

10 SCHÖNER LEBEN



Kantine des Nachrichtenmagazins „Spiegel“, Hamburg.

FOTO: ZOOEY BRAUN/IPPOLITO FLEITZ GROUP

Schöner speisen

In Restaurants sollte man nicht nur gut essen, sondern auch gut sitzen. Das wissen die Architekten, die sich um die passenden Interieurs kümmern.

VON ANJA WASSERBÄCH

Der Blick geht immer wieder nach oben. Wie ist die Decke gestaltet? Kleben da wirklich Tausende von Ess-Stäbchen aneinander? In einem New Yorker Club illuminieren kunterbunte LED-Bänder die Decke. Andersorts: 88 888 Acrylfäden, die wie Stalaktitenvorhänge wirken. In einem schneien Restaurant im australischen Sydney sind Holzelemente zu einem Kronleuchter arrangiert und sehen eher nach Kunstinstallation als nach Deko aus. In Restaurants ist immer wieder die Decke auffällig gestaltet. Wenn in Restaurants Hochbetrieb herrscht, sieht man eben nichts vom Boden, nichts von den schicken Stühlen. Nur die Decke, die sieht man immer. „Eine Decke ist in hoch frequentierten Räumen ein ideales Medium, um Identitätsbildend zu sein“, sagt Peter Ippolito (47), Architekt aus Stuttgart, der mit der Ippolito Fleitz Group nicht nur schöne Restaurants, sondern auch Wohn- und Arbeitsräume, öffentliche Bauten, Produkt- und Kommunikationsdesign gestaltet.

Restaurants und ihr Design sind einem steten Wandel unterworfen. Manche gehen mit dem Trend, manche suchen ihr Glück in bürgerlicher Spielfähigkeit, manche versuchen etwas Neues zu wagen. Was alle gemein haben, ist aber: Restaurants setzen immer mehr auf individuelle Innenarchitektur. Sie wollen besonders sein, auffallen und gefallen. Es ist nämlich wie überall: Design spielt in allen Lebensbereichen eine immer wichtigere Rolle. Und wer essen geht, will nicht nur auf dem Teller etwas geboten bekommen. „Heute geht

es eher darum, das Auge ebenso wie die Geschmacksnerven anzusprechen – und regelmäßige Restaurantbesucher werden zustimmen, dass zu einem wirklich zufriedenstellenden kulinarischen Genuss manchmal mehr gehört als ein köstliches Menü“, schreibt Tony Chambers, Chefredakteur der Design-Zeitung „Wallpaper“, in dem beachtlichen Bildband „Restaurant & Bar Design“ (Taschen).

„Restaurants sind soziale Orte, sinnliche Orte. Es findet eine Interaktion statt“, sagt Ippolito. Viel hat sich verändert in der Gesellschaft. Vorbei die Zeiten als man vielleicht mal sonntags oder zur Taufe und zur Konfirmation eine Wirtschaft besuchte. Heute geht man nicht mehr nur zu besonderen Anlässen ins Restaurant, sondern jeden Tag: zum Mittagessen, zum Geschäftstermin, zum romantischen Dinner, zum Treffen mit Freunden.

Auf die Details kommt es an

Und: Das Drumherum ist meistens genauso wichtig wie das Gericht. Ein gutes Restaurant erzählt beim ersten Eintreten eine Geschichte. Ippolito spricht von der Psychologie, wie ein Restaurant nach außen wirkt. Auch der Betreiber ist wichtig. „Der muss das leben, was um ihn herum passiert“, so Ippolito.

Ein Konzept lässt sich nicht einfach überstülpen wie ein Mantel. Es muss passen, perfekt geschnitten sein. Ein passendes Beispiel ist das Bella Italia im Stuttgarter Westen. Maria Patané ist die Gastgeberin und Köchin. Und man speist hier in ihrem Wohnzimmer. Es gibt keine Bar, viele Weinflaschen und sehr, sehr viele Spiegel an der Decke. Das Sammeln, was Patané gerne macht, zeigt sich so im Raum.

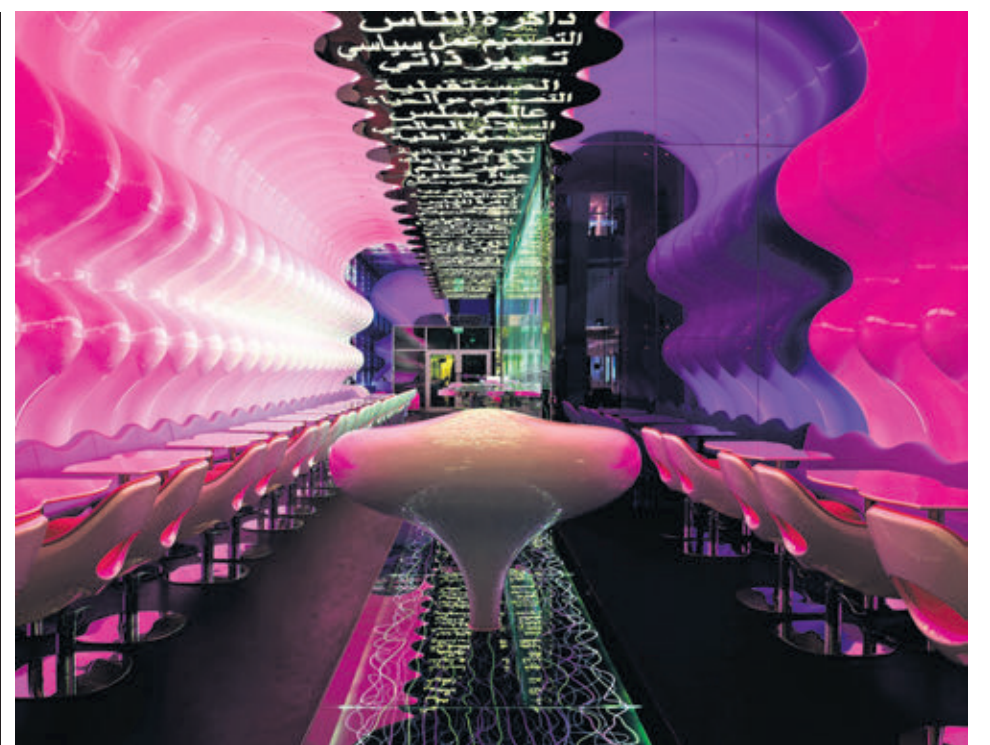
Es gibt viele kleine Dinge, die wichtig sind beim Gestalten von Restaurants: Licht, Akustik, Material, die Härte der Stuhlkissen, die Schriftart auf der Karte, die Blumen in der Vase. Der Gestaltungsauftrag geht meist über

