

Mit dem Essen spielen

Designer und Sternköche experimentieren gemeinsam für einen Abend in einem einstigen PTT-Hochhaus in Bern. Geschirr, Besteck und Menüs sind einmalig.

Text: Lilia Glanzmann, Fotos: Filipa Peixeiro



Othmar Prenner experimentiert mit Materialien, auf denen für gewöhnlich keine Speisen serviert werden, hier mit rostigem Stahl.



Vom Keramikdesigner für einen einzigen Abend entworfen: Laurin Schaub's «Landscapes» ist eine auf zehn Stück limitierte Serie.



Margareta Daepps Versuchsreihe «Smoked Ice». Die Stücke messen 39 mal 37 Zentimeter und sind zehn Zentimeter hoch.



Othmar Prenners «Black Bowls» aus verkohltem Ahornholz riechen nach Rauch und Feuer.



Die Objekte von Atelier Volvox: In warmes Bienenwachs getauchte Baumwolltücher werden, erkaltet, zu fragilen Gefäßen.

Die weisse Wabe liegt vor ihm auf der Anrichte, vorsichtig tupft Fabian Raffener mit einer Pipette filigrane Sanddorn-Punkte in die Grübchen. Er arbeitet in seiner Küche im Fine-Dining-Restaurant Meridiano im Kursaal Bern. Zur gleichen Zeit, 800 Meter Aare abwärts, lässt Laurin Schaub quarkartigen Gips auf kleine Hügel tropfen. In seiner Werkstatt arbeitet er an den «Landscapes» – wilde, übergrosse Porzellan-Landschaften, die als Teller und Schalen funktionieren. Es sind kostbare Teile in limitierter Stückzahl und kosten ab 800 Franken. Das Geschirr in Fabian Raffeners Alltag muss dagegen leicht und funktional sein, in die Spülmaschine passen, und es darf nicht zu viel kosten: «Geschirr zerbricht immer mal wieder – der teuerste Teller, mit dem wir arbeiten, kostet 120 Franken», sagt der mit einem Michelin-Stern Ausgezeichnete.

Diese zwei unterschiedlichen Positionen vereint das Projekt «Steinbeisser», das Mitte Oktober in Bern gastiert. «Experimentelle Gastronomie» lautet der Zusatz. Martin Kullik, der das Projekt mit seinem Partner Jow Wijnsma initiiert hat, fordert alle heraus, die mitmachen: «Zum einen die Designerinnen und Designer, die Besteck und Geschirr für den einen Abend gestalten. Aber auch die Köche, die das Essen für dieses Geschirr entwerfen, und schliesslich die Gäste, die damit hantieren oder daraus essen.» Der frühere Modedesigner ist in Ostdeutschland geboren, in Portugal aufgewachsen und lebt heute in Amsterdam. Wer bei Geschirr und Besteck nun an Teller, Gabel und Messer denkt, liegt falsch. Zu jedem der sechs Gänge gibt es ein neues Besteckstück: «Eines pro Gast – wer welches Objekt bekommt, bestimme ich intuitiv», sagt Kullik.

Matchmaking

Er wählt auch die Designer aus, die für den Abend entwerfen. Dieses Mal sind es das Zürcher Atelier Volvox, die beiden Berner Keramikdesigner Laurin Schaub und Margareta Daepf sowie der Südtiroler Othmar Prenner. Kullik arbeitet aber auch mit Künstlern oder Schmuckdesignerinnen zusammen, insbesondere fürs Besteck, denn «Industriedesigner denken zu sehr in Serie und an die Funktion». «Steinbeisser» aber will experimentelle Unikate. Für den Abend in Bern arbeitet er zudem mit Stücken zweier Schmuckdesignerinnen, der Lausannerin Sophie Hanagarth und der Koreanerin Joo Hyung Park, sowie dem Schmid Nils Hint aus Estland.

Weil das Experiment zuvorderst steht, steckt Kullik die Grenzen entsprechend weit. Die konkreten Vorgaben heissen: regional, saisonal, biologisch und vegan kochen. «Zudem vermitteln wir den Kontakt zwischen Designerin und Koch, damit sie aufeinander reagieren können.» Manchmal entstehen dabei direkte Bezüge, ein andermal

ist der Horizont weiter. Es gab zum Beispiel ein Farbexperiment zweier holländischer Designer, die farbpsychologische Aspekte recherchierten. Darauf basierend entwarfen sie blaues Besteck, mit dem Salziges salziger schmecken sollte, und goldige Varianten, die süsse Speisen versüssten. Die Köche reagierten ihrerseits und reduzierten Salz- und Zuckergehalt ihrer Gerichte. «Sie arbeiten seither gemeinsam daran weiter.»

