

gastrotel

gw
verlag

3/4. 2025

41. Jahrgang
2 Euro
www.gastrotel.de

Unabhängiges
Fachmagazin
für Unternehmer
und Manager
in Gastronomie
und Hotellerie



Barausstattung
Neue Möbel für Lounge,
Lobby, Theke & Tresen



Klein & köstlich

Mit Beilagen, Fingerfood & Snacks
überzeugen



Nachfolge
Wer übernimmt
das Lebenswerk?

Mehrweg & Delivery
Nachhaltige Lösungen
fürs Takeaway-Geschäft

Vince Trattoria
La dolce vita in Hannover



Kombidämpfer & Kühltechnik
Entspannter produzieren



Der dritte Streich

Authentisches Italien mitten in Hannover? In der neuen Vince Trattoria ist das möglich. Wer an der Bar die venezianischen Cicchetti unter dem illuminierten Pastanest genießt, umgeben von toskanischen Farben und Materialien, steckt mittendrin im italienischen Lebensgefühl.

Hildesheimer Straße, Südstadt Hannover. Laute Hauptverkehrsachse, somit eigentlich ganz untypisch für den Hannoveraner Gastronomen und Bauherrn Vassilios Vassiliou. Auf das 2018 eröffnete Vince Ristorante im Tresorraum einer ehemaligen Bank und der 2021 entstandenen Vince Weinbar direkt um die Ecke folgt nun das dritte kulinarische Debüt: die Vince Trattoria. Elegantes fine dining, lässiges savoir-vivre und nun lockeres la dolce vita! Die Trattoria befindet sich im Erdgeschoss des Neubaus der Wohnungsbaugesellschaft KSG, hinter einer rotbraunen Ziegelsteinfassade. Das Team rund um Cord und Rolf Glantz von Geplan Design haben mit ihrer Innenarchitektur einen Raum für die Vision des Bauherrn geschaffen.

Kreative Lösungen im Bestand

Für Michaela Reichwald, die das Projekt betreute und Leiterin des Hamburger Standorts von Geplan Design ist, war der fertige Rohbau eine echte Herausforderung. Viele technische Gegebenheiten standen fest: große weiße Röhrenheizkörper an den Fassaden, eingeschränkte Anschlussmöglichkeiten und die fixe Lage der Küche, knapp bemessene Nebenbereiche oder die unveränderbare Position der Eingangstür. Lösungsorientiert wurde ein Grundriss entwickelt, welcher der Bestandssituation gerecht wurde, verdeckte Zugänge zu den Rückbereichen schafft und die gastronomischen Abläufe optimiert.

Die Wünsche des Bauherrn waren klar und prägnant: „Auch das dritte Vince soll neue Maßstäbe in der hannoverischen Gastronomielandschaft setzen! Ein besonders gestaltetes Restaurant, das Treffpunkt für die Angestellten der KSG sowie für die Nachbarschaft und darüber hinaus wird“, so Projektleiterin Reichwald. „Ganz im Sinne einer traditionellen Trattoria, die von Geselligkeit, guter mediterraner Küche und familiärer Atmosphäre lebt.“ Möglichst viele Sitzplätze mit hoher Flexibilität, eine einladende große Bar und eine sichtbare Küche sollten Teil des Gestaltungskonzepts werden.

Wie es sich für eine Trattoria gehört, kommen ausschließlich hausgemachte Pasta, Risottos und ausgewählte Fleisch- und Fischgerichte auf die Teller. Der Fokus auf Pasta, die mediterrane Küche und das gesellige Zusammenkommen sind auch die Hauptzutaten für das Design: auf insgesamt 335 Quadratmetern, davon 190 im Gastbereich mit 85 Sitzplätzen. Feine und natürliche Materialien paaren sich mit maßgefertigten Möbeln und satten Farbtönen.

Benvenuto e Salute!

Bereits beim Eintreten wird der Blick unweigerlich auf die gläserne, begehbare Vinoteca gelenkt. Auf etwa elf Quadratmetern präsentiert sie eine Auswahl von über 300 italienischen Weinen – ein Paradies für Weinliebhaber. Zwei verschiedene Kühlzonen sorgen für die perfekte Temperierung der edlen Tropfen. Wie in den anderen Vince Lokalen ist die Vinoteca auch hier ein fester Bestandteil des Gastronomierlebnisses. Für die maßgeschneiderte Lösung kam erneut das bewährte System der Oliver Charles Metz Tischlerei zum Einsatz, das bereits in den anderen Lokalen überzeugt hatte. Auch hier hat die enge Zusammenarbeit der Tischlerei und Geplan Design zu maßgeblichen Möbeldetails geführt wie schon zuvor im 2023 eröffneten Restaurant Claas in Hamburg. Herzlich begrüßt werden die Gäste am Maître. Mobil auf Rollen ist das Servicemöbel flexibel positionierbar und bietet in seinem Unterbau mit Drehtür und Schublade genügend Platz für notwendiges Equipment.

