

Inseln der Alltäglichkeit : die Restaurants an der Expo.02 = Des îles de banalité : les restaurants de l'Expo.02 = Isole della quotidianità : i ristoranti all' Expo.02

Autor(en): **Sonderegger, Christina**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Werk, Bauen + Wohnen**

Band (Jahr): **89 (2002)**

Heft 11: **Claude Parent und die Folgen = Claude Parent et ce qui s'ensuivit = Claude Parent and the consequences**

PDF erstellt am: **20.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-66476>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Inseln der Alltäglichkeit – die Restaurants an der Expo.02

Die Stars an der Expo.02 waren die Szenographen. Die grossen architektonischen Würfe beschränkten sich auf die Wahrzeichen, wie den Monolithen von Murten, die Klangtürme in Biel oder die Wolke in Yverdon. Nachdem die Architekten und Szenographen die Innenräume der Pavillons gestaltet hatten, blieben für die Innenarchitekten nur noch die Restaurants übrig.

Der Gestaltung von Restaurants und Bars wird zu-
mindest dann, wenn es sich um permanente
Betriebe handelt, grosse gestalterische Aufmerk-
samkeit gezollt. Ein ganz anderer Grundsatz
scheint bei temporären Einrichtungen zu gelten.
Hier steht die schnelle und unkomplizierte Ver-
pflegung grosser Massen im Vordergrund. Die
Inneneinrichtung ist zweitrangig. Das wurde auch
den Vertretern der Expo-Leitung klar, als sie die
Restaurant-Layouts zu Gesicht bekam. An der
Expo gab es ausserhalb der Pavillons gegen
30 Gastrobetriebe: 9600 Plätze für geschätzte
10,5 Mio. Besucherinnen und Besucher. Ein ausge-
wogener Mix aus vier verschiedenen Restaurant-
typen, vom grossen Selbstbedienungsrestaurant
bis zur kleinen Themen-Bar, befriedigte die viel-
fältigen Bedürfnisse der heterogenen Gästeschar.
Das Äussere der Restaurants samt Terrassen
gehörte zum architektonischen Gesamtkonzept
der Expo, die Gestaltung der Innenräume wollte
man jedoch weitgehend den Pächtern überlas-
sen. Die Vorstellungen der Expo-Leitung und die
konkreten Konzepte der Pächter führten indes



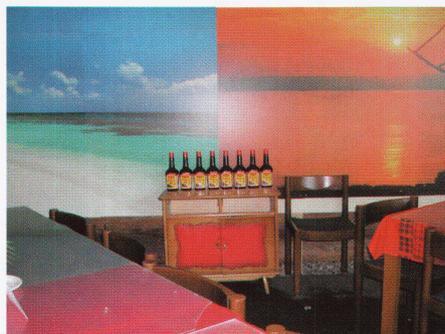
| 1

zu fast unüberwindbaren Kontroversen, was die
Innenarchitektur der Restaurants anbelangte.
Das Design der Restaurants war somit nicht Teil
eines gestalterischen Konzeptes, sondern das

Resultat einer spät angesetzten «Feuerwehr-
Übung».

Schwierige Ausgangslage

Die Suche nach den geeigneten Pächtern gestal-
tete sich für Bernhard Marti von der Expo.02
schwierig. Mit Ausstellungsgastronomie ist in der
Regel nicht viel Geld zu verdienen, es sei denn,
man ist Profi auf diesem Gebiet. Der Anreiz liegt
viel mehr im Imagegewinn sowie in der Heraus-



| 2

forderung, ein Experiment auf Zeit zu wagen. Für
die leeren Hüllen mit Wasser- und Stroman-
schluss wurden Pächter gesucht, die nicht nur
über das notwendige Know-how, das Personal
und die Infrastruktur verfügten, sondern deren
Einrichtungskonzept zum Thema der Artep-
lage passen sollte. Was die Expo unter einer integri-
tiven Gestaltung verstand, hielt sie in den «Allge-
meinen Bedingungen» vertraglich fest. Im Klar-
text bedeutete das, so wenig Fremddesign wie
möglich. «Es sind keine Dekorationselemente wie
Verkleidungen, Pflanzen oder Bilder zugesagt», da
«die Expo.02 mit ihren exklusiven Restaurations-
bauten und -räumen selber die Dekoration ist»,
hiess es darin zum Beispiel. In Realität entspra-
chen viele der vorgelegten Layouts bei weitem

- 1 | Kein Stuhl gleicht dem andern. Brockenhaus-
Möbiliar im Restaurant «Nannini» in Murten
- 2 | Stilleben mit Schweizer Alltags-Ikonen. Maggi-
Flaschen im «Mirage» in Yverdon
- 3 | Ohne Dekoration bleibt nur Tristesse. «Le Tour du
Monde» in Yverdon
- 4 | Biologische Üppigkeit. Marktstände dekoriert mit
viel frischem Gemüse bei Coop in Neuenburg
- 5 | Einfacher Chic à la Jean Nouvel im «Le Restau-
rant» in Murten

nicht den Expo-Vorstellungen und erwiesen sich
als nicht tragbar.

