

Das Auge isst schließlich immer mit

Restaurants. So verschieden ihre Speisekarten, so verschieden ihr Design. Eine kleine Rundschau in drei Wiener Lokalen: dem Iki auf dem Hauptbahnhof, dem Rinderwahn in der Innenstadt, dem Salonplafond im MAK am Stubenring.

VON EVA REISINGER

Es sei ein spezielles Gefühl, etwa so, wie früher analog geschossene Fotos vom Urlaub abzuholen, irgendwie neu und doch vertraut. So fühle man sich, wenn man das erste Mal in einem Lokal sitzt, das man selbst geplant und gestaltet hat. „Ich glaube, dafür machen wir Architekten zum Teil auch unseren Job. Wenn ich sehe, wie die Menschen mein Design annehmen, dann freut mich das“, so Architekt Christian Heiss. Der Geschäftsführer des Wiener Ateliers Heiss gestaltete bereits die Kantine der Erste Bank auf dem Hauptbahnhof, jetzt auch das asiatische Restaurant Iki ebendort. Von Sushi bis zur Bento-Box bietet das Iki hochwertiges asiatisches Essen, geplant wurde in Kooperation mit den Betreibern des Restaurants Mochi.

Das Atelier Heiss hat bereits mehrere Plachutta, einzelne Mc-Donald's-Filialen und das Hotel Grand Ferdinand gestaltet. Ein Jahr dauerten Planung und Umsetzung für das Iki. „Wir wollten zuerst mit starken Farben arbeiten, haben dann aber nach der Bestandsanalyse beschlossen, dass in diesem Fall weniger mehr ist.“ Der Raum ist mit über sieben Metern ungewöhnlich hoch und sehr hell. „So eine Höhe hat natürlich ihre Vorteile und vermittelt Freiraum. Gleichzeitig macht sie es aber schwer, Atmosphäre zu erzeugen.“

Gemeinsam mit dem Lichtdesigner Christian Ploderer wurde das Lichtobjekt in der Mitte des Raumes entworfen. „Der Luster hat eine imaginäre Ebene eingezogen und gliedert den Raum“, so Heiss. Wandverkleidungen, Tische und Möbel hat das Atelier selbst entworfen und produzieren lassen. „Mein Lieblingsort im ganzen Lokal ist das Amphitheater“, so der Architekt. Am Anfang sollte der Raum unterteilt werden. „Ich war von diesem Plan nicht überzeugt“, erinnert sich Heiss. Die Lösung: die Idee eines Amphitheaters eben, auf dessen Stufen Ledersofas mit Ti-

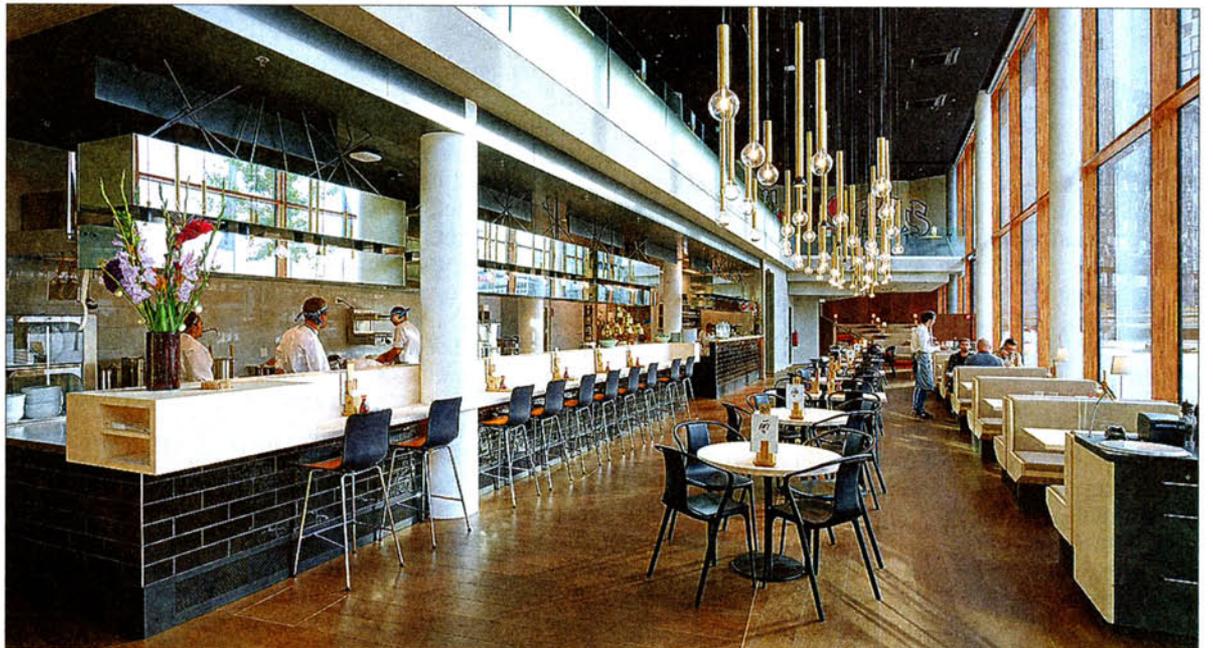
schen stehen. „Ich wollte einen Platz im Lokal schaffen, wo man auch allein sitzen kann. Die Besucher nennen diesen Bereich heute Kino“, sagt Heiss. Geht man die Stiegen hinauf, kommt man in eine Galerie, ein Stück weiter liegen die Private Rooms, separate Räume für bis zu zwölf Personen. „Eine wirkliche Besonderheit. Bei uns in Österreich ist es nicht verbreitet, dass man sich zu Anlässen einen separaten Raum mietet, in Japan schon. Mit dieser Mentalität wollen wir experimentieren“, so der Architekt.

„Ich will ein Rind von dir“

Als die ID-Werkstatt in Traun vom Konzept – und dem Namen – für das Lokal Rinderwahn nah der Kärntnerstraße hörte, musste man erst einmal schlucken, erzählt Bernd Staudinger heute. Nach einem Gespräch mit den Betreibern Gabriele und Robert Huth sowie der Werbefirma aber fand man es spannend – und schließlich ist Staudinger passenderweise selbst gelernter Fleischhauer und nun in der Gastronomieeinrichtung tätig.

Bevor dort Burger auf den Tisch kamen, lief das Lokal (ehemals Restaurant Stadtkrug und ebenfalls von den Huths betrieben) nur mäßig. Davon ist jetzt nichts mehr zu bemerken, das Rinderwahn ist gesteckt voll. Geblieben sind – die Verbindung von Alt und Neu war der ID-Werkstatt wichtig – Holztäfelungen und der karierte Fußboden, der Rest ist neu: An den Wänden kleben weiße Fliesen wie sie in Schlachthäusern verwendet werden, die Tische aus Eiche sind nicht gebeizt und grob verleimt. Überall hängen Sprüche wie „Ich will ein Rind von dir“ in knallroten Buchstaben, eine Leuchte ist aus einem Fleischwolf gemacht. Beim Eingang stehen Tische neben Selchthüren, im WC singt Max Raabe vom Rinderwahn. Die Burger heißen Luisa, Resi, Toni und Elsa, wie Kühe halt.

Von den Servietten über das Tablett bis hin zur Speisekarte (von der Werbeagentur Gitgo unter Jan



„Weniger ist in diesem Fall mehr.“ Das erkannte Architekt Christian Heiss bei der Bestandsanalyse der Räumlichkeiten für das Iki auf dem Hauptbahnhof. Auf starke Farben wurde daher verzichtet, ein Luster zieht eine imaginäre Teilung in den über sieben Meter hohen Raum ein. Ein Bereich des Lokals ist einem Amphitheater nachempfunden, die Gäste sagen „Kino“ dazu. [Peter Burgstaller]

Lackner) passt alles zusammen. Alles in allem: Das Konzept hinter dem Lokal ist gewagt, um nicht zu sagen provokant. Betreiber Robert Huth erklärt seinen Zugang in Sachen Design und Einrichtung so: „Es ist wie mit den Gästen. Der lauteste Gast bekommt den besten

Tisch. Genauso ist es heute auch mit Lokalen. Man muss laut sein, damit man nicht untergeht.“

„Dieses Lokal will viel sein. Ein Restaurant, ein Café und ein Abendlokal, das ist nicht einfach“, sagt Architekt Michael Emberger. Gemeint ist das Salonplafond, benannt nach seiner besonderen Decke, im Museum für angewandte Kunst am Wiener Stubenring. Vor knapp einem Jahr wurde das Lokal, das der deutsche Fernsehkoch-Star Tim Mälzer gemeinsam mit Geschäftspartnern und dem Wiener Unternehmerpaar Barbara und Peter Eichberger führt, eröffnet. Wieder eröffnet, um genau zu sein, zuvor bekochte es Helmut Österreicher, die Wände waren weiß, in der Mitte hing ein großer, aus einzelnen Flaschen zusammengesetzter Luster.

Speisen mit Designklassikern

Embacher hat einiges verändert: „Mir ging es vor allem darum, den Raum zum Funktionieren zu bringen und die Decke in das Raumkonzept zu verweben. Ich will nicht das Neue dem Alten entgegensetzen, sondern beides verbinden.“ Kommt man nun ins Salonplafond, sieht man eine große Marmortafel, eine Kredenz aus Birnenholz, der Architekt arbeitet gern mit „kulinarischem“ Holz, wie er betont. Für

die erntete Embacher aber auch einiges an Kritik. „Ich finde den leeren Raum auch wunderschön und verstehe die Kritik daran“, sagt er dazu, „aber Vorgabe war, dass das Restaurant funktionieren soll und nicht leer wirken darf, selbst wenn mal weniger Gäste hier sind.“

Sonst fallen im Raum viele originale und neu aufgelegte Klassiker auf, etwa Lampen und Stoffe aus den 1920er-Jahren (zum Beispiel von Josef Frank) oder Stühle von heimischen Designern wie Oswald Haerdtl und Ernst Schwadron. Auch das Beleuchtungskonzept ist nun ein anderes, mit vielen einzelnen Lichtinseln (der Flaschenluster wurde übrigens im Dorotheum versteigert). Damit die Decke nicht „so abgehoben ist im Raum“, so Embacher, versuchte er, sie farblich im Raum „aufzufangen“: mit schlammigen Farben, die sich in der Decke spiegeln.

Und um die Akustik („die war zuvor wie in einer Bahnhofshalle“) in den Griff zu bekommen, wurden goldene Steckmetallpaneele vor die Wände gehängt, „hinter denen sind Schallschlucker angebracht“, erzählt der Architekt. Der Hauptwunsch der Betreiber war es schließlich, dass das Lokal gemütlich wird“, sagt Embacher heute. Und das ist es geworden.