



DER ZWEITE GANG

Weltweit erfinden sich ikonische Genussadressen neu und führen dabei ihre Geschichte gestalterisch weiter. Namhafte Designer:innen und Innenarchitekt:innen machen das Interior zu einer Art sechsten Geschmacksrichtung und servieren Erlebnisse, die weit über den Teller hinausgehen. **TEXT SUSANNA PIKHART**

Im »Sketch« sitzen die Gäste neuerdings unter Beobachtung. Rund 80 keramische Masken von Jonathan Baldock blicken seit Jahresbeginn von den gelb-kupferfarbenen Wänden der Gallery auf die Gäste, darüber hängen überdimensionale Kokons, aus Blüten wachsen Köpfe. »The Gathering« heißt die jüngste künstlerische Intervention in jenem Londoner Restaurant, das Veränderung zum Teil seiner Identität gemacht hat. 2014 hat India Mahdavi die Gallery ursprünglich in Rosa gestaltet, seit 2022 trägt sie die sonnig-warme Handschrift der Designerin. Ihre Sicht passt zum Prinzip des Hauses: »Ein Restaurant ist nicht bloß ein Bild. Es ist ein Ort, den man erlebt.« Bei »Sketch« dient Kunst jedenfalls nicht nur als Dekor, sondern verändert den Raum immer wieder aufs Neue.

AUS ALT MACHT NEU

Wie viel schwieriger das wird, wenn nicht der Wandel, sondern die Geschichte den Ton angibt, zeigt sich in Lissabon. »Pastéis de Belém« ist seit 1837 eine Institution, das Rezept der berühmten Törtchen geht auf das nahe Hieronymitenkloster zurück und wird bis heute geheim gehalten. Für den neuen Verkaufsraum übersetzte Gracinha Viterbo dieses kulturelle Gewicht nicht in museale Ehrfurcht, sondern in eine zeitgemäße Sprache aus blau-weißen Azulejo-Anklängen, maßgefertigten Details und portugiesischem Handwerk. »Für die nächsten hundert



»Pastéis de Belém«, Lissabon
Blau-weiße Azulejos, feine Handwerksdetails und viel Respekt vor der Geschichte verleihen der Lissabonner Institution eine neue Frische.
pasteisdebelem.pt



genuss&dekor / GENUSS-HOTSPOTS IM NEUEN GEWAND

> Jahre zu entwerfen heißt, den vergangenen zweihundert zuzuhören«, sagt die portugiesische Innenarchitektin und Designerin über ihre Arbeit. Ein Satz, der die Aufgabe der Designer:innen präzise trifft: genau hinsehen, bevor man etwas verändert.

ZWISCHENHEADLINE

Auch am Wiener Stephansplatz war reine Nostalgie keine Option. BWM Designers & Architects verwandelten das frühere »Espresso Weinhurm« in »Figlmüllers Café am Dom« und verbanden zwei urbane Typologien, die eigentlich unterschiedliche Tempi haben: das Wiener Kaffeehaus fürs gemütliche Verweilen und die Espresso-Bar der 1950er- und 60er-Jahre für den schnellen Zwischenstopp. Tiefes Rot, glänzende Oberflächen und ein Natursteinmosaik, dessen Farbmusterkonzept vom Dach des Stephansdoms inspiriert ist, geben dem Raum einen eigenen Rhythmus. »Uns hat

»Café am Dom«, Wien
Tiefes Rot, glänzende Flächen und ein Natursteinmosaik nach den Farben des Stephansdomdaches verbinden Wiener Kaffeehaus und Espresso-Bar auf innovative Art und Weise.
cafeamdom.at



»Mexická«, Prag
Goldene Treppe, offene Küche, Maya-Referenzen und viel Raum für Bewegung. In einer der Prager Traditionsbrauereien wird nun mexikanische Kultur architektonisch inszeniert.
mexickaholesovice.cz



die Frage beschäftigt, wie die Zukunft der Kaffeehäuser und Espresso-bars abseits romantischer Nostalgie aussehen könnte«, so BWM-Architekt Erich Bernard. Die Antwort: selbstbewusst, aber nicht traditionsvergessen.

In Prag wird aus Behutsamkeit kontrollierter Überschwang. In der ehemaligen Holešovice-Brauerei schufen 20-20-Architekti mit Mexická einen 890 Quadratmeter großen Kosmos aus offener Küche, Holzöfen, Galerien und einer gold leuchtenden, mehrarmigen Treppe. Die Planer beschreiben ihre Ausgangsidee als Mischung aus Offenheit und Mehrdimensionalität und einer »noisy mexican hacienda«.

Danach wirkt »Charlee« in Mumbai fast wie ein bewusstes Abdunkeln. Das Restaurant, entworfen vom indischen Designstudio kaviar:collaborative, lebt von Schwarz, Grau, rauem Stein, Beton und pulverbeschichtetem Metallgewebe, denen poliertes Messing und warme Lichtakzente entgegengesetzt werden.



Architekt Vineet Hingorani: »Unsere Idee war eine Mischung aus Batcave und Gentlemen's Club.« Klingt augenzwinkernd, beschreibt die Atmosphäre aber präzise: geheimnisvoll, elegant, leicht verschwörerisch. Gerade die Spannung zwischen scheinbar unfertigen und hochglänzenden Oberflächen macht den Raum interessant und zeigt, wie stark Materialität den Charakter eines Lokals bestimmen kann.

Leiser erzählt das »Caffè Nazionale« in Tarvisio seine Herkunft. Architektin Elisa Mansutti nahm den bestehenden Marmorboden, dessen Töne zwischen Waldgrün und Rotbraun wechseln, als Ausgangspunkt für das gesamte Konzept. Fichtenholz zieht sich über Wände und Decke, Grün kehrt in Marmor,



»Caffè Nazionale«, Tarvisio
Fichtenholz, grüner Marmor und der erhaltene Natursteinboden holen die Tarviser Bergwelt ins Remake-Interieur und geben dem Bestand neuen Rhythmus.
@caffe_nazionale_tarvisio



»Charlee«, Mumbai
Rauer Stein, Beton und Metallgewebe kontrastieren mit Messing und warmem Licht. So entsteht eine geheimnisvolle Atmosphäre zwischen Club und urbaner »Höhle«.
@charleerestaurant

glasierter Keramik und strukturiertem Putz wieder.

In Paris finden sich nicht weniger faszinierende Genusstempel im neuen Gewand. Ein Beispiel ist die vor einem Jahr erneuerte »L'Orangerie« im »Four Seasons Hotel George V«, wo niemand geringerer als Pierre-Yves Rochon die Architektur auf die klaren, saisonalen Kreationen des Küchenchefs reagieren ließ. Helle Hölzer, Beige- und Naturtöne bilden den ruhigen Rahmen des gläsernen Pavillons, während über den Tischen eine Porzellaninstallation aus mehr als 10.000 handgefertigten Bougainvillea-Blättern und 600 Blüten schwebt. Trotz aller Poesie begann Rochon aber nicht beim Dekor, sondern bei Funktion, Akustik und Service. Seine Haltung dabei bringt das Wesentliche von gelungenen Remakes auf den Punkt: »Selbst das schönste Interieur der Welt ist nichts wert, wenn es nicht funktioniert.« <