

Architektur für die schnelle Küche



Esskultur im Wandel



Großstädtisches Divertimento

Salvini Vino & Bar, Stuttgart



mediterranen Küche verweilen an den Tischen beim mehrgängigen Menü und nachts füllen die Erlebnishungrigen den Raum, wenn Stamati seinen Partygästen eine schlaflose Nacht mit Fingerfood und Cocktails verspricht.

Für den Innenraum beauftragte der Eigentümer die Stuttgarter Architekten und Designer „Ippolito fleitz group“ mit der Konzeption eines gestalterischen Auftritts, einer räumlichen Identität, die zum vielschichtigen gastronomischen Konzept passt. Das junge Team, ein interdisziplinär arbeitendes Büro, das sich mit Vorliebe in den übergreifenden Schnittstellen von Architektur, Design und Kommunikation bewegt, entwickelte eine Innenraumgestaltung, die mehrere Geschmäcker parallel anspricht. Die Inneneinrichtung des edlen Italieners im Metro- polgebäude besticht durch dunkles Holz, eine große

Eben mal zum Italiener, von den Antipasti naschen, eine kleine Pasta essen oder sich doch ein Fischgericht leisten. Mit der modernen Wein- und Speisenbar „Salvini“ hat der neue Eigentümer Vincenzo Stamati sich einen alten Traum erfüllt, der dem des modernen Großstädtlers genau entspricht.

Der moderne Großstädtmensch ist multikulturell ausgerichtet, flexibel und keineswegs anspruchslos. Er schlüpft in verschiedene Rollen, wechselt, wenn es der Anlass verlangt, seine Identität. Nicht nur sein Lebensstil, auch sein Essverhalten pendelt zwischen Luxus und Einfachheit, zwischen Genuss und funktionalem Verzehr. Kochen ist zwar nicht „out“, aber selten möglich. Essen außer Haus ist „in“ und unabdingbar zugleich. Prognosen zufolge soll im Jahr 2005 der Außer-Haus-Verzehr mit einem Marktvolumen von 102 Milliarden Euro amerikanische Verhältnisse erreichen. Das fängt beim Frühstück an, betrifft immer häufiger auch Zwischenmahlzeiten und spontane Lokalbesuche außerhalb der klassischen Essenszeiten. Ein Trend, der bewirkt, dass sich die Gastronomie verstärkt auf das ungebundene situative Essen einstellen muss.

Atempause im Alltag

Ein innerstädtischer Ort ist das neue „Salvini“, weniger Restaurant als lockerer Treffpunkt für die Freunde italienischen Lebensstils. Vincenzo Stamati, der in Stuttgart auch das „Exil“ und das „Mezzogiorno“ betreibt, hat mit der Übernahme des ehemaligen Restaurants „Basile“ im Stuttgarter Zentrum das gastronomische Konzept auf das zeitgenössische Publikum der Großstadt eingestellt: Tagsüber lockt die Café- und Vinobar Geschäftsleute, Büroangestellte und Passanten mit kleinem, aber feinem Standardangebot und wechselnder Wochenkarte zu moderaten Preisen. Abends treffen sich Kinogänger auf einen schnellen „Drink and Talk“ an der Bar, italophile Kenner der unverfälschten

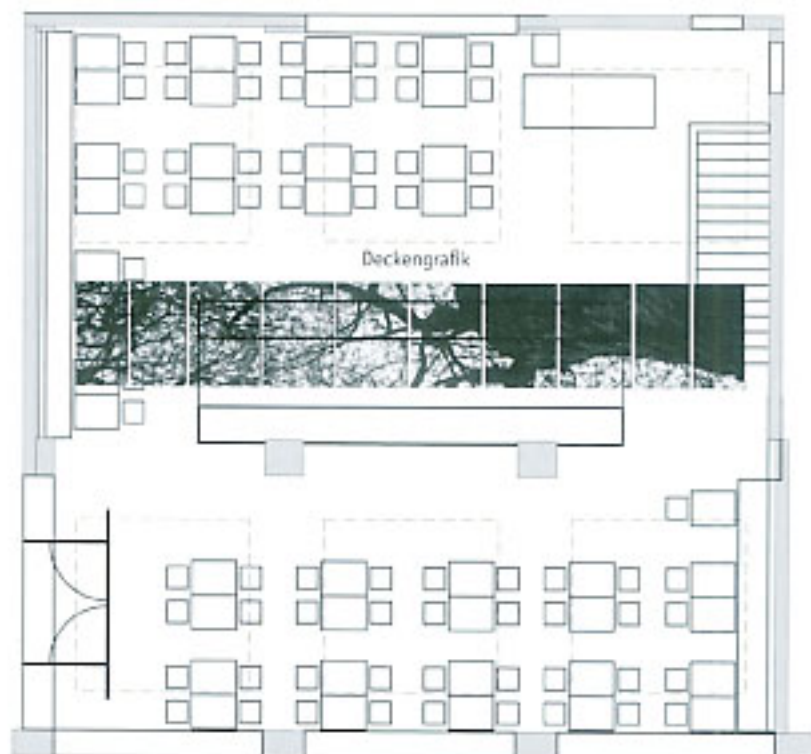


Die großformatigen Bilder eines italienischen Pinienwaldes bilden einen spannenden Kontrast zur nüchtern minimalistischen Atmosphäre des Interieurs.

Glasfront und hohe Wände. Kinogänger, Shopping-Victims und andere Stuttgarter verführt schon der Streifblick durchs Fenster zu leckeren Gerichten und funkelnem Wein. Wie zuvor steht die Bar im Mittelpunkt des Lokals. Kulinarisches Zentrum ist die riesige Vitrine mit Vorspeisen, von denen der Gast sich selbst bedient: Schinken, Käse, Oliven, Salami, in Öl gedünstete Gemüse, Artischocken, Scampi, Tintenfische.

Alles farbig, duftend, köstlich frisch. Im „Salvini“ treffen städtisch-geschäftiges Treiben und ländlich-philosophische Gelassenheit aufeinander, schaffen einen urbanen Ort im Innenraum. Die Waldbilder – italienische Pinien grafisch verfremdet – geben dem umgestalteten Restaurant Sinnlichkeit und Tiefe. Sie funktionieren als durchgängiges, visuelles Merkmal von der Wandgestaltung über die Tischsets zur Speisekarte bis hin zum Internetauftritt.

Nach dem Einkauf, vor dem Kino: Zeit für ein Intermezzo. Die Bar als Ort für Gespräche und schnelle kulinarische Genüsse. Die Decke über der Theke zeigt die Grafik der Bäume.



Salvini Vino & Bar
Stuttgart, Bolzstraße 10

Architekt
Ippolito Fleitz group, Stuttgart
Peter Ippolito, Gunter Fleitz

Bauherr
Vincenzo Stamati, Stuttgart

Konzept
Wein- und Kaffeebar, Restaurant

Stehplätze innen 16
Sitzplätze innen 82
Sitzplätze außen 38
Bauzeit 10 – 11/2002

Öffnungszeiten
Mo-Sa 10.00 – 1.00 Uhr,
So Ruhetag

Fotos Darius Ramazani, Berlin