



IPPOLITO  
FLEITZ  
GROUP  
identity architects

Press information

# Restaurant “Spring Feast” Chaohu



# Restaurant “Spring Feast” Chaohu

Interior design | Hospitality

## Kunde / client

OCT Group

## Ort / location

Hefei, China

## Jahr / year

2022

## Fläche / size

1405 m<sup>2</sup>

## Team

Ruth Calimlim

Kenny Chou 周云中

Halil Dogan

Peter Ippolito

Dora Latkoczy

Frank Wang 王一非

Yu Yan 颜钰

Dirk Zschunke

## Partner

上海前及建筑设计事务所 (Change Architects) – Architecture

上海柯翊建筑设计有限公司 (KOYI Design) – FF&E Design

## Fotografie / photography

OCT Group

## Copyright

Bilder mit Kennzeichnung „free press image“ dürfen uneingeschränkt publiziert werden. Für die Veröffentlichung aller anderen Bilder setzen Sie sich bitte mit dem Fotografen bezüglich der Lizenzrechte in Verbindung.

/

Images tagged with “free press image” might be used without restrictions and further notice. For all other images please contact the photographer concerning license rights before publishing.

© 2022

**Any questions or feedback?  
Please contact Wieland Höhne**

**T + 49 (0) 711|99 33 92 334 | [press@ifgroup.org](mailto:press@ifgroup.org)**

**Ippolito Fleitz Group — Identity Architects**

Augustenstraße 87

70197 Stuttgart, Germany

T + 49 (0) 711|99 33 92 330

[www.ifgroup.org](http://www.ifgroup.org)



