

Ivo Christow über Trends und zeitloses Hotel-Design

# Es geht immer um Konzept, Story und Gästeerlebnis

Seit 2018 fungiert er bei der Krucker Partner AG als Head of Design und ist Mitglied der Geschäftsleitung. In dem Innenarchitekturbüro, das sich vorwiegend auf Hotel- und Gastronomiegestaltung spezialisiert hat, führt er sein Team mit starkem Fokus auf Storytelling und Inszenierung. Seine Leidenschaft: einzigartige und aussergewöhnliche Konzepte schaffen.

An welchen Innenarchitekturrends orientieren sich heutige Hotel- und Gastronomieprojekte? Komfortabel oder individuell, minimalistisch oder opulent, einfach oder luxuriös? Welche Farben, Formen und Materialien prägen uns in der kommenden Zeit? Knallig bunt oder eher zurückhaltend, kariert oder gestreift? Kantig oder rund? Welche Trends haben uns in den letzten Jahren geprägt, welchen Trends werden wir morgen folgen?

In den letzten Jahren wurde ich immer wieder von Kunden gefragt, ob sie bei der Gestaltung ihrer Räumlichkeiten einem gewissen Trend folgen, oder eher auf zeitlose Innenarchitektur setzen sollten. Zuerst einmal möchte ich bezweifeln, dass es «zeitlose Innenarchitektur» überhaupt gibt. Denn jegliche Form der Gestaltung obliegt einem gewissen Stil, der zu einer bestimmten Zeit entstanden ist und mehr oder weniger an Popularität gewinnt oder nicht.

Ich möchte auch unterscheiden zwischen Modeerscheinungen und Trends. Während Mode sich vorwiegend auf Farben, Formen und Materialien bezieht und eher kurzweilige Ereignisse sind, die immer wieder in abgeänderten Formen auftreten können, sind Trends langwierige Prozesse, die durch unterschiedlichste Begebenheiten entstehen und sich weiterentwickeln. Soziologisch betrachtet, beschreibt ein Trend die Veränderungen und Strömungen unserer Gesellschaft.

Nehmen wir das Beispiel Nachhaltigkeit. Wer meint, dieses Thema wäre ein relativ neuer Trend, irrt sich, denn bereits im 17. Jahrhundert wurde das Handlungsprinzip zur Ressourcennutzung in Büchern erwähnt. Doch das veränderte Bewusstsein der Bevölkerung in den letzten 20 bis 30 Jahren hat dieses Thema so immer mehr in den Vordergrund gerückt. Gesund und nachhaltig leben liegt heute voll im Trend. Dies spiegelt sich auch in der Innenarchitektur wider. Recycelte Materialien aus PET-Flaschen, alten Fischernetzen oder ähnlichem Material finden wir heute in Vorhängen, Teppichen und Möbeln wieder.

Der exponentielle technische Fortschritt in unserer Kultur hat uns in eine digitalisierte und globalisierte Welt katapultiert. In dieser von Schnellebigkeit geprägten Zeit streben Menschen ständig nach Neuem, nach Abwechslung, sie suchen Faszination, Begeisterung und Freude. Das Bedürfnis nach Erlebnissen ist gewachsen. Die Erwartungen der Menschen unterliegen einem permanenten Wandel. Wie sollen wir also in dieser Zeit vorrausschauend planen können?

Grundsätzlich gibt es in der innenarchitektonischen Gestaltung drei grundlegende

Fragen, die sich alle Hoteliers und alle Gastronom:innen stellen sollten:

- 1. Welches Konzept verfolge ich?
- 2. Welche Story möchte ich erzählen?
- 3. Welches Erlebnis biete ich dem Gast?

Dabei ist es völlig egal, ob ein Hotel oder Restaurant einen traditionellen oder modernen, einen klassischen oder doch skurrilen Stil vertritt. Wer alle drei Punkte gut umsetzt, braucht sich keine Gedanken darüber zu machen, ob trendorientiert oder zeitlos. Bei der Gestaltung von Hotels und Restaurants geht es in erster Linie nicht darum, ob man einem Trend folgen soll, als vielmehr um Konzept, Story und Gästeerlebnis. ■



## Der Autor

Ivo Christow (Dipl.-Des. Scenography FH und Interior Designer) wirkt seit 2018 bei der Krucker Partner AG als Head of Design und ist Mitglied der Geschäftsleitung. In dem Innenarchitekturbüro, das sich vorwiegend auf Hotel- und Gastronomiegestaltung spezialisiert hat, führt er sein Team mit starkem Fokus auf Storytelling und Inszenierung. Sein Ziel ist es, einzigartige und aussergewöhnliche Konzepte zu schaffen.

[krucker-partner.ch](http://krucker-partner.ch)