Mediatoren für die Innenarchitektur

Messe- und Ausstellungsgastronomie ist Sache
von Profis. Diese verfügen in der Regel über ein
Foodkonzept mit passendem Layout, das unge-
achtet des Messethemas «Rodeo» oder «Rio Bra-
sil» heisst. Konzepte, die sich kaum einer Schwei-
zerischen Landesausstellung mit Themen wie



| 3

«Augenblick und Ewigkeit» oder «Ich und das Uni-
versum» zuordnen lassen. Um ein Abspringen der
Restaurateure einerseits und ein gestalterisches
Desaster andererseits zu verhindern, entschied
man sich für Vermittler. Den beiden in Gastron-
omie versierten Innenarchitekten Pia Schmid und
Karsten Schmidt-Hoehnsdorf aus Zürich kam die
Rolle der Mediatoren zwischen Expo.02 und
Pächtern zu. Sie arbeiteten so genannte «Guide-
lines» aus, in denen sie unter anderem verbind-
liche Kaufempfehlungen für eine Aussenraum-
bestuhlung (Tische, Stühle, Sonnenschirme)
machten. So konnte ein wilder Mix aus billigem
Plastikmöbiliar und Werbeaccessoires erfolgreich
verhindert werden. Die Hauptaufgabe bestand
indes darin, mit den Gastronomen die Innenge-

staltung gemäss den von der Expo.02 verfassten «Allgemeinen Bedingungen» zu diskutieren und das Niveau allgemein zu heben. Das bedeutete für viele Pächter «rückbauen». Weg mit Girlanden, niedlichen Dächlein und anderen volkstümlichen Verkleidungen. Immer dann ist diese Rechnung nicht aufgegangen, wenn ein Gestaltungskonzept nur aus applizierter Dekoration bestand. Ohne seine Standarddekoration glich beispielsweise das «Le Tour du Monde» in Yverdon viel mehr einer Notunterkunft des Zivilschutzes als einer Reise um die Welt. Dort hingegen, wo es eigenständige, integrative Ansätze gab, mischte sich die Expo weniger ein. Dennoch entwickelte sich weder Neues noch Visionäres. Vielmehr waren es realitätsbezogene, brauchbare Konzepte, die mitunter auf Gebrauchtes zurückgriffen.

Brockenhaus-Stil

Allen voran machte das Atelier Jean Nouvel (AJN) vor, worin sich die Leute wohl fühlen sollten – und es auch taten. Unter anderem im bunt zusammengewürfelten Brockenhaus-Mobiliar. Die drei Restaurants der Arteplage Murten «Le Pêcheur», das «Nannini» und das «Le Restaurant» sind Teil des Gestaltungskonzeptes des AJN. Das «Nannini», in einem rostigen archetypischen Häuschen mit Giebeldach versteckt, entpuppte



| 4

sich als eine Vorratskammer, in der man auch essen und trinken konnte. Auf der grosszügigen Terrasse mit Blick auf den Monolithen und den Mont Vully glich kein Stuhl dem andern. Die Brockenhäuser der Umgebung hatten für die Expo.02 ihre Lager leer geräumt. In Yverdon traf man auf ein ähnliches Bild. Was die Gastronomen der Letten gmbh aus Zürich für ihr «Mirage» von Andi Brechbühl und Alain Kupper hier gestalten liessen, war eine liebevolle und augenzwinkernde Abrechnung mit ihrer eigenen Vergangenheit, die zeitlich zwischen der Expo 64 und der Expo.02 und geografisch im schweizerischen Mittelland angesiedelt ist. Das gebrauchte Restaurant-Mobiliar, die Tischtücher und Hängeleuchten aus den Siebzigerjahren erinnern zwar an Szenenbars von



| 5

2002, die präzise Platzierung von Maggiflaschen vor exotischen Fototapeten hingegen erzeugt ein Ambiente der bewussten, fast möchte man sagen künstlerischen Inszenierung. Dem Begriff der Heimat, wie er hier an einer Landesausstellung dargestellt wird, haftet durch diese Ballung von typisch schweizerischen Produkten geradezu etwas Exotisches an. Allein der unvermeidliche Nebel, der immer wieder von der Diller&Scofidion-Wolke hinüberwehte, versetzte einen unwillkürlich wieder ins schweizerische Mittelland zurück. Ein echter Hauch von Internationalität herrschte



| 6

hingegen im Restaurant des Kultur- und Musiktheaters Mondial. Hier haben Martin Hess und Marianne Müller Erinnerungsstücke aus aller Welt zu einer eindrücklichen Kulisse arrangiert. Das von einer internationalen Crew realisierte Interieur ist von unpräzisiertem Charme. Ein stimmungsvoller Ort, den man überall, nur nicht am Neuenburgersee erwarten würde.