p1505\_Restaurant "Spring Feast" Chaohu\_OCT Group\_press\_01.jpg

Photo © OCT Group

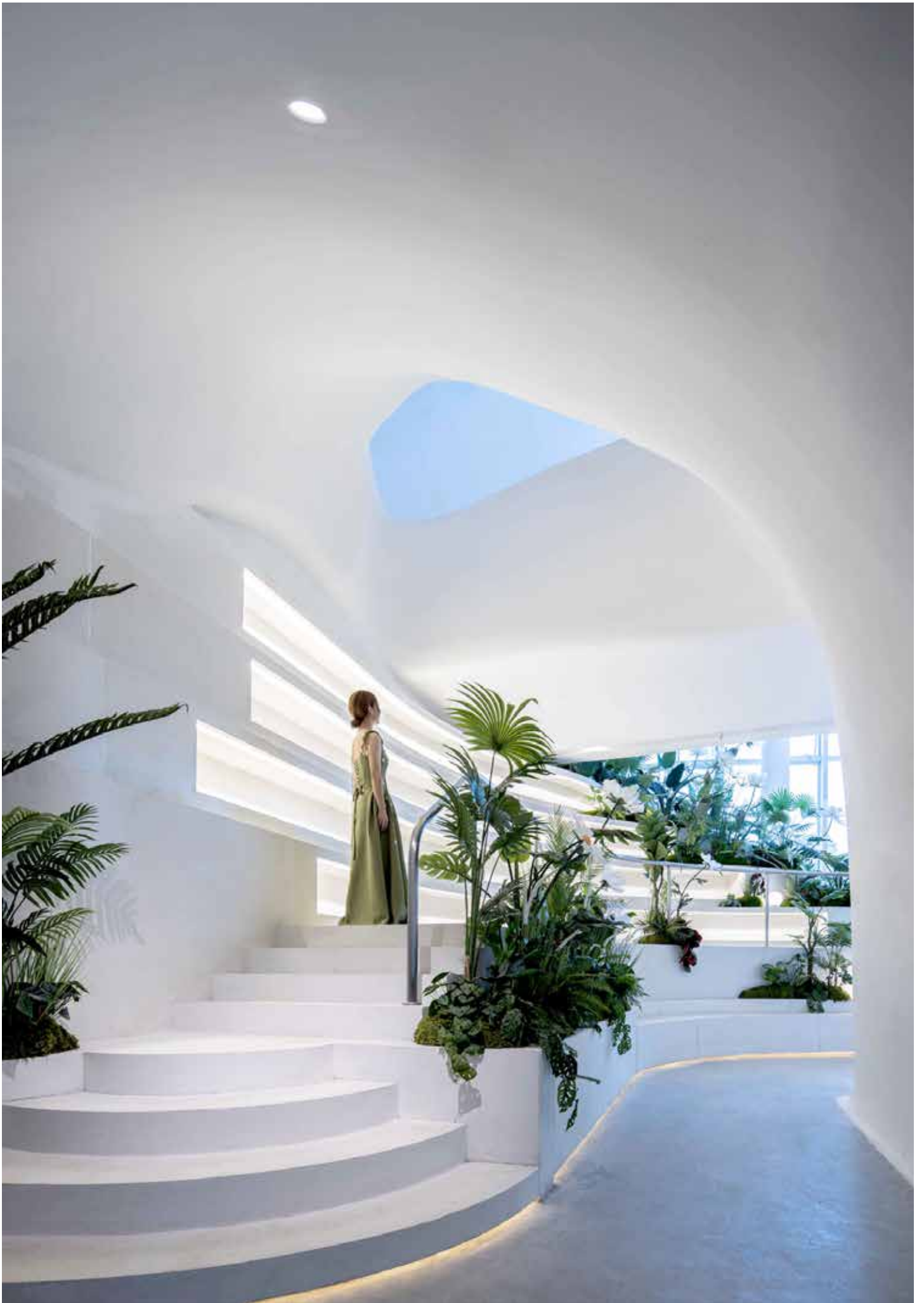
**FREE PRESS IMAGE**



p1505\_Restaurant "Spring Feast" Chaohu\_OCT Group\_press\_02.jpg

