung von „The Grill“?*

**Rosen:** Die Opulenz der Räumlichkeiten des Casinos sind natürlich Respekt einflößend, beeindruckend und gleichzeitig inspirierend. Das französische „Savoir-Vivre“, welches das Gebäude mit seiner Geschichte ausstrahlt, war sicherlich inspirierend bei der Ideenfindung. Die Ruhe, die Beschaulichkeit, die Eleganz und gleichzeitig die Internationalität der Stadt Baden-Baden spiegeln sich im Entwurf wieder.