Marché à la Coop und Migros

Die beiden Grossverteiler Migros und Coop verfügten für ihre Selbstbedienungsrestaurants in Biel und Neuenburg über fixfertige Konzepte. Daran liess sich nichts verändern. Coop setzte erstmals in einem Marché-Restaurant aus-

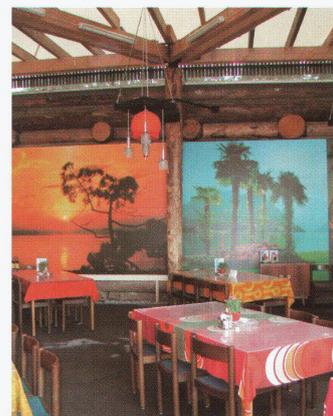


| 7

schliesslich auf sein erfolgreiches Bio-Label «Naturaplan». Die Gerichte wurden an marktähnlichen Ständen angeboten, die mit viel frischen Produkten dekoriert waren. Weitaus weniger einfallreich fiel hingegen das Restaurant aus, dessen verschiedene Sektoren im Gute-Stube-Look eine Mischung aus Autobahnraststätte und Warenhausrestaurant darstellten. Auch Migros trat an der Expo.02 zum ersten Mal mit ihrem neuen Marché-Konzept auf. Anstelle des Marktstandes präsentierte sie eine stark vereinfachte Anlehnung an den Migros-Verkaufswagen mit aufklappbarer Ladeklappe. Eine gelungene Idee hingegen war das Laufband, auf dem kinderspezifische Esswaren, ähnlich wie in einer Sushi-Bar, ununterbrochen an den kleinen Kunden vorbei defilierten.

Essen ist banal

Betritt man die Restaurants der stimmungsvoll inszenierten Arteplages, wähnt man sich auf Inseln mittelmässiger Alltäglichkeit. Es ist, als würden zwei Welten aufeinander prallen: Die intellektuell-künstliche der Expo.02 und die ökonomisch-logistische Realität der (Messe)-Gastronomie, Ausnahmen ausgenommen. Die Expo-Kultur wird



| 8

Des îles de banalité – les restaurants de l'Expo.02

Isole della quotidianità – i ristoranti all'Expo.02



| 9



| 10

spätestens bei ihren Restaurants von der Realität hungriger Wurst- und Spaghetti-Esser eingeholt. Das übergeordnete gestalterische Konzept sucht man hier vergebens, denn es gibt keines. So kam es, dass die Restaurants weder die aktuellsten Trends widerspiegeln, noch in die Zukunft weisen. Ausser in einigen Glücksfällen beruhte ihre Gestaltung vielmehr auf einer erfolgreichen Verhinderung von Schlimmerem. Vielleicht werden, wenn der Mythos der Expo.02 gemacht ist, die unpräzise wirkenden Brockenhaus-Restaurants von Murten und Yverdon als Gastrokultur 2002 in Erinnerung bleiben. **Christina Sonderegger**

- 6 | Alltägliche Sessel und Tische jenseits von Design in der Lounge des «Mirage» in Yverdon
- 7 | Das Restaurant als inszenierte Vorratskammer. Das «Nannini» in Murten
- 8 | Das «Mirage» in Yverdon als eine augenzwinkernde stilistische Abrechnung mit der Ära zwischen der Expo 64 und der Expo.02
- 9 | Migros mit neuem Gastrokonzept in Biel und Neuenburg
- 10 | Gelungene Idee für Kinder: Laufband mit Lieblingsessen bei Migros

Fotos: Christina Sonderegger

Après que les architectes et les scénographes aient achevé la conception de l'intérieur des pavillons, il ne restait que les seuls restaurants pour les architectes d'intérieur. L'extérieur de ceux-ci avec leurs terrasses faisaient partie du concept architectural général de l'Expo, mais on voulait laisser une large liberté aux restaurateurs pour organiser leurs volumes intérieurs. Ce faisant, des controverses quasi insurmontables opposaient les visions des dirigeants de l'Expo aux concepts concrets des restaurateurs quant à l'architecture intérieure de ces restaurants. Pour éviter que les intéressés abandonnent la partie d'une part et que le résultat esthétique soit désastreux d'autre part, on demanda aux architectes d'intérieur zurichois Pia Schmid et Karsten Schmidt-Hoehnsdorf de s'interposer. Le design des restaurants devenait ainsi non plus une partie du concept esthétique global, mais le résultat d'un «exercice de sauvetage in extremis». De nombreux restaurateurs durent «revoir» leur concept. Là où cependant, des idées originales et insérables étaient proposées, l'Expo n'intervint presque pas. Mais il ne se développa rien de neuf ou de visionnaire. Les concepts étaient avant tout réalistes, utilitaires et recouraient parfois à des solutions courantes. L'atelier Jean Nouvel (AJN) montra la voie avec des exemples où les gens devaient se sentir bien et le furent effectivement; entