

25.02.12 ARCHITEKTURPROJEKT

Gaumenfreude trifft Werkstattflair

Wer zu Mirko Zarnojanczyk kommt, kommt normalerweise wegen des Essens. Bis zum 17. März steht das Restaurant "Spreegold", das Zarnojanczyk mit Ralf Steinacker betreibt, aber noch aus einem ganz anderen Grund im Fokus: wegen seiner Architektur.

Von Anna Klar

Das "Spreegold" ist eines der 69 Objekte, die im Rahmen der Ausstellung "da! Architektur in und aus Berlin" der Architektenkammer Berlin besichtigt werden können. Das Projekt in der Nähe des Alexanderplatzes ist ein faszinierendes Beispiel, wie sich eine eher triste Gewerbeimmobilie mit den richtigen Ideen in etwas Neues, Modernes verwandeln lässt, das Wohlfühlambiente bietet - ohne den Ursprung zu verleugnen.

Ihr Restaurant haben Zarnojanczyk und Steinacker im März 2011 eröffnet, und an seine Architektur hatten sie hohe Ansprüche: "Bei uns steht die Herstellung der Speisen im Mittelpunkt, und das soll die Architektur des Raumes widerspiegeln", sagt Mirko Zarnojanczyk. Alles werde frisch zubereitet, und die Kunden könnten den Mitarbeitern bei jedem Arbeitsschritt über die Schulter schauen. Diese Maxime - die ehrliche Arbeit, die hier geleistet werde - sollten die Architekten erlebbar machen.

Kubischer Einbau

"Bestelltheke und Küche sind in einem kubischen Einbau untergebracht, den auf drei Seiten ein offener Gastraum umgibt", erklärt Dirk Bertuleit, einer der verantwortlichen Architekten, und seine Kollegin Sandra Töpfer ergänzt: "Wir haben mit neuen Materialien einen Industriecharakter geschaffen, der das Konzept 'Ehrliche Arbeit' aufgreift, und gleichzeitig mit warmen Holz- und Erdtönen eine Wohlfühlatmosphäre eines Restaurants geschaffen."

Binnen sechs Monaten haben Bertuleit, Töpfer und Katrin Wünsche aus dem verlebten Innenraum eines ehemaligen Verwaltungsgebäudes ein modernes und funktionales Restaurant mit einer Nutzfläche von 250 Quadratmetern geschaffen.

Unbehandelter Estrich

Im Inneren laufen die Kunden heute über unbehandelten Estrich, nur der Boden im Lounge-Bereich wurde mit teuren Hölzern ausgelegt. Der Tresen mitten im Raum wurde mit großformatigen Eternitpaneelen (Faser-Zement-Tafeln) verkleidet, die normalerweise als Fassadenelemente verwendet werden und den Industriecharakter des Gebäudes unterstreichen sollen, erklärt Sandra Töpfer. Und auch die Betonwände und die Möblierung verstärken den Werkstattcharakter des Raumes, ähnlich wie die raumhohen Fenster des denkmalgeschützten Gebäudes, das 1930 von Alfred Grenander erbaut wurde.

Eine besondere Herausforderung für die Architekten war die Küche. "Wir hatten keinen Küchenplaner. Da sich der Bauherr mit Gastronomie auskennt und bereits ein Restaurant hat, haben wir die Planung der Küche zusammen gemacht", erklärt Dirk Bertuleit: "Für uns war das Neuland, da wir alle elektrischen Geräte sowie die Strom- und Wasseranschlüsse in dem Kubus mitten im Raum unterbringen mussten. Doch letztendlich hat alles geklappt und mit dem Ergebnis sind wir sehr zufrieden."

Das gilt auch für den Bauherrn: "Wenn die Sonne nachmittags hereinscheint und die Schatten im Raum wandern, habe ich oft das Gefühl, ich bin in New York", sagt Mirko Zarnojanczyk: "Draußen tobt das Großstadtleben, und hier drin kann man verschnauften." Den Kunden scheint das auch zu gefallen. Gut sechzig Prozent seien Stammkunden aus den Büros in der Umgebung, sagt der Restaurant-Chef.

Am Kubus in der Raummitte, dem Herzstück des Restaurants, zeigt sich, wie die Architekten das Thema "Ehrliche Arbeit" umgesetzt haben: Nachdem der Blick schon am Eingang auf eine Pasta-Maschine in einem gläsernen Raum gefallen ist, können die Kunden nach der Bestellung den Zubereitungsweg ihres Essens direkt mitverfolgen. Die Angestellten haben sie dabei stets im Blickfeld, nichts bleibt verborgen. Zudem sorgen Licht und Musik zu jeder Tageszeit für das entsprechende Ambiente.

Reduzierte Farben

Dafür sorgen nicht zuletzt die Farben des Raumes und der Möbel. Dabei dominieren neben schlichtem Weiß warme Erdtöne. Alle Plätze entlang der großen Fenster, die funktionalen Sitzecken im Raum, die Hocker und Stühle sowie die Sofas und Sessel sind schwarz oder braun. "Wir haben die Farben reduziert", erklärt Architektin Sandra Töpfer: "Das verdeutlicht, dass hier die Produktion, das Essen, im Vordergrund steht. Das Produkt, also die Speise, soll für sich sprechen."