

hotelbau

FACHZEITSCHRIFT FÜR HOTELIMMOBILIEN-ENTWICKLUNG



SONDERTEIL AMSTERDAM

Arborea Marina Resort, Kurhaus Binz, Upcycling Hotel, Cruise Ship Design

Im neu entwickelten Stadtviertel Amstelkwartier in der niederländischen Hauptstadt hat kürzlich ein neues Hotel aus dem Hause IHG eröffnet, das in Sachen Nachhaltigkeit neue Wege gehen will. Damit könnte es bald Europas erstes Hotel mit LEED-Platin-Zertifizierung sein.

Bild: Ronald Tilleman/IHG



QO HOTEL AMSTERDAM

Leuchtendes Vorbild mit Platin-Status

Luxus und Nachhaltigkeit sind durchaus miteinander vereinbar – beides hat sich das neue QO Hotel in Amsterdam auf die Fahnen geschrieben und will damit Vorbild für künftige Hotelprojekte sein. Das ganzheitliche Konzept reicht vom recycelten Wasser aus Waschbecken und Dusche bis hin zur intelligenten High-Tech-Fassade. Die Ausrichtung dieses besonderen Hotels zeigt sich auch beim Personal: Die erste Person, die eingestellt wurde, war der Gärtner. Denn auf dem Dach des Gebäudes, in 80 Metern Höhe, steht ein eigenes Gewächshaus, in dem verschiedene Kräuter, Gemüse- und Obstsorten wachsen und gedeihen. Zudem ist dort ein Fischbecken integriert, das einen ökologischen Kreislauf mit den Pflanzen bildet. Während die Fischabfälle als Dünger dienen, wird das Wasser für das Barsch-Becken wiederum von den Pflanzen gefiltert. Das Gewächshaus ist damit die Seele des Gebäudes und versorgt die darunterliegende Bar sowie das Restaurant im Erdgeschoss mit frischen Lebensmitteln.

The best of what you need

In der „Juniper & Kin“-Bar im 21. Stock können die Gäste nicht nur frische Cocktails und Snacks, sondern auch einen spektakulären 360-Grad-Blick über die Stadt genießen. Im Gegensatz zu den restlichen Bereichen im Hotel ist die Bar eher dunkel gehalten. Für eine gemütliche Atmosphäre sorgen der Holzfußboden und viele Lichtelemente. Das Design der öffentlichen Bereiche, wie auch der Bar und des Restaurants, stammt von der preisgekrönten Amsterdamer Agentur Tank. Das Restaurant „Persijn“ mit 140 Plätzen begrüßt seine Gäste wiederum in hellen, natürlichen Weiß- und Grüntönen und spiegelt damit das Nachhaltigkeitsthema auch



Bar (Bild oben) und Restaurant werden unter anderem aus dem hauseigenen Gewächshaus auf dem Dach des QO mit frischen Kräutern, Obst und Gemüse versorgt. Auf der Karte stehen vorwiegend regionale Gerichte, denen Küchenchef Alexander Brouwer neues Leben einhaucht.



Die Rezeption (Bild links) im ersten Stock des Hauses ist über den Aufzug oder eine Treppe im Eingangsbereich erreichbar. In der Lobby (Bild rechts) gibt es eine kleine Bar, hinter der Treppe befindet sich das Restaurant „Persijn“. Diese Gestaltung wurde bewusst so gewählt, um Einheimischen die Hemmungen zu nehmen, Bar oder Restaurant in einem Hotel zu besuchen.

optisch wider. Das Konzept ist – wie könnte es auch anders sein – regional, auf der Karte stehen holländische Gerichte. Die innovativen und zeitgemäßen Interpretationen des Sternekochs Alexander Brouwer sollen zeigen, dass es nicht immer Italienisch oder Französisch sein muss und dass auch die lokale Küche aufregend sein kann. Bei der Zusammenstellung des Menüs wird vor allem auf saisonale Lebensmittel geachtet. Dazu ist ein regelmäßiger Austausch zwischen Küchen-Crew und Gewächshaus-Team nötig. Grundsätzlich enthält die Karte im Persijn viel Gemüse, aber auch hochwertiges Fleisch und Fisch. Die Portionen sind etwas kleiner, als man es vielleicht aus anderen Lokalen kennt, dafür setzt man auf Qualität. Denn das Credo lautet: „We offer the best of what you really need.“

Um den einheimischen Gästen die Hemmung zu nehmen, ein Restaurant in einem Hotel zu besuchen, wurde auf eine Rezeption im Erdgeschoss gänzlich verzichtet. Hinter dem Eingang wird jeder Besucher von freundlichen Mitarbeitern willkommen heißen und – je nach Anliegen – an die richtige Stelle gelotst. Wer tatsächlich einchecken will, der findet im ersten Stock dann einen

offen gestalteten Empfang mit vier kleinen, im Kreis angeordneten Desks. Diese Gestaltung soll ebenfalls das Barrieregefühl einer klassischen Rezeption vermeiden und den Mitarbeiter offener mit dem Gast kommunizieren lassen. Auf derselben Ebene befinden sich eine Lounge sowie acht Veranstaltungs- und Besprechungsräume auf knapp 500 m², mit Platz für bis zu 120 Personen. Ganz bewusst wurden diese nicht nach bereits verstorbenen, berühmten Persönlichkeiten benannt, sondern tragen die Namen von heutigen Pionieren im Bereich der Nachhaltigkeit, als Hommage an deren besondere Leistungen und Verdienste für die Umwelt.

Clevere Technik spart Energie

Während sich die Zimmer auf die Etagen 2 bis 19 verteilen, befindet sich im 20. Stockwerk noch eine Besonderheit in Sachen Wellness: das „Embody“. Das Wohlfühl-Studio wird zurzeit noch fertiggestellt und soll dann unter anderem Yoga- und Pilateskurse, Personal Trainings, Ernährungskurse und Achtsamkeitsworkshops anbieten – für Hotelgäste und Einheimische. Vom Eingangsbereich aus sind die oberen Etagen übrigens über ein ausgeklügeltes Aufzug-System erreichbar. Über ein Panel an der Wand

S T E C K B R I E F	
Adresse:	QO Amsterdam, Amstelvljetstraat 4, 1096 GG Amsterdam
Klassifizierung:	keine/ 5-Sterne-Niveau
Zertifizierung:	LEED Platin angestrebt
Betreiber:	IHG
Eröffnung:	10.4.18
Eigentümer:	Amstelside B.V.
Investor:	Borealis Hotel Group
Architekt:	Paul de Ruiter Architects, Mulder Blauw architecten, Arup consulting and engineering
Innenarchitekt:	Tank, Conran and Partners
Zimmeranzahl:	288
Zimmergrößen:	ab 25 m ²
Wandbekleidung:	Vescom



Bild: IHG (5)

Die Zimmer im luxuriösen Industrial-Look hat die Londoner Agentur Conran and Partners entworfen. Die bodentiefen Fenster lassen viel Licht hinein und sollen im Zuge der Nachhaltigkeitsstrategie zugleich Energie sparen.

wird die gewünschte Etage eingegeben, das System berechnet dann selbstständig, welcher Aufzug hierfür am nächsten ist bzw. am effizientesten eingesetzt werden kann, und ordnet einen Fahrstuhl zu. Der Gast muss keinen Knopf mehr drücken – ungewohnt, aber energiesparend. Ähnlich clever ist auch die Fassade des Hochhauses konzipiert. Sie verfügt über flexible Aluminiumpaneele, die sich eigenständig öffnen und schließen. Ist der Gast im Zimmer, soll über die bodentiefen Fenster möglichst viel Licht eindringen, sodass an sonnigen Tagen nur 20 Prozent des Lichts künstlich erzeugt werden müssen. Verlässt er den Raum und steigt zudem die Temperatur über die gewünschte Gradzahl, schließen sich die Paneele automatisch. Genauso kann die intelligente Fassade genutzt werden, um Wärme im Zimmer zu halten, gerade wenn der Gast ausgecheckt hat. Denn schließlich seien die Heizkosten oft der größte Kostenfaktor in einem Hotel.

Die 288 Zimmer wurden von der Londoner Agentur Conran and Partners zurückhaltend gestaltet, in natürlichen Tönen, mit eher minimalistischer, aber dafür qualitativ hochwertiger Einrichtung. Wie auch schon im Restaurant gilt

auch hier: Klasse statt Masse. Dabei wird im gesamten Hotel viel auf Upcycling gesetzt – so gibt es z. B. Teppiche aus recycelten Fischernetzen. Nicht nur bei der Ausstattung waren Zulieferer und Ausstatter gefordert, kreativ zu werden. Schon beim Bau sollte gemäß den Kriterien für eine LEED-Platin-Zertifizierung auf Effizienz und Nachhaltigkeit geachtet werden, u. a. über eine gemeinsame Verwendung von Ressourcen und Arbeitsmitteln. Mit dieser Zertifizierung, die das QO Hotel schon seit der ersten Konzeptionierung angestrebt hatte, wäre es das erste Haus in Europa und damit ein leuchtendes Vorbild für viele potenzielle Nachahmer. Eine Entscheidung wird etwa Ende des Jahres erwartet, da sich ein Hotel auch im Betrieb erst noch beweisen muss. Dass es seiner Zeit voraus ist, hat sich in den letzten Monaten häufiger gezeigt, da einige Ideen und Technologien erst noch entwickelt werden mussten oder (noch) nicht realisiert werden konnten. Immerhin hat die IHG mit ihrem neuen White Label aber Mut bewiesen, neue Wege zu gehen.

Sandra Lederer ■