



PIERRE NIERHAUS

OBLIX, LONDON

Auf ungefähr halber Höhe des höchsten Wolkenkratzers in Westeuropa befindet sich Rainer Beckers neues Restaurant Oblix. Der gläserne Turm The Shard ist als eine vertikale City konzipiert und derzeit eine der spannendsten neuen Attraktionen der britischen Hauptstadt. Wie nicht anders zu erwarten von einem Restaurant in dieser ganz besonderen Lage, ist die Aussicht ein wichtiger Besuchsgrund. Trotzdem schafft es Becker mit seiner Inszenierung und der Topqualität in Küche und Bar, sich auch als Konzept zu behaupten. Dazu die hohe Promidichte und ein tolles Sehen und Gesehenwerden. Da wird dann auch mal die Aussicht zur Nebensache.

Unnötig zu sagen, dass das Oblix über Monate hinweg ausgebucht ist. Für spontane Gäste gibt es einige wenige reservierungsfreie Plätze in der Bar, an denen man auch Speisen wie im Restaurant verzehren kann. Bevor man das Oblix betritt, muss ein Sicherheits- und Dresscode-Check absolviert werden. Wer sich gerne stylisch kleidet, ist hier genau richtig. Smart casual ist in Ordnung, weniger geht nicht.

Wer warten will oder muss, wird nach rechts Richtung Lounge & Bar dirigiert. Anstelle eines weiten hohen Raumes mit Panoramablick, den jeder erwarten würde, durchquert man zuerst einen dunklen, kellerähnlichen Gang. Dann endlich weitet sich der Blick: Man betritt die Bar und hat London zu Füßen. Auf der Barseite schaut man Richtung London Eye, auf der Restaurantseite wird man mit dem Blick auf die Themse, Towerbridge und das Finanzviertel belohnt. Das Barteam überzeugt mit viel Kompetenz und eindrucksvollen Showeinlagen, wie dem rituellen Zertrümmern eines Eisblocks. Das Ganze wird untermalt von Live-Musik. Hier

gibt es eine spezielle Lounge-Karte mit einer sehr guten Auswahl der Speisen aus dem Restaurant.

Ist der Tisch im Restaurant frei, wird man abgeholt. Also wieder reitour durch den Tunnel, dann überraschenderweise durch die Küche, vorbei an dem freundlich lächelnden Koch, links die kalte Küche, rechts werden die warmen Speisen zubereitet. Gut abgehangenes Fleisch zeigt, worauf es im Oblix ankommt. Anders als Beckers Restaurants Zuma und Roka ist das Oblix eher westlich als östlich orientiert. Das Oblix versteht sich als Grillrestaurant mit dem Besten der britischen und kontinentalen Küche. Der Foodstyle ist ‚contemporary‘, im Mittelpunkt steht der Rotisserie-Grill. Die Steaks sind exzellent, die Vorspeisen originell, das Dessertangebot übersichtlich. Interessant ist der Library Table für zwölf Personen, inmitten einer Art Wohnzimmeratmosphäre mit von Becker persönlich ausgewählten Büchern. Als Novum wird der interaktive Weinsommelier vorgestellt, mit dessen Hilfe die zum Essen passenden Weine verkostet und ausgewählt werden können. Die Preise entsprechen dem Londoner Niveau, sind aber nicht übertrieben teuer.

Das Design stammt einmal mehr von Super Potato. Mit Takashi Sugimoto, einem der führenden Innendesigner Japans, hat Becker bereits früher zusammengearbeitet. Wie bei den anderen Projekten ist der Look steinlastig: Große schwere Materialien werden kombiniert mit dem Wohnzimmerlook in der Library.

Mit dem Oblix geht Rainer Becker neue Wege. In seinem Anspruch an Topqualität in Design, Ausstattung, Küche und Service ist er sich treu geblieben. Ein großartiges Konzept, das auch an weiteren Glamour-Standorten funktionieren kann.



ERFOLGSFAKTOREN

- Sensationeller Blick ausgezeichnet inszeniert
- Sich nicht auf den Blick verlassen, dennoch Top-Design im Restaurant bieten
- Inszenierung von Raum, Küche und Gästen
- Klassiker Grillrestaurant (Rotisserie-Grill) trotzdem originelle Gerichte
- Gehobenes Preisniveau ohne zu übertreiben



PIERRE NIERHAUS ist der Innovations- und Veränderungsspezialist für die Hospitality-Industrie und Dienstleistungsbranche mit langjähriger Erfahrung als Gastronomieunternehmer, Trendexperte und Konzeptberater. Regelmäßig veranstaltet er Trendtouren für Hospitality-Profis. Die nächste Gastroexpedition: Trend Expedition Las Vegas | 25. 08. 2015 - 29. 08. 2015 www.nierhaus.com