Photo © OCT Group

**FREE PRESS IMAGE**





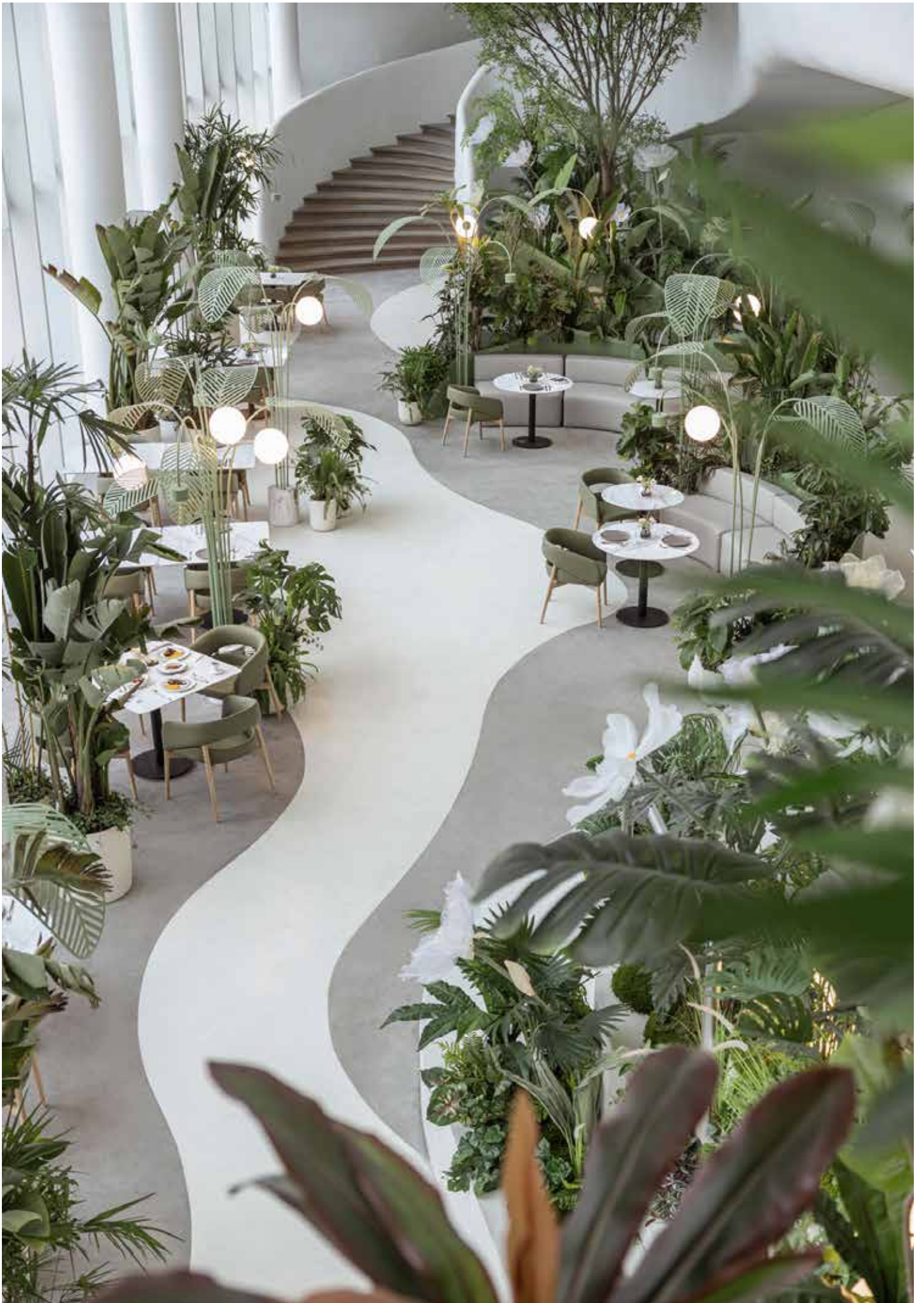
p1505\_Restaurant "Spring Feast" Chaohu\_OCT Group\_press\_04.jpg  
Photo © OCT Group

