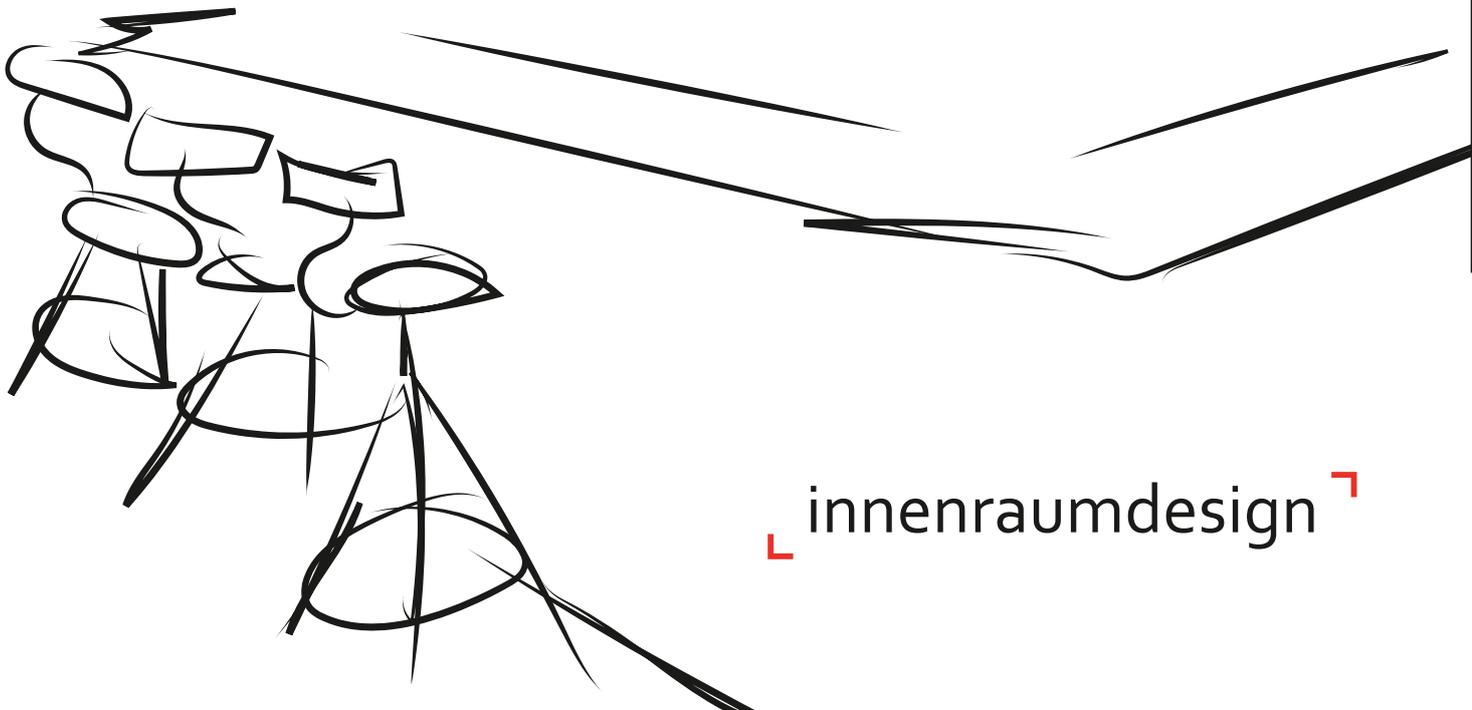


EINZIG *nicht* ARTIG



innenraumdesign 

14

Trittkopf BBQ Station

BBQ auf höchstem Niveau!
In 2.423 m Höhe, dort wo früher
Skifahrer aus- und einstiegen,
werden heute herzhaft
Burger gegrillt.



06

My Indigo

10

Finninger Dorfwirtshaus

14

Trittkopf BBQ Station

18

Café Kostner

22

Ustersbacher Bräustüble

26

Farmstead

30

Schützensdorf Stube

34

Hotel Furgler

38

Glorious Bastards

44

Zum Kohlenschieber

48

Interspar Backstube

52

The Burger Factory

56

Wohnraum Salzburg

62

Leger am Dom

66

Gasthaus zum Goldenen Hirschen

70

Ustersbacher Sudhaus

74

Al Teatro



22

Ustersbacher Bräustüble

O'zapft is! Dieses Brau-Lokal zeigt,
wie gut sich uralte Brautradition
mit modernem Innenraumdesign
verbinden lässt.



