



*Bindella*  
la vita è bella

# Lärm schlägt auf den Magen

**Gastronomie** Wie laut ist zu laut? Wie sich Restaurants in Zürich um einen angenehmen Lärmpegel für ihre Gäste bemühen – und warum eine Plüschgiraffe helfen kann, die richtige Balance zu finden.



Vom Rand aus für die gute Akustik mitverantwortlich: Die riesige Stoffgiraffe im Restaurant Razzia im Seefeld absorbiert den Schall. Foto: Reto Oeschger



*Bindella*  
la vita è bella

## Nicola Brusa

Dass es in einem Bierzelt am Münchner Oktoberfest laut zu- und hergeht – wenig überraschend. Dass es jedoch so laut zugeht, nun, das überraschte sogar Rolf Hiltl. Der Zürcher Vegi-Gastronom war vergangene Woche in München, sass auf einer Festbank vor einer Mass Bier und beschloss, sein subjektives Lärmempfinden zu überprüfen. Er streckte sein iPhone in die Höhe und staunte. «93 Dezibel», erzählt er am Telefon, «und es hatte noch nicht mal Musik im Zelt!»

Dank Smartphones und entsprechenden Apps wird jeder-mann zum Lärmmesser – und die Lautstärke nach der Küche, dem Service und dem Preis zu einer neuen Kategorie bei der Bewertung von Restaurants. Da ist die App «Soundprint», die Messresultate in Lokalen sammelt und die Restaurantsuche nach Lärmpegel erlaubt. Das zeigt: Akustik ist den Leuten beim Auswärtsessen wichtig.

## Baby- ist nicht Kinderlärm

Der Akustiker, sagt Rolf Hiltl, komme in seinen Restaurants viel Aufmerksamkeit zu. «Die Geräuschkulisse ist ein zentraler Teil der Atmosphäre in einem Lokal und muss dazu passen», sagt Hiltl. Dazu gehört, dass grössere Gruppen geschickt platziert werden, dass – wenn überhaupt – die richtige Musik am richtigen Ort mit der richtigen Lautstärke gespielt wird und dass zu laute Gäste auch einmal ermahnt werden. «Ein Baby darf immer schreien», findet Hiltl, wenn aber ein grösseres Kind eine Krise schiebe, dann fordere man die Eltern diskret dazu auf, einen Moment rauszugehen, bis der Ärger verflogen sei.

Dass man Gäste ermahnen

müsse, komme bei ihnen nicht vor, sagt Alexander Maycock von Bindella. Das ideale Raumgefühl in einem Restaurant beschreibt er anhand von Fragen: «Fühlt sich der Gast wohl? Kann er sich am Tisch mit seinem Gegenüber

## Räume sind wie Instrumente, sagt der Akustiker: Beide muss man stimmen.

unterhalten? Hat er ein Mindestmass an Privatsphäre? Ist die Musik auf einem angenehmen Pegel?» Die Bindella-Gruppe betreibt 43 Restaurants, und jedes habe seine eigene Akustik, die stimmen müsse, «egal ob familiäre Pizzeria oder gehobener Italiener», sagt Maycock. Dazu gehört auch ein Konzept für die Hintergrundmusik, die man zurückhaltend einsetze. «Die Lieder sind nicht zufällig gewählt. In den Ristoranti Più in der Europaallee und im Schiffbau ist etwa italienische Filmmusik.»

Für Gastroberater und -konzepter Jürg Landert ist ein grosser Teil des Lärms im Zusammenspiel zwischen Gästen und Gastronomen «hausgemacht». Er beobachtet prototypisch Folgendes: Am Anfang des Abends liege oft ein ruhiges und entspanntes akustisches Ambiente vor. Mit den weiteren Gästen komme eine unheilvolle Spirale in Gang: «Dann kommen die Gäste mit ihren Hallos und Hoi und Gesprächen, das einsetzende Klimpern und Klappern von Geschirr, Besteck und Gläsern, dann die Geräusche in der Küche

und von den Mitarbeitenden...» Irgendwann drehe der Chef im Lokal die Musik leicht auf, um diesen Geräuschen etwas entgegenzusetzen – «dann diskutieren die Gäste wieder lauter gegen die Musik an, dann ...». So werde es im Laufe des Abends in Restaurants immer lauter.

## Der Sound eines Restaurants

Der Akustiker Marcel Babazadeh ist ausgebildeter Tonmeister und vergleicht Räume mit Instrumenten: «Auch sie kann man stimmen.» Wichtig sei, dass die Balance stimme: Ebenso schlimm wie ein lärmiger Gastraum sei ein schalltoter, weil in ihm keine Atmosphäre entstehen könne, in der man sich entspanne und wohlfühle. «Das Brummen der Kaffeemaschine, Gespräche rundherum – das ist das, was ich akustisch von einem Restaurant erwarte», sagt Babazadeh vom Atelier Klang und Raum in Zürich.

Als gute Beispiele nennt Babazadeh das Razzia im Seefeld, das Volkshaus, das Ginger oder das Restaurant Spitz im Landesmuseum; an keinem war er selber beteiligt. Im Razzia steht eine riesige Plüschgiraffe, «ein Hingucker und wunderbarer Schallabsorbierer». Das Volkshaus sei ein Paradebeispiel für eine angemessene Geräuschkulisse: In der Bar vorne noch etwas lauter und lebendiger, beim Essen dann angenehm ruhig. Im Ginger sei aus einer Sitzbank ein Objekt gemacht worden, die gepolsterte Lehne überhoch – was wiederum viel Schall schlucke. Technisch perfekt gelöst sei das Restaurant Spitz: Es hat einen Akustikputz, der als solcher kaum erkennbar, aber dennoch hocheffizient sei.

«Lärm?», fragt Denise Ham-



mer erstaunt. Nein, als Lärm würde sie das, was man bei ihr im Zeughauskeller höre, niemals bezeichnen. «Die lebendige Atmosphäre, das Stimmengewirr, das Lachen sind eher wie Musik für mich», sagt die Geschäftsführerin des Traditionslokals. Die Gastronomie lebe von den Menschen, die zusammenkommen und sich austauschen, der Geräuschpegel sei ein Wohlfühlfaktor: «Man hört die neben sich, ohne das Gefühl zu haben, alle hören beim Gespräch mit.» Zudem: Auch im Zeughauskeller gebe es ruhigere Ecken.

### ZUERITIPP.CH

Bitte leise: Unsere zwölf liebsten ruhigen Restaurants

## Pssst, Wettbewerb!



Wir verlosen ein angenehmes Essen in gepflegter Lautstärke mit einer Redaktorin oder einem Redaktor Ihrer Wahl: Zücken Sie den heutigen «Zuritipp», machen Sie mithilfe von Farb- oder Filzstift aus dem Typen mit der Serviette über dem Kopf ein freundliches Gespenst, senden Sie das verzierte Cover gemeinsam mit Ihrer Adresse und Ihrem Wunschgegenüber bis kommenden Mittwoch an [redaktion@zueritipp.ch](mailto:redaktion@zueritipp.ch) oder per Post an  
Tamedia AG,  
Redaktion «Zuritipp»  
Werdstrasse 21  
Postfach  
8021 Zürich

Wir freuen uns auf Ihre geistreichen Kunstwerke. (bra)