



Architektur in Hamburg Jahrbuch 2008

Herausgegeben von der Hamburgischen Architektenkammer



Hamburger Alternative Restaurant am Heuberg

Die »Bionadisierung« unserer Gesellschaft schreitet voran und wird zum Feuilletonthema. Die Bio-Limonade selbst wurde im Testmarkt Hamburg zuerst eingeführt. Jetzt sind wir in der Medien- und Architekturstadt Hamburg schon ein Häuschen weitergezogen. Die alternative Systemgastronomie suchte für eine neue Bio-Fastfoodkette den Prototypen, und der ist am Heuberg zu besichtigen. Keine nachhaltige Innenarchitektur ist gefragt, sondern das Bild für ein Bio-Restaurant, das »vollwertiges ökologisches Bio-Food in einem zeitgemäßen Ambiente für ein urbanes, trendbewusstes Zielpublikum« anbietet. »nat.«, das ist der Name des Schnellrestaurants, bringt Bio und Lifestyle

zusammen und folgt damit dem immer wichtiger werdenden LOHAS-Trend (Lifestyle of Health and Sustainability) – so erklären eins:eins architekten die Aufgabe. Fragte man in einer Verbraucherumfrage die gewünschten Zutaten dazu ab, würden die meisten Befragten die verwendeten Elemente nennen: Helles Holz, Grüntöne, helle Farben, organische wölkchenhafte Formen. Obendrauf gibt es das Waschbecken auf der Toilette als Bergwasserquell. »Motive aus der Natur wurden so weit abstrahiert und verfremdet, dass sie nur noch zu errahnen sind; die Decke lässt Assoziationen mit Wolkenbildern aufkommen, die Stützen erinnern an Baumstämme, hinterleuchtete Wände entgren-

zen durch überdimensional vergrößerte Pflanzen- und Kräuterpanoramen den Raum«, verraten die Architekten ihr Strickmuster.

Es ist ein sehr funktionelles, für den Gast bequemes Schnellrestaurant entstanden mit klarer Aufteilung in unterschiedliche Bereiche wie »To Go« (für den Außer-Haus-Verkauf) als Dreh- und Angelpunkt des gesamten Restaurants, mit »schwebendem« Tresen, mit fließenden Übergängen zwischen Barbereich und Lounge mit grünen Polstersitzinseln, dazu ein konventioneller Gastbereich und die Hochsitzzone für die ganz schnellen Fastfoodesser. Die offene Küche, aus der die kleinen leckeren »Biosächelchen« kom-

