

pistorama



BOULANGERIE-CAFÉ ERIC EMERY, GENÈVE

Der Treffpunkt im Quartier

CONFISERIE FREYTAG, ZÜRICH

Amaretti ... und mehr

DESIGN-BÄCKEREIEN

Ein Blick über den Ofenrand

Heute und morgen

Traditionelle Backstuben verschwinden mehr und mehr aus den Stadt- und Dorfzentren des nahen Auslands und entstehen neu an der Peripherie als Produktionsstätten, in denen Brot am Fließband produziert wird. Doch die Gegenbewegung gebietet in den Metropolen rund um den Globus Einhalt. In diesem Bericht stellen wir drei Beispiele von Unternehmen aus Europa vor, die uns zeigen, wie es auch anders gehen kann. Wir nennen sie

EINZIGARTIGE LOOKS

Unverwechselbare Handschrift des Innenarchitekten

die «Design-Bäckereien». Sie geben der Kunst des Brotbackens einen neuen, eleganten Rahmen. Im Gegensatz zum Zeitstil optisch aufdringlicher Oberflächengestaltung ist das Raumkonzept vieler Design-Bäckereien ähnlich: Kriterien wie «streng, klar und ruhig» spielen bei der Innenarchitektur eine massgebende Rolle.

Diese könnte sogar auf den ersten Blick als oberflächlich glatt und unterkühlt gestylt erscheinen. Die Beschränkung auf einfache geometrische Strukturen und Naturbaustoffe rundet die räumliche Gestaltung ab.

Tradition und Design

Das Brot wird im Raum inszeniert, in den Mittelpunkt gestellt. Denn die angebotenen Backwaren sind stets das Ergebnis traditioneller Bäckerhandwerkskunst. Neben der auffälligen Gestaltung der Läden, dem Einsatz der besten (biologischen) Zutaten für die Herstellung sind auch die Standorte der Verkaufsstellen keineswegs überraschend gewählt: in urbanen Quartieren, an geschäftigen Flaniermeilen. Oft dort, wo Finanz und Wirtschaft, Eleganz und Exklusivität, Qualität und Vielfalt aufeinandertreffen.

Werfen Sie mit uns einen Blick über den Ofenrand!

Lagkagehuset, Dänemark: zwei Querdenker

Der Name der Bäckerei Lagkagehuset heisst übersetzt «Kuchenhaus», aber die Atmosphäre mag auf den ersten Blick nur wenig an eine heimelige Kaffeestube erinnern. Doch der Eindruck täuscht: Die Räume sind zwar minimalistisch ausgestattet, doch die hochwertigen Materialien lassen ein warmes, helles Raumgefühl aufkommen. Die Lagkagehuset-Chefs, Steen Skallebæk und Ole Kristoffersen, bucken unabhängig voneinander seit den frühen 90er-Jahren bis die zwei Visionäre 2008 beschlossen, ihre Erfolgsgeheimnisse zu kombinieren. Das Ergebnis gibt den Querdenkern Recht, denn Lagkagehuset hat mittlerweile 28 Standorte, verstreut in ganz Dänemark, darunter sogar mehrere Drive-in-Bäckereien.





Exklusive Designer-Mode oder traditionell hergestelltes Brot?



Hier verbringt man gerne die Wartezeit auf den nächsten Zug.



Der Kunst des Brotbackens einen eleganten Rahmen verliehen.

Vyta, Italien:

In Italien endet das Drama nie

Dies gilt auch für die Bäckereiketete Vyta. Die Vyta-Boulangereien setzen auf coole Eleganz, durchdachten Minimalismus und eine Reduktion auf das Wesentliche. Das dramatisch anmutende dreidimensionale Muster an den Wänden ist einer alten Brotlaibform aus dem 18. Jahrhundert nachempfunden und die Haube über der Theke gleicht einem Brotkorb. Mit seiner kontrastreichen Innenarchitektur, einem Mix aus heller Eiche und schwarzer Polymer-Oberfläche, erinnert das Ladendesign eher an eine Luxusboutique oder eine Bar. Doch der Eindruck täuscht, hier wird nach alter italienischer Tradition gebacken. Die Hauptfiliale befindet sich im Epizentrum des geschäftigen urbanen Lebens, am Bahnhof von Turin. Aus der einstigen Bahnhofsbäckerei wurde ein schickes Bistro kreiert.

Geschmack und Einfachheit

Ergibt so viel Design Sinn? Und überhaupt, welcher Bäcker kann sich eine solche Inneneinrichtung leisten? Eines ist klar: Die verschiedenen Konzepte richten sich an alle, die sich hochwertige Produkte und eine aussergewöhnliche Ladenatmosphäre wünschen. Und mit der Qualität folgt der Preis, und der Gedanke an gutes Ladendesign liegt da automatisch nahe. Die drei gezeigten Beispiele mögen auf ihre Weise sehr ausgefallen wirken, aber warum sollte ein herrlich schmeckendes und traditionell hergestelltes Brot nur in einer «heimelig» eingerichteten Bäckerei verkauft werden? Von Luxus umgeben zu sein schliesst nicht aus, auch an einfachen Dingen Gefallen zu finden. Selbstverständlich gilt das Gleiche auch umgekehrt. ■