



Im Schaufenster genießen

Rund um den neuen Hauptbahnhof in Wien zieht schön langsam Leben ein. Mit dem „IKI“ schuf das Architekturbüro „Atelier Heiss“ ein Restaurant, das Großstadtflair in die Umgebung zaubert.

Im sogenannten „Erste Campus“ besticht die über 50 m Glasfassade, die sich über zwei Geschosse hinzieht. Sie bildet das Schaufenster des Restaurants „IKI“ mit mehr als 200 Sitzplätzen, die sich im beeindruckenden 7 m hohen Hauptraum verteilen, in dem eine Wolke von speziell entworfenen zylindrischen Messingleuchten schwebt. Hier spürt man das „IKI“, das japanisch für einen offen, modernen und klaren Lebensstil steht. Das Rückgrat und Zentrum bildet die offene Schauküche, in der die von „Mochi“ konzeptionierten Feinheiten entstehen.

Im stufenartigen „Kino“ können Gäste nebeneinander sitzen und auf das Hauptgeschehen blicken. Für Besprechungen oder Festlichkeiten im kleineren Rahmen stehen drei ovale, in kräftigen Farben wie Rot, Blau und Grün gehaltene „Private Rooms“ zur Verfügung.

Im Konzept spielt die Küche eine zentrale Rolle als Drehscheibe zum Take-away, dem Shop und für die Sichtbarkeit zum Gast. Die Entscheidung, die Stiege in den hinteren Teil des Restaurants einzubauen, war statisch nicht so einfach zu bewältigen. Nun gibt es vor der Stiege eine elektrische Schiebetür, die zu schwächeren Tageszeiten geschlossen bleibt und so nur den unteren Teil des Restaurants freigibt. Um den 7 m hohen Raum zu zonieren, wurde eigens für diesen ein „Luster“ mit orgelpfeifenartigen Messingstangen entworfen.

Der Gast steht im Mittelpunkt

Ebenfalls im hinteren Bereich gibt es einen Raum, der von den Besuchern „Kino“ genannt wird und in der Planung „Amphitheater“ bezeichnet wurde. Gäste, die allein oder zu zweit sitzen, können hier an den sogenannten, von einer Reise inspirierten „Salzburger Tischen“ Platz nehmen: Dies sind normal zur Bank stehende Tische, an denen der Gast bequem sitzt, vielleicht mit einem Laptop auf den Knien, und mit einer minimalen Drehung des Körpers auch speisen kann. Sitzmöglichkeiten gibt es zahlreiche und unterschiedliche im Restaurant. Die oben beschriebenen „Salzburger Tische“, einen Community Table vor dem „Kino“, der auch von Eltern mit deren Kindern ge-



„Gute Architektur funktioniert mit langfristig, gut überlegten Konzepten.“

Architekt Christian Heiss





Interview mit
Arch. Christian Heiss

nützt wird, eine Bar unter den Lustern mit freier Bestuhlung oder auf der Galerie, wo kleine Tische oder eine lange Tafel für bis zu 34 Personen möglich sind. Die Erste Bank als Auftraggeber des Restaurants wünschte separate Räume, in denen gegessen werden kann. Die drei elliptischen „Private Rooms“ erfüllen genau diese Vorgabe und sind auf der Galerie positioniert: Ein eigenes Foyer für diese drei Räume birgt konvexe graue Rundungen mit drei Türen, die sich auf Knopfdruck öffnen. Dahinter liegen die Private Rooms, die bis zu zwölf Personen Platz bieten und in kräftigen Farben gehalten sind. Welche Kredite hier unter Umständen zu welchen Konditionen vergeben werden, konnte H&D nicht in Erfahrung bringen.

Der Boden ist Eiche gebeizt, die Tische Ahorn massiv. Die Vitra Stühle sind schwarz, die Bänke sind aus Ahorn mit Lederbezug. Die schwarzen Kacheln an der Theke der Bar, die Spiegel über der Bar und die Rohre aus Messing vervollständigen und unterstreichen den eleganten, zu Genuss und Entspannung einladenden Gesamteindruck des japanischen Lokals. Die von Anfang an angedachte elegante Zurückhaltung wird dadurch unterstrichen.

Fazit

Ein modernes, frisches Lokalkonzept, das einen eigenen Design-Weg beschreitet und sich nicht in derzeit angesagten Moden einordnen lässt. Hier wurde nicht kopiert, sondern ein eigener Look entworfen, der das Auge erfreut.



Was war die größte Herausforderung beim IKI?

Die Stiege zur Galerie zu verstecken. Das war uns aus funktioneller Sicht extrem wichtig. Es war sehr knifflig zu lösen und gab sehr viele Gespräche mit den Statikern. So gesehen war das der „größte, unsichtbare Planungsaufwand“ bei diesem Projekt. Aber um die wichtigen Dinge muss man kämpfen, denn es lohnt sich.

Wie würden Sie einem Fremden das IKI kurz beschreiben?

Ein moderner Japaner mit exquisiten Speisen, der viele unterschiedliche Bereiche aufweist: Man kann alleine angenehm im „Kino“ sitzen oder zu zweit im Restaurantbereich, mit mehreren Personen die ovalen „Private Rooms“ wählen, die eine spezifische von Asien inspirierte Besonderheit darstellen, oder auf der Galerie an einer langen Tafel mit bis zu 35 Personen feiern.

Welche architektonischen Trends sind derzeit bei Restaurants zu ersehen?

Vor zwanzig Jahren waren Jugendstilverschnitte und „Lederhose“ leider noch der Mainstream im Gastrobereich. Damals sind klare, moderne Konzepte positiv hervorstechen. Seit einigen Jahren ist der Minimalismus im Mainstream angekommen, wenngleich falsch verstandener, liebloser Minimalismus nicht funktioniert. Heute ist wieder ein Trend hin zu üppigeren Interieurs festzustellen, ein bisschen Barock kehrt in unseren Alltag zurück.

Welche Trends finden Sie gut, welche weniger gut und wohin bewegen sich in nächster Zeit die Konzepte?

Durch die aktive Internetnutzung ist der sekundenschnelle Zugang zu weltweiten Architektursprachen und Architekturkonzepten noch leichter geworden. Es wird sehr viel kopiert und aneinandergereiht. Diese Entwürfe haben aber meist keinen Bestand und werden deshalb nach sieben Jahren wieder herausgerissen. Das ist nicht unser Ansatz und Zugang. Gute Architektur funktioniert mit langfristigen, überlegten, durchdachten, in einem Prozess entwickelten Konzepten und diese können viele Jahrzehnte überleben.

Restaurant IKI
1100 Wien, Am Belvedere 1, www.iki-restaurant.at
Atelier Heiss ZT, www.atelier-heiss.at