38

Glorious Bastards

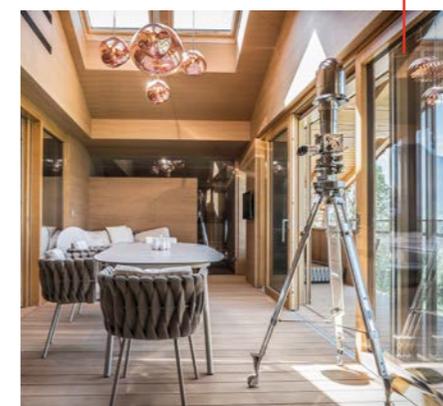
Don't try to be 2 glorious,
be a bastard! – steht in roten
Buchstaben an der Wand.
Und genauso cool geht's weiter
in der Linzer Soulkitchen.

auf den
PUNKT.
gebracht

56

Wohnraum Salzburg

Luxus im Dachgeschoß!
Grobe Eichenbalken und
eine unverputzte Steinmauer
zitieren vergangene Zeiten
des alten Gutshofes.



74

Al Teatro

Der etwas andere Italiener!
Dass man ein italienisches
Restaurant – abseits jeglicher
Italo-Klischees – mit viel Charme
und „leggerezza“ gestalten kann,
zeigt das Al Teatro in der
Augsburger Altstadt.



EINZIG *nicht* ARTIG

Einzigartiges kann nicht artig sein. Sonst wäre es brav – und wird schnell langweilig.

Wir bieten Innenraumdesign, das die Individualität – die Einzigartigkeit – des Kunden zum Ausdruck bringt. Denn nur, wer eigene Wege geht, kann nicht überholt werden. Dazu gehört auch, Trends frühzeitig zu erkennen, anstatt ihnen hinterher zu laufen.

Wir erarbeiten Konzepte mit Ecken und Kanten, entwickeln Gestaltungsideen abseits des Mainstreams. Für Kunden, die nicht das wollen, was alle anderen schon haben.

Einzigartige Ideen werden bei uns durch sorgfältige Handarbeit und mit hochwertigen Materialien umgesetzt. So entsteht Qualität. Pünktlich und leistungsfähig.

Am Foto v. l.: Thomas Geßwagner, Josef Neumair, Christian Rothschof



© Stürzenbaum Photography

My
INDIGO

MY INDIGO

Eat and smile

Kreative Sushi, frische Salate, würzige Curries, Suppen, Couscous, Reis, Fair Trade Kaffee und Bio-Säfte: my Indigo Stores sind „Natural Energy Kitchens“ in urbanem Wohlfühl-Style. Ideal für alle, die wenig Zeit haben, sich aber trotzdem bewusst und hochwertig ernähren möchten: frisch, gesund und schnell. Diesem Shop-Konzept folgt auch die Gestaltung der my Indigo-Stores – mit Elementen wie jung, vielseitig, spontan, kreativ, locker, ungezwungen, flexibel, bewusst unperfekt, mit Hipster Touch, Retro Chic und Rustic Charme. Hier finden sich Materialien wie Holz, oft naturbelassen und mit Gebrauchsspuren, zwanglos Seite an Seite mit Ziegelmauern, Steinwänden, Metall, Leder sowie Möbeln verschiedener Epochen und Ursprünge – immer stilvoll aufeinander abgestimmt.

Typ: **Restaurant**
 Standort: **Promenade 25, 4020 Linz**
 Realisiert: **2017**





Finninger
**DORF
WIRTSHAUS**

FINNINGER DORFWIRTSHAUS

Eine Hymne auf das Bier

Man sieht es auf den ersten Blick: Der Finninger-Wirt im bayerischen Neu-Ulm ist ein großer Bierliebhaber! In diesem alten, klassischen, jetzt behutsam renovierten Wirtshaus wird Bierkultur sicht- und fühlbar gelebt. Eine große Auswahl an Biersorten, zahlreiche Original-Blechwerbetafeln, ein Holzboden, der alte Kachelofen, robuste Tische, Stühle und Bänke aus massivem Holz, eine Ausschank, die ihren Namen verdient, handfeste Metallleuchten, halbhoch mit Holz vertäfelte Wände mit grobem Spachtelputz, ein runder Stammtisch, der Herrgottswinkel – und schließlich die Vitrine mit Bierkrügen und Brauwerkzeugen: Hier singt man dem Hopfengebräu eine Hymne. Also: Auf zu Bier und Schnitzel beim Finninger!

Typ: **Gasthaus**
Standort: **Dorfstraße 34, 89233 Neu-Ulm**
Realisiert: **2018**





© Markus Gmeiner

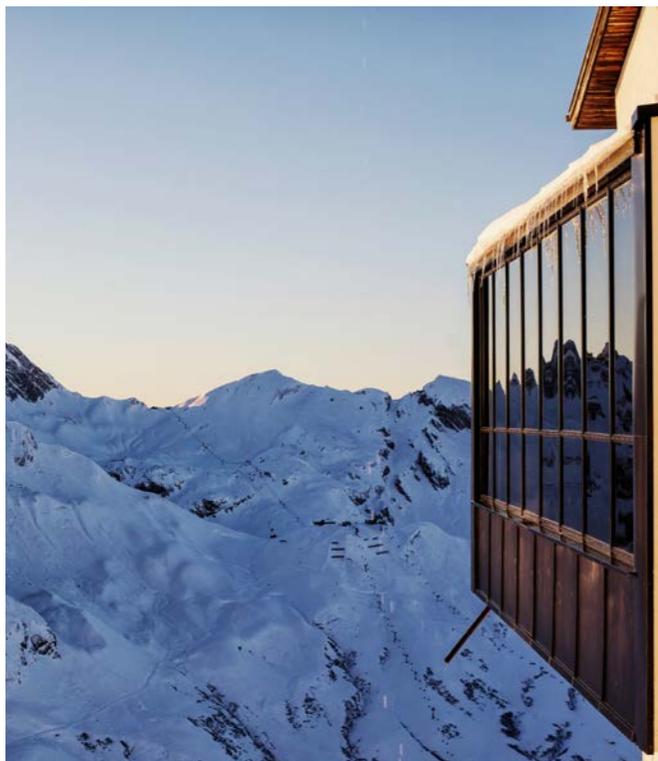
Trütkopf
BBQ STATION

TRITTKOPF BBQ STATION

BBQ auf „höchstem“ Niveau

In 2.423 m Höhe, dort wo früher Skifahrer aus- und einstiegen, werden heute herzhaft Burger gegrillt: Die 1962 errichtete, nun stillgelegte und umgebaute Bergstation der Trittkopfbahn beherbergt das höchstgelegene BBQ-Restaurant der Alpen. Der seilbahntechnische Look wurde bewahrt, und zeigt sich in Form von Tragseilschuhen im Loungebereich, von riesigen roten Seilrollen über der Theke und eines im Originalzustand belassenen Trägers, dessen Beton 1962 sichtlich mit der Hand (!) gemischt worden war. Viel Holz – Stühle im skandinavischen Design, Eichentische, Fußböden, Fensterläden – wurde stilvoll mit lederbezogenen Sitzbänken, Leuchten und Stiegen geländern aus Metall kombiniert. Der balkonartig über dem Abgrund schwebende frühere Einfahrtbereich der Gondel wurde großzügig verglast und bietet heute vom Esstisch aus sagenhafte Panoramablicke ins Gebirge!

Typ: **Restaurant**
Standort: **Trittkopfbahn Bergstation (2423m), 6763 Zürs**
Realisiert: **2017**





© Domenico Galizia

Café
KOSTNER

CAFÉ KOSTNER

Krustenbrot & feine Mehlspeis'

„Liebe, Zeit, Handarbeit“: Diesem Leitmotiv gemäß geht die Familie Kostner aus Mayrhofen im Zillertal ans Werk. Für deren Café wurde ein Gestaltungskonzept erarbeitet und umgesetzt, das der Logik der erzeugten Produkte folgt: Die Wahl der jeweiligen Materialien, Oberflächen, Strukturen und Farben entspricht den beiden Bereichen des Betriebes – Bäckerei und Konditorei. Die robuste Eichenholzverkleidung der Verkaufstheke und die raue Steinwand dahinter spiegeln den natürlichen, urtümlichen Charakter des Bäckerhandwerks und der groben Brotkruste wider. Hingegen symbolisieren die glatten Oberflächen (u. a. Corian), elegant bezogenen Polsterbänke, klassischen Kaffeehausstühle und die weiche Anmutung von Textilien den feinen Stil der Konditorei und der dort servierten Mehlspeisen und Torten. Und wer will, kann dem Senior-Chef beim Brotbacken zusehen!

