

## LUDWIG ZWEI und RHEINGOLD: zwei neue Restaurants an der Bayerischen Staatsoper

Die Bayerische Staatsoper präsentiert in Kooperation mit der Dallmayr Theatergastronomie ab dem 30. Juni 2021 mit LUDWIG ZWEI ein komplett neues Restaurant im Erdgeschoss des Nationaltheaters, gestaltet vom international renommierten holländischen Designbüro Marcel Wanders studio und den Creative Directors Marcel Wanders und Gabriele Chiave. Das RHEINGOLD bar-bistro im 1. Stock ist schon seit Ende September eröffnet und wurde vom Münchner Architekturbüro MOARE unter der Leitung von Andreas B. Maier gestaltet.

„Um einen Theaterbesuch zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen, braucht es neben der künstlerischen Exzellenz auch die richtige Atmosphäre vor und nach der Vorstellung sowie in den Pausen. Das Nationaltheater bietet viele schöne Plätze, die Gastronomiebereiche zählten aber bisher nicht dazu“, so Intendant Nikolaus Bachler. „Doch nach jahrelanger, aufwändiger Planung können wir endlich auch in diesem Bereich die allerhöchsten Ansprüche erfüllen.“ Florian Randlkofer, geschäftsführender Gesellschafter der Alois Dallmayr KG, dazu: „Die Bayerische Staatsoper hat für das Restaurant LUDWIG ZWEI und den anschließenden Barbereich mit Marcel Wanders studio einen der bekanntesten internationalen Interior-Experten gewinnen können. Aber auch das großzügig gestaltete RHEINGOLD bar-bistro von MOARE bietet den Besucherinnen und Besuchern jetzt ein zusätzliches Erlebnis, worüber wir uns sehr freuen.“

Mit dem Start des neuen Staatsoper-Restaurants sollen die Öffnungszeiten angepasst werden: das LUDWIG ZWEI und das RHEINGOLD werden auch nach den Aufführungen und Konzerten für Operngäste geöffnet sein.

### LUDWIG ZWEI – Restaurant

„Die Inspiration für LUDWIG ZWEI fand sich im gesamten, wunderschönen Opernhaus“, so Marcel Wanders, der mit seinem Studio erstmals an einem historischen Gebäude gearbeitet hat. Das Restaurant soll eine visuelle Ergänzung und Erweiterung des Theaterraums darstellen, und – ähnlich einem Bühnenbild – für Drama und Überraschung sorgen.

Der Name erinnert an zwei große „Ludwigs“, die in der Historie des Hauses eine wichtige Rolle spielen: einerseits ist das natürlich König Ludwig II, andererseits Ludwig Schnorr von Carolsfeld, der erste Tristan der Operngeschichte, der die Uraufführung von Wagners Werk 1865 in München bestritt.

Die verwendeten Materialien – weißer Marmor, Messing, roter Samt, graues Alcantara – zitieren die architektonischen Merkmale des Hauses. Neu ist der Lounge-Bereich direkt an den Abgängen von Abendkasse und Parkettgarderobe: die vorherrschende Farbe ist Rot, sowohl der eigens angefertigte Teppich als auch die Decke und die Sitzmöbel leuchten in dieser Farbe. Spiegel an den Wänden vergrößern diesen Bereich optisch, eine dezent gesetzte Beleuchtung der Münchner Experten von Lichtkompetenz sorgt für intime Stimmung.

Die größte Veränderung bietet der Barbereich: Die ursprüngliche Bar, die mitten im Raum stand, wurde komplett abgebaut, an die geschwungene Wand des Zuschauerraums verlegt und durch Messingsäulen und Samtvorhang gerahmt. So konnte wertvoller Platz vor dem Tresen gewonnen werden, der den Pausenservice erleichtern und beschleunigen wird und mit zahlreichen Stehtischen bestückt ist. Der Restaurantbereich, mit intimen Sitznischen und an den Wänden komplett mit elegantem Alcantara-Grau gepolstert, bietet 260 Gästen Platz. Der Fußboden dieses Bereichs besteht aus weißen Marmor-Fliesen, die wieder im Original hergestellt wurden, nachdem sie in den Siebziger Jahren mit einem Teppich verdeckt wurden. Im gesamten Raum werden maßgeschneiderte Möbelstücke mit stilvollen, ikonischen Entwürfen von verschiedenen Partnerschaften von Marcel Wanders studio, wie Moooi, Very Wood, Moooi Carpets und Produkten von Baxter und Satelliet kombiniert. Die Wand- und Deckenleuchten sind aus Murano-Glas und von Barovier & Toso.

