

falstaff

# LIVING

**FARBENTRENDS**  
WIE BUNT IST  
DER SOMMER?

**DINIEREN MIT STIL**  
KULINARIK-DATE  
IM GEWÄCHSHAUS

**POOL-DESIGN**  
MEHR ALS NUR  
ERFRISCHUNG

ÖSTERREICHISCHE POST AG, PZ 17204-1047 P, FÜHRICHGASSE 8, 1010 WIEN

4/2022 WWW.FALSTAFF-LIVING.COM €7,-

# SUMMER MOOD

MIT DEN RICHTIGEN OUTDOOR-HIGHLIGHTS ZUM FREILUFTGENUSS



# Wer im Glashaus isst ...

Indoor dinieren und sich doch fühlen, als ob man mitten in der Natur wäre: Glashäuser in unterschiedlichen Größen machen es möglich – von futuristischen Zwei-Personen-Kapseln bis zu riesigen, lichtdurchfluteten Hallen. In der Pandemie sind zahlreiche kreative Ideen entstanden, so manches, was provisorisch gedacht war, wird aber auch in Zukunft bleiben. **TEXT KARIN CERNY**

## Luxuspicknick

Im »Babylonstoren«, einer Farm in Südafrika mit riesigem Garten, wird frisches Brot im Glashaus serviert. [babylonstoren.com](http://babylonstoren.com)





**Grüner Daumen**  
Gartenparty-Feeling mitten in  
der Stadt: Fine-Dining-Restaurant  
»Vækst« in Kopenhagen.  
[cofoco.dk/en/vaekst/](http://cofoco.dk/en/vaekst/)

Im Frühjahr 2020 gingen Fotos um die Welt, die uns staunen ließen. Da saßen jeweils zwei Personen in einer Glasbox, malerisch gelegen an einer Gracht in Amsterdam, und genossen trotz Covid-19 ein exquisites Menü. Die Miniglashäuser vom Restaurant »Mediamatic« nannten sich »Serres Séparées«. Sie waren intim und geschützt – man war unter sich und trotzdem in Gesellschaft, weil sich ja mehrere Glashäuser hintereinander am Ufer aufreichten. Ein geniales Konzept, das weltweit Nachahmer:innen fand. Der »Coppa Club« in London etwa füllte seine futuristischen Iglus an der Themse sogar im Winter mit Gästen. Ursprünglich als Provisorium gedacht, waren die ungewöhnlichen Dining-Spots dermaßen beliebt, dass sie inzwischen zu einer fixen Einrichtung geworden sind.

#### ESSEN ALS ERLEBNIS

»Wir hatten unsere kleinen Gewächshäuser bereits für Kunstprojekte genutzt«, sagt Willem Velthoven, der Gründer von »Mediamatic«, einer smarten Mischung aus Restaurant für biologisches Essen, Kunstgalerie und Forschungsstation. In ausgefallenen und zum Teil angriffslustig-ironischen Workshops lernt man etwa, wie man nach Hildegard von Bingen seine Sünden verspeist. Oder wie man einen warmen Pullover strickt, um im Notfall von Putins Gaslieferungen unabhängig zu sein.

»Am Anfang wussten wir gar nicht, wie wir das Essen servieren sollten. Wie macht man eine Glashaustür auf, wenn man alle Hände voll hat?«, erklärt Velthoven. »Deshalb haben

wir uns lange Holzboards ausgedacht, die wir hineinreichen, ohne die Kapsel selbst betreten zu müssen.« Die stylischen holländischen Miniglashäuser waren von Beginn an mehr als eine Notlösung, sie machten aus einem Restaurantbesuch ein exklusives Erlebnis. »Sie werden auch ohne Covid-Notwendigkeit bleiben, weil sie supernett sind. Wir brauchten Covid nur, um das zu lernen«, sagt Velthoven, der ohnehin davon überzeugt ist, dass der Klimawandel uns in Zukunft vor schwierige Aufgaben stellen wird. Besser, man reagiert schon jetzt kreativ darauf. »Es ist eine gute Zeit, um neue Dinge auszuprobieren«, davon ist er überzeugt.