Typ: Café
Standort: Hauptstr. 414, 6290 Mayrhofen
Realisiert: 2015





© Stürzenbaum Photography

Ustersbacher
BRÄUSTÜBLE

USTERSBACHER BRÄUSTÜBLE

O'zapft is!

Dieses Brau-Lokal zeigt, wie gut sich uralte Brautradition mit modernem Innenraumdesign verbinden lässt. Die Gaststätte ist geschickt in mehrere kleinere „wohnliche“ Bereiche aufgeteilt, darunter etwa eine Lounge mit Kaminofen und ein Barbereich mit Sitzplätzen direkt bei der Zapfanlage. Teile aus dem alten Brau-Lokal wie Holzdecke, Steinboden oder Banksitze wurden behutsam in das neue Ambiente integriert. Clevere Details: ein gläserner Boden, der tief (in den Keller) blicken lässt, großflächig mit Loden tapezierte Wände, sichtbare Bierfässer unter der Bar.

Typ: **Gasthaus**
Standort: **Hauptstr. 40, D-86514 Ustersbach**
Realisiert: **2014**





© Studio Wechselbaumer

FARMSTEAD

FARMSTEAD

Vom Land auf die Hand

Passend zum Motto des Hauses – „Vom Land auf die Hand“ – ist die Einrichtung dieses Selfservice-Lokals stilistisch sehr „basic“ gehalten, dennoch von hoher Qualität, wie die stets frisch zubereiteten Sandwiches, Salate, Snacks, Suppen, Dips und Bowls. Ein großes, fahrbares Blumenregal trennt das Farmstead (engl.: Gehöft) in zwei Bereiche. Der größere, offenere – für den Quick Lunch – bietet schlichte, große Tische und Bänke aus Holz und schlanken Eisenrahmen. Der kleinere, privatere Bereich, etwas erhöht auf einem Holzpodest, lädt mit bequemen Stühlen, Polstermöbeln und traditioneller Holzvertäfelung zum längeren Sitzen ein, etwa bei Kaffee oder Wein. Eyecatcher: die mit Platten aus Konglomerat-Stein verkleidete Theke, eine riesige Overhead-Speisekarte aus Eisenrahmen und Magnetbuchstaben, sowie zwei UFO-hafte Leuchten mit einem Durchmesser von zwei Metern (!).

Typ: **Restaurant**
 Standort: **Nibelungenplatz 2, 94032 Passau**
 Realisiert: **2017**





Schützensdorf
STUBE

SCHÜTZENDORF STUBE

Charakter & Würde

Beherrschendes Element in der Schützendorf-Stube ist die beeindruckend große Schank – mit einer Front aus Zementfliesen und der mächtigen Arbeitsplatte aus einem alten Massiv-Eichenboden. Der jahrzehntelange Dienst als Fabrikboden hat seine Spuren im Holz hinterlassen, gibt ihm Charakter, verleiht ihm Würde. Auch sonst ist Holz in der – Gastlichkeit, Tradition und moderne Elemente verbindenden – Schützendorf-Stube ein prägendes Material: klassischer Fischgrät-Boden, Tischplatten, Stühle, oder mit Roheisengestellen kombiniert – als Decke. Als klare Kontraste zum Holz wirken das Buffet aus gezundertem Eisen, Glas und Stein, weiße Drehschalensessel am Stammtisch (!), emaillierte Fabriklampen und große, skulptur-artige Stehleuchten in Weiß.

