

SLOW FOOD AUF WIENERISCH

OBJEKTEINRICHTUNG

Die Zeit der gastronomischen Eintagsfliegen ist vorbei – jetzt wird auf das Salz in der Suppe geachtet. Besonders in der Wiener Innenstadt tut sich einiges, was schon kurz nach der Eröffnung nachhaltig seine Spuren hinterlässt.

von Barbara Jahn



Plachutta



Plachutta

Liebe geht ja bekanntlich durch den Magen. Neuerdings die Liebe zum Design auch. Als Gestaltungsmotor ist feiner Geschmack gefragt, nicht gieriger Heißhunger, der aus jedem neuen Lokal schwerverdauliches Fast Food macht. In der österreichischen Hauptstadt Wien, die sich ihrer kulinarischen Highlights wegen ja weltweit rühmen lässt, ist diese Botschaft zum Glück angekommen. Tradition ist hier hip, Reminiszenz trendy, aber nur dosiert.

HEISS-HUNGER

Einer, der es exzellent versteht, Essbares mit geschmackvollem Interieur so in Szene zu setzen, dass man den Begriff „Satt“ nur auf den Verzehr der kunstvoll zubereiteten Speisen zurückführen kann, nicht jedoch auf das Durchwandern des architektonischen Raumes mit den Augen, ist Architekt Christian Heiss, der in Sachen Gastronomie so etwas wie ein „alter“ Hase ist. So um die Jahrtausendwende herum begann er mit den ersten Gehversuchen in dieser Richtung, einer sehr bekannten Burger-Braterei auf eine gehobenere Ausstattungsschiene zu verhelfen. Sein Ruf war so gut, dass er über die Grenzen Wiens für ein Update für das Interieur dieser Kette gebucht wurde. Dann aber wurde er für das Highend-Segment entdeckt und machte sich als Restaurant- und Bar-Architekt einen Namen. Aus der Feder des Ateliers, das Christian Heiss gemeinsam mit seinen Partnern Michael Thomas und Thomas Mayer führt, stammen etwa das Harry's Time, eine Mischung aus Restaurant, Lounge und Bar, deren einzelne Bereiche durch den Einsatz verwandter Gestaltungselemente an Boden und Decken ausgewiesen sind, sowie das im gleichen Haus

und damit benachbarte asiatisch konnotierte Restaurant Golde Zeiten, das mit seinen roten und goldenen Akzenten im Eingangsbereich und bei den Beleuchtungskörpern nur fragmentarisch auf mögliche herkömmliche Assoziationen antwortet.

PLACHUTTA, DIE ZWEITE

Mit Familie Plachutta verwirklichte er nun schon das zweite Projekt. Beim Restaurant Mario in Wien Hietzing zauberte er italienisches Flair in das Erdgeschoss eines modernen Bürogebäudes, indem er dem Innenraum das Leben einer klassischen italienischen Trattoria einhauchte. Dies gelang mit reichlich Olivenholz, dessen lebhafte Füllner und unterschiedliche Maserung mit den gemalten Olivenblättern an der Wand in Dialog treten, sowie mit dem Changieren zwischen Intimität und Offenheit bei den einzelnen Bereichen des Restaurants, deren Bindeglied eine moderne mediterrane Atmosphäre ist. Weniger der Pasta, sondern viel mehr dem berühmten Wiener Schnitzel gewidmet ist nun das neue Projekt für den Wiener Rindfleisch-Papst Plachutta, das „Gasthaus zur Oper“ in bester innerstädtischer Lage, nächst gelegen zur namensgebenden Gesangs- und Tanzeshochburg von den Architekten August Sicard von Sicardsburg und Eduard van der Null. Mit Historie mussten sich auch die Atelier Heiss Architekten auseinandersetzen, waren sie bei diesem „Wiener Gasthaus neuer Generation“ nicht nur mit denkmalgeschützter Substanz konfrontiert, sondern auch mit der Zusammenführung zweier Häuser, für die ein maximales Maß an Fingerspitzengefühl und Sensibilität erforderlich war. Die beiden ehemaligen Gast-

stätten – die Paulus Stube und das Königsbacher – befanden sich in Räumlichkeiten, deren eigenen Charme zu erhalten der Architekten höchste Priorität und gleichzeitig auch größte Herausforderung war.

Das Ergebnis ist eine völlig neue Interpretation des klassischen Wiener Gasthauses, die mit Tradition und Vergangenheit ebenso stark wie mit Zukunft und gestalterischer Nachhaltigkeit kokettiert. Als dominierend stellt sich gleich beim Eintreten die Farbe Weiß heraus, begleitet von hellem, freundlichem Ahornholz, das bei Boden und Mobiliar den Ton angibt. Das Konzept, das dahinter steckt, ist logisch wie schön: Man übte sich in dieser farblichen Zurückhaltung, um den historischen Räumlichkeiten gerecht zu werden. Gleichzeitig erhielt man auch die über die Jahre und Jahrzehnte erworbene Patina der alten Gemäuer, indem man die Unebenheiten an der Wand beließ. Damit zollt man der Geschichte nicht nur den angemessenen Respekt, sondern man lässt einen Raum betreten, der – auch wenn er ganz neu ist – eine gewisse Vertrautheit und Wärme ausstrahlt. Es ist so eine Art „Nach Hause Kommen“ und damit genau so, wie es bei einem Wiener Gasthaus sein soll. Doch sollte nicht eine museumsreife Kopie davon entstehen, sondern eine neue Generation einer traditionsreichen Gastronomie-Gattung, die es schafft, den berühmten Spagat zu meistern. Das Atelier Heiss nahm Abstand von aufpolierten alten Tischen und Stühlen sowie von dunklen Wandverkleidungen, die lediglich ihren Zweck erfüllen und das Klischee bedienen, aber niemals den Ansprüchen genügen würden – weder jenen des Bauherrn noch jenen der Gäste, und schon gar nicht jenen der Architekten. Stattdessen

findet man handgemachte Fliesenreliefs, Wandvertäfelungen in zartem, zurückhaltendem Grün und aufwändig restaurierte Lamperien, die ein Rendezvous mit eigens entworfenen Vollholztischen haben, deren tanzende Beine auf die Nähe zum Ballett der Wiener Staatsoper hinweisen. Vom Empfangs- und Barbereich gelangt man zu zwei elliptischen Séparées, die als heimelige Stammtische funktionieren. Um die von Beginn an geplante Durchgängigkeit bis zum letzten Detail konsequent zu realisieren, schließt der so genannte „Kitchen Room“ das Lokal so ab, dass man in das Geschehen der Küche appetitanregende Einblicke gewinnt. Schöner könnte die Bühne für das Wiener Schnitzel nicht aussehen.