



Ganz TRADITIONELL japanisch

Dank der räumlichen Inszenierung von Iria Degen geniesst man im «Seam» japanische Köstlichkeiten im besonderen Ambiente.

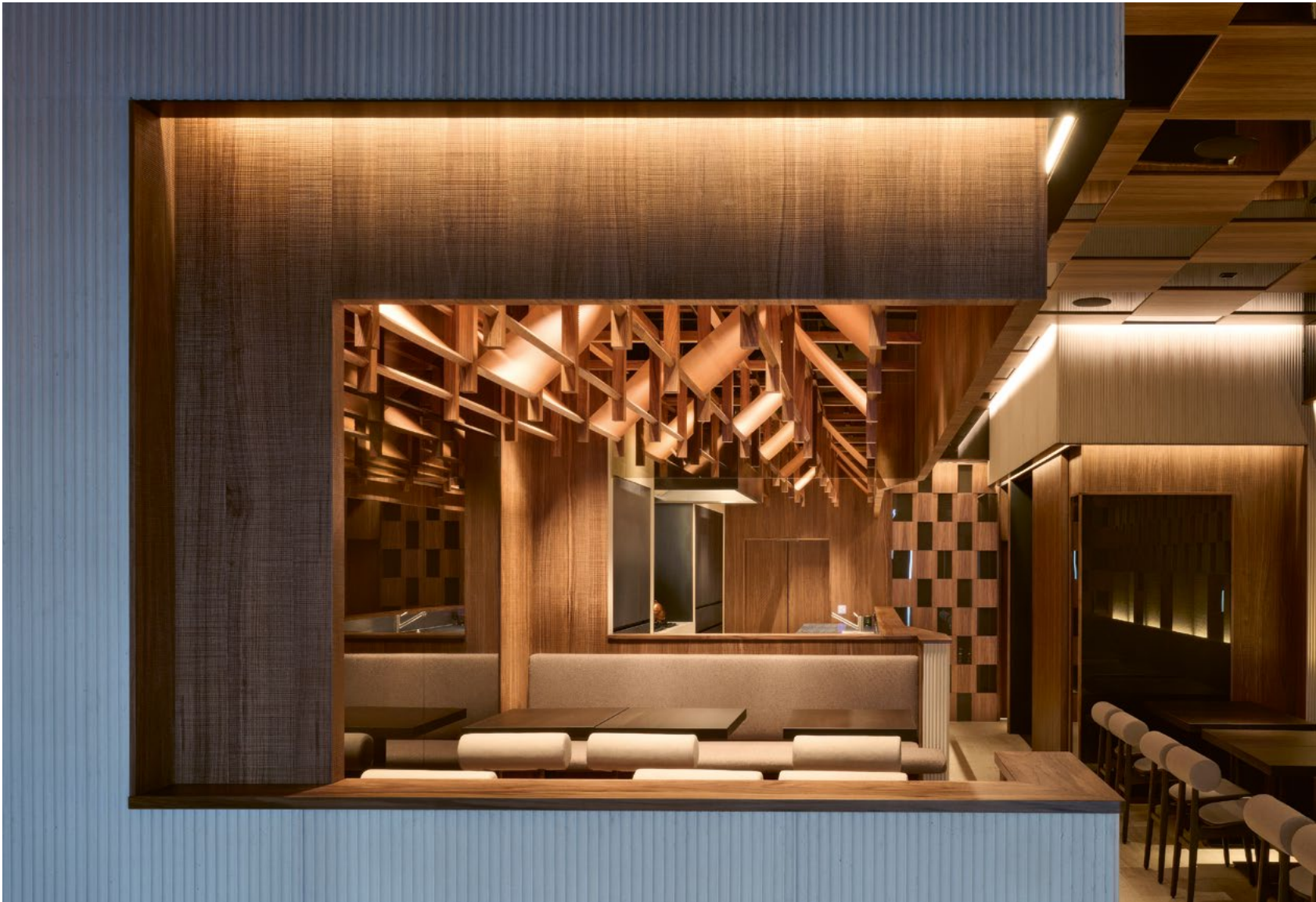
Suzanne Schwarz (Text)

Fabian Häfeli (Bilder)

Als kleines «Haus mit Garten» gelten in Japan «Kappo»-Restaurants, wo man sich im gemütlichen, intimen Rahmen zum Essen trifft. Die Küche ist das zentrale Element. Während der Zubereitung schauen Interessierte rund um die offene Kochinsel den sorgfältigen, flinken Handgriffen des Kochs zu. Der japanische Architekt Atsuhiko Sugiyama von The Wholedesign und die Zürcher Interior-Designerin Iria Degen haben die Räumlichkeiten in der Löwenstrasse in Zürich gestaltet. Ein geglücktes Zusammentreffen, vermittelt von der Besitzerin und Gastgeberin Mayumi Jenisch, deren private Räume Iria Degen vor einiger Zeit entwarf, und die die Zusammenarbeit für ihr «Kappo»-Restaurant «Seam» durch wertvolle Unterstützung und Informationen bereicherte. Visuell vermittelt das flächenmässig reduzierte Restaurant durchaus den Eindruck eines «Gartenhauses». Dazu trägt die subtile Gestaltung bei, wie auch die gewählten Materialien: Holz, Keramik, handgeschöpftes Japanpapier «Washi» an den Wänden, Kupferarmaturen in den stilvollen Toiletten, der Einsatz von Licht, die einladenden Möbel, gepolsterte Sitzbänke entlang der Wände und mit bequemen Rückenpolstern ausgestattete Stühle.

Die grosszügige Anordnung sowie die reduzierte, elegante Formensprache prägen den Raum. Von lokalen Schreibern gefertigte, dekorative Wand- und Deckenelemente aus Holz, unterschiedlich grosse Bodenfliesen in der Raummitte, der eine Essbereich «im Garten» ebenerdig, mit Rückbank, der offene Raum auf der anderen Seite des Weges etwas erhöht, auf ein Podest gesetzt, vermitteln schon beim Eintreten die Vision eines Hauses mit Garten. Das Licht unterstützt die Gestaltung der spielerischen Interpretation eines Innen- und Aussenraums, mit dem eher schattigen bodennahen Bereich und der im warmen Licht stehenden erhöhten Ebene. Die anschliessende offene Zone mit dem rundum glasefassten Küchenblock und den eleganten Toiletten mit warmen Kupferarmaturen vermittelt den Eindruck eines Schmuckkästchens.

Die Eleganz des Restaurants wirkt sich wohltuend auf die Besuchenden, die Akustik und die entspannte Raumatmosphäre aus. Iria Degen sagt zu ihrem ersten japanischen Projekt: «Ein traditionelles japanisches Haus aus der Ferne zu gestalten, gemeinsam mit dem Designer und Architekten Atsuhiko Sugiyama, war eine echte Herausforderung. Nicht nur aus sprachlichen Gründen.» Wobei Mayumi den



beiden eine grosse Hilfe bei der Verständigung und Erläuterung der japanischen «Kappo»-Kultur war. So lernte die Designerin unter anderem, dass japanische Restaurants aus Platzgründen oft keine Garderobe haben und man seinen Mantel oder die Jacke unter dem Sitzplatz in einer hölzernen Box deponiert. «Zudem mussten wir das eher kleine Lokal von 18,5 Meter auf 6 Meter bis auf den letzten Winkel gut nützen und dennoch das Gefühl eines friedlichen, erholsamen Gasthauses vermitteln. Es galt, die Essenz auch für westliche

Gäste möglichst originalgetreu und nachvollziehbar umzusetzen, ein nicht nur kulinarischer Kultur-Shift Japan-Schweiz auf hoher Ebene», ergänzt die Designerin.

Mit traditionellen Techniken veredelt

Die Inhaberin und Gastgeberin Mayumi und ihre Mitarbeitenden empfangen und beraten die Besuchenden. Der Koch aus Osaka, Yusuke Katayama, und sein Team haben langjährige Erfahrung mit Gerichten aus der «Kappo»-Küche. Frische, saisonale Produkte werden mit traditionellen japani-



Bautafel



Objekt: Restaurant



Standort: Zürich



Innenarchitektur: Iria Degen Interiors AG



Planung und Architektur: The Wholedesign



Baumanagement: Bauakzent AG



Schreinerarbeiten: Moser AG



Lichtdesign: Mati AG Lichtgestaltung



Küchenplanung: Edgar Fuchs GmbH

schen Techniken veredelt und mit kulinarischen Innovationen kombiniert. Die Gäste sitzen an Tischen, angeordnet in angenehmer Distanz; der sonst in japanischen Restaurants übliche Tresen mit der Kochbar fehlt, dennoch ist die Küche klar das dominierende zentrale Element. Gereicht werden ausgeklügelte Köstlichkeiten wie Sushis auf schönen, von Mayumi aus Japan importierten Keramik-Schälchen und -Tellerchen. Zartes Wagyu-Rind und frischer Fisch in allen Varianten sind täglich auf der Speisekarte, es gibt aber auch eine reiche Auswahl

an vegetarischen Gerichten. Über Mittag empfiehlt es sich, die traditionelle Bento-Box nach eigenen Wünschen zusammenzustellen. Deren sieben kulinarisch anspruchsvoll austarierte Zutaten, begleitet von Suppe und Reis, kommen ebenso bildschön arrangiert wie wohlschmeckend. Doch Vorsicht: Der dazu empfohlene Buchweizen-Tee ist eine Entdeckung mit Suchtwirkung. Die Kombination aus stilvollem Interieur und verführerischen Speisen ist es definitiv auch.

► kappo-seam.ch

► iriadegeninteriors.ch