Typ: **Gasthaus**
Standort: **Salzburgerstraße 24, A-4713 Gallspach**
Realisiert: **2015**





© Andreas Schallbar/wellnessbereiche.at

Hotel
FURGLER

HOTEL FURGLER

Sauna zwischen Lärche und Fels

Im Saunabereich dieses Hotels wurden regionaltypische, alpine Naturmaterialien verbaut: Lärchenholz für Türen und Möbel, grober Muschelkalkstein für eine dramatisch beleuchtete Wand und den innen polierten, aus einem einzigen Steinblock gefertigten Trinkbrunnen. Urtümliche, zylindrische Hocker aus poliertem Edelstahl und Hirnholz stehen einem schlanken, japanisch inspirierten Holzgestell mit verschiebbaren Garderobehaken und Tassen aus Edelstahl gegenüber – zur Ablage von Kleidern, Uhren, Schmuck. Ergänzt wird die formal reduzierte Einrichtung von tropfenförmigen Metallleuchten – außen schwarz, innen kupferfarben – und zarten Regalen aus Lärche, mit Einlegeböden aus Glas und einer hochwertigen, schwarzen Melaminharzplatte mit seidiger Oberfläche.

Typ: **Hotel**
Standort: **Untere Dorfstraße 35, 6534 Serfaus**
Realisiert: **2014**





Glorious
BASTARDS

GLORIOUS BASTARDS

Don't try to be 2 glorious, be a bastard!

Steht in roten Buchstaben an der Wand. Und genauso cool geht's weiter in der Linzer Soulkitchen. Unverputzte, harmonisch in das zeitgemäße Ambiente integrierte Ziegelmauern; elegante Böden aus Terrazzo und alten, bemalten Fliesen; einfache Tische, Bänke und eine lange Bar aus massivem Eichenholz; schlichte Regale und schwarze Leuchten aus Metall; mit ledernen Turnmatten ausgelegte Sitzbereiche; Fliesen und Wellblech an der Wand: Used Look und Vintage-Style, aber nicht billig nachgemacht, sondern lauter Originale, die stilvoll zusammengestellt wurden. Die schaufenster-artige Dry Age-Anlage, in der Fleisch seinem optimalen Geschmack entgegenreift, ein beeindruckend großer, von der Decke hängender roter Grill und sichtbar gestapelte Bierfässer machen nicht nur „Bastards“ Lust auf gute Küche.

Typ: **Restaurant / Bar**
 Standort: **Promenade 25, 4020 Linz**
 Realisiert: **2017**





Glorious
BASTARDS





ZUM

KOHLEN- SCHIEBER

ZUM KOHLEN- SCHIEBER

Holz: traditionell und zeitgemäß

Alte, in Würde ergraute Fichtendielen an Decke und Wand, ein klassischer Fischgrätparkett auf dem Boden: In diesem Café-Bistro-Restaurant wurde das traditionelle Naturmaterial Holz großzügig und in zeitgemäßem Stil verbaut. Genau deshalb harmoniert es so gut mit italienischen Designer-Stühlen aus Leder, ebenso eleganten wie bequemen Polsterbänken und markanten, französischen Fabriksleuchten. Die Vitrine mit einer Sammlung von Kaffeekannen wirkt als attraktives Schauobjekt und gleichzeitig als Raumteiler. Interessantes Detail: ein nach alten Originalen neu angefertigter Diaprojektor-Ständer dient als Präsentiertisch, etwa für Käse und Desserts.

Typ: **Café**
Standort: **Marktplatz 4b, 87730 Bad Grönenbach**
Realisiert: **2018**





Interspar

BACKSTUBE

INTERSPAR BACKSTUBE

Brot oder Semmeln?

Die in schlichtem, klarem Schwarz und Weiß gehaltenen Keramikfliesen der Theke, die vorgesetzten Eisenstäbe und Metallgitter, Leuchten aus echtem Kupfer, massive, geschweißte Eisenregale, die Vertäfelung aus eleganten Eichenholzleisten: Alle Details sind hier farblich aufeinander abgestimmt, was mit den Brauntönen der Backwaren gut harmoniert. Es wurden keine Kunststoffe, sondern ausschließlich authentische, traditionelle Materialien verbaut. Dies betont den handwerklichen Charakter der Bäckerei – und tatsächlich wird in der Backstube mehrmals täglich frischer Teig zubereitet und gebacken. Bleibt nur die Frage: Brot oder Semmeln?