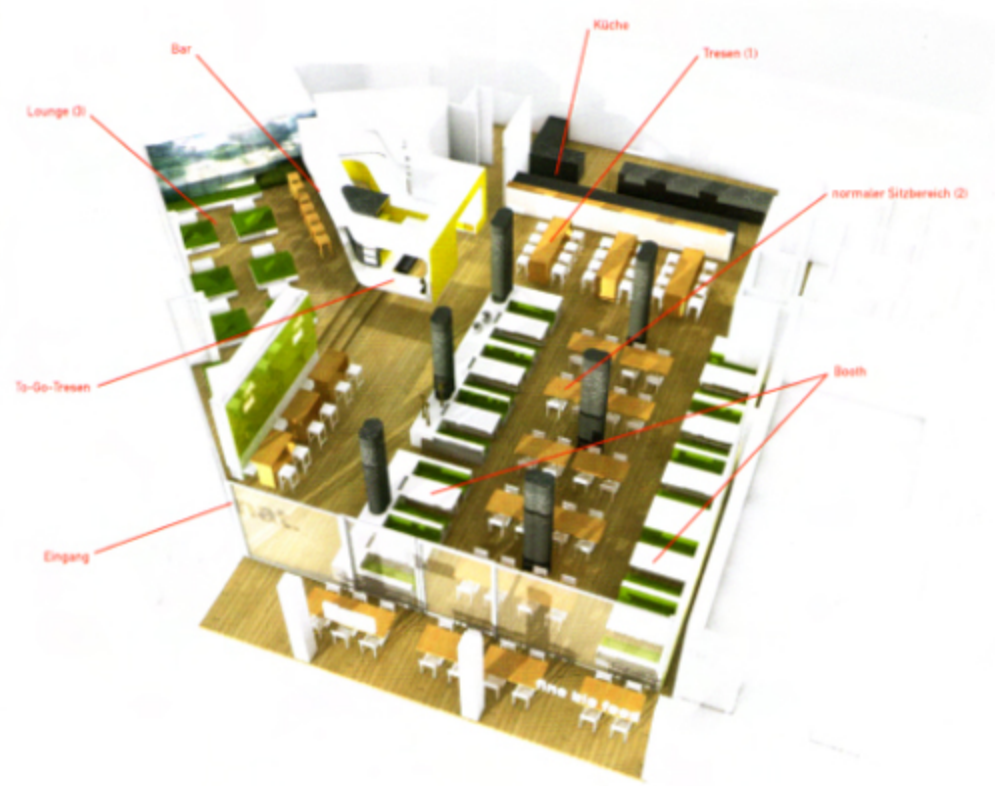
1-3 Das neue alternative Schnellrestaurant zeichnet sich durch drei Punkte aus: durch eine gute Gliederung der Bereiche (1+2), durch organische Formen (2+3) und die Farbe Grün.



2



3



men (obwohl diese teilweise in einer externen zentralen Vorküche vorbereitet werden), ist übersichtlich und sehr transparent. Kundenorientierung und Effizienz werden im Detail z.B. an den Tischen durch die Wiedereinführung einer Service-Ruftaste dokumentiert. Es ist ein großes Restaurant, fast eine Speisehalle, wie man sie in Manhattan liebt, in Deutschland meist aber ablehnt. Die Architekten konnten durch eine konsequente Aufteilung und Gliederung den Effekt der Eintönigkeit vermeiden. Sie haben durch eine gleiche Höhe von Tischplatte und Sitzbänken ein fließendes Kontinuum der Möblierung erreicht – ein ungewöhnlicher Trick. Das feste Mobiliar wur-

de eigens für »nat.« entwickelt, ein Glücksfall für den Architekten, bei geplanten fünfzig Filialen oder Franchise-Betrieben aber normal, wie vielleicht auch der Luxus, dass italienische Stuckateure die Wölkchen-Schnitte fürs indirekte Licht in der Decke vorbereiteten. Licht ist beim Konsum das Wichtigste: Es sorgt für gute Stimmung. Hier ändert es sich fortwährend. Während an trüben Tagen helles Tageslicht simuliert wird, verwandelt es sich gegen Abend in eine warme Sonnenuntergangsstimmung. Die Aussparungen in der Decke werden dann nur noch von Westen beschienen. Farbe spielt die zweite Hauptrolle: Die ephemeren Weißtöne

der Tische und Podestelemente des Mobiliars kontrastieren den rustikalen Eichenboden. Die Stützen sind durch ein Umbragrau deutlich abgesetzt. Insgesamt ist die Einrichtung also eine durchaus gelungene Abstrahierung von Natur und Organik, eine neue Stimme im Konzert der Blockhäuser und McDonalds. Dirk Meyhöfer

Baufaufgabe: nat. Fine Bio Food (Biorestaurant)
Architekten: eins:eins architekten C. Roselius und J. Hillenkamp **Mitarbeiter:** C. Härtner **Bauleitung:** Ingenieurbüro M. Schröder & eins:eins architekten
Fachingenieure: TGA: Dipl. Ing. Bernd Köpcke; Akustik: Taubert & Ruhe GmbH, Licht: List Notholt Partner **Bauherr:** nat. Fine Bio Food GmbH, Jan Rosenkranz **Standort:** Heuberg 1, 20354 Hamburg