

hotel style

& gastro

FACHMAGAZIN FÜR DIE GEHOBENE HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

hotel style

BEETNUT

Wilde Ente

Dry Milano

Spelunke

Casino Graz

Ski und Spa Resort Zürserhof^{f*****s}

Hotel Gasthof Post

BEYOND by Geisel

Hotel & Spa Seezeitlodge

Dachsteinkönig

Wellness-Hotel Plesnik

f&b style

Heinz Reitbauer

Markus Mraz

Thomas Scheiblhofer

Roland Huber





Zwei Seelen

Food, Beverages, Atmosphäre und Zeitgeist sind die zentralen, eng miteinander verknüpften Konzept-Schwerpunkte von Vudafieri-Saverino Partners. Bereits bei ihrem 2013 in der via Solferino in Mailand eröffneten und ausschließlich abends geöffneten „Dry Milano“ setzten Tiziano Vudafieri und Claudio Saverino auf die optimale Verbindung von Speis und Trank, Design und Service. Das neue „Dry Milano“ Ecke viale Vittorio Veneto und via Manuzio vereint nun – ebenfalls in Mailand – mit der Öffnung am Tag und am Abend zwei Seelen an einem Ort.

Fotos: Nathalie Krag

Das neue Lokal ist Gourmet-Pizzeria und Cocktailbar zugleich – je nach Bedarf und Tageszeit. Wesentlich sind untertags wie auch am Abend die Interaktionen zwischen den Menschen. Soziale Kontakte sollen möglich sein – unter den Gästen, aber auch zwischen Gästen und Mitarbeitern. Deshalb fungiert hier auch nicht die lang gestreckte Bar als klassischer Raumteiler zwischen Service und Gast. Stattdessen gibt es mehrere Stehtische, um die Gäste und Servicemitarbeiter gleichermaßen herumgehen und -stehen. Statt – wie in italienischen Bars üblich – eines zentralen Bildschirms für Sportüber-

tragungen zieren mehrere Kunstinstallationen, kuratiert von Paola Clerico und Case Chiuse, die Wände. Und so schauen nicht alle, jeder für sich, auf die Bewegungen an einer Wand als kollektives Gegenüber, sondern wieder mehr auf die Bewegungen im Raum und die Menschen, die diese verursachen. Mithilfe der Video-Kunst-Installation und ihrer Projektion auf zwei der vielen Fenster wird außerdem der Eindruck erweckt, dass sich im Lokal immer etwas bewegt, auch wenn (noch) weniger los ist. Ein guter Grund also, um selbst einzutreten.



Gleich im Eingangsbereich finden Gäste dann die Bar- und Cocktail-Station. Diese bildet drei Atolle, um die herum Sitz- und Stehplätze zur Verfügung stehen. Im Anschluss daran befindet sich der Pizzeria-Bereich, der entgegen der Tradition ohne sichtbaren Ofen auskommt. Blickfang sind hier die einfachen aber durchaus verspielt gestalteten, bunt verfliesten Tische und „second life“-Lampen aus alten Lampenschirmen oder aus leuchtenden Gartengirlanden, die um einfache Stäbe gewickelt sind. Raumteiler aus übereinander gestellten Tischen und Küchenregalen begrenzen die Freiräume und machen die Fläche intimer. So wirkt der mehrfach strukturierte Restau-

rantbereich als logische Verlängerung der möglichst kleinteilig gestalteten Cocktailbar. Und der Barbereich mit den umgebenden Tischen und Sitzplätzen fungiert auch als Erweiterung der Pizzeria. Dreh- und Angelpunkt der Location ist dann schließlich doch noch eine Bar, harmonisch eingebettet zwischen zwei Cocktailstationen. Hier wird neben dem aus dem ersten Dry Milano bekannten „French 75“ oder dem „Corpse Reviver“ unter anderem als Neuheit ein Mix aus Wein und Strauchobst mit angenehm niedrigem Alkoholgehalt serviert, der sowohl abends als Cocktail als auch untertags als Speisebegleiter funktioniert.

Mit dem neuen Dry Milano eröffneten Tiziano Vudafieri und Claudio Saverino einen Hybrid aus Pizzeria und Cocktailbar, der mit beiden Konzepten bricht und diese so zu einem neuen Ganzen erweitert.