»Unsere Miniglashäuser werden auch ohne Covid-Notwendigkeit bleiben, weil sie supernett sind. Wir brauchten Covid, um das zu lernen.«

**WILLEM VELTHOVEN**, Gründer von Mediamatic

#### GRÜNE LÖSUNGEN

Greenhouses sind mehr als schicke, ausgefallene Orte, an denen man nun auch verstärkt essen gehen kann. Bei vielen Restaurants steht ein biologisches, nachhaltiges Konzept dahinter. Wie im »Babylonstoren«, einer



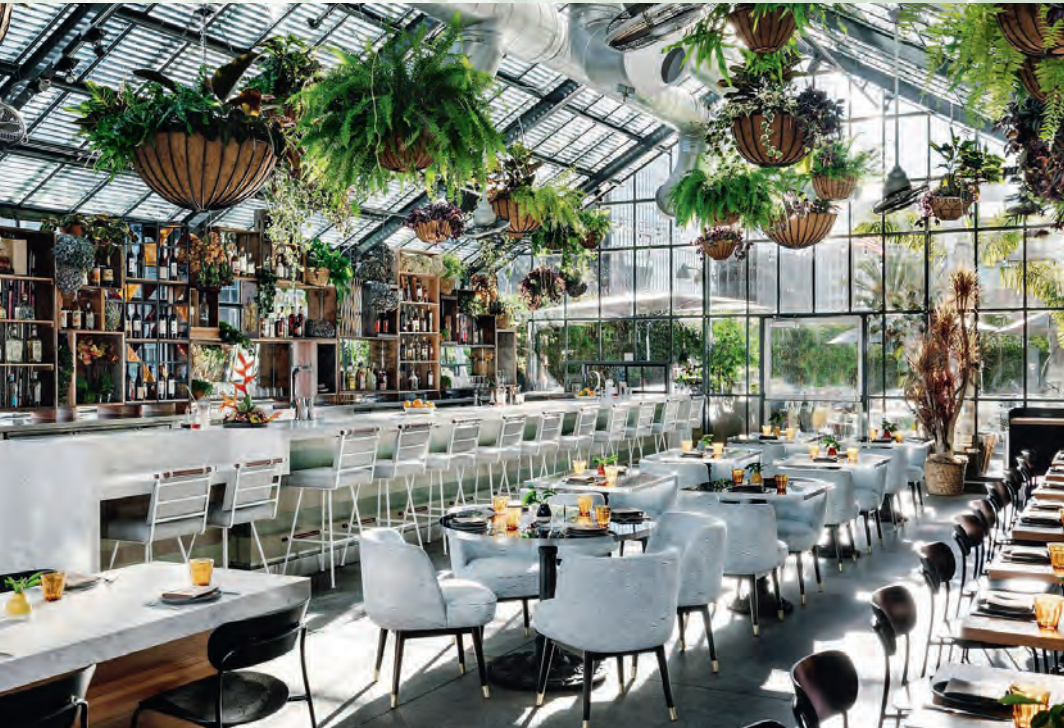
**Kreative Lösungen**  
 Das holländische  
 »Mediamatic« sorgte in der  
 Pandemie mit seinen »Serres  
 Séparées« für Aufsehen.  
[mediamatic.net](http://mediamatic.net)

Farm in Südafrika mit riesigem Garten, wo Besucher:innen auf Touren viel über biologischen Anbau lernen können. Im Glashaus wird dann frisches Brot serviert, das gerade aus dem Ofen gekommen ist. Der Trend geht zurück zur Natur, die direkt vor unseren Augen ins Lokal geholt wird. Restaurants werden zu offenen, durchlässigen Orten. Wie im Fine-Dining-Restaurant »Vækst« in Kopenhagen, das zwar auf einer belebten Straße liegt, aber an ein liebevoll begrüntes Glashaus erinnert. Mitten in der Stadt fühlt man sich wie auf einem Landausflug. Natürlich setzt das Essen auch auf lokale nordische Küche. Einrichtung und Design sollen das Gefühl vermitteln, auf einer Gartenparty zu sein.