das Restaurant hinaus. Besteck, Speisekarte, Lichtsituation. Ippolito nennt es „integriert denken“. Restaurants haben erst dann eine Chance, erfolgreich zu sein, wenn alles bis ins letzte Detail durchdacht ist.

Ein etwas anderer Ort der Essensaufnahme, wo es meist gar nicht ums Wohlfühlen, sondern eher ums Sattwerden geht, ist bei vielen Menschen die Kantine. Oft nicht unbedingt ein inspirierender Ort, wo es mehr um das auf dem Teller als um das Drumherum geht. Anders beim Nachrichtenmagazin „Der Spiegel“. Dessen Kantine hat legendären Status, so wurde sie 1969 von Verner Panton gestaltet. Das Ensemble aus knallig orange-farbenem Speiseraum und Snackbar ist heute im Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg zu sehen. Ein großes Erbe für die Gestalter der neuen Kantine im neuen „Spiegel“-Verlagshaus in der Hamburger Hafencity, das 2011 bezogen wurde.

Die Ippolito Fleitz Group hat den internationalen ausgeschriebenen Wettbewerb für sich entschieden. „Die Kantine dort ist ein sozialer Interaktionsort“, so Ippolito. Welche Wichtigkeit die Kantine im Hamburger Verlagshaus hat, konnte er bei den ersten Treffen spüren. „Wir hatten zwei Betriebsversammlungen mit allen Mitarbeitern – nur wegen der Kantine“, so Ippolito. Sie liegt im Erdgeschoss, hat weißen Terrazzoboden und eine auffällige Decke: 4203 Ronden hängen dort, sie sind um vier Grad geneigt, aus poliertem Aluminium. Sie nehmen das Tageslicht an, sind Pendant zum Wasser draußen.

Ein Restaurant ist einerseits ein Platz für den Moment. Man muss sich wohlfühlen. Andererseits muss ich aber auch etwas mitnehmen in der Erinnerung. Was erzähle ich, wenn ich wieder draußen bin? Von den Spiegeln an der Decke, vom tollen Service, von den bequemen Stühlen oder nur vom wunderbaren Essen? Denn am Ende zählt eben immer: Ohne gutes Essen hilft auch die beste Einrichtung nichts.



Switch, Dubai.

FOTO: RASHID/TASCHEN



Bangalore Express, London. FOTO: VILE/TASCHEN



Yamanashi-ken, Japan. FOTO: FUJI/TASCHEN



Ocean Room, Sydney, Australien.

FOTO: SHARRIN REES/TASCHEN

Schöne Restaurants

Restaurant & Bar Design

Auf dem Cover des Bildbands „Restaurant & Bar Design“ (Julius Wiedemann, Marco Rebora, Taschen Verlag, 39,99 Euro) ist das Taiwan Noodle House in Yinzhou in China zu sehen: Schlichte Holzstühle, mit Holz verkleidete Wände und eine spannende Decke.

Denn über den Köpfen der Gäste hängen Porzellanschüsseln mit unterschiedlichen Mustern verkehrt herum. Ansonsten gibt es viele sehr schöne Restau-

rants, die nach Ländern geordnet sind. Dabei steht auch immer eine kurze Beschreibung des Interieurs.

Der Award

Seit sechs Jahren gibt es die Restaurant & Bar Design Awards, die Lokaltäten in Kategorien wie etwa Café oder Pub auszeichnen. Es ist die weltweit einzige Auszeichnung, die sich der Gestaltung von Orten zum Speisen und Trinken widmet. Weitere Informationen unter www.restaurantbardesignawards.com

Noch mehr schöne Orte

Auf dem Blog retaildesignblog.net finden sich unter

der Kategorie „Hotels and Restaurants“ auch einige gut gestaltete Lokale auf der ganzen Welt.

Die „Spiegel“-Kantine

Die „Spiegel“-Kantine wurde 1969 von dem dänischen Designer Verner Panton gestaltet. Sie war orange-rot-pink und wurde 1998 unter Denkmalschutz gestellt. Noch heute ist sie in Aprob und Thomillas Video zu „Get Up“ zu bewundern. Aber auch in dem Buch „Die Spiegel-Kantine“ (Hatje Cantz Verlag, 29,80 Euro). Und ganz real im Museum für Kunst und Gewerbe in Hamburg (www.mkg-hamburg.de)

SOAK