



Innenarchitekt mit Leidenschaft

Claudio Carbone, Jahrgang 1966, ist mit seinen Entwürfen für 5-Stern-Hotels, Erlebnisräumen und Kunden im Bereich des Luxuswohnungs-Segments europaweit erfolgreich.

Licht und Farbe sind für ihn das A und O. Er will Sinnlichkeit spürbar machen und ein Ambiente gestalten, indem sich Menschen wohlfühlen. Seit 2000 entwirft und realisiert Claudio Carbone zusammen mit seinem Team Räume, nicht nur für die gehobene Hotellerie und Gastronomie. Bereits als Jungschreiner fand sein Talent Aufmerksamkeit. Claudio Carbone wurde mehrfach ausgezeichnet. Gelernt hat er das Handwerk des Innenarchitekten von der Pike auf. Für ihn hat es mehr mit Emotionen und Gefühlen zu tun, als mit Know-how oder Design-Rezepten. Durch seine Begabung, sein Charisma und seine Klasse zählt Claudio Carbone zu den gefragtesten Designern Europas. Dabei ist er durchaus bodenständig geblieben. Ein Innenarchitekt mit ausgesprochenem Gefühl für die Wünsche seiner Kunden und ihres Zielpublikums.

Frage 1: Herr Carbone, Sie gestalteten unter anderem die besten Hotels in Europa, wie zum Beispiel das Grand Resort Bad Ragaz in der Schweiz, das St. Regis Mardavall auf Mallorca oder das Westin Grand in Muenchen. Was hat Sie dazu bewogen, einen doch relativ kleinen Auftrag – das Restaurant Ammolite im Europapark in Rust, anzunehmen?

Antwort: Die Grösse eines Auftrages ist nicht entscheidend. Ich finde das Restaurant Ammolite von der Idee her einzigartig.

In den meisten Fine-Dining Restaurants Europas bekommt der Gast zwar hervorragende Speisen aber er sieht nicht das Handwerk und die Zubereitung die dahinter stecken. Im Restaurant Ammolite ist beides miteinander verschmolzen. Der Gast kann mitverfolgen welche Speisen in welcher Art zubereitet werden. Das trägt zu einer nonverbalen Kommunikation zwischen Koch und Küchenteam sowie dem Gast bei.

PRESSE

+49 (0) 7822-7714100

Europa-Park-Straße 2, 77977 Rust, Deutschland
www.ammolite-restaurant.de



Frage 2: Was macht fuer Sie das Restaurant Ammolite so einzigartig, ausser dass die Kueche offen und fuer jeden Gast einsichtig ist?

Antwort: Es befindet sich im Erdgeschoss eines Leuchtturms. Das ist schon ungewöhnlich. Keine Wand ist gerade. Das macht normalerweise die Aufgabe schwieriger. Diesen Umstand haben wir aber zum Positiven umgewandelt. Das Restaurant Ammolite – wie es der Name schon zum Ausdruck bringt - wurde in einer Schneckenform gestaltet. Dabei ist uns wichtig, dass der Gast im Mittelpunkt steht. Jeder Sitzplatz ist der beste, da es von jedem Sitzplatz aus Neues zu entdecken gibt. Ein ausgeklügeltes Beleuchtungssystem runden das Ganze noch ab.

Frage 3: Wie wuerden Sie das Design des Restaurants Ammolite beschreiben?

Antwort : Das mit klaren und ruhigen Farben gestaltete Gourmet Restaurant Ammolite besticht durch ein modernes und elegantes Design. Zurückhaltend eingesetzte Blau- und Auberginetöne in den Bezugstoffen vermitteln das Gefühl von Wärme und sich wohlfühlen, verbunden mit der Zartheit der Wände in Silber, die einen Hauch von Luxus wiedergeben. Die edlen Hölzer in Hochglanz lackiert, kombiniert mit Messing und Intarsien erinnern an die Innenausstattung von herrschaftlichen Schiffen aus früheren Zeiten. Dabei haben wir sehr viel Wert auf Details gelegt, die auch ein jedes weitere Wiederkommen zum Erlebnis machen