Typ: **Backshop**
Standort: **Europastraße 1, 5020 Salzburg – Europark**
Realisiert: **2018**





The Burger
FACTORY

THE BURGER FACTORY

Fleischlaberl de luxe

Endlich ein Burger-Lokal, das auf laute Farben und Plastik-Interieur verzichtet! Statt dessen: eine in puristischen Formen gestaltete, funktionelle Einrichtung aus wenigen, dafür aber hochwertigen Materialien, handwerklich sorgfältig verarbeitet. Theke und Wassergrander aus Betonguss, französische Blechleuchten in historischen Formen sowie die aus schlanken 4-Kant-Eisen verschweißten, schwarz lackierten Regale und Tischgestelle bieten einen „coolen“ Kontrast zum warmen, braunen Holz des Fischgrät-Parkettbodens und der Barhocker. Die zurückhaltenden, sorgfältig aufeinander abgestimmten Braun-, Grau-, Schwarz- und Weißtöne lenken die Sinne nicht ab: Auge, Nase und Gaumen können sich voll und ganz auf die Burger konzentrieren, die hier auf einem legendären spanischen Jospier-Holzkohlengrill gebraten werden.

Typ: **Restaurant**
 Standort: **Salzmannstr. 2, 5700 Zell am See**
 Realisiert: **2015**





