

AIT

6.2023

BAR HOTEL RESTAURANT



CLAP • CYRUS GHANAI • COIL • JOSHUA LUX
KOMO • PATOZ • DESIGN IN ARCHITEKTUR
NERI&HU • PACO LAGO • PEDEVILLA • NOA
COIN • IRINA KROMAYER • NOT A NUMBER

RESTAURANT OKYU IN STUTTGART

Entwurf • Design Studio Komo, Stuttgart

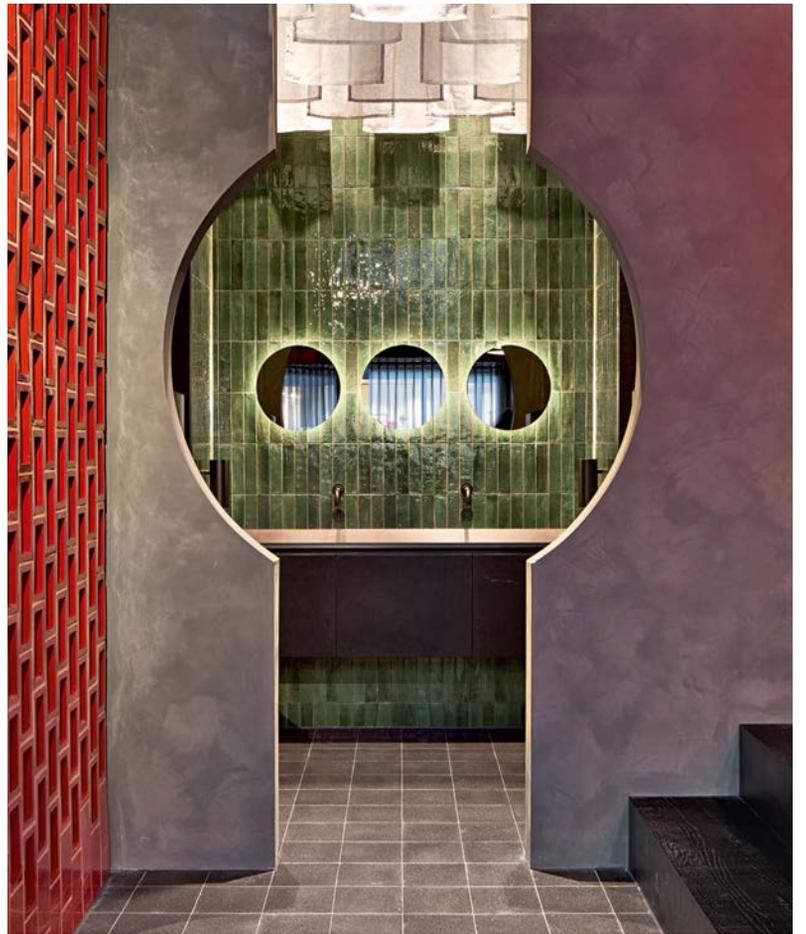
Setchūyō ist ein eklektischer Architekturstil, der in Japan während der Muromachi-Zeit aus der Verschmelzung dreier vorhergehender Stile entstand. Was als alte Tradition gilt, hat Studio Komo nun wieder aufgegriffen: Für das Stuttgarter Restaurant Ōkyū interpretierten sie klassische Elemente der Tempelarchitektur neu und passten sie den Bedürfnissen einer gehobenen Erlebnisgastronomie an.

von • by Janina Poesch, Stuttgart

Für Betreiber Phuc Nguyen Duc ist das Ōkyū das dritte japanische Restaurant in Stuttgart. Als er von den Sanierungsplänen der Piëch Holding in der denkmalgeschützten Calwer Passage erfuhr, war er auf Anhieb begeistert: Die erstklassige Lage im Herzen der Stadt und die Architektur des zukunftsorientierten Gebäudes mit begrünter Fassade sowie nachhaltigem Konzept überzeugten ihn sofort. Es musste „nur“ noch ein Partner für die Gestaltung des „königlichen Palasts“ (Ōkyū) gefunden werden. Als Boutique-Agentur für Innenarchitektur war Studio Komo, das sich selbst als „leidenschaftliche Möglichmacher“ bezeichnet, geradezu prädestiniert. Und so prägt ihre außerordentliche Liebe zum Detail nun in der Tat den gesamten Gastraum, der sich in verschiedene Bereiche gliedert: den Hof (Basho), den Garten (Kōen), den Brunnen (Funsui), die Küche (Kitchin) und das Badehaus (Yokujō). Diese historischen Referenzen wurden an die heutige Zeit angepasst, sind aber durchaus spürbar. Ergänzt werden sie durch weitere Einflüsse der japanischen Kultur: Traditionelle japanische Leinenvorhänge (Noren) inszenieren die Decke, und Kurzgedichte mit maximal 17 Silben (Haikus) zieren an unerwarteten Stellen die Wände. Um die tempelartigen Blickbeziehungen zu verstärken, ist der Grundriss axial ausgerichtet – wobei ein roter Punkt am Ende des Restaurants die Längsachse betont. Besonders prägnant für den teilweise fünf Meter hohen Raum sind die Formsteinwände: Mit einer roten Keramikglasur überzogen, bilden sie vor einer roten Spiegelfläche den perfekten Gegenpol zu den grünen Keramikfliesen, dem dunkelgrünen Terrazzo an Wänden, Boden und Möbeln sowie zu dem hellgrünen Bouclé-Stoff der Sitznischen. Gefasst wird der spannungsreiche Komplementärkontrast durch schwarze Decken und Bodenbeläge, eine schwarze Theke sowie schwarze Stühle, die an eigens angefertigten Tischen stehen: Ihre Oberfläche besteht aus Rattan, dessen Kapillaren mit roter Farbe gefüllt wurden und eine einzigartige Anmutung erzeugen, die wiederum von einem roten Kreis durchbrochen wird: Er ist nicht nur eine grafische Anspielung auf die japanische Flagge, sondern markiert selbstbewusst den Punkt, an dem das feine Essen am besten zur Geltung kommt.







Spiel mit Kontrasten: Rote Formsteinwände, grüner Terrazzo und helles Bouclé treffen auf dunklen Bodenbelag und weiche Textilien. • Red moulded stone walls, green terrazzo and light bouclé meet dark flooring and soft textiles.

Dank einem ausgeklügelten Beleuchtungskonzept lässt sich das Restaurant per App einfach und immer wieder neu inszenieren. • Thanks to the lighting concept, the restaurant can be newly staged easily and repeatedly via app.





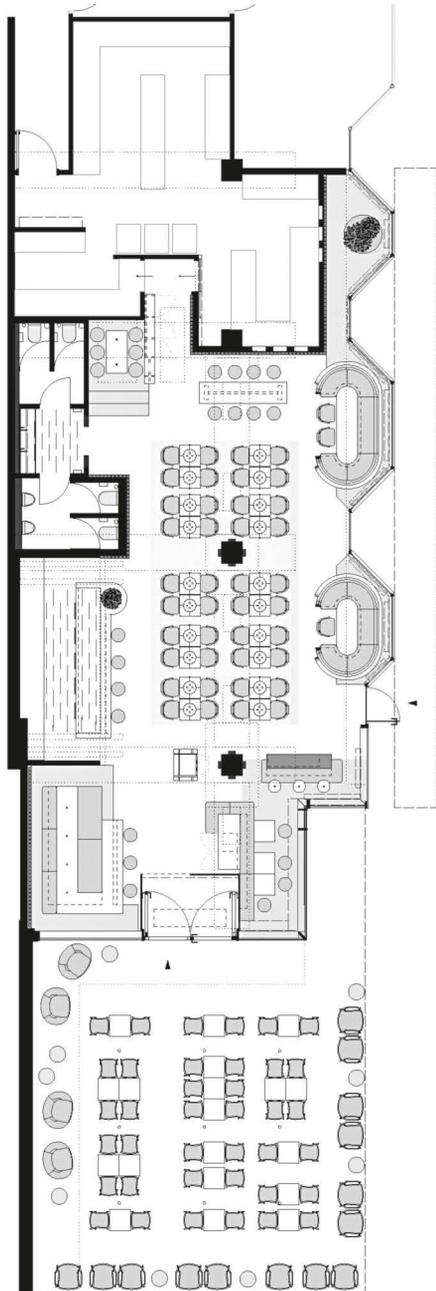
Entwurf • Design Studio Komo, Stuttgart
Bauherr • Client Ōkyū GmbH, 70178 Stuttgart
Standort • Location Calwer Passage, Stuttgart
Nutzfläche • Floor space 230 m²
Fotos • Photos Philip Kottlorz, Stuttgart
Mehr Infos auf Seite • More info on page 142



RESTAURANT OKYU IN STUTTGART

Setchūyō is an eclectic architectural style that emerged in Japan during the Muromachi period from the fusion of three previous styles. What is considered an old tradition has now been taken up again by Studio Komo: For the Stuttgart Ōkyū restaurant, they reinterpreted classic elements of temple architecture and adapted them to the needs of an upscale experience gastronomy.

For operator Phuc Nguyen Duc, Ōkyū is already the third Japanese restaurant in the city of Stuttgart. When he heard about Piëch Holding's plans to renovate the listed Calwer Passage, he was immediately enthusiastic: the prime location right in the heart of the city and the architecture of the future-oriented building with its greened façade and sustainable concept convinced him straight away. The "only" thing left to do was to find a partner for the design of what he intended to call the "royal palace" (Ōkyū). As a boutique interior-design agency, Studio Komo, which describes itself as a "passionate facilitator of possibilities", was virtually predestined. And so, their extraordinary attention to detail now indeed characterizes the entire space for the guests which is divided into different distinct areas: the courtyard (Basho), the garden (Kōen), the fountain (Funsui), the kitchen (Kitchin) and the bathhouse (Yokujō). These historical references have been adapted to modern times but are definitely noticeable. They are complemented by other influences from Japanese culture: traditional Japanese linen curtains (Noren) stage the ceiling, and short poems with a maximum of 17 syllables (Haikus) adorn the walls in unexpected places. To enhance the temple-like visual relationships, the floor plan is axially aligned – with a red dot at the end of the restaurant which emphasizes the longitudinal axis. The moulded stone walls are particularly striking for this specific room which is five metres high in places: covered with a red ceramic glaze, they form the perfect counterpoint to the green ceramic tiles, the dark-green terrazzo on the walls, floor and furniture, and the light-green bouclé fabric of the seating niches in front of an unusual red mirror surface. The exciting complementary contrast is set off by black ceilings and floor coverings, a black counter and black chairs that stand at the specifically designed tables: their surface is made of rattan, whose capillaries have been filled with red paint and thus create a unique impression which, in turn, is punctuated by a red circle: this is not only a graphic allusion to the Japanese flag but also confidently marks the point where the fine food is best displayed.



Grundriss • Floor plan