Mittlerweile ist das Glashauskonzept aber auch bei Boutiquehotels angekommen. Das >

**Privates Dinner**  
 Die Iglus des Londoner  
 »Coppa Club« sind gerade im  
 Winter besonders kuschelig.  
[coppaclub.co.uk](http://coppaclub.co.uk)





**Hipster-Hotspot**

Das Hotel »The Line« in Los Angeles hat im zweiten Stock ein Glashaus mit Blick auf Koreatown. [thelinehotel.com](http://thelinehotel.com)

einem historischen, prächtig renovierten Gewächshaus aus den 1920er-Jahren. Was am Morgen geerntet wird, landet mittags und abends auf den Tellern. Es gibt nur ein Menü, auch das ist ein nachhaltiger Gedanke, natürlich ist alles biologisch angebaut. Und nach dem Essen kann man noch einen Verdauungsspaziergang in die umliegenden Gewächshäuser machen, wo die Gärtner:innen gerade am Arbeiten sind. Das Restaurant hat auch im Winter offen, schon von Weitem sieht man das warme, gelbe Licht dieser grünen Oase in Amsterdam.

Bei der Eröffnung 2001 war das »De Kas« seiner Zeit weit voraus: Man servierte authentische vegetarische Küche in einem natürlichen Ambiente. Die Pandemie hat all das verstärkt, den Wunsch nach Nachhaltigkeit, nach mehr Naturnähe auch im urbanen Raum und nicht zuletzt danach, in einem Restaurant mit anderen gemeinsam zu dinieren und trotzdem nicht aufeinanderzuleben. Im Gewächshaus sitzt man zwar indoor, fühlt sich aber trotzdem wie auf einer blühenden Wiese. Kein Wunder, dass man bei vielen dieser Hotspots schon Monate vorher einen Tisch reservieren muss.

> »Line«-Hotel in Los Angeles richtet sich an ein urbanes, kreatives Hipster-Publikum. Das Gewächshaus, in dem gegessen und getrunken werden kann, befindet sich im zweiten Stock. Von der quirligen Umgebung des angesagten Koreatown-Viertels bekommt man hier wenig mit – bis auf den tollen Blick. »Im Herzen der Stadt eine Verbindung zur Natur finden«, wirbt »The Line« – und trifft damit einen Nerv. Outdoor war während der Pandemie das neue Indoor. Man verbrachte mehr Zeit draußen, trotzte Wind, Regen und Kälte. Von diesem Abenteuer möchte man sich auch nach der Wiedereröffnung der Restaurants etwas behalten. Obwohl man wieder indoor speist, soll es sich zumindest nicht so anfühlen. »Unter einem Dach aus Glas zu essen und abends in den Sternenhimmel zu schauen, ist schon etwas Besonderes«, sagen Wim de Beer und Jos Timmer, die renommierten Köche des Amsterdamer Michelin-Restaurants »De Kas«.

»Unter einem Dach aus Glas zu essen und abends in den Sternenhimmel zu schauen, ist schon etwas Besonderes.«

**WIM DE BEER UND JOS TIMMER**  
Köche des Michelin-Restaurants »De Kas«

**LUFTIGE OASE**

Das »De Kas« gilt als Pilgerstätte des nachhaltigen Genießens. Es war das erste Farm-to-Table-Restaurant der Welt, untergebracht in

**Glashauspionier**  
Das holländische Restaurant »De Kas« war seiner Zeit weit voraus, als es 2001 eröffnete. [restaurantdekas.com](http://restaurantdekas.com)



Fotos: Shutterstock, beige.stell