



03



04

Ein Teppich aus 900 weißen geknüpften Stoffblumen hängt an Fäden von der Decke. Wenn Sonne in das Restaurant fällt, dann tanzen die Schatten der Blumen auf dem Boden: „Als ob man unter einem Laubbaum sitzt“, so beschreibt Thilo Reich die Wirkung. Reich ist Innenarchitekt und hat das Restaurant Chi Sing zusammen mit dem Designer Tran Mai Huy Thung gestaltet. Das Konzept: ein Mix aus westlichem Design mit asiatischer Kultur. Zusammengewürfelte weiße Stühle, wie aus einem Berliner Altbau, ein zackiger Bartresen und abstrakte Wandmalereien treffen auf Origami, goldene Wände, vietnamesisches Porzellan und traditionelle Hue-Küche.

„Speziell in Mitte sind die Leute extrem anspruchsvoll, was Design angeht“, weiß Thilo Reich. Da brauche es schon ein besonderes Konzept, um die Leute nach innen zu locken. Im Chi Sing sollen die Stoffblumen die Gäste nach drinnen zu den Plätzen geleiten.

Gleich um die Ecke befindet sich das Chên Chê Teehaus. Auch hier haben Thilo Reich und Huy Thung ein besonderes Design entwickelt. Reislampen baumeln von der sechs Meter hohen Decke, daneben stehen mächtige Metallleuchter. Anstelle von Regalen hängen alte Holzkassetten an den Wänden.

Restaurants wie das Chai Sing und Chên Chê sind in Berlin längst keine Ausnahmeerscheinungen mehr. Um den Umsatz zu steigern, setzt die Gastronomie auf Innenarchitektur und Design. Die Marktforschung gibt ihnen Recht: Oliver Bischoff vom Designerbüro ett la benn schätzt, dass der Erfolg eines Restaurants zu 20 Prozent von der Inneneinrichtung abhängt. Auch wenn Produkte, Rezepte und Service maßgebend sind, kann das Design der Grund sein, warum ein Restaurant läuft, ein anderes nicht.

Bei ett la benn arbeiten Spezialisten für Gastronomiedesign. Etwa die Hälfte aller Projekte des Designbüros entfällt auf diesen Bereich. Eines ihrer Projekte war das Yumcha Heroes am Weinbergspark, in dem vor allem das große, pink eingefärbte Fenster zur Küche auffällt, das einen Teil des China-Restaurants in zartrosa Licht taucht. Puristisches Design beherrscht den Rest der Einrichtung: schwarze Möbel, große Farbflächen.

Das richtige Design, so Oliver Bischoff, sei immer eine Gratwanderung. Es dürfe nicht zu unscheinbar und nicht zu aufdringlich sein, nicht zu hell und nicht zu dunkel. „Licht ist besonders wichtig“, sagt er. „Wenn das Licht nicht stimmt, kann die Einrichtung noch so schön sein, dann funktioniert es nicht.“ Bei der Umgestaltung des Toca Rouge war das eine besondere Herausforderung. Der Edelimbiss in der Torstraße strahlte bisher in Weiß-Rot. Dann kam die totale Veränderung, heute ist das Toca Rouge schwarz – und zwar fast überall. Schwarze Tische, schwarze Stühle, schwarze Lampen, schwarzer Teppich. Alles ist dunkel, nur die Lampen von der Decke bringen Licht, und aus der Küche leuchtet es rot. „Wir wollten eine atmosphärische Situation schaffen, in der es heimelig ist und die Leute gerne länger bleiben“, erklärt Bischoff.

So wie im Chi Sing und im Toca Rouge überlassen die Eigentümer neuer Restaurants nichts dem Zufall und lassen sich von namhaften Architekten und Designern unterstützen. Das neu eröffnete Restaurant Franke im Hotel Excelsior in Charlottenburg trägt beispielsweise die Handschrift des israelischen Designerduos Irene Kronenberg und Alon Baranowitz. Für die Umgestaltung des Viersternehotels in Charlottenburg verpassten sie dem Hotelrestaurant mit offener Showküche, langen Tafeln, Designer-Leuchten und Kamin einen urbanen, internationalen Anstrich.

Im Dos Palillos, ebenfalls in einem Hotel zu finden, dem Casa Camper in Mitte, durften sich die Pariser Stardesigner Ronan und Erwan Bouroullec austoben. Die Gestaltung: puristisch, metallisch, clean. Optisch reduziert wie die japanische Gourmetküche in Tapasform, die über den Tresen wandert. Ein strahlend weißes Restaurant mit offener Küche und einem komplett neuen Sitz- und Esskonzept. Die Gäste können zwar auch am Tisch Platz nehmen, doch die meisten zieht es an eine lange Tafel, an der sie nur an einer Seite Platz nehmen können. Dort sitzen sie Schulter an Schulter, genießen internationale Tapas und schauen den Köchen beim Arbeiten zu. ■

01 **Toca Rouge** 2008: Top 10 Mittags, Platz 3, Torstraße 195, Mitte, Tel. 84 71 21 42, siehe Seite 64

02 **Chi Sing** Rosenthaler Straße 62, Mitte, Tel. 20 08 92 84, www.chising-berlin.de, siehe Seite 60

03 **Franke** im Hotel Excelsior, Hardenbergstraße 14, Charlottenburg, Tel. 31 55 10 30, www.grandcity-hotel-berlin-excelsior.de/restaurant, siehe Seite 119

04 **Dos Palillos** im Casa Camper, Rosenthaler Straße 53, Mitte, Tel. 20 00 34 13, www.dospalillos.com, siehe Seite 96

05 **Chên Chê** Teehaus, Rosenthaler Straße 13, Mitte, Tel. 28 88 42 82, www.chenche-berlin.de, siehe Seite 142