Für den «Steinbeisser»-Anlass in Bern ist auch der Geschmack des Bestecks wichtig. Im Alltag essen wir mit scheinbar geschmacksneutralem, rostfreiem Stahl. An diesem Abend aber werden es vier unterschiedliche Metallsorten sein. Wie schmecken Gold, Silber oder Messing? Die Gäste sollen es herausfinden. Dabei ist der Anlass mehr als klassische Erlebnis-Gastronomie. «Natürlich ist die Einzigartigkeit des Abends entscheidend – viel wichtiger ist aber, dem Publikum bewusst zu machen, wie sie essen und was die benutzten Instrumente bewirken», sagt der Veganer Kullik. Wer über Fast- und Slowfood nachdenke, lande irgendwann auch bei Geschirr und Besteck. Glaubwürdig wird dieser Ansatz, weil die Stücke nicht einfach edel und schön sind, sondern anecken und irritieren.

Auch für den Veranstalter ist jeder Abend ein Experiment: «Oft verändern wir Details für die zweite Ausgabe – servieren das Dessert anders als am ersten Abend.» In Bern sind auch die Räume neu: Bisher fand «Steinbeisser» in Lokalisationen wie einem Gewächshaus, in Villen oder üppigen Gartenanlagen statt. Dieses Mal findet der Abend im ehemaligen PTT-Hochhaus statt, einem Brutalismus-Bau siehe «Berns höchstes Haus», Seite 27. «Hier kommt eine Komponente hinzu, in der ich viel Potenzial sehe.»

Mise en place – Design schafft die Grundlage

Der Designer Sebastian Marbacher untersucht in seiner Arbeit unter anderem, wie wir im öffentlichen Raum sitzen. In Bern arbeitet er an der Szenografie des Abends, überlegt sich, wie das rohe, unterirdische Hochregallager – ein Raum wie eine Kathedrale mit zwanzig Meter hohen Betonsäulen, in dem einst Telefone lagerten – als Bühne für den gediegenen Anlass funktioniert: «Der Raum ist unbequem. Ich verändere ihn mit minimalen Eingriffen, um ein intimes Ambiente zu schaffen.» Möbel für zwei Abende zu entwerfen, findet er unsinnig, viel mehr interessiert es ihn, was passiert, wenn die Gäste eintreten, die Gänge serviert und wieder abgeräumt werden: «Jedes Mal verändert sich auch der Raum.»

Das Atelier Volvox entwirft Geschirr und hinterfragt Essgewohnheiten: «Wir recherchierten bis hin zum Kinderspiel, bei dem es Äpfel mit dem Mund von einer Schnur zu beißen gilt», sagt Lea Gerber. «Schliesslich haben wir

Mut zur Innovation

Unserem Planeten schwinden die natürlichen Ressourcen, die CO₂-Emission steigt. Wir können zuschauen oder neue Wege gehen. Konventionelle Bauprojekte verschlechtern die CO₂- und Ressourcenbilanz. Holzbau denkt in die Zukunft – Holz lebt. Ein natürlicher Rohstoff, der höchsten Ansprüchen gewachsen ist – nachhaltig und ökologisch, gesund und natürlich. Moderner Elementbau besticht durch variantenreiche Planung bei einfacher Umsetzung und voller Kostensicherheit. **Die Natur zurück in unsere Städte führen - Innovatives Denken zeigen.**

Wir freuen uns auf Sie – Tel 062 919 07 07 oder www.hector-egger.ch



uns doch für Objekte entschieden.» Aktuell arbeitet das Volvox-Team an zwei Entwürfen: Zum einen haben sie Stoff in warmen Bienenwachs getaucht, der erkaltet eine Schale formt, die textil weich bleibt. Das zweite Stück ist ein Gefäss, das einer Mate-Kalebasse ähnelt, mit je einem oder zwei Röhrchen links und rechts: zum Teilen. Wichtig war ihnen, die Objekte selbst produzieren zu können, «hier nicht in der Serie denken müssen».

Den Keramikdesigner Laurin Schaub wiederum interessiert es, Geschirr auf eine Stufe mit dem Gericht zu stellen. «Ich habe bereits Teller als Erlebnisse gestaltet.» Er untersucht die Tafelkultur des Rokoko, dank der das europäische Porzellan seine Hochblüte erlebte. «Der Teller nicht als Unterlage, sondern als theatralisches Requisit ist faszinierend und wirft viele Fragen auf.»

