

IKI (ATELIER HEISS)

Wie baut man Japan? Gar nicht. Man lässt den Raum für sich sprechen. „Als ich den leeren Raum das erste Mal betreten habe, war mein erster Gedanke, dass die Schönheit dieses auratischen Nichts um jeden Preis erhalten werden müsse“, erinnert sich Christian Heiss von Atelier Heiss. „Unser größtes Bestreben war daher, die Gestaltung auf das absolute Minimum zu reduzieren und dem wunderbaren Panoramaausblick unterzuordnen.“ Das Resultat dieses durchaus asiatisch anmutenden Rezepts ist ein luftiges, schlichtes und tief drinnen beruhigendes Restaurant mit sieben Meter Raumhöhe und dem Duft nach Sojasauce.

Auffälligstes gestalterisches Element des IKI, das vom Erste-Caterer EBR und vom Team des mittlerweile wienweit bekannten Restaurants Mochi betrieben wird, ist die offene Showküche hinter der Theke. Von den Sitzplätzen an der Bar hat man einen hervorragenden Einblick in die Sushi- und Tempura-Künste der hier tätigen Köche. In den abgehängten Geschirrschränken über der Bar spiegelt sich der Himmel in abstrakten, erhellenden Fragmenten.

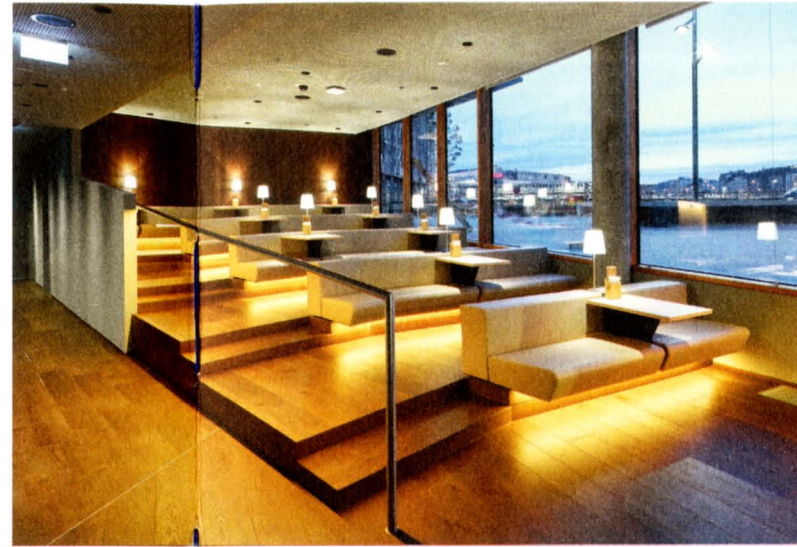
In der Mitte des IKI hängen Dutzende stilisierter Messingluster von der Decke herab. Darüber ragt eine offene Galerie mit Graffiti-Kunstwerken empor. Ergänzt wird das Konzept von einem integrierten Take-away-Shop sowie von drei anmietbaren Private-Rooms auf der oberen Etage. Die kulinarischen Separees namens Hoshi, Taiyo und Mun in Grün, Rot und Blau sollen vor allem dem vertraulichen Gespräch dienen. „Doch mein ganz persönliches Highlight“, sagt Architekt Christian Heiss, „ist die ansteigende Arena am Ende des Saales. Hier fühlt man sich auch alleine und mit Laptop wohl und kann das Restaurant jederzeit überblicken.“ Sehr neu, sehr Nippon.

IKI (ATELIER HEISS)

How do you build Japan? You don't. You let the space speak for itself. "When I initially walked into the empty room, my first thought was that the beauty of this auratic nothingness needed to be preserved at any price," recalls Christian Heiss from the architectural firm Atelier Heiss. "For this reason, our major endeavour was to reduce design to the absolute minimum and make it subordinate to the magnificent panoramic views on offer." The result of this highly Asian sounding approach is an airy, simple restaurant with a deeply relaxing interior, a ceiling height of seven metres and an aroma of soya sauce.

The IKI is operated by Erste's caterer EBR and the team from the Restaurant Mochi, an establishment that has become well known right across Vienna. Its most conspicuous design element is an open show kitchen behind the counter. Guests seated at the bar can enjoy outstanding views of the sushi and tempura skills of the chefs who work here. Crockery cupboards suspended above the bar reflect the sky in abstract bright fragments.

Dozens of stylised brass chandeliers hang down from the ceiling in the centre of the IKI. An open gallery of graffiti art dominates from above. The concept is enhanced by an integrated take-away shop and by three rooms available for private hire on the top floor. Named Hoshi, Taiyo and Mun and decorated in green, red and blue respectively, the intention is that these separate areas will sought out by diners who desire confidentiality. "But my own personal highlight," says architect Christian Heiss, "is the ascending arena at the end of the room. This is a place where you feel at home alone with your laptop and have a view over the restaurant at all times." Very new, very Nippon.



Asiatische Reduktion. Die Materialien sind gut aufeinander abgestimmt. Dazu gehören auch Messing, Keramik und Graffiti.
An Asian reduction. The beautifully harmonised materials include brass, ceramic and even graffiti.