

# H.O.M.E.

**OUT  
OF HOME  
SPECIAL**

Juli/August 2015

Das Designmagazin zum Wohlfühlen!

B 5,50 € | DK 44 DKK | 6,30 € | NL 5,50 € | E 6,30 € | P (cont) 6,30 € | GR 7,20 € |  
SF 7,20 € | CH 10 Sfr | BG 12 BGN | F 6,30 € | LUX 5,50 € | PL 30,50 PLN | S 62 SEK

4,60 €



## 200 Design-Tipps in 20 Städten Europas

Amsterdam  
Berlin  
Brüssel  
Budapest  
Dubrovnik  
Edinburgh  
Innsbruck

Istanbul  
Kopenhagen  
Lissabon  
Lyon  
Mailand  
Manchester  
Nizza

Palma de  
Mallorca  
Paris  
Prag  
Riga  
Salzburg  
Valencia

*Für den Design-Liebhaber:  
Neue schöne Hotels,  
Restaurants, Shops  
& Museen in Europa*

**NEU!**  
**GARANTIE**  
90% der Locations  
wurden in den letzten  
12 Monaten  
eröffnet

# CITY

# GUIDE



# AUGENSCHMAUS

Appetit auf Architektur-Highlights. In diesen Restaurants ist auch das Ambiente äußerst geschmackvoll



◀ **IV QUATTRO, DUBAI** Das von Nábito Architects gestaltete Restaurant erinnert mit seinen Spiegelementen und Leuchten in Form von fliegenden Untertassen an ein Filmset für einen Science-Fiction-Streifen. Elegant glänzend und ganz in Schwarz-Weiß präsentiert sich dieses Restaurant-Interieur. *Building N° 29, Muhammad Bin Rashed Boulevard, Dubai, www.quattrodubai.com*



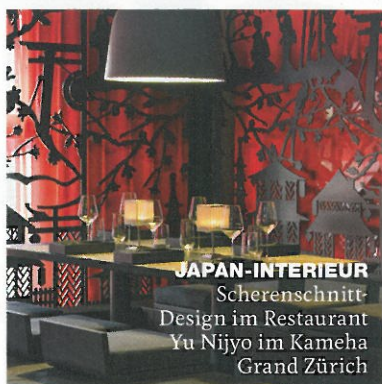
▲ **RAW, TAIPEH** Ihr Interior-Design-Konzept für dieses Restaurant in Taipei haben die Architekten des Studio Weijenberg gemeinsam mit dem Koch André Chiang entwickelt. Hier werden die Gäste von einer imposanten, organisch geformten Holzskulptur begrüßt. *N° 301, Le Qu 3rd Road, Taipei, www.raw.com.tw*

**THE WOODSPEEN, NEWBURY** ▶ Für den englischen Sternekoch John Campbell haben die Architekten und Interior-Designer vom Londoner Büro Softroom ein Reetdach-Haus aus dem 19. Jahrhundert, das zuvor ein Pub war, in ein modernes Restaurant mit Bar und Kochschule verwandelt. *Lambourn Road, Woodspeen, Newbury, www.thewoodspeen.com*



▶ **STANLEY DIAMOND, FRANKFURT** Die drei Gastronomen Oskar Meizer sowie James und David Ardinast haben den Innenarchitekten Paul Bauer vom Architekturbüro Hollin+Radoske mit der Gestaltung ihres neuen Restaurants betraut. Entstanden ist ein spannender Materialmix mit viel Marmor, Naturstein und einer messingfarbenen Deckeninstallation. Sitzmöbel wurden von e15 speziell für dieses Projekt entworfen. *Ottostr. 16-18, Frankfurt/Main, www.stanleydiamond.com*

▲ **DIVERXO, MADRID** Für das Restaurant des Sternekochs David Muñoz hat der Architekt Juan C. Herrera in Zusammenarbeit mit dem Designstudio Lázaro Rosa-Violán ein fantasievolles Interieur gestaltet. Die offene Küche im Essbereich, der Empfangstresen und weitere Elemente wurden mit den innovativen und widerstandsfähigen Materialien Dekton und Silestone verkleidet. *Calle Padre Damian 23, Madrid, www.diverxo.com*



**JAPAN-INTERIEUR**  
Scherenschnitt-Design im Restaurant Yu Nijyo im Kameha Grand Zürich

## DESIGN & KULINARIK *Schöne neue Hotelrestaurants*

Die Zeiten, in denen Hotelrestaurants nur von Hotelgästen besucht wurden, sind vorbei. Heutzutage legen Hotelbetreiber viel Wert darauf, dass ihre Restaurants auch Einheimische anlocken. Dies erreichen sie durch anspruchsvolles Interior-Design, durch einen separaten Restauranteingang oder durch außergewöhnliche kulinarische

Konzepte. Das **Grace im Hotel Zoo** in Berlin hat einen eigenen Eingang an der Rückseite des Gebäudes, durch den Nicht-Hotelgäste das Restaurant direkt betreten können. Der kulinarische Mix aus Tradition und Exotik und das stilvolle Interieur von **Dayna Lee** machen es zum beliebten Treffpunkt – auch für Berliner. Das kulinarische

Konzept des **Sea Containers** im Hotel **Mondrian London** stammt vom New Yorker Spitzenkoch **Seamus Mullen**, das nautisch inspirierte Interieur von **Tom Dixon**. Das **Kameha Grand** in Zürich hat mehrere Restaurants, im **Yu Nijyo** serviert Sternekoch **Norman Fischer** japanische Spezialitäten im edlen Asia-Ambiente.