Ein besonderer Clou sind die drei intimen „Private-Dining“-Räume, die den drei „Hausgöttern“ der Staatsoper gewidmet sind und – ebenso wie alle anderen Tische und Nischen im Restaurantbereich – über die Website der Staatsoper oder über [theatergastronomie@dallmayr.de](mailto:theatergastronomie@dallmayr.de), telefonisch unter Tel 089 / 2185-1280 oder im Barbereich reserviert werden können. In jedem dieser kleinen Extrazimmer überrascht ein Wandgemälde mit einer Szene aus einer passenden Oper: bei STRAUSS ist es *Die Liebe der Danae*, bei MOZART *Don Giovanni* und im WAGNER-Raum *Tristan und Isolde*.

Präsentation LUDWIG ZWEI

Kontakt Oper: [christoph.koch@staatsoper.de](mailto:christoph.koch@staatsoper.de), Tel. (0) 89/2185 – 1020

Kontakt Dallmayr: [martina.provenzano@dallmayr.de](mailto:martina.provenzano@dallmayr.de), Tel. (0) 89/2135 – 333

## RHEINGOLD – Bar-Bistro

Andreas B. Maier von MOARE ließ sich für das RHEINGOLD vom historischen Bühnenbildentwurf zu Richard Wagners *Das Rheingold* inspirieren und wählte für diesen Raum, der nach Jahrzehnten wieder in seiner gesamten Großzügigkeit zu erleben ist, Farben und Materialien, welche das Thema Wasser widerspiegeln.

Die Bar und die Tische aus grünem Marmor zitieren den historischen Fußboden, ein besonderes Highlight ist die über der Bar platzierte und hinterleuchtete Wand aus Onyx. Samt bietet einen spannenden Kontrast zu den Natursteinen: Sessel und Fauteuils sind damit bespannt, ein smaragdgrüner Samtvorhang an den Wänden umschließt fast den gesamten Saal.

Eines der historischen Bogenfenster wurde ihm Zuge des Umbaus freigelegt und sorgt für einen lichtdurchfluteten Raum. Im Bistro-Bereich finden 54 Gäste Platz, die neuen Lounge-Bereiche bieten weitere 16 Plätze. Unterstützt wurde die Renovierung und Ausstattung durch das Münchner Traditions-Einrichtungshaus Böhmler Büro und Objekt.

Der ebenfalls von MOARE gestaltete Bereich der Abendkasse, welcher bis zum Frühjahr 2020 auch in diesem Raum untergebracht war, wurde dem Gestaltungskonzept des RHEINGOLD angepasst und in eines der Seitenfoyers des Nationaltheaters verlegt.

## Dallmayr Theatergastronomie

### Kulinarisches Angebot: Oper in drei Akten

Mit Eröffnung des neuen Restaurants LUDWIG ZWEI startet zudem ein neues Gastronomiekonzept der Dallmayr Theatergastronomie. Neben dem regulären Speisenangebot haben die Besucherinnen und Besucher der Bayerischen Staatsoper ab 30. Juni 2021 die Möglichkeit, im LUDWIG ZWEI mit der „Oper in drei Akten“ ein besonderes Drei-Gang-Menü zu genießen.

So können die Gäste ihren Aperitif mit Vorspeise bereits vor Vorstellungsbeginn einnehmen, ihren Hauptgang während der Pause an ihrem reservierten Tisch genießen und jetzt neu durch die erweiterten Öffnungszeiten mit einem Dessert nach Vorstellungsende den Abend ausklingen lassen.

Bei ausgewählten Premieren und Aufführungen wird das Dallmayr Team den Operngästen im Restaurant LUDWIG ZWEI zudem auch ein spezielles, thematisch auf das Bühnenstück abgestimmtes Drei-Gang-Menü anbieten. Im Rahmen von *Tristan und Isolde* können sich die Gäste beispielsweise auf die „Verbotene Liebe“ (einem Dreierlei vom Weiderind – Tatar, Roastbeef und Carpaccio) oder auch auf den „Original“ Liebestrank freuen: Ein Cocktail aus geviertelten Erdbeeren & Holunder.

Neben dem Menü stehen nach wie vor die beliebten Speisen-Klassiker und ein wechselndes Speisenangebot auf der Karte der Dallmayr Theatergastronomie.

Im RHEINGOLD bar-bistro können die Gäste ab sofort Getränke und feines Bar-Food vor den Vorstellungen, während der Pausen sowie nach Vorstellungsende genießen. Gefüllte Mini Brioche - beispielsweise mit Krustentieren, Pulled Beef sowie saisonalem Gemüse, gehören zum Angebot.

Präsentation LUDWIG ZWEI

Kontakt Oper: christoph.koch@staatsoper.de, Tel. (0) 89/2185 – 1020

Kontakt Dallmayr: martina.provenzano@dallmayr.de, Tel. (0) 89/2135 – 333