Dann erst recht Gelb!

Ester Bruzkus mag Konfrontationen. Was durchaus überraschen mag, schließlich fühlen sich die Interieurs der Berliner Designerin und Architektin immer auch ausnehmend harmonisch an. Die plüschige und überbordende Villa Kellermann in Potsdam etwa. Oder das kühle, moderne Remi im Suhrkamp-Haus an der Torstraße. Bruzkus gelingen so unterschiedliche, immer aber eindeutige und vor allem eindrückliche Orte, weil sie ihre Auftraggeber:innen auch mal vom Gegenteil überzeugt. Etwa davon, eine bestimmte Farbe doch zu mögen. Für Köche und Köchinnen arbeitet sie übrigens am liebsten. Die hätten ein Verständnis für das richtige Zusammenspiel der Zutaten. Und das sei ein Talent, das auch ihre Arbeit maßgeblich prägt

Aufgezeichnet von: Clemens Niedenthal

Good Time Coffee (KaDeWe)
Tauentzienstraße 21–24,
Schöneberg

Brasserie Colette
Passauer Straße 5–7,
Schöneberg

Remi,
Torstraße 48,
Mitte

Fotos: Robert Rieger (2)
Foto: Nils Hasenau

Der Raum

Jedes unserer Projekte beginnt immer damit, ganz genau hinzuhören: Was will der Raum? Wenn ein Kunde oder eine Kundin zu mir kommt und fragt, entwerfe mal irgendwas, wir haben noch keine Location, aber wir wollen etwas Wiedererkennbares haben, dann läuft das ins Leere. Wir entwerfen ein Restaurant nicht wie meinetwegen einen Messestand. Alle unsere Projekte sind customized, also radikal individualisiert. Deswegen lieben wir es auch, für Köch:innen zu arbeiten, weil Köch:innen es gelernt haben, mit Zutaten zu arbeiten. Manchmal mag man eine bestimmte Zutat vielleicht nicht, aber im Zusammenspiel ist diese Zutat dann perfekt. Jemand, der nicht kreativ arbeitet, sagt etwa, ich mag kein Gelb, dann darf man eben kein Gelb benutzen. So denken wir aber nicht. Gerade wenn wir, bei einem Hotelprojekt etwa, bereits mit sehr vielen Vorgaben konfrontiert werden, stellen wir erstmal alles in Frage und gucken, ob man es nicht anders lösen kann. Meistens können wir Kund:innen dann doch davon überzeugen, dass Gelb eine sehr schöne Farbe sein kann.

Farben

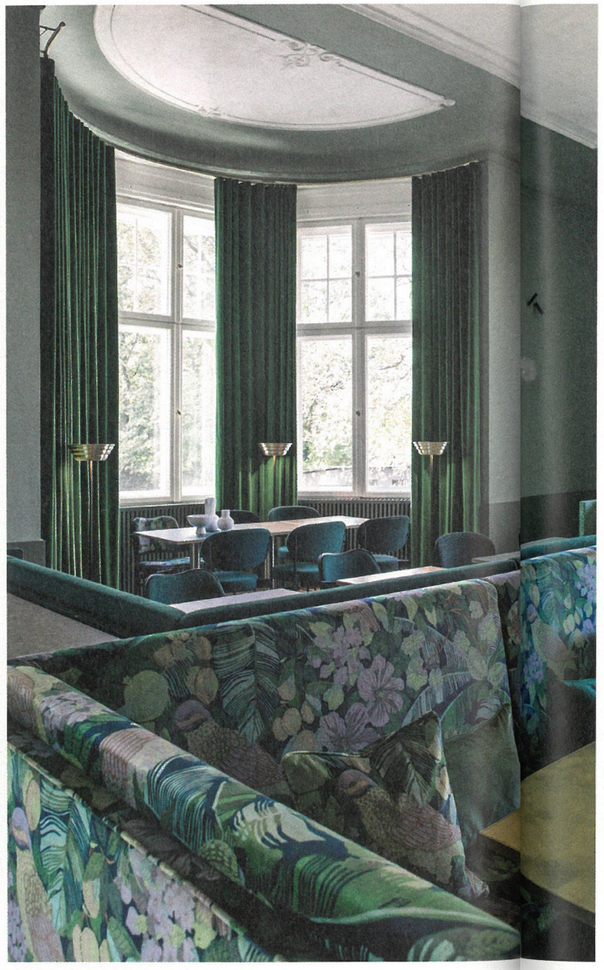
Na klar wirken Farben. Aber je nachdem wie die Lichtstimmung funktioniert und die gesamte Atmosphäre, gibt es da keine Regeln. Ich würde jedenfalls nie sagen, dass eine bestimmte Farbe appetitanregend ist und eine andere stimmungsaufhellend. Es kommt immer auf den Raum an, auf das Thema und die Gesamtkomposition. Es geht um die Stimmigkeit von allem – und gerade um die Unstimmigkeit. Wir arbeiten ja oft auch ganz bewusst mit Kontrasten und kombinieren auch mal Farben oder Muster, die auf den ersten Blick überhaupt nicht miteinander funktionieren wollen. Gerade das sind dann die Momente, an denen das Auge hängenbleibt.

