

## Holz



### **Architektur**

Ginzan Onsen Fujiya, Yamagata/J; Kloster, Trondheimfjord/N; Bürogebäude, Hønefoss/N; Konzerthalle in Limoges/F; Kapelle, Reuilly/F

---

### **Bautechnik**

Holz-Beton-Verbunddecken

---

### **Innenarchitektur**

Farbgestaltung

# Innenarchitektur | 99

Biorestaurant in Hamburg Seite 100 |

Produkte „Farbe“ Seite 106 |

---

Das Restaurant Nat. in Hamburg lockt die gesundheitsbewusste Klientel in sein Inneres. Dort ist die vorherrschende Farbe zwar Grün, aber ländliche Bauernhofatmosphäre sucht man vergeblich.



**Christoph Roselius**

- 1998 Diplom an der TU Braunschweig  
 1999 Master of Architecture an der Parsons School of Design, New York  
 1999-2005 Mitarbeiter bei Joel Sanders und Carsten Roth  
 Seit 2005 Wissenschaftlicher Mitarbeiter an der TU Braunschweig  
 2005 Gründung eins:eins Architekten GbR

**Julian Hillenkamp**

- 1998 Diplom an der Hochschule für bildende Künste, Hamburg  
 1999-2006 Mitarbeiter bei Atelier Centrale, Prof. Moths und Carsten Roth  
 2005 Gründung eins:eins Architekten GbR



## Ipod meets Strohhallen Biorestaurant in Hamburg

Networking gehört seit jeher zum Berufsalltag von Architekten. Aber die Kunst, Kontakte zu pflegen, entwickelt zuweilen unvorhergesehene Dynamiken. Den Auftrag, ein Restaurant für Bio-Fastfood in Hamburg einzurichten, bekamen die Architekten Christoph Roselius und Julian Hillenkamp, weil sie „den Koch kannten“, wie sie flapsig berichten. Am Ende aber wird es ihre Expertise gewesen sein, die den Ausschlag gab. Viele Jahre hatten die beiden im Büro von Carsten Roth gearbeitet, bevor sie sich Anfang 2007 unter dem Namen eins:eins selbständig machten. Bei ihrem Entwurf für das Hamburger Flagship-Restaurant überzeugten sie mit einem Entwurf, den sie als „iPod meets Strohhallen“ paraphrasieren. Wobei der mp3-Player dank der extensiven Verwendung eines mineralischen Schichtstoffes den deutlich größeren Anteil erhielt. Von einer Ökohof-Ästhetik jedenfalls ist in dem Restaurant weit und breit nichts zu sehen. Speiseraum und Tresen für Außer-Haus-Verkäufe wirken so hell und modern, als wären sie einer Frauenzeitschrift entsprungen. Das ist kein Zufall, die Zielgruppe des Restaurants sind junge, berufstätige Frauen, die sich bewusst ernähren wollen. Lohas nennt die Konsumforschung diese Klientel, als Abkürzung für Lifestyle of Health and Sustainability. Die

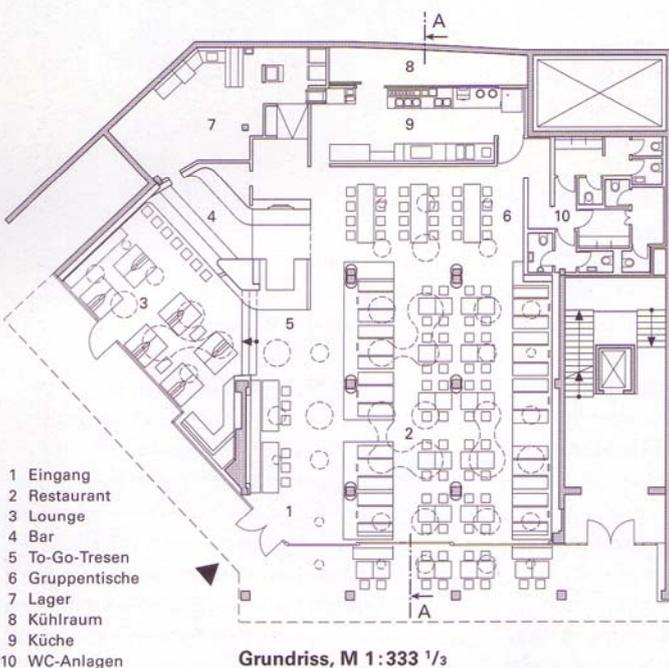
vorherrschende Farbe im Nat. ist Weiß, und was Grün ist, sieht eher nicht nach Natur aus, sondern nach Kunststoff. „Frisch“ nennen die Architekten die Farbe und bespannten mit dem so kolorierten Alcantara großzügige Sitzboxen für bis zu sechs Personen. Als weiteres Material fällt geölte und leicht weiß pigmentierte Eiche auf, ergänzt von einem umbra-grau lackiertem Gipskarton an zwei Säulenreihen. Einziger Ausreißer im Raum ist die blaue Tür eines Sideboards. „Ein Kontrast musste sein“, sagt dazu Julian Hillenkamp, „aber wir wollten da nicht mit Rot reingrätschen. Schließlich sind ja auch noch die Gäste farbig angezogen.“