Wohnraum
SALZBURG

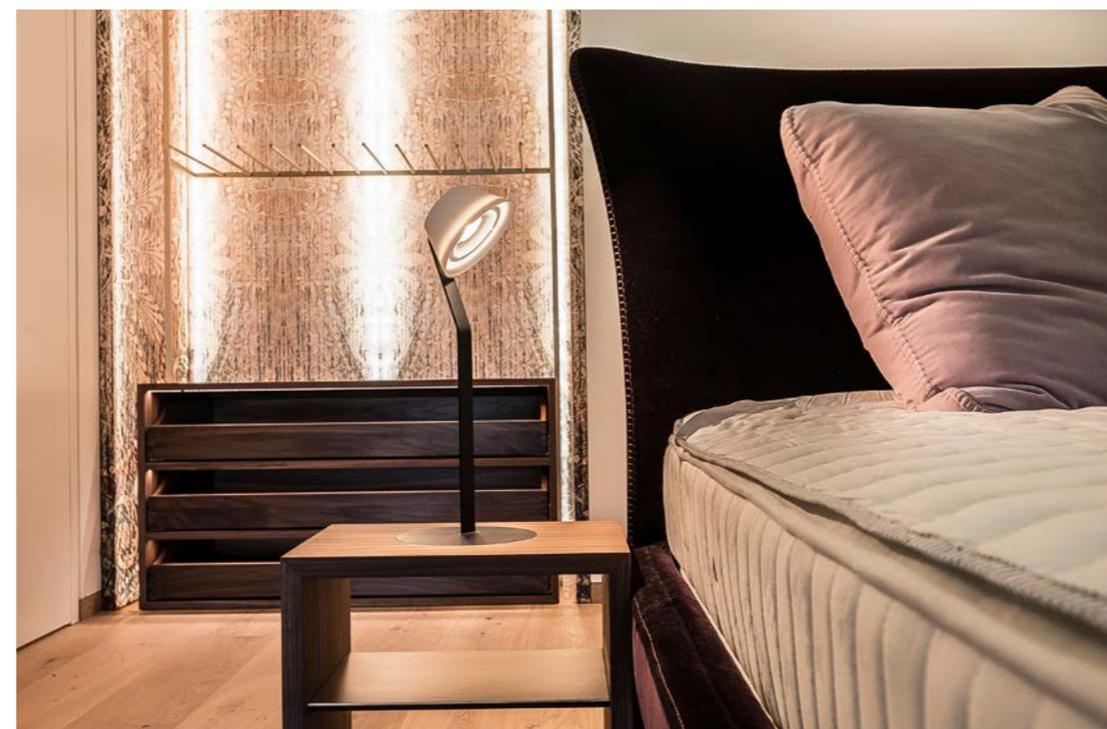
WOHNRAUM SALZBURG

Luxus im Dachgeschoß

Grobe Eichenbalken und eine unverputzte Steinmauer zitieren vergangene Zeiten des alten Gutshofes. Dessen Dachgeschoß wurde nun großzügig zu einem Luxusapartment umgebaut und mit zahlreichen eleganten Details aus hochwertigen Materialien ausgestattet. Etwa ein Treppenabgang, der unter einem clever konstruierten Deckel aus Holz unsichtbar verschwindet. Oder aufwendig gefertigte, großzügige Garderobenschränke, deren Türen in geschlossenem Zustand streng geometrische Linien, in offenem jedoch hinterleuchtete indische Motive zeigen. Im Innenraum liegt ein Eichenholzboden aus 30 cm breiten, bis zu 8 m langen (!) Dielen, im mit Holz ausgekleideten Wintergarten wurden 4 cm starke Dielen mit optisch reizvollen Sichtfugen verlegt. Für Möbel und aufwendige Einbauten wie Stiegenverkleidung, Dusche, Whirlpool, Schränke, Ess- und Schreibtisch sowie Weinregal verarbeiteten die Handwerker edle Materialien wie Eichen- bzw. Nussholz und Messing.

Typ: **Wohnraum**
Standort: **5440 Salzburg**
Realisiert: **2018**





Wohnraum
SALZBURG



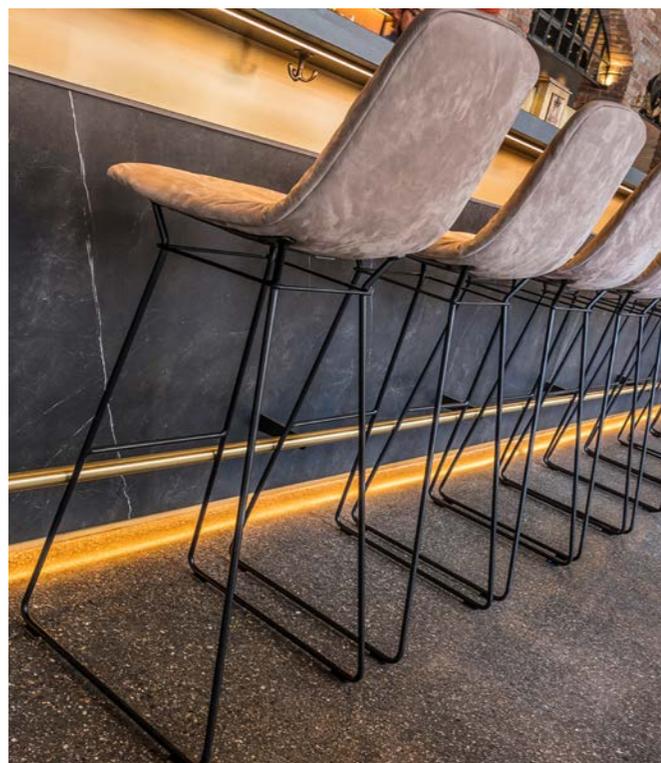
Leger
AM DOM

LEGER AM DOM

Essen unter dem Sternenhimmel

Jedem Besucher des Restaurants neben der Frauenkirche im Zentrum Münchens fallen sofort die raumhohen Verglasungen, die rustikalen, mit alten Originalziegeln gemauerten Bögen, und die dazu in Kontrast stehenden, coolen, glatten, in pastelligem Grau gehaltenen Wände auf. Der Thekenbereich mit Terrazzoboden wird beherrscht von einer langen, eleganten, mit keramischem Stein verkleideten Bar, gesäumt von – bequemen! – Barstühlen. Der Restaurantbereich ist mit Eichenboden, Holztischen und lederbezogenen Polsterstühlen ausgestattet. Im Loungebereich matchen sich knautschige, veloursbezogene Polsterbänke mit weiß getünchten, groben Betonwänden. Eine tiefschwarze, sternenhimmel-artige Decke verleiht den Räumen Spannung und Höhe. Zum Schluss bleibt nur die Frage: Wem schenkt man nun seine Blicke eher – dem Dom dort drüben oder dem außergewöhnlichen Ambiente im „Leger“?