Herzstück: Die Cicchetti-Bar

Der 19 Meter lange, ovale Bartresen bietet Platz für 20 Gäste und bildet den Mittelpunkt des Gastraums. Charakteristisch für die Bar ist das große „Pastanest“ aus hinterleuchteten Holztagliatelle, das über dem Tresen schwebt. Die filigranen, ineinander verwobenen Strukturen der Leuchten aus hellem Birkenfurnier erinnern an kunstvoll geschwungene Tagliatelle, die mit ihrem sanften Licht den Raum in eine warme, einladende Atmosphäre tauchen.

Weiteres Highlight an der Bar ist ein mehrstöckiger Flaschenturm, der als Mittelresen die zentriert stehende Bestandsstütze einbindet. Geschickt gelöst: Durch die Verwendung des gleichen Granits Tan Brown für Stütze, Arbeitsplatte und Thekenbrett verschmelzen diese zu einem funktionalen und ästhetischen Ensemble. Leuchtende Regalböden, eingefasst in brüniertem Messing, setzen die Flaschen in den obersten beiden Reihen in Szene. Auch der Holzkorpus mit verstellbaren Böden zeigt, dass hier viel Wert auf natürliche, nachhaltige Materialien gelegt wurde.

Für die schimmernde Hülle des Tresens sorgen robuste geprägte Inox-Bleche, deren Stöße mit handgefertigten Holzprofilen abgedeckt werden. Der mit Mosaikfliesen bestückte Sockel fließt nahtlos in den identisch gefliesten Bodenfries über. Hier kommen die Gäste in den Genuss kleinerer feiner italienischer Gaumenfreude: den Cicchetti, der modernen venezianischen Interpretation von Tapas. ▶



Highlight des Gastraumes ist der 19 Meter lange, ovale Bartresen. Er bietet Platz für 20 Gäste. Blickfang ist das beeindruckende „Pastanest“, das von der Decke schwebt



Auf etwa elf Quadratmetern präsentiert die Vinoteca eine Auswahl von über 300 italienischen Weinen. Insgesamt stehen 85 Sitzplätze in unterschiedlichen Bereichen zur Verfügung

Gestalterisches und funktionales Pendant zur Bar ist der Küchenpass. Hier können die Gäste den Chefkoch beim letzten Feinschliff seiner Spezialitäten beobachten. Speisen- und Getränkepass sowie der Geschirrrücklauf sind so konzipiert worden, dass sie für den Service funktionieren und die Gäste dennoch nicht gestört werden.

Im Farbenspiel der Toskana

Grüne Weinberge und Olivenhaine, goldgelbe Felder, warmes Licht und rotbräunliche Bauwerke sind typische Assoziationen für die malerische Landschaft der Toskana. „Die Grüntöne der Natur, das Terrakotta der Erde – diese Farben wollte ich hier“, so Vassiliou. Die toskanische Farbpalette spiegelt sich nicht nur an Möbeln und Wänden wider, sondern ist gleichzeitig auch Inspirationsquelle für die Materialwahl gewesen. So vielfältig wie die Natur sind auch die Oberflächen. Olivgrüne weiche Stoffe auf den Polstermöbeln, terracottafarbene raue Ziegelwände, rotbrauner Naturstein als Bartesen und echter Eichenboden. Schimmerndes, champagnerfarbenes Metallblech als Tresenfront und Wandheizkörperverkleidung sorgen für lebhaftes Lichtreflexe und eine harmonische Einbindung technischer Installationen. Viele der natürlichen Materialien wurden bewusst gewählt, sodass diese mit der Zeit schön altern und nicht ersetzt werden müssen.

Der Raum ist nahezu quadratisch und offen gestaltet. Gleichzeitig gibt es Rückzugsmöglichkeiten für alle, die es privater mögen. Beispielsweise in einer der drei runden Sitznischen an der terracottafarbenen Schindelwand. Bequem gepolstert und mit olivgrünem

Samt bezogen, tragen sie gemeinsam mit der akustisch wirksamen Holzwoleleichtbaudecke zu einer gemütlicheren, intimeren Atmosphäre bei. Für die typisch italienische Geselligkeit steht selbstverständlich auch eine große Tafel bereit. Mit direktem Blick in den ruhigen Innenhof mit weiteren 40 Sitzplätzen, sitzt man dort fast im Grünen. Ein Großteil der Möblierung ist flexibel positioniert, sodass problemlos auf größere Gruppen und Veranstaltungen reagiert werden kann.

In der Vince Trattoria treffen authentische Geschmackserlebnisse auf eindrucksvolle Gestaltung und schaffen ein Ambiente, das die Vielfalt Italiens auf allen Ebenen widerspiegelt. Bauherr Vassiliou abschließend: „Schon zwei Monate nach dem Soft Opening haben wir hier viele Stammgäste, die Buchungsliste ist voll. Es freut uns sehr, wie schnell wir in der Nachbarschaft angekommen sind!“ ■

PROFILE

- Die Vince Trattoria eröffnete im Frühjahr 2025 in Hannovers Südstadt
- Das Restaurant umfasst 335 Quadratmeter, davon 190 im Gastbereich mit 85 Sitzplätzen
- Bauherr: Vassilios Vassiliou
- Geplan Design entwarf die Innenarchitektur
- Ein Highlight: 19 Meter langer Bartesen, darüber das beeindruckende „Pastanest“ aus hinterleuchteten Holztaglatelle
- www.vince-trattoria.de • www.geplan.de