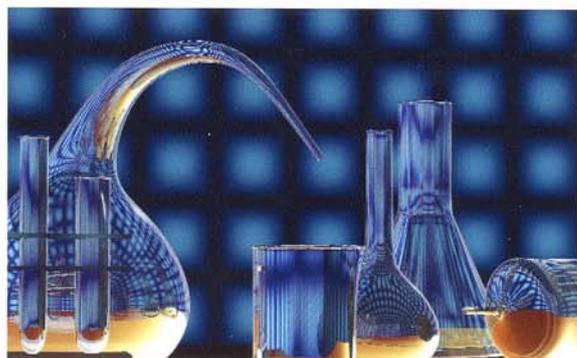


VERBANDSORGAN DER DEUTSCHEN SOMMELIER-UNION E.V.

SOMMELIER

MAGAZIN

BIRGIT NICOLAY
GESTALTERIN
DER WEINRÄUME



WORK FOZ VELHA - PORTUGIESISCH FÜR FEINSCHMECKER **WISSEN** GENETIK - NEUE EIGENSCHAFTEN
DIE REBE **IM PROFIL** KALIFORNIEN - RHÖNE-SORTEN IM TREND

DOSSIER
Grupo Sette - Portugals sieb-
größte Weinproduzent

EMOTIONALE ARCHITEKTUR

SIE LIEBT DEN WEIN UND LEBT IHREN BERUF: BIRGIT NICOLAY HATTE EINEN DER ERSTEN WEINLÄDEN IN STUTTGART. HEUTE GESTALTET SIE ALS ARCHITEKTIN VOR ALLEM RESTAURANTS.

[W]ir haben mal einen Test gemacht. Zwei Tische wurden unterschiedlich beleuchtet, auf beiden haben wir die exakt gleichen Weine zur Verkostung angestellt. Prinzipiell haben die Gäste die besser beleuchteten Weine auch besser beurteilt.“ Licht ist das große Thema in der Arbeit von Birgit Nicolay. “Mit Licht kann man Blicke steuern, Stimmungen beeinflussen“, sagt sie über ihre Arbeit. Licht ist das A und O in Räumen. Auch im Restaurant.

Birgit Nicolay ist Innenarchitektin. Und sie hat Ahnung von Wein. 1988 startete sie zusammen mit ihrem Mann einen großen Einzelhandel in Stuttgart. Damals war das ziemlich einmalig, dass man neben Wein auch Karaffen, Korkenzieher und Gläser kaufen konnte. “Wir waren die ersten, die Weinseminare anboten, Proben veranstalteten, Weinreisen organisiert haben. Das gab es damals alles noch nicht“, erinnert sich die 48-Jährige an die Zeit zurück. Viele Gastronomen gehörten zu ihren Kunden und so kam erstmals die Verbindung zu Essen und Wein. Nebenher war Birgit Nicolay immer Architektin. Nach dem Tod ihres Mannes wollte sie das Geschäft alleine weiter führen. “Ich habe schnell gemerkt, dass die Architektur zu kurz kam und dann musste ich eine Entscheidung treffen.“ Der Weg dorthin war lang, aber am Ende siegte die Liebe zur Architektur über die zum

Wein. “Die Architektur ist meine Berufung“, sagt sie ruhig und man nimmt ihr das ab. Man nimmt es ihr ab, wenn man die Begeisterung in ihrem Gesicht sieht, mit der sie Projekte erklärt, Ideen beschreibt, Konzepte vorstellt.

Vor fünf Jahren wagte Birgit Nicolay den Schritt in die Selbständigkeit. Und konnte die Liebe zum Wein dann doch nicht lassen. Denn heute sind Winzer und Restaurants ihre Hauptkunden. Sie gestaltet Gasträume neu, entwickelt Konzepte für Weingüter und liefert auf Wunsch sogar noch das Logo und die Idee für die Preisliste oder die Weinkarte. “Ich arbeite mit einer Graphikerin zusammen, die für Bildentwürfe zuständig ist. Eine Stylistin entwirft Dekorationskonzepte. Das geht hin bis zur Berufskleidung“, erklärt sie ihr Konzept. Was sie unterscheidet, ist ihre Philosophie. “Viele Architekten wollen nur ihren eigenen Stil verwirklichen. Ich möchte in erster

NICOLAY RAUMDESIGN

Wer den Wunsch hat, seinem Restaurant ein neues Outfit zu verpassen, kann sich bei Birgit Nicolay von Anfang an beraten lassen – oder seine eigenen Ideen gleich mitbringen. Die Kosten hängen vom Projekt ab. Bei kleineren geht es nach Stundensatz, bei größeren hängt es von der Bausumme ab. Berechnet wird nach dem üblichen Honorarsatz der Architekten.

> Tel. 07 11-46 73 34, www.nicolay-raumdesign.de

Linie die Philosophie des Auftraggebers dreidimensional umsetzen“, erklärt sie ihre Arbeit. Sie nennt das emotionale Architektur. Das heißt nicht, dass sie keinen eigenen Stil hat. Doch der hat sich den Wünschen der Kunden anzupassen. “So bekommt jeder was Eigenes.“