**FREE PRESS IMAGE**



p1505\_Restaurant "Spring Feast" Chaohu\_OCT Group\_press\_05.jpg  
Photo © OCT Group

**FREE PRESS IMAGE**





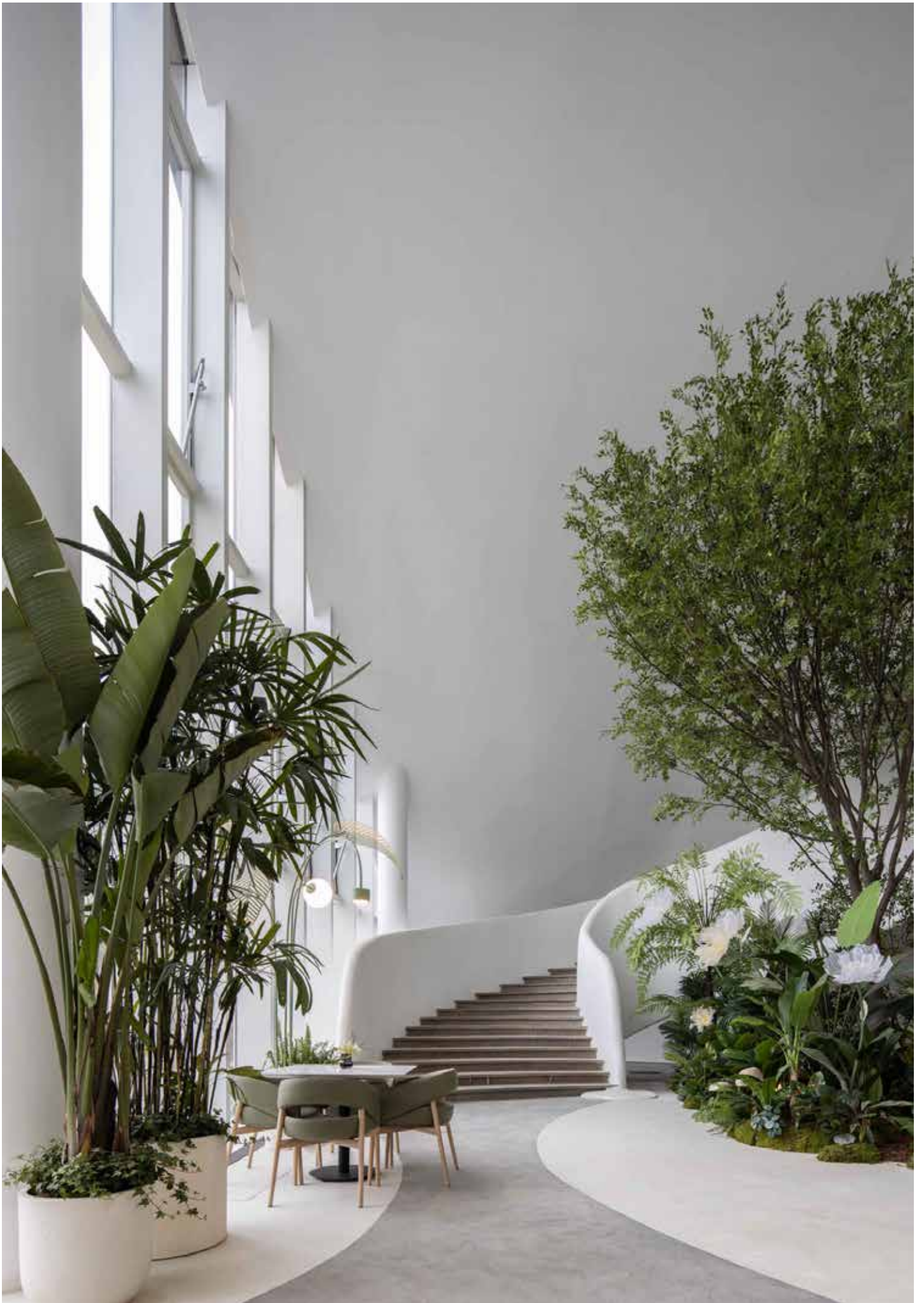
p1505\_Restaurant "Spring Feast" Chaohu\_OCT Group\_press\_07.jpg  
Photo © OCT Group

