

Akustik trägt zum Wohlbefinden bei



Zu starken Lärm empfinden Gäste im Restaurant als störend, dabei kommt es aber aufs Setting an: Ein quirliges Café darf eine andere Lautstärke haben als ein romantisches Restaurant. Dies ergab die aktuelle Umfrage von Bookatable by Michelin / Motivbild:

Die Musik zu laut, der Tischnachbar redet mit erhobener Stimme, ständig geht das Telefon, ein Baby schreit: Die meisten Restaurantgäste fühlen sich durch zu starken Lärm gestört und sehen den Gastronomen in der Verantwortung. Dies ergab nun eine Umfrage von Bookatable by Michelin.

Befragt wurden rund 2.000 Restaurantgäste aus Deutschland, Österreich und der Schweiz. Mehr als die Hälfte der Umfrageteilnehmer fühlt sich von einer starken Geräuschkulisse im Restaurant gestört und weitere 20 Prozent sind je nach Stimmung empfindlicher für Lärm. Selbst ein Viertel der eher toleranten Besucher empfindet zu viel Lärm als lästig und schätzt eine angemessene Lautstärke.

Obwohl sich 53 Prozent der Gäste bei zu lauten Tischnachbarn oder aufgedrehter Musik ärgern, unternehmen sie selbst nichts dagegen. Immerhin würden sich gut 20 Prozent der Befragten an den Kellner oder anderes Restaurantpersonal wenden. Nur 15 Prozent nehmen die Sache dagegen selbst in die Hand und sprechen beispielsweise den lauten Tischnachbarn direkt an. Gut 200 der befragten Gäste fühlen sich von Lärm meist nicht gestört.

Im Allgemeinen begrüßt es gut die Hälfte der Umfrageteilnehmer, wenn im Lokal eine angenehme Hintergrundmusik läuft, die zum Ambiente passt und bei der man sich noch gut unterhalten kann. Knapp 60 Prozent empfinden es als „No-Go“, wenn andere Gäste zu laut reden und man gezwungenermaßen Privatgespräche der Nachbarn mitbekommt. Als störend werden im Lokal neben zu lauten, privaten Gesprächen anderer Gäste auch schreiende Kinder und Babys sowie klingelnde Handys empfunden, so 52 Prozent der

Umfrageteilnehmer.

Auf das Setting kommt es an

Insgesamt 60 Prozent der Restaurantbesucher geben an, dass die Akustik zum Setting des Restaurants passen sollte. Die Gäste unterscheiden dabei zum Beispiel zwischen einem romantischen Restaurant mit intimer Atmosphäre und einer lebendigen Tapas Bar mit Live-Musik. Für die richtige und passende Lautstärke seien hier die Gastronomen zuständig. Allgemein sind die Lautstärke und Geräuschkulisse von Art und Anlass des Restaurants beziehungsweise des Restaurantbesuchs abhängig, sagen mehr als zwei Drittel der Befragten. Beim Oktoberfest zum Beispiel gehören Musik und eine gewisse Lautstärke zur Stimmung, geben 70 Prozent an. Allerdings meiden auch 40 Prozent Gastronomieerlebnisse mit hohem Geräuscpotential gezielt (ergab eine Frage mit Mehrfachnennung in der Antwort). Die Akustik spielt demnach eine Rolle bei der Restaurantwahl und ist zudem auch stimmungsabhängig (20 Prozent).

?Lärm kann eine Stressquelle sein und Gäste möchten im Restaurant einer angemessenen Lautstärke begegnen. Hier sind die Restaurantbetreiber gefragt und haben nicht nur für die Küche und das Ambiente, sondern eben auch für die Geräuschkulisse die Verantwortung. Damit einem angenehmen Restaurantbesuch nichts im Wege steht, sollte die Restaurantgestaltung eine gute Schalldämmung beinhalten, die den Lärm reduziert. Das Restaurant The Table von Kevin Fehling sorgt beispielsweise mit Filzkacheln verhängten Rohren für eine angenehme Akustik. Die Geräuschkulisse sollte zum Konzept passen. Allerdings kann natürlich kein Restaurantgast die absolute Stille in einem Lokal erwarten, schon gar nicht in einem Eventrahmen", so Philipp Hahn, Commercial Director DACH bei Bookatable by Michelin.