Dieses Oszillieren zwischen Funktion und Skulptur erforscht auch Margareta Daepf. Ihre Serie «Smoked Ice» umfasst zwölf Stücke, die als Teller dienen, von denen vier Gäste gemeinsam essen sollen. Die Kleinserie und das Experimentelle interessiert sie, auch den Austausch mit Fabian Raffener fand sie bereichernd. «In einem Restaurant und für den täglichen Gebrauch sind meine Stücke viel zu heikel. Schön, auch mal in diesem Kontext zu arbeiten.»

Zurück im Restaurant Meridiano. Hier serviert der Südtiroler Fabian Raffener eine Essenz von gerösteten Kartoffelschalen, die einen Erde und Rauch schmecken lässt. Das Gefäss, in dem er die Brühe anrichtet, ist gradlinig und funktional. Für einmal ein Gericht für einen Teller zu entwerfen und nicht nachträglich das passende Geschirr auszusuchen, fordert ihn. Es sei ein neuer Weg, Gerichte zu entwerfen. Denn: «In erster Linie muss es schmecken.» Der Teller spiele zwar eine wichtige Rolle, sei bisher aber zweitrangig. Sei die Ästhetik nun für einmal übergeordnet, könne Neues entstehen. Noch weiss er nicht, was er für die Teller entwerfen will; seit seinem Besuch in den Ateliers der Designer kreisen aber seine Gedanken darum.

Simon Apothéloz ist der zweite Koch des Abends. Er hat für sein Restaurant Eisblume bereits mit den Berner Designern «Crisp» gearbeitet, die Geschirr für seine Gerichte entwickelten. «Konnte ich damals die Formen beeinflussen, reizt es mich nun, aufs Geschirr zu reagieren.» Er werde kein Gericht kochen, das er schon einmal serviert habe. So viel Experiment hat seinen Preis: Ein Ticket für den Abend kostet 275 Franken, inklusive Wein. Simon Apothéloz vergleicht den Anlass mit einem Konzertbesuch: «In der gehobenen Gastronomie sind wir in der Unterhaltungsbranche tätig - es geht nicht in erster Linie darum, jemanden möglichst satt nach Hause zu schicken.» Der Name des Anlasses, «Steinbeisser», stammt übrigens nicht

vom Fisch - was schlecht zum veganen Konzept passen würde. Pate stand «Pjörnrachzarck», die graue Figur aus der «Unendlichen Geschichte»: Michael Endes Steinbeisser isst Kalkstein mit einem Schuss Quarz und findet es köstlich. Martin Kullik: «Diese Figur symbolisiert für mich perfekt die Idee des Abends: Ob Köche, Designerinnen oder Gäste - es geht für alle darum, etwas auszuprobieren und Grenzen auszuloten - dabei beißen wir auch auf Granit, um dann verwundert festzustellen, dass es schmeckt.» ●

Bilder des experimentellen Abends und der fertigen Gerichte folgen auf:

www.hochparterre.ch



Im ehemaligen Hochregallager der PTT in Bern, 21 Meter unter der Erde, findet am 20./21. Oktober der «Steinbeisser»-Anlass statt.

Berns höchstes Haus

In den Fünfzigerjahren von Hans Brechbühler geplant und Mitte der Siebzigerjahre als PTT-Forschungsanstalt gebaut nutzte die Swisscom das Gebäude an der Grenze zu Ostermundigen bis 2014. Dann stand das denkmalgeschützte Gebäude drei Jahre leer. Seit letztem Winter ist darin die Zwischennutzung «Hochhaus.be» untergebracht. Die Kuratorin Georgina Casparis, die bereits bei der «Manifesta 11» in Zürich mit Kunst im öffentlichen Raum und Vermittlung arbeitete, bespielt einen Teil der Innen- und Aussenräume mit einem Kultur-

programm. Nebst diesen selbstinitiierten Projekten strebt sie Kollaborationen an, um das Gebäude zugänglich zu machen. Interessant ist dabei die Nähe zur Berner Hochschule der Künste, deren Musikdepartement nebenan untergebracht ist. Zudem arbeitet sie mit dem «Projekt Interim», das 12 der insgesamt 19 Etagen als Büros und Ateliers vermietet. Das Gebäude gehört der Immobilienfirma Reinvest Capital. Während der Zwischennutzung wird die Planung für den Umbau vorangetrieben. Das einstige PTT-Hochhaus soll zu einem Wohn- und Bürogebäude umgebaut werden.



ELEKTRA Energiedach

Die ästhetische Systemlösung
für alle Dachflächen

Jetzt informieren unter www.soltop.ch

SOLTOP
WÄRME WASSER STROM