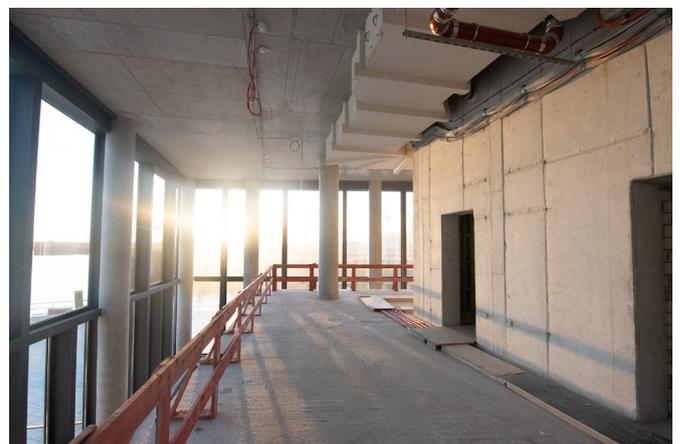




foodlab: Making Of

2018 saßen wir zum ersten Mal mit Christin Siegemund an einem Tisch und haben über das foodlab gesprochen. Wir waren uns schnell einig, dass dieses ungewöhnliche Konzept einen ungewöhnlichen Ort finden muss.

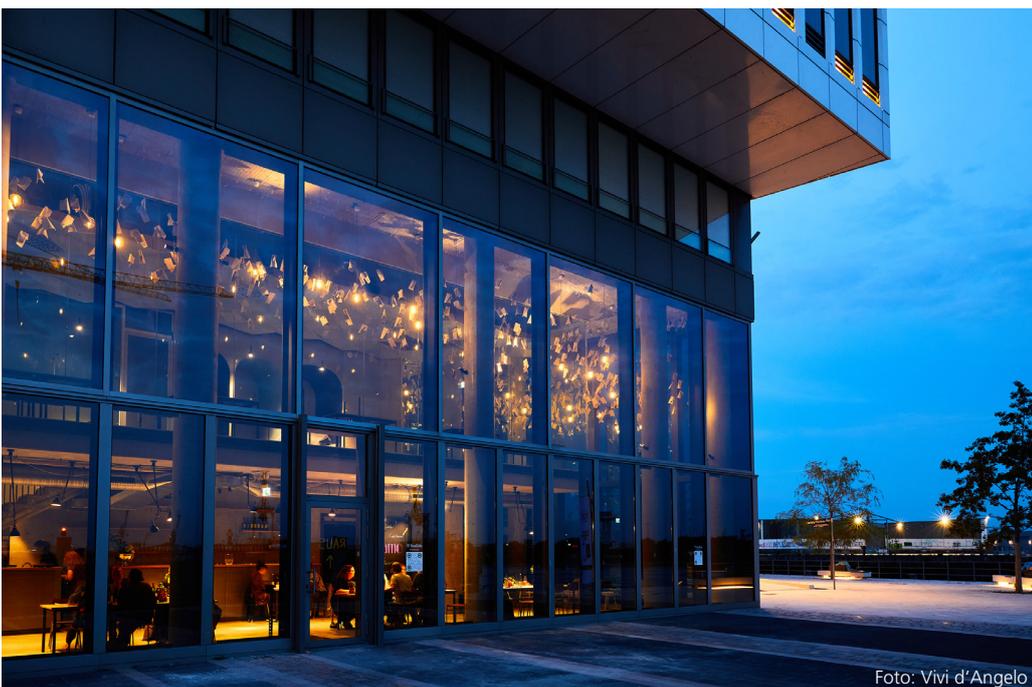
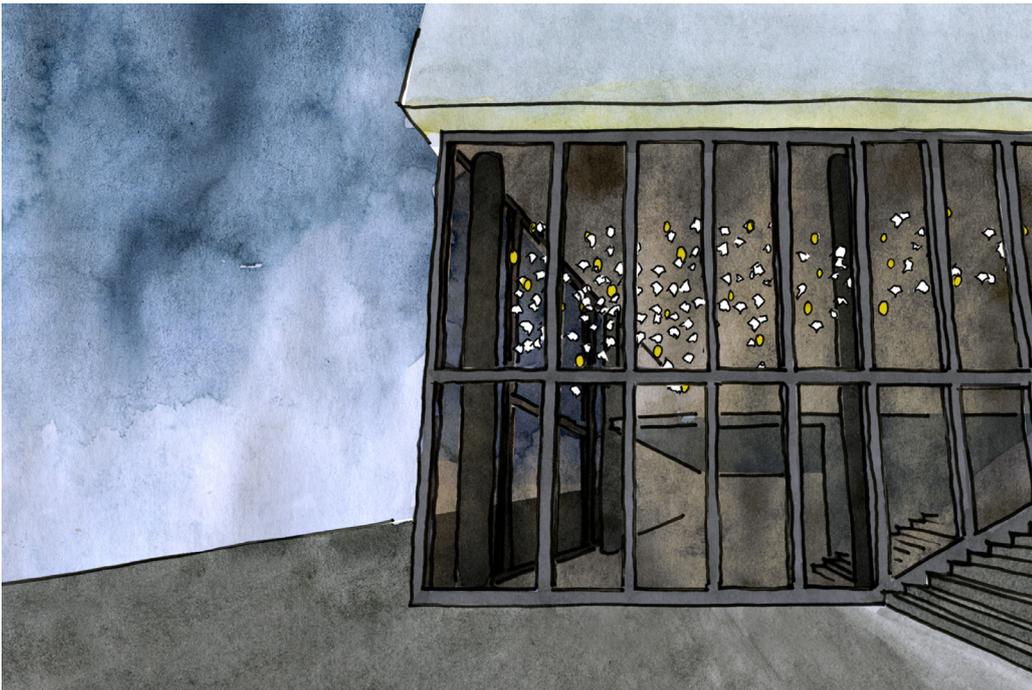
Wir haben zusammen einige geeignete Mietflächen besichtigt, und beim Besuch im ‚Watermark‘ ist der Funke übergesprungen. Die eigentümlich sperrige, verwinkelte Fläche mit dem spektakulären Ausblick eignete sich perfekt für das foodlab.



Die Magie des Ortes

Da das Watermark-Gebäude nur ein paar Straßen von uns entfernt liegt, sind wir auch in der Frühphase des foodlab-Projekts oft dort vorbeigelaufen. Dabei haben wir uns vorgestellt, wie an den Elbterrassen und -treppen ein gastlicher Ort entstehen würde.

Es musste ein Etwas geben, das aus dem Gebäude herausleuchtet – eine Antwort auf die Schönheit des Hafensblicks außen, einen Hingucker für alle, die am Gebäude vorbeikommen, eine Einladung ins gastliche Innere. So entstand die Idee der ‚Wolke‘ hinter der hohen Fassade. Aus vielen Prototypen, Form- und Farbproben entwickelten wir daraus die schlichten gefalteten Servietten, die scheinbar von der Decke herabschweben. Sie leiten vom Eingang ins Café, begleiten die Besucher die große Treppe herab ins Restaurant und sind auch im Coworking präsent.



Eine Werkstatt für Kochkünstler

Bei der Innenraumgestaltung haben wir darauf geachtet, die rohe Schönheit des Betongebäudes sichtbar zu lassen. Die von uns erdachte Ausstattung sollte möglichst wandelbar sein und sich für alle Anlässe vom Kochkurs bis zum Candle-light-Dinner eignen.

Um das Restaurant als Koch-Werkstätte zu gestalten, haben wir Tische mit einer robusten Eichenholzplatte und einem höhenverstellbaren Stahlgestell entworfen. Die gebrauchten tschechischen Auditoriumsühle bereichern den Raum zusätzlich mit ihrer Patina. Schließlich sorgen die dreh-, schwenk- und ausziehbaren Werkstattleuchten dafür, dass die Tische bei jeder Aufstellung gut beleuchtet werden und man an ihnen sogar arbeiten kann.

Indem wir den Beton des Gebäudes nur um Stahl, Holz, dezente Stoffe und Leder als Materialien ergänzt haben, haben wir eine Vielzahl von Möglichkeiten offengelassen, den Raum an spezielle Anlässe anzupassen – oder die Bühne einfach der Farbigkeit und den Aromen der servierten Gerichte zu überlassen.



Mein Arbeitsplatz – klein aber fein

Die ‚Kanzel‘ mit Hafentblick über dem Restaurant wurde zum neuen Mittelpunkt für die Büroarbeit und ein Ort, an dem die Food-Profis Kontakte mit ihren Kollegen pflegen können. Daher war hier von Anfang an kein klassisches Großraumbüro, sondern ein dicht gepackter Bienenstock geplant. Die Arbeitsplätze sind gerade groß genug für die Büroarbeit und ein wertvoller Privatbereich. Zusätzlich profitieren alle vom gemeinsam Genutzten, von den Postfächern bis zur Kaffee-Flatrate.

Unsere Grundidee zum Platzsparen ist die temporäre Mitnutzung der Zugänge zu den Tischen als Bewegungsfläche am Arbeitsplatz. Dass das tatsächlich gut funktioniert, haben wir nicht nur in Zeichnungen, sondern auch mit uns selbst als Testpersonen und realen Möbeln sorgfältig überprüft.

Um bei aller Vernetzung maximale Ruhe bei der Arbeit zu ermöglichen, hat das Coworking eine Akustikdecke aus gefalteten Filztafeln, die laute Geräusche dämpfen. Außerdem gibt es Rückzugsnischen für alle, die gerne in sich gehen möchten – alleine oder im privaten Gespräch.

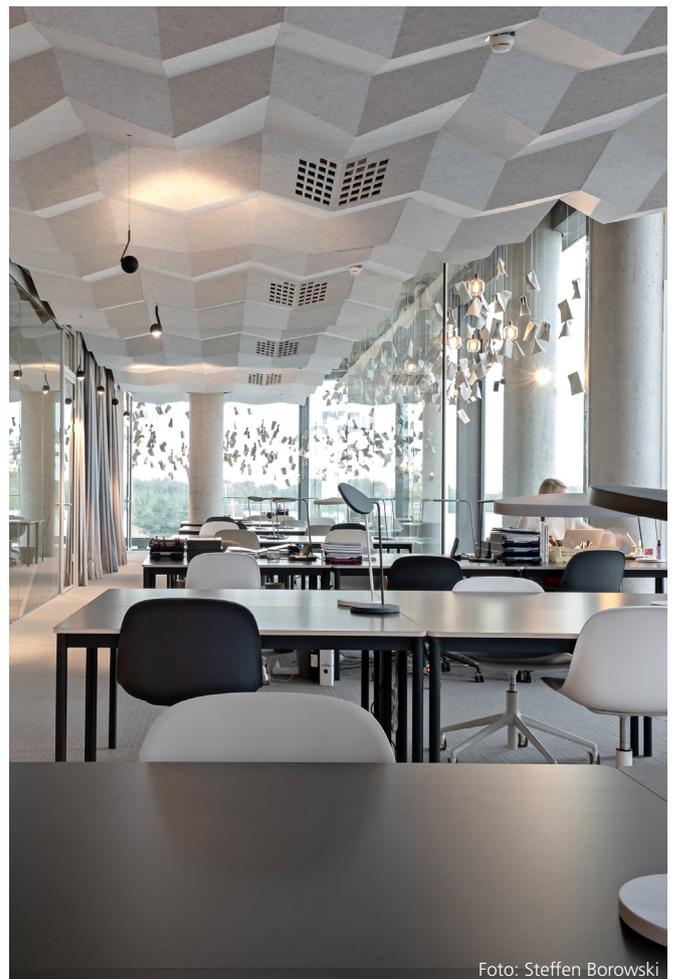
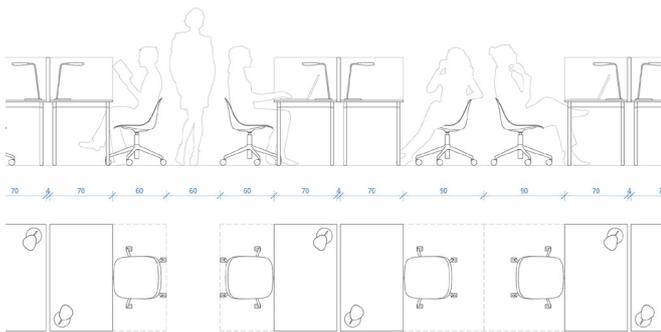
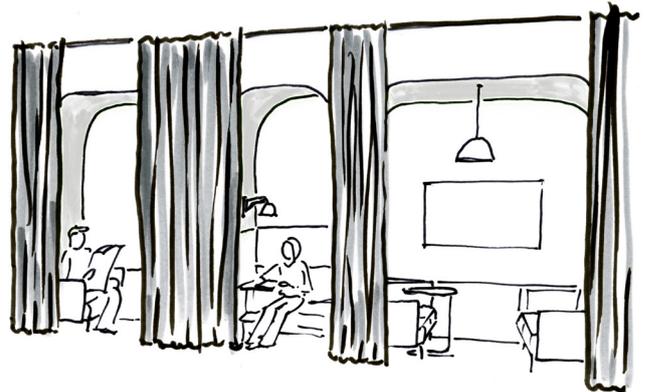


Foto: Steffen Borowski