Für ihre Projekte nimmt sich die Architektin Zeit. Je nachdem, wie konkret die Vorstellungen ihres Kunden sind, führt sie mehrere Gespräche, “um seine Philosophie heraus zu bekommen.“ “Mir geht es darum, das Besondere an ihm zu finden, wie arbeitet er, welchen Stil verkörpert er“, erzählt Birgit Nicolay. Daher geht sie im Restaurant essen, probiert den Stil des Kochs aus. “Man merkt bei einem Koch schnell, wo er hin will“, ist sie überzeugt. Oder probiert im Weingut die Tropfen des Winzers, fragt, wie er arbeitet, was ihm wichtig ist, welchen Weinstil, welche Techniken er hat. “Die merken ganz schnell, dass ich weiß, wovon ich da rede“, lacht die Architektin. Nach den ersten Schritten geht es dann an den Konzeptentwurf. “Das ist nichts anderes als Verhaltenspsychologie“, erklärt sie ihre Herangehensweise. Es gehe um nichts anderes, als dass der Gast sich wohl fühle. Dazu muss man nur einige Regeln beachten. Zum Beispiel, dass der Gast gerne eine Wand im Rücken hat, damit er sich um das, was in seinem Rücken passiert, keine Gedanken machen muss. Oder eben das Thema Licht: “Wichtig ist es, dass





Alexander Herrmanns Hotel: Aus dem dunklen (o.) ist ein lichtdurchflutetes Restaurant geworden



Hotel Laurentius: Der biedere Gewölbekeller (o.) hat sich in einen freundlichen Gastaum verwandelt



Landgasthof St. Urban: Wo früher niemand sitzen wollte (o.) herrscht nun Candle-light-Atmo

der Gast sieht, was er auf dem Teller und im Glas hat. Das Weinglas muss funkeln und darf nicht im Dunkeln stehen“, erklärt sie. Der Gast selbst dagegen fühlt sich im Halbschatten einfach wohler. “Da ist er nicht beobachtet und das gibt ihm ein Sicherheitsgefühl“, erklärt sie die einfache Psychologie dahinter. Indirekte Beleuchtung, Spots und auch selbst entworfene Lampen gehören daher unbedingt zum Konzept, egal ob für ein Weingut oder ein Restaurant. Zum Beispiel Harald Rüssels Landgasthof in St. Urban. “Da gab es einen Raum, da wollte einfach niemand sitzen. Wir haben erstmal eine Lichtdecke rein gezogen, dann ein Riesenbild entworfen, dass das Thema Candle-Light-Dinner abgeholt hat. Heute sitzen die Leute gerne in diesem Raum“, erzählt Birgit Nicolay von einem ihrer Projekte.

Für die Innenarchitektin ist nicht immer die Komplettanierung die Lösung. “Wir können uns da auch für kleinere Geldbeutel was einfallen lassen“, sagt sie. Sie unterteilt ihre Vorschläge in Economy und Business: ersteres als so genanntes Face-lifting mit neuen Farben, neuer Deko und eventuell neuen Möbeln als kostengünstige Variante. Zweites als grundlegende Renovierung, die vor allem mit dem arbeitet, was schon vorhanden ist. Doch im Restaurant muss man noch viel mehr beach-

ten. Beispielsweise, dass die Wege für das Personal kurz und planvoll sind, dass die Servicestationen sinnvoll liegen und bedienerfreundlich ausgestattet werden. “Auch hier wieder das Thema Licht: Der Sommelier muss einfach ausreichend sehen, wenn er eine Flasche Wein öffnet“, kann sie auch aus ihrer eigenen Weinerfahrung schöpfen. Dass es hier nicht nur um technische Lösungen geht, ist der Architektin bewusst: “Personal in schlechten Arbeitsbedingungen ist auch schlecht gelaut und das macht sich schnell bemerkbar.”

Wenn Birgit Nicolay essen geht, steht für sie persönlich zwar der Genuss im Vordergrund – “Essen war schon immer ein großes Hobby von mir” – doch die größten Fehler in Sachen Restaurantarchitektur fallen ihr dennoch auf. “Zum Beispiel das Thema Merchandising. Wenn Wein in einem Restaurant ein Thema ist, dann muss das für den Gast auch ersichtlich sein“, sagt sie. Oder das Thema Akustik. “Zum einen läuft oft unpassende Musik, die dann auch noch zu laut oder zu leise ist. Zum anderen beachten die Gastronomen die Raumakustik zu wenig. Wenn ich jedes Wort vom Nachbartisch höre, fühle ich mich nicht mehr wohl“, erzählt sie aus eigenen Erfahrungen. Abhilfe kann man da leicht schaffen, mit Raumteilern aus Stoff beispielsweise.

Was hält sie von den oft sehr üppigen Einrichtungen in der gehobenen Gastronomie mit Hussen und schweren Teppichen und Vorhängen? “Das sind in der Regel Systemeintrichter, die haben ihre festen Programme und die wollen sie verkaufen“, schüttelt die Architektin lachend den Kopf. Doch sie ist sich sicher: “Alles, was nicht authentisch ist, wird sich über kurz oder lang überleben.”

Ihre Kunden sind mit ihren neuen Raum-Outfits mehr als zufrieden. “Mit dem neuen Aussehen ändert sich meist die Gästestruktur. Zwar bleiben die alten Gäste erhalten, doch kommen in der Regel junge dazu. Die geben mehr Geld aus, weil sie beispielsweise mehr Flaschenwein trinken“, erzählt sie nicht ohne Stolz. Für die Architektin ist Wein immer noch wichtiges Element in ihrem Leben. Die Bücherregale sind voll gestopft mit Weinbüchern, auf dem großen Arbeitstisch im Büro steht eine Magnumflasche. Ihr Lebensgefährte lebt in New York und ist in der Commanerie de Bordeaux aktiv. Als “Relikt” ihrer Zeit im Weinfachhandel veranstaltet sie außerdem noch immer Weinreisen. “Übermorgen geht es nach Frankreich“, sagt sie so nebenbei. Mit einer Gruppe erkundet sie den Süden. Birgit Nicolay sieht so aus, als würde sie sich mächtig darauf freuen. < KRISTINE BÄDER