



Verblüffende Wirkung, vertretbare Kosten: Neue Wandfarbe gefällig?

Wichtige Regeln zur Wandgestaltung /

Autor /
Hanna Raißle

Zielgruppe /
Geschäftsführung,
leitende Gastronomen,
Oberkellner

Lesezeit /
10 Minuten

Ein zum Konzept eines Lokals passendes Ambiente entsteht durch das Zusammenspiel vieler Faktoren wie Einrichtung, Dekoration, Farbe, Beleuchtung, Materialwahl, Anordnung des Mobiliars etc. Ein Faktor, dessen Bedeutung oft unterschätzt wird, ist die Wandgestaltung. Zum Abschluss dieses Themas möchte ich auf die Botschaften eingehen, die hinter einer bestimmten Farbwahl stehen.

Die Prämisse kann nicht oft genug wiederholt werden: Wände und Decken beeinflussen das Raumempfinden des Betrachters. Jede Wandfarbe bestimmt beziehungsweise verändert den Raum, seine Proportionen und das Klima, das er auf die Gäste ausstrahlt. Beim letzten Mal ging es darum, wie „schwierige Raumsituationen“ (hohe und flache Räume, längliche Räume etc.) durch eine passende Farbwahl „entschärft“ werden können. Aber auch in Räumen, die perfekt zum Konzept des Betreibers passen, spielen die Wand- und Deckenfarben eine wichtige Rolle, denn: Farbe steht für Emotionen, Farbe weckt Gefühle!

Aber mit Weiß kann man doch nichts falsch machen? Leider doch, selbst mit Weiß kann einiges schiefgehen. Eine weiße Wand ist nämlich nicht einfach neutral, sondern kann eine kalte und langweilige Stimmung verbreiten. So etwa in unserem „Beispielraum“, wo bewusst auf eine Variante mit weißen Wänden verzichtet wurde. Wenn dieser Eindruck vermieden werden soll, ist zu empfehlen, dem Weiß eine Tönung beizugeben – also statt kaltem Winterweiß beispielsweise ein freundliches Cremeweiß mit einem leichten Vanilleton zu verwenden. Dank dieses klei-

nen Tricks wirkt ein weißer Raum gleich weicher und wärmer. Aber Vorsicht: Dieser Farbton passt nicht zu allen Möbelfarben und wirkt im ungünstigen Fall auf den Betrachter leicht „schmutzig“.

Beliebte Farben in der modernen Gastronomie sind Erdtöne – Braun, Beige bis hin zum Orange. Speziell in der Ethno-Gastronomie, z.B. in Tex-Mex-Locations und in mediterranen Lokalen, sind diese Farbtöne sehr beliebt, ja dort haben sie sogar eine Art Wiedererkennungseffekt auf den Gast. In solchen Lokalen erwartet man solche Farben. Als bayerischer Gastwirt kann man durchaus auf diese heimeligen, erdigen Farben setzen, allerdings ist bei der Wahl der Nuance darauf zu achten, dass sie dem heimischen Farbspektrum entsprechen und nicht den mediterranen Farben.

Wer mehr auf klassische Farbgebung Wert legt, der kann mit Grün ein Wohlfühlambiente erzeugen. Grün umschließt den Raum, der Betrachter fühlt sich automatisch geborgen. Dazu weckt diese Farbe Assoziationen mit der Natur, mit dem Wald, mit der Heimat. „Jägerstüberl“ nutzen diese Farbwirkung seit Generationen. Wer mit seinem Konzept in diese Richtung geht, sollte ruhig auf dunkles Grün setzen, vor allem im Eingangsbereich. Im Inneren eignet sich Grün sehr gut dazu, dass in Verbindung mit den verschiedenen Holzönen der Einrichtung mit Wischtechnik gearbeitet wird. Es gibt eine Vielzahl verschiedener Techniken und Möglichkeiten, Farbe an die Wand zu bringen. Spezielle Techniken erfordern einen Fachmann und eine sorgfältige Abstimmung mit der Einrichtung.

Braun ist eine Farbe, die man gastronomisch in erster Linie mit Kaffee in Verbindung bringt, was für einen Einsatz in Cafés aller Art spricht. Ein helles Braun wie die Farbe Taupe (sprich Toop) macht sich aber auch in der bayerischen Gastronomie sehr gut, weil sich der Gast gleich wie zu Hause fühlt.

Hellblau wirkt dagegen sehr chic, sehr modern, lässt sich toll mit hellen Brauntönen kombinieren, was derzeit sehr trendy ist – sollte aber ebenso wie die Signalfarbe Rot eher dezent eingesetzt werden. Wobei natürlich gerade beim Thema Wandfarbe alle Theorie grau ist. Erst in der Gesamtschau mit der Einrichtung, dem Licht und dem angestrebten Konzept lässt sich im Einzelfall eine stichhaltige Aussage darüber machen, ob ein bestimmter Farbton passend ist oder nicht.





Welche Bedeutung die Wandfarbe hat, lässt sich sehr schön mit unseren Beispielbildern zeigen – viermal derselbe Raum, jeweils in einer anderen Farbe:

- mit roten Wänden
- mit grünen Wänden
- mit blauen Wänden
- mit Wänden in cremigem Weiß

Rot ist aktiv und dynamisch. Das warme, bräunliche Rot, das auch als Ochsenblutrot bezeichnet wird (eine Pigmentfarbe, die Eisenoxide enthält) passt gut für traditionelle Wirtshäuser, aktiviert die Raumatmosphäre ohne aufzuregen und bringt so manchen langweiligen Raum auf Touren.

Grün ist eine wohltuende Farbe. In der traditionellen Gastronomie finden wir Grün in vielen Jägerstuben. Hier bleibt man gerne lange sitzen und diskutiert mit den Tischnachbarn über Gott und die Welt. Helles Grün ist in der Wirkung jünger, frischer und fröhlicher als dunkle Töne.

Blau erfrischt und kühlt. Wer sich weniger Schwere im Raum wünscht, hat mit der Farbe Blau ein probates Stilmittel, um dieses Ziel zu erreichen. Allerdings darf das Blau dann nicht zu dunkel sein. Ein Blau wie in unserem Beispiel entspannt und vergrößert optisch den Raum.

In dem hellen Raum spürt man eine gewisse Leichtigkeit. Eine schöne Stimmung, um z.B. entspannt seine Weißwurst zu genießen. Licht, unkompliziert und relativ neutral ist die Raumatmosphäre.

Fazit: Ein neuer Anstrich sorgt bei den Gästen mit Garantie für einen Aha-Effekt. Gerade im Frühling könnte so ein „Facelift“ (kombiniert etwa mit neuen, leichten Gerichten) einen kräftigen Schub aus der Routine bringen. Das Schöne daran: Eine neue Wandfarbe kommt dem Gastwirt sicherlich deutlich günstiger als eine neue Einrichtung. Jede Farbvariante hat ihren Reiz, allerdings sollte sich jeder Gastwirt klar darüber sein, welche Botschaft er an seine Gäste sendet und diese Erwartungen dann auch erfüllen!



Zur Person



Hanna Raißle /

Planung – Durchführung – Beratung: Als Expertin für Ambiente & Raumdesign ist sie eine gefragte Partnerin in Gastronomie, Hotellerie, Catering & Eventmanagement. Darüber hinaus ist sie als Buchautorin, Fachreferentin und Seminarleiterin (bei der Initiative „Erfolgreiche Wirte“ von Hacker-Pschorr) erfolgreich tätig. Für die „Seitenblicke“ schreibt Frau Raißle über die Faktoren, die zu einem „Wohlfühlambiente“ im Lokal führen.

///

