



Eine Hommage an das Leben

RIVA Konstanz lädt seit 10. März 2011 wieder in sein Gourmetrestaurant – Das Ophelia betört Augen und Gaumen

Gourmetstern über dem Bodensee: Seit dem 10. März zelebriert das Restaurant Ophelia in der Jugendstilvilla des RIVA Konstanz erneut Gastfreundschaft, Schönheit und Freude verfeinert mit den Geschmackserlebnissen der Grande Cuisine des jungen Chefkochs Dirk Hoberg. Das Restaurant im Stil eines Privathauses gestaltete die italienische Star-Architektin Antonella Rupp mit raffinierter Eleganz und modernem Purismus. Der Eingangsbereich mit Lounge, zwei Gasträume rechts und links sowie die Bar verzaubern die Gäste von der ersten Minute an. Das Restaurant Ophelia verfügt über 40 Plätze und weitere 30 auf der Terrasse. Es ist von Donnerstag bis Montag ab 18 Uhr geöffnet. Der Preis für den Hauptgang beginnt bei 38 Euro. Anfragen und Reservierungen nimmt das Restaurant unter der Telefonnummer 07531-363090 sowie unter welcome@restaurant-ophelia.de entgegen.

Erlesenes erwartet die Gäste auf dem Teller. Der junge Chef de Cuisine Dirk Hoberg und sein vierköpfiges Köche-Team freuen sich auf die Herausforderung. „Seit der Eröffnung des RIVA Konstanz warte ich auf diesen Tag“, erklärt der ambitionierte Osnabrücker. „Das edle Design und die moderne Interpretation der klassisch französischen Küche werden Augen und Gaumen sicherlich begeistern.“ Die Kreationen auf der Speisekarte reichen von der Mousse von Blumenkohl und Brokkoli mit Soja und Trüffel, über Sous vide Steinbutt mit gegrillten Pilzen, Risotto von rotem Reis und leichter Riesling-Soße bis hin zum Bodenseeapfel mit Halbgefrorenem von der Crème Brûlée und Sauerklee. Dirk Hoberg blickt auf eine junge Laufbahn mit namhaften Stationen wie unter anderem das Sterne-Restaurant Tristan auf Mallorca, das Zwei-Sterne-Restaurant Steinheuer Restaurant in Bad Neuenahr und das Drei-Sterne-Restaurant Schwarzwaldstube im Hotel Traube Tonbach zurück. Von der ersten Stunde an zeichnet Dirk Hoberg für die kulinarische Vielfalt im Hotel verantwortlich.

Schon im Vorfeld der Eröffnung des RIVA Konstanz im Juli 2008 beschäftigten sich die Inhaber Birgit und Peter Kolb damit, wie die Jugendstilvilla von 1909 als Teil des Hotels integriert werden könnte. Für die Umsetzung gewann das kreative Paar die renommierte und in Bregenz ansässige Architektin Antonella Rupp. Gemeinsam entschied man sich für eine Symbiose aus Jugendstil und heutigem Zeitgeist. Ein hoher Ausbaustandard wurde angestrebt und erreicht. Mit großer Sensibilität erfolgte der Rückbau, um möglichst viele historische Elemente erhalten zu können.

Zurückhaltung und die Konzentration auf Speisen und See standen zudem im Fokus der Innengestaltung. Feine Materialien wie Seminato-Boden, alte und dunkle Holzdielen, edle Hochglanzlackierungen und hochwertige Stoffe fanden hier Verwendung. Die Farbe Ginster zieht sich durch die Villa in verschiedenen Nuancen. Lampen des amerikanischen Designers Kevin Reilly sorgen durchgängig für atmosphärisches Licht.

Für Antonella Rupp war die persönliche Note des Designs besonders wichtig. Der Eingangsbereich wurde mit Stein verkleidet und geht in das offene Foyer über. Die angrenzende Lounge führt zur Terrasse. In den Gasträumen finden sich ein dunkler Holzboden und edle Donghia Stühle. Für eine angenehme Akustik sorgen Wandbespannungen und Vorhänge in hellen Grüntönen, die den See widerspiegeln. Für einen glanzvollen Auftritt sorgen Wandtäfelungen in der Farbe Taupe. Überall harmonisieren Türgriffe, Lampen und Scharniere in satter Bronze. Die Bar besteht aus Makassar-Holz mit einer Hochglanzlackierung und lädt Restaurant- und Hotelgäste zu einem Aperitif oder Digestif ein. Dunkelrote Akzente unterstreichen das edle Ambiente. Vom Foyer gelangen Gäste zum Chefs Table mit einem Tisch für zehn Personen. Von dort verfolgen sie das Treiben in der Küche und können an Kochkursen teilnehmen. Das Design entspricht der Bar, während ein dunkelroter Vorhang das Fenster in die Küche inszeniert.

Ein weiteres Highlight ist die Kunst im Restaurant Ophelia, die auch für die Namensgebung verantwortlich zeichnet. Maria Sagmeister, Kunsthistorikerin aus Bregenz in Österreich, entwickelte die Idee, das Restaurant mit Bildpaaren zu schmücken. In zehn Fotografien stellt sie immer den Menschen anhand historischer Marmor-Skulpturen Wildblumen aus der Region gegenüber. Eine Symbolik für Schönheit, Zerbrechlichkeit und Menschlichkeit so wie die Figur der Ophelia in Shakespeares Hamlet.

Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel besticht durch seine Lage an der Uferpromenade von Konstanz, sein reduziertes Design und einen exklusiven Service. 45 Zimmer und Suiten, das RIVA Restaurant mit Bar, das Gourmetrestaurant Ophelia mit Bar und Lounge, das RIVA Spa mit Pool auf dem Dach und drei Veranstaltungsräume sorgen für einen unbeschwerten Aufenthalt in edlem Ambiente. Im Frühjahr 2011 vervollständigen fünf unterschiedlich gestaltete Doppelzimmer und Suiten in der Jugendstilvilla mit Blick auf den See das Hotel-Ensemble.

München/Konstanz, März 2011

Für weitere Informationen und Bildmaterial:
Carmen Stromberger/Nancy Mechnik
STROMBERGER PR
Haydnstraße 1
80336 München
T +49(0)89-189478-80
F +49(0)89-189478-70
mechnik@strombergerpr.de

Peter Kolb
RIVA Konstanz
Seestraße 25
78464 Konstanz
T +49(0)7531-36309-0
F +49(0)7531-36309-99
welcome@hotel-riva.de