



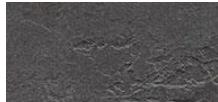
Amador Restaurant Wien



Der Sternekoch Juan Amador aus Wien eröffnete 2017 ein neues Ladenlokal, bei dem er großen Wert auf eine großzügige und offene Küche legte. So schaffte er seinen Mitarbeitern viel Platz für ihre tägliche Arbeit. Seinen Gästen bietet der Sternekoch sowohl traditionelle als auch außergewöhnliche Gerichte in drei, vier oder acht Gängen. Nachhaltigkeit ist für den Küchenchef nicht nur bei der Wahl seiner Zutaten, sondern auch für die Ausstattung seines Restaurants entscheidend. Und so erscheint sein Lokal in einem rustikalen und gleichzeitig modernen Look, in denen beispielsweise Holzstämme als Theken eingesetzt wurden und die gewölbten Decken unverputzt blieben. Der Mix von rustikalen und modernen Möbelementen macht das Restaurant einladend und attraktiv.

Gemäß seiner Philosophie „keine Chemie in der Küche“ wählte Juan Amador einen natürlichen Linoleumboden. Als echter Linoleumfan ist er von der Nachhaltigkeit dieses Belages überzeugt und weiß die Vorteile zu schätzen. Optisch passte Marmoleum Slate, das einer Schieferstruktur nachempfunden ist, bestens zum Gesamtkonzept der Sterneküche. Dieser Bodenbelag punktet nicht nur durch seine Nachhaltigkeit, sondern auch durch seinen hohen Strapazierwert gegenüber den Gebrauchsspuren des Alltags.

Verwendete Materialien



Marmoleum Slate
Welsh slate

Ort	Wien, Österreich
Ausführung	Firma Sieder Innenleben, Großsierning
Fotograf	Alexander Stiegler, Bad Waltersdorf