Besonders viel Zeit verwendeten die Architekten auf die Lichtplanung. Der Raum ist relativ tief, bei nur einer Fensterfront. Mit Anklang an das Naturthema schnitten sie dazu Öffnungen in Form von stilisierten Wolken in die Decke. Die komplizierten Rundungen wurden von sizilianischen Stuckateuren mit familiären Verbindungen nach Quickborn ausgeführt. Das indirekte Licht, das aus den Öffnungen hervorleuchtet, kann je nach Tages- und Jahreszeit variiert werden. Abends scheint das dann rötliche Kunstlicht aus Westen. Eine weitere Lichtquelle sind riesige, mit LED hinterlegte Fotos. Diese Wandverkleidungen – im Restaurant ist das Motiv eine Dill-



blüte, in der angrenzenden Bar sind es Wasserpflanzen – öffnen den Raum zu den Seiten hin. Der Effekt der Bilder wurde vorher in einem extra angemieteten Kino getestet.

Um dem 370 m<sup>2</sup> großen Gasträum eine Struktur zu geben, unterteilten Roselius und Hillenkamp ihn in vier Zonen. Im Hauptbereich sitzt man entweder auf geschwungenen Schichtholzstühlen aus Litauen (Design Jakob Berg) oder wie in einem amerikanischen Diner auf gepolsterten Bänken, wobei die Boxen nicht durch Zwischenwände voneinander getrennt wurden. An den Tischen aus Varicor, einem Material das Corian verwandt ist, fällt die Detailarbeit auf. Es sind Vertiefungen für Salz, Pfeffer und Speisekarten eingelassen.



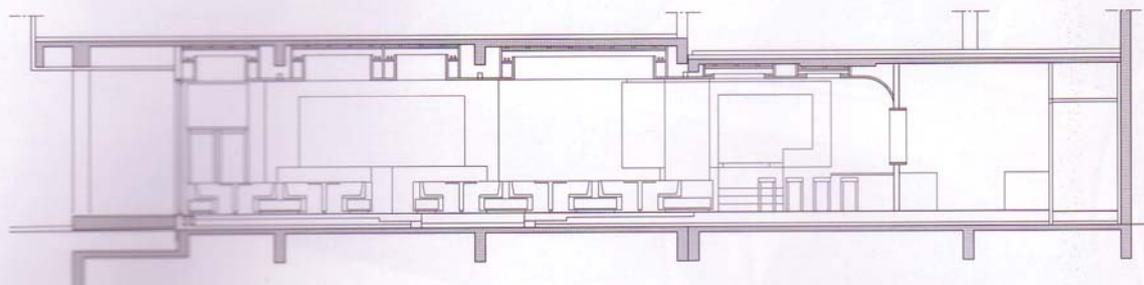
Daneben gibt es einen Klingelknopf für die Bedienung – das Restaurant will zwar schnell sein, setzt dafür aber nicht auf Self Service. In einer zweiten Zone, direkt vor der offenen Küche, speist man an Stehtischen mit Hockern aus Eichenholz. Eine Bar schließlich erreicht man über drei Stufen, die einen Höhenunterschied in der Topografie ausgleichen. In diesem Raum, der auch separat von der Straße her betreten werden kann, verteilen die Architekten eine Gruppe von niedrigen Sitz-Liegemöbeln.

Ein Blickfang schließlich ist der Tresen gegenüber der Haupt-Eingangstür. Die Architekten verzichteten bei dem Möbel, an dem die Kunden sich Essen zum Mitnehmen bestellen können, auf eine Verkleidung. Die Abholstation hängt als freies Objekt im Raum und bekommt auf diese Weise etwas Leichtes, was durch eine liegende Y-Form, die sie mit der Bar verbindet, noch betont wird.

Das gastronomische Konzept von Nat. wurde schon vor Eröffnung des Restaurants von der Financial Times als besonders geglücktes Start-up prämiert. Unternehmensgründer Jan Rosenkranz plant nach dem gleichen Modell noch mehrere Bio-Restaurants in Hamburg und will dann in ganz Deutschland, 50 weitere sind geplant, expandieren. *Christian Tröster, Hamburg*



Ein Hauptaugenmerk bei der Planung lag auf dem Licht. Eine Lichtdecke in Form von stilisierten Wolken, hinterleuchtete Wandbilder und von unten beleuchtete Sitzmöbel unterstützen die natürliche Belichtung, die nur von einem Seitenfenster aus erfolgt



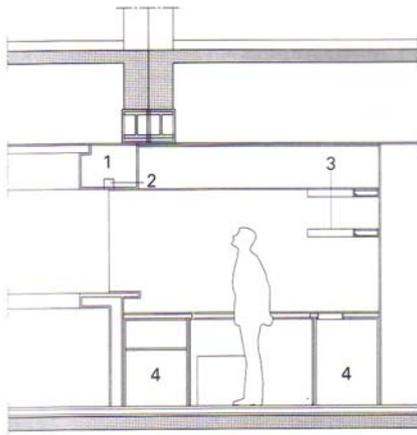
Schnitt AA, M 1:125



nat.

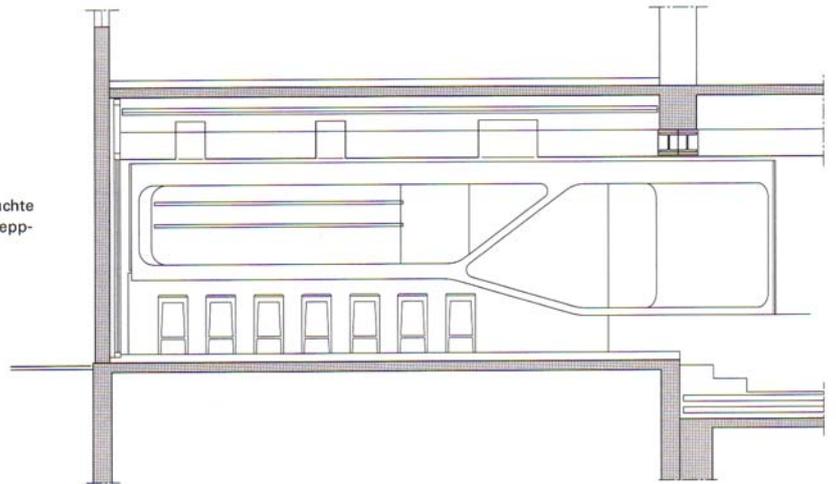
Trinken  
Essen to eat  
Kinder

nehmen



Detailschnitt Bar, M 1:75

- 1 Element abgehängt
- 2 Leuchten, Einbau flächenbündig
- 3 Flaschenregal, MDF-Oberfläche, Integration der LED-Leuchte
- 4 Unterschränke mit Schlepsockel, Topfbänder 3D verstellbar



Detailschnitt Lounge, M 1:100



Fotos (6) : Studio Uwe Gärtner, Hamburg

**Baudaten**

**Projekt:**  
nat. Fine Bio Food (Biorestaurant)

**Standort:**  
Heuberg 1, 20354 Hamburg

**Bauherr:**  
nat. Fine Bio Food GmbH, Jan Rosenkranz

**Nutzer:**  
nat. Fine Bio Food GmbH

**Bauzeit:**  
15. Oktober – 30. November 2007

**Architekt und Innenarchitekt:**  
eins:eins architekten  
Christoph Roselius & Julian Hillenkamp, Hamburg

**Mitarbeiter:**  
Christina Härtner

**Bauleitung:**  
Ingenieurbüro M. Schröder & eins:eins architekten

**Fachplaner:**  
Dipl.-Ing. Bernd Köpcke VDI

**Projektdate**

**Hauptnutzfläche HNF:**  
371 m<sup>2</sup>

**Nebennutzfläche NNF:**  
28 m<sup>2</sup>

**Brutto-Geschossfläche BGF:**  
450 m<sup>2</sup>

**Brutto-Rauminhalt BRI:**  
1800 m<sup>3</sup>