Der Geschmack

Tim Raue kenne ich schon ganz lange, ich kannte auch sein Königsberger Klopse. Auch beim Remi sind wir direkt nach der Beauftragung nochmal ins Lode & Stijn gegangen, dem anderen Restaurant von Stijn Remi und Lode van Zuylen. Ein Restaurant auch wirklich zu schmecken, ist für uns sehr wichtig. Im Remi zum Beispiel geht es immer um die Qualität jeder einzelnen Zutat, das Konzept ist sehr pur und reduziert. Wir haben das Remi und die Villa Kellermann in Potsdam ja mehr oder weniger gleichzeitig entworfen – beide Restaurants könnten aber nicht gegensätzlicher sein. Tim

L.A. Poke,
Alte Schönhauser Straße 44,
Mitte (geschlossen)

Villa Kellerman
Mangerstraße 34,
14467 Potsdam



Restaurant Tim Raue
Rudi-Dutschke-Straße 26,
Kreuzberg

Foto: Jens Bösenberg

Fotos: Wolfgang Stahr; Privat

Raue kam zu uns und sagte, er wolle eine opulente Villa haben, in der man das Gefühl hat, dass die reiche Tante dort schon seit hundert Jahren lebt. Lode und Stijn sagten, sie wollten etwas Modernes, Reduziertes, Holländisches, und vor allem solle es nicht besonders gemütlich sein. Dementsprechend sind auch die Restaurants so unterschiedlich. Im Remi im Suhrkamp-Haus ging es darum, Farben und Materialien sehr sparsam, aber durchaus pointiert, einzusetzen. In der Villa Kellermann in Potsdam hieß der Auftrag hingegen: je plüschiger, desto besser.

Qualität

Wir arbeiten immer mit ehrlichen, hochwertigen Materialien. Oder ganz bewusst mit sehr billigen, die aber dann nicht nach mehr aussehen dürfen als sie tatsächlich sind. Man muss jedes Material in seiner Vollkommenheit erkennen. Weswegen wir auch nie mit Imitationen und Nachbildungen arbeiten, etwa mit Laminat. In der zeitgenössischen Küche geht es um gute Produkte, vom Steinbutt bis zur Stange Lauch. Unser Anspruch ist da durchaus vergleichbar.

Licht

Mit dem Licht steht und fällt alles. Die große Diskussion ist immer, wie hell soll ein Restaurant sein? Die einen sagen, je dunkler desto besser und wollen nur einzelnen Lichtpunkte. Ab einem bestimmten Alter braucht man aber einfach mehr Licht, um die Karte lesen zu können. Es geht darum, eine Ausgewogenheit zu finden. Es soll gemütlich und schön sein und es soll sich jede:r wohlfühlen. Manchmal passt auch gerade eine krass helle Lichtstimmung. Chinesische Restaurants sind da ein gutes Beispiel, die sind entweder, dunkel und gemütlich und rot und opulent. Oder sie haben Neonröhren und Plastikstühle und auch das passt – solange das Essen gut ist.