Typ: **Restaurant**
 Standort: **Kaufingerstraße 24, 80331 München**
 Realisiert: **2018**





Gasthaus zum
**GOLDENEN
HIRSCHEN**

GASTHAUS ZUM GOLDENEN HIRSCHEN

Frischer Wind in der alten Stube

Das traditionelle Gasthaus in Gars am Kamp (NÖ) wurde unter Beachtung der Auflagen des Denkmalamtes behutsam renoviert und dabei neu gestaltet: Nun wirkt es hell, klar und „aufgeräumt“, vermittelt das Gefühl einer guten, alten Wirtshausstube – doch mit spürbar modernem Touch. Stilelemente des klassischen Gasthauses – hölzerne Wandverkleidung, grober Fußboden, robuste Holztische – harmonisieren gut mit modernen Accessoires: zarte Metallgestelle, die zu schweben scheinen; Ufo-ähnliche, riesige Glashängeleuchten; Designer-Stühle und an Messingrohren hängende, birnenförmige Lichtspots. Der grob gezimmerte, sichtbar gebliebene Dachstuhl im alten, nun als Ausschank dienenden Stadel und die schiefen Wände des Hauses fügen sich in das neue, erfrischende Gesamtbild des „Hirschen“ ebenso gut ein wie die beim Umbau freigelegte, historische Wandmalerei.

Typ: **Gasthaus**
Standort: **Rainharterstr. 20, 3571 Gars am Kamp**
Realisiert: **2016**





Ustersbacher
SUDHAUS

USTERSBACHER SUDHAUS

Bier in der Schmuckvitrine

Moderne Brautechnik verbindet sich mit dem traditionellen Naturmaterial Holz – etwa in Form des beeindruckenden Fußbodens aus 5 cm Eichenbohlen, des langen Degustations-tisches und der Hocker mit gekehlten Sitzflächen. Auch die attraktive Schank ist zum Teil mit vertikalen Holzlamellen verkleidet, besteht zum größeren Teil aber aus Glas: Die Bierfässer hier drin – Symbol des wertvollen Schatzes der Brauerei – kommen wie in einer Schmuckvitrine zur Geltung. Metallteile wie Geländer, Deckenkonstruktion, Tisch- und Hockergestelle, französische Fabriksleuchten, sind in schlanken Dimensionen ausgeführt. Das in sich schlüssige Farbkonzept beschränkt sich auf dezente Braun-, Grau-, Schwarz- und Metall-Töne. Der Stil ist insgesamt schlicht, elegant, clean, aber nicht kühl: ein Industrielook, der aufgrund der vollflächigen Verglasung des Sudhauses auch nach außen, zur Straße hin, die zeitgemäße Interpretation der langen Brautradition („seit 1605“) klar zum Ausdruck bringt.

Typ: **Bar**
Standort: **Hauptstraße 40, 86514 Ustersbach**
Realisiert: **2018**





© Stürzenbaum Photography

At
TEATRO

AL TEATRO

Der etwas andere Italiener

Dass man ein italienisches Restaurant – abseits jeglicher Italo-Klischees – mit viel Charme und „leggerezza“ gestalten kann, zeigt das Al Teatro in der Augsburger Altstadt. Zu dessen schlichter, aber pointierter Ausstattung gehören etwa Terrazzo-Bodenfliesen in klarem Schwarzweiß, klassisches Fischgrätparkett, Wandverkleidungen aus massiven Eichendielen und frei liegende, gekalkte Ziegelmauern. Auffällige, große Glasluster, verstellbare Werkstatt- bzw. schwarze Metallleuchten setzen lichtvolle Akzente in den einzelnen Restaurantbereichen, die durch „transparente“ Raumteiler aus gedrechselten Holzspalten und mannshohe Regale mit Glas- und Porzellanobjekten voneinander separiert sind. Einfache Trattoria-Tische mit Eichenholzplatten, stoffbezogene Polsterbänke und Fensterläden aus Holz sorgen für ein appetitanregendes Ambiente. Dass ein- und dasselbe Stuhlmodell sowohl in hellem Kunststoff als auch in dunklem Holz ausgeführt wurde, bietet einen reizvollen Kontrast. Buon appetito!

Typ: **Restaurant**
 Standort: **Bei St. Ursula 1, 86150 Augsburg**
 Realisiert: **2016**





At
TEATRO



DESIGN

by innenraumdesign 

IRD GMBH

Hummelberg 11 • 4652 Steinerkirchen
office@innenraumdesign.at
+43 664 | 21 11 228

www.innenraumdesign.at