**FREE PRESS IMAGE**



p1505\_Restaurant "Spring Feast" Chaohu\_OCT Group\_press\_08.jpg  
Photo © OCT Group

**FREE PRESS IMAGE**







p1505\_Restaurant "Spring Feast" Chaohu\_OCT Group\_press\_10.jpg  
Photo © OCT Group

**FREE PRESS IMAGE**



p1505\_Restaurant "Spring Feast" Chaohu\_OCT Group\_press\_11.jpg  
Photo © OCT Group

**FREE PRESS IMAGE**



p1505\_Restaurant "Spring Feast" Chaohu\_OCT Group\_press\_12.jpg

Photo © OCT Group

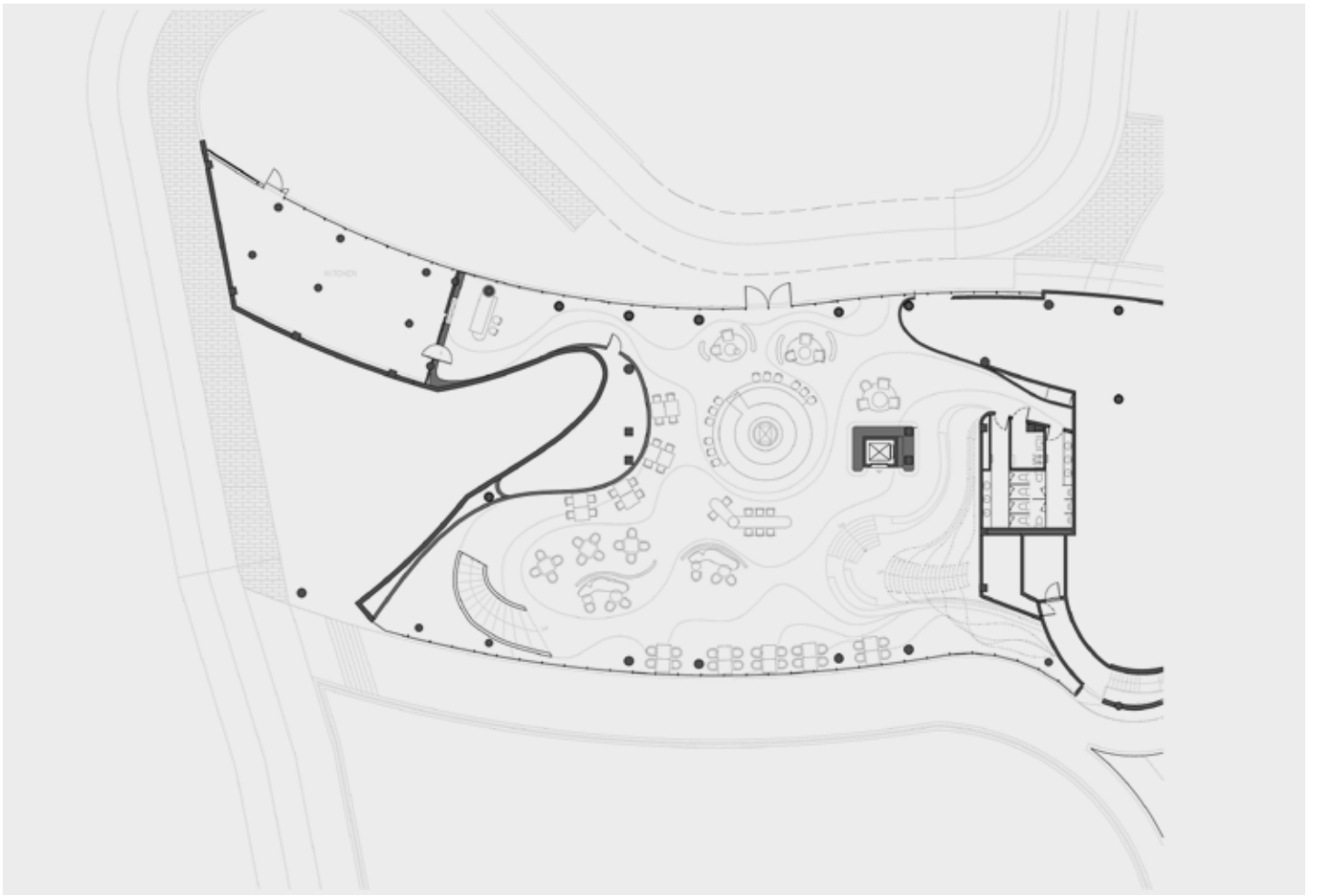
**FREE PRESS IMAGE**



p1505\_Restaurant "Spring Feast" Chaohu\_OCT Group\_press\_13.jpg

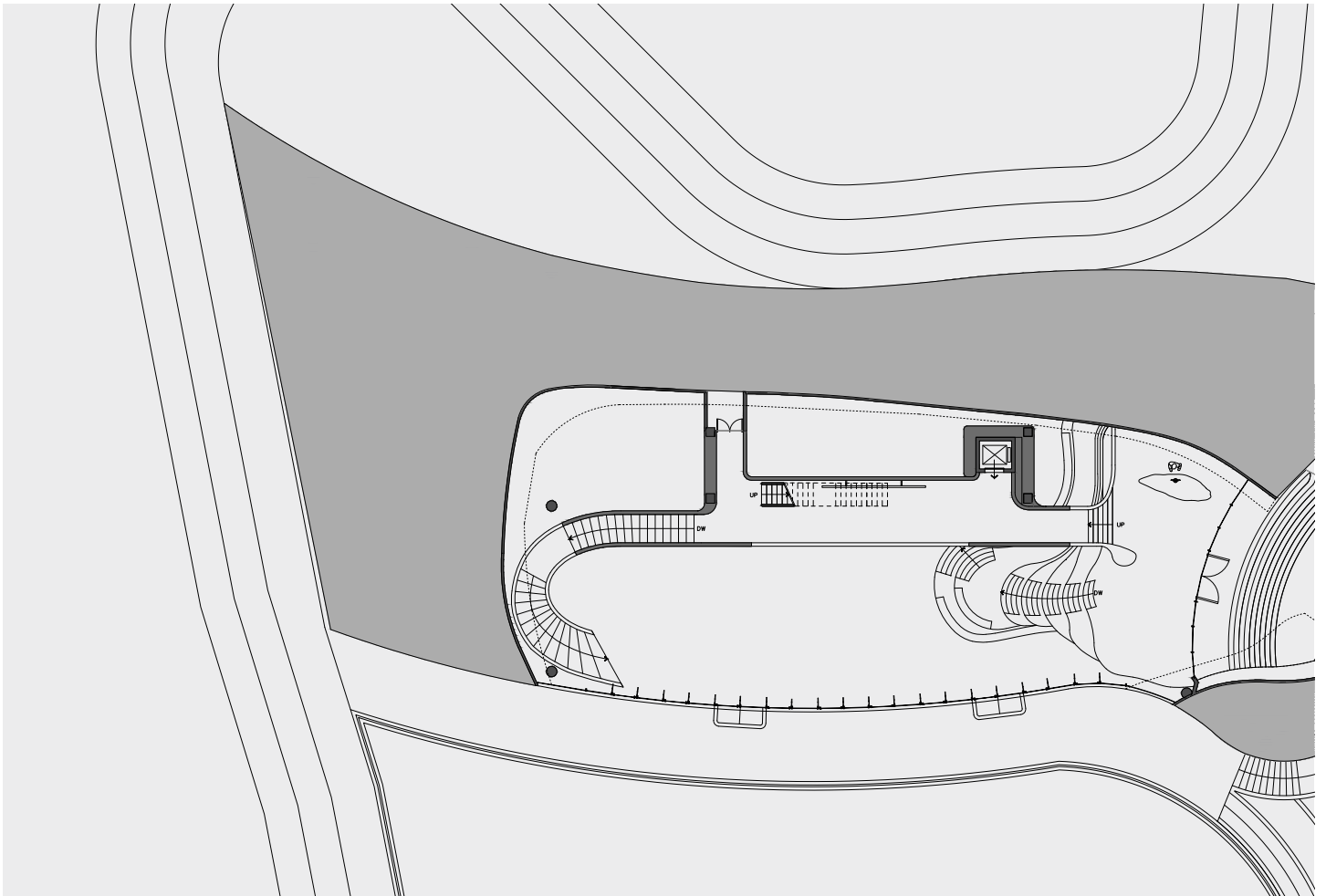
Photo © OCT Group

**FREE PRESS IMAGE**



p1505\_Restaurant "Spring Feast" Chaohu\_floorplan\_01.jpg

Plan © Ippolito Fleitz Group



p1505\_Restaurant "Spring Feast" Chaohu\_floorplan\_02.jpg

Plan © Ippolito Fleitz Group

# Restaurant „Spring Feast“ Chaohu

Die heißen Bantang-Quellen in Chaohu sind ein beliebtes Reiseziel für Touristen und Wellnessurlauber. Umgeben von atemberaubender Natur gestalten wir ein Restaurant, das die Wasserlandschaft in einen dynamischen Erfahrungsraum übersetzt. Das Alleinstellungsmerkmal des Restaurants ist ebenfalls der Bezug zum Wasser der berühmten Quelle. Es kommt bei der Zubereitung der Speisen sowie als Trinkwasser zum Einsatz. Vom Laufen des Wassers abgeleitete fließende Formen prägen den großzügigen, lichtdurchfluteten Raum und schaffen so den Rahmen für unvergessliche kulinarische Erlebnisse.

Ins heiße Wasser gleiten, den ersten Bissen nehmen. Momente, die es wert sind, zelebriert zu werden. Bewusst genießen, im Hier und Jetzt anwesend sein – das sind immer stärker werdende Sehnsuchtsmotive und wichtige Gegenpole zu den vielen flüchtigen digitalen Interaktionen, die unseren Alltag prägen. Das „Spring Feast“ serviert westlich angehauchte Küche mit besonderem Fokus auf das regionale Quellwasser. Das Spezialgericht sind Quellwassereier mit Trüffel und Steinpilzen.

Unsere Innenarchitektur sorgt dafür, dass Gäste des Restaurants in die besondere Erfahrung eintauchen und hier ihre ganz individuellen Genussmomente erleben können. Dazu greifen wir den kulturellen Kontext auf und übersetzen ihn in eine räumliche Erfahrung. In unserer Recherche stoßen wir auf eine kaiserliche Schrift aus der Ming-Zeit. Schon dort werden die Bantang-Quellen erwähnt:

„Der Berg beherbergt zwei Quellen, eine kalte und eine heiße. Am Anfang ihres Gefälles sind heiß und kalt noch verschieden. Im Laufe ihrer Vermischung verlässt der Fisch, der den Anstieg der Temperatur spürt, den heißen Strom.“

Der Eingang zum Restaurant befindet sich auf der oberen Ebene. Wie in der historischen Überlieferung gibt es von hier zwei Wege, die beide im Restaurant zusammenfließen: Der direkte Weg über eine breite Treppe und der Gang über die Galerie, der an einer Lounge mit herrlicher Aussicht über die Landschaft vorbeiführt.

Die organisch geschwungene Form der Architektur, die das Gebäude von außen wie eine natürliche Fortsetzung der Landschaft wirken lässt, transportieren wir ins Innere. Immer wieder schaffen wir höhlenartige Nischen, die an das Innere eines Berges und den Entstehungsort des Quellwassers erinnern.

Wie in der historischen Überlieferung entsteht die besondere Dynamik unseres Raumes aus dem Zusammenspiel zweier Elemente: Natur und Kultur. Durch die großzügige Fensterfront stehen Essen und Kulinarik als kulturelle Erfahrungen im Dialog mit der natürlichen Hügel- und Wasserlandschaft. Diese Dualität findet sich auch in der Bodengestaltung wieder. Hier schlängelt sich eine zweifarbige Textur aus erdigen Tönen entlang und zioniert den Raum elegant und dynamisch in Laufwege und Sitzflächen. Im Restaurant dominiert ein lebendiges Grün, das sich wie ein üppiger Dschungel über die Restaurantlandschaft erstreckt.

Wer nur Zeit für einen kurzen Aufenthalt hat, holt sich einen Kaffee an der Bar – zubereitet von einem kleinen Roboter. Dieser niemals gestresste Angestellte arbeitet wie das Wasser in seiner eigenen, immer gleichen Geschwindigkeit. So wird aus dem Restaurant ein organischer Erlebnisraum, in dem der entschleunigende Wellness-Gedanke des Quellenbadens und das genussvolle Essen ineinanderfließen.

## Spring Feast restaurant, Chaohu

The Bantang hot springs in Chaohu are a popular destination for tourists and wellness holidaymakers. Embedded in breathtaking surroundings, we designed a restaurant that translates the natural waterscape into a dynamic experiential space. The restaurant's unique selling point is the water of these famous springs, which is used in the preparation of dishes and served as drinking water. Fluid forms derived from the flow of water characterise this spacious, light-filled space, creating the ideal setting for an unforgettable culinary experience.

Slipping your body into warm water, savouring a first bite: Some moments are well worth celebrating. Conscious enjoyment, being present in the here and now – these are things we increasingly long to experience, as they constitute important counterpoints to the fleeting digital interactions that otherwise shape our daily existence. Spring Feast serves western-inspired cuisine with a particular focus on regional spring water. The restaurant's signature dish, for example, is spring water eggs served with truffles and porcini mushrooms.

Our interior design ensures that diners can immerse themselves in this special experience, and revel in their own personal moments of indulgence here. Our starting point was to tap into the cultural context and translate it into a spatial experience. Our research unveiled a piece of imperial writing from the Ming period in which the Bantang hot springs are already mentioned:

“The mountain has two springs, one cold and one hot. At the start of their descent, hot and cold are still separate. As they mix, the fish, sensing the rise in temperature, leave the hot stream.”

The entrance to the restaurant is on the upper level. Mirroring the historical record, two paths lead down from here to converge again in the restaurant: The direct path takes diners down a wide staircase, while the gallery passage leads past a lounge that offers a magnificent view over the landscape.

We transport the organically curved form of the architecture, which from the outside makes the building look like a natural continuation of the landscape, into the interior. Here and there we create cavernous niches that are reminiscent of the inside of a mountain and the source of the spring water.

As in the historical record, the particular dynamics of our space arise from the interplay of two elements: nature and culture. Through the generous window front, food and culinary encounters as cultural experiences enter into dialogue with the natural environment of hills and water.

This essential duality is also reflected in the floor design: A bi-colour texture of earth tones meanders through the space, zoning it elegantly and dynamically into walkways and seating areas. The restaurant is dominated by a vibrant, verdant green that stretches across the restaurant landscape like a lush jungle canopy.

Those who only have time for a brief sojourn can grab a coffee at the bar – prepared with skill by a small robot. This ever-calm employee operates in the same way as water itself, at its own, never-changing speed. In this way, the restaurant becomes an organic experiential space in which the slowed-down wellness concept of hot spring bathing flows into the enjoyment of food.

## 巢湖“Spring Feast”餐厅设计

位于巢湖附近的半汤温泉是远近闻名的旅游与水疗胜地。在美不胜收的自然怀抱中，我们为前来享受水疗时光的顾客打造了一间别具一格的高级餐厅。这间餐厅将水景转化为体验，紧扣泉眼主题。在此地，泉水不仅用于水疗，而且用来烹饪和饮用。流动的水波演绎出流畅的线条，贯穿在大尺度的明亮空间内，为美食体验创造最佳烘托。

浸入温泉的那一刻和美食放入口中的那一刻都是值得庆祝的瞬间。主动享受，珍惜此时此景，是日益受到推崇的心灵渴望。它与无形的数字化互动构成两极，为日常生活创造平衡。这间名为“Spring Feast”的餐厅以中西合璧式餐饮为主，以当地的泉水资源为红线，其特色菜包括例如温泉蛋配松露加牛肝菌。

本次设计的主旨在于为顾客打造沉浸式的特殊体验，且突出个性化，留下难忘瞬间。在收集资料的过程中，我们发现早在明代之《明一统志》中即有对半汤泉的描述：

“山有二泉，一冷一热，合流其初，冷热仍异，数里之外始相混。鱼自冷泉，触热则亟回。”

餐厅入口位于顶层——正如古文所述，上下两路汇合一处，

经过一条宽阔的楼梯和长廊，能望见窗外的美景和远山。

我们在本次设计中坚持使用有机生长的曲线形态，使建筑外观犹如一片风景的延伸，并将风景带入室内，每一个角落如同山洞般静谧，深嵌于山体之中，仿佛能听到泉眼的涌动。半汤的天然特色孕育了这间餐厅内在的动态——自然与人文彼此交融。大尺度的玻璃立面模糊了内与外，天与人，山水与美食的界限，令访客在享受餐品的同时可以直接对话自然。

在餐厅的地板设计中，我们将土与水这两个基本元素融合在一起。两个不同的土系色调蜿蜒曲折，顺路径与座位，勾画出空间和区域。绿色是整间餐厅的基本色调——生机勃勃的绿色，仿佛一片浓密的雨林，遮挡在眼前，让餐厅在其中若隐若现。匆匆路过的访客可以在吧台从机器人手中点一杯咖啡，享受行云流水的稳健服务。总而言之，这间餐厅是一次生态体验，一次减速的水疗享受，一次集温泉与美食为一身的沉浸时光。

## Ресторан «Spring Feast» Чаоху

Горячие источники Бантанг в Чаоху являются излюбленным местом для туристов и любителей рекреационного отдыха. В созданном нами дизайне ресторана, расположенного среди захватывающей дух природы, водный ландшафт превратился в динамичное пространство чувственного опыта. Отличительной особенностью ресторана является связь с известными источниками, вода из которых предлагается гостям ресторана и используется при приготовлении еды. Струящиеся линии, напоминающие потоки воды, доминируют в большом, залитом светом помещении и создают оформление для незабываемых кулинарных удовольствий.

Окунуться в горячую воду, попробовать первый кусочек. Моменты, стоящие наслаждения. Осознанно погружаться в здесь и сейчас – это все более сильные желания, противопоставленные быстрой цифровой жизни, характеризующей наши будни. Ресторан «Spring Feast» предлагает блюда западной кухни с особым акцентом на региональную родниковую воду. Фирменное блюдо – яйца на родниковой воде с трюфелем и белыми грибами. Дизайн интерьера гарантирует, что гости ресторана погрузятся в особый опыт и смогут пережить здесь особые моменты наслаждения. Для этого мы взяли культурный контекст и перенесли его в пространственный опыт. В процессе исследований мы наткнулись на имперские записи времен правления династии Мин. Уже там были упоминания об источниках Бантанг. «На горе находятся два источника – холодный и горячий. В начале падения горячая и холодная вода еще отличаются. В процессе смешивания потоков, рыба, ощутив повышение температуры, покидает горячий поток.»

Вход в ресторан находится на верхнем уровне. Как и в исторических преданиях, отсюда есть два пути, оба из которых сходятся в ресторане. Прямой путь по широкой лестнице и дорожке через галерею, которая ведет мимо гостиной с великолепным видом на открывающийся ландшафт.

Мы переносим в интерьер органически изогнутые архитектурные формы, благодаря которым здание выглядит как естественное продолжение окружающего ландшафта. Снова и снова мы создаем ниши, напоминающие пещеры в глубине горы, откуда бьет родник.

Как и в исторической традиции, особая динамика нашего пространства возникает благодаря взаимодействию двух элементов: природы и культуры. Благодаря большому оконному фронту можно погрузиться в культурный опыт, где прием пищи и кулинарные впечатления находятся в диалоге с природным ландшафтом из холмов и водопадов.

Эти два элемента также отражены в дизайне пола. Двухцветная текстура земляных тонов переплетается элегантно и динамично, разделяя пространство на дорожки и зоны отдыха. В ресторане преобладает яркий зеленый цвет, который простирается по всему ландшафту ресторана, как пышные джунгли.

Те, у кого есть время только на короткое пребывание, могут выпить кофе в баре – его приготовит маленький робот. Этот устойчивый к стрессу сотрудник работает как водопад, всегда с одинаковой скоростью. Таким образом, ресторан становится органичным пространством, в котором мысли о купании в целебном источнике и приятная еда сливаются друг с другом.