Ester Bruzkus

Die gebürtige Berlinerin studierte Architektur an der TU Berlin sowie an der renommierten Architekturschule Belleville in Paris und arbeitete etwa für Massimiliano Fuksas in Paris und Zvi Hecker in Tel Aviv, bevor sie sich mit ihrem eigenen Architekturbüro selbständig gemacht hat. Mit dem Interiordesign des Amano Hotels an der Rosenthaler Straße in Mitte wurde sie 2009 bekannt. Ihr jüngstes Projekt eröffnet in diesem Herbst: das Tagescafé der genossenschaftlichen PSD Bank am Renée-Sintenis-Platz in Friedenau.
www.esterbruzkus.com

Zeitgeist

Wenn ich etwas sehe, dass in letzter Zeit schon sehr oft eingesetzt worden ist, bin ich davon ziemlich schnell gelangweilt. Wenn etwa Kund:innen zu uns kommen und sagen, sie möchten möglichst viele Pflanzen, am Ende auch noch unechte, weil die so schön pflegeleicht sind, dann werden wir auch konkret und sagen, nee, machen wir nicht. Die Rückkehr der Zimmerpflanze, das war so ein Ding der ausgehenden 2010er-Jahre. Bei uns geht es wirklich darum, ein maßgeschneidertes Konzept für den Raum, für den Koch oder die Köchin, zu finden, da spielt Zeitgeist eigentlich gar keine Rolle. Unser Ziel ist immer etwa zu kreieren, das im besten Fall zeitlos ist, aber wir denken nicht darüber nach, was gerade modern ist. Wir machen etwas, das modern wird.

Die Gäste

Virtuell setze ich mich in der Planungsphase auf jeden einzelnen Platz und überlege, wie man sich dort fühlt. Wir versuchen, nur gute Plätze zu kreieren. Wenn auch nur ein Gast sich unwohl fühlt, hat man einen schlechten Job gemacht. Die ganze Guestexperience, wie kommt man rein, wie wird man empfangen, wie ist die Interaktion mit den Köchen, das alles ist total zentral. Es ist ja heutzutage normal, dass man eine offene Küche hat. Vor zehn Jahren war das noch: Oh mein Gott, eine offene Küche! Und vor zwanzig Jahren: Garantiert keine offene Küche. Im Remi ist die Küche komplett zum Gastraum geöffnet und es ist großartig, dort zu sitzen und mitzubekommen, wie konzentriert, still und harmonisch dort gearbeitet wird. Es ist zentraler Teil des Restauranterlebnisses, der Küche zuzuschauen.

Lieblingsorte

Ich finde das Lokal in der Linienstraße ganz toll, der Raum fühlt sich immer natürlich und nicht überdesignt an, genauso die Küche. Oder das Good Friends, da gehe ich seit 30 Jahren hin. Das Essen ist immer gut, die Kellner sind super. Das Interiordesign haut mich jetzt nicht vom Hocker, aber darum geht es bei einem Laden mit dieser Geschichte vielleicht auch nicht. Mein Lieblingsrestaurant in Berlin ist aber das Al Reda in der Huttenstraße in Moabit. Das ist ein libanesisches Grillrestaurant und auf den ersten Blick unglaublich hässlich und viel zu hell. Aber das Essen ist großartig, die arbeiten dort arbeitsteilig wie in einer Michelin-Küche. Da kommt dann dein Hummus auf den Tisch und der ist einfach perfekt. The Duc Ngo erschafft auch immer tolle Orte, etwa das 893 Ryōtei an der Kantstraße. Das ist sehr dunkel, sehr atmosphärisch und passt ins Gesamtkonzept. Das finde ich ohnehin immer beeindruckend, wenn es ein Gastronom es hinbekommt, eine ganze Welt zu kreieren, wenn das ganze Team für den Laden brennt.