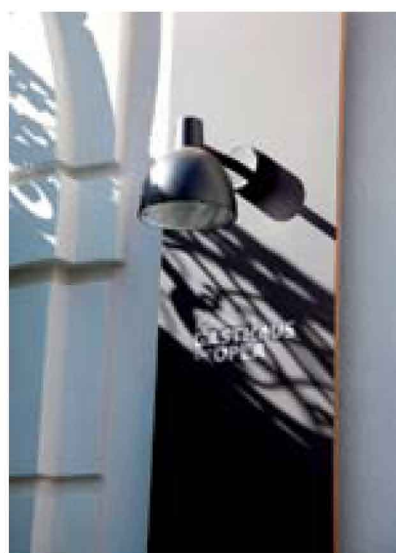




# Wiener Wirtshaus ganz in Weiß



**Kontakt**  
Plachuttas Gasthaus zur Oper  
1., Walfischgasse 5-7  
T.: 01/51 222 51  
oper@plachutta.at  
www.plachutta.at

Anfang September hat Wiens Parade-Gastronom Mario Plachutta in der Wiener Innenstadt ein weiteres Lokal aufgesperrt. Sein „Gasthaus zur Oper“ überzeugt nicht nur mit einer klassisch-modernen Wiener Küche, sondern auch mit der bemerkenswerten architektonischen Gestaltung von Atelier Heiss Architekten.

TEXT: WOLFGANG SCHEDELBERGER  
FOTOS: PLACHUTTA, PHILIPP KREIDL, PETER BURGSTALLER

Mario Plachutta hat sich mit seinem Gasthaus zur Oper laut eigener Aussage das teuerste Gasthaus der Welt zugelegt. Goldene Löffel oder extravagante Schmuckstücke sucht man dennoch vergeblich, schließlich soll es ja ein Gasthaus sein, was sich auch in den für die Lage vergleichsweise sehr günstigen Preisen zeigt. Wer herausfinden will, wieso die Gestaltung dieses Lokal dennoch so teuer war, muss einfach nur etwas genauer hinschauen. Die Fliesen an den Wänden sind handgemacht und mit Reliefs verziert, alle verwendeten Materialien sind hochwertig, die Überdachung des Gastgartens ist eine der exklusivsten der Stadt, ja selbst der vorher intakte Boden des „Schani-Gartens“ wurde neu gepflastert. So viel Liebe zum Detail kostet natürlich entsprechend.

Doch das ist nur die halbe Geschichte, denn die eine oder andere der vier Millionen, die in dieses Vorzeige-Projekt geflossen sind, sieht auch der aufmerksamste Gast nicht. Die Zusammenlegung der beiden Lokale, die sich hier zuvor befanden (Königsbacher und Paulus Stube), war extrem aufwändig, die Haustechnik, die Lagerräume im Keller (inklusive neuem Lift), die neue (einsehbare) Küche und vieles Andere für die Arbeiten im Hintergrund wurde hochqualitativ und entsprechend teuer umgesetzt.

Jetzt ist Mario Plachutta nicht dafür bekannt, dass er sein Geld gerne beim Fenster hinaus wirft. Schließlich gilt er seit Jahren als einer der erfolgreichsten Gastronomen Wiens. Und als solcher kann er es sich leisten, seine Investitionen auf längere Sicht zu planen. So jammert Plachutta auch nicht darüber, dass sich die Investition für den teuren Gastgarten wohl erst im kommenden Jahr bezahlt machen wird.

Bis dahin haben Einheimische wie Touristen Gelegenheit, sich im stimmungsvollen Inneren des Gasthauses zur Oper an typisch wienerischen Gerichten, guten Weinen und einem eigens von der Ottakringer Brauerei für Plachutta gebrautem Bier zu laben. Die Rechnung wird für Mario Plachutta, trotz günstiger Preise, auf lange Sicht wohl dennoch aufgehen. «

## Echte Qualität ist immer zeitlos

Das Atelier Heiss Architekten hat nach dem „Mario“ in Hietzing jetzt auch Plachuttas Gasthaus zur Oper gestaltet. Die gestellte Aufgabe lautete, das Thema „Wiener Gasthaus“ klassisch und zeitlos, gleichzeitig aber auch modern und trendig zu interpretieren.

**Unique:** Bei der Farbgebung für das neue Lokal haben Sie sich sehr zurück gehalten. Weiß und helles Holz dominieren, kräftige Farben sucht man vergeblich. Wieso?

**Christian Heiss:** Weil es die Räume so verlangt haben. Bei einem Projekt muss man ja nicht nur die Vorstellungen des Bauherrn umsetzen, sondern auch den Räumen gerecht werden. Wenn man, so wie in der Walfischgasse, ein Jahrhunderte altes Gewölbe hat, gilt es, damit respektvoll umzugehen. Wir haben da beim Verputzen ganz bewusst bestehende Unebenheiten belassen. Die Räume vermitteln also schon von sich aus wohlige Geborgenheit. Mit Farbe wäre das sehr schnell kitschig geworden. So ist das neue Gasthaus sowohl hell und modern als auch gemütlich und warm.

**Sie haben auch bei der Wahl der Möbel und des Bodens auf dunkles Holz verzichtet und stattdessen helles Ahorn gewählt. Nicht gerade typisch für ein Wiener Gasthaus, oder?**

**Michael Thomas:** Es war von Anfang an klar, dass wir nicht ein typisches Wiener Gasthaus kopieren wollen, mit dunklem Boden, Tischen und vielleicht noch einer Wandverkleidung aus dunklem Holz. Wir haben auch nicht alte Tische und Sessel gekauft oder nachbauen lassen, sondern auch hier eine moderne Sprache gewählt. Mario Plachutta wollte mit uns ja auch nicht ein Gasthaus nachbauen, sondern eine eigene Interpretation des Themas umsetzen. Diese Aufgabenstellung hat uns auch wirklich gereizt.

**Vorher befanden sich hier mit der Paulus-Stube und dem Königsbacher ja zwei Betriebe. Wie schwierig war es eigentlich, zwei unterschiedliche Lokale zu einem neuen zusammen zu fassen?**

**Heiss:** Das war eigentlich – zumindest vom planerischen – die größte Herausforderung an dem Projekt. Das Gasthaus befindet sich ja in zwei unterschiedlichen Häusern und wer genau hinschaut, wird bemerken, dass der rechte Lokalbereich vom linken durch eine eineinhalb Meter dicke Mauer getrennt ist. Es galt also einerseits den Charme der verschiedenen Räume zu bewahren, andererseits mussten wir natürlich dafür sorgen, dass das Lokal trotzdem wie eine organische Einheit wirkt.

**Klassisch gebaltene Gasthäuser haben praktisch kein Ablaufdatum. Wie lange kann ein modern gestaltetes Gasthaus wie dieses funktionieren?**

**Thomas:** Hoffentlich genau so lange. Schließlich hat Mario Plachutta sehr viel in die langfristige Funktionalität des Hauses investiert. Vieles davon

sieht der Gast gar nicht, wie die Lagerräumlichkeiten im Keller oder die Haustechnik. Unser Anspruch war es jedenfalls, ein Lokal zu schaffen, dass auch in zwanzig Jahren genau-

so gut aussieht, wie heute. Echte Qualität ist immer zeitlos und das gilt hoffentlich auch für das neue Gasthaus zur Oper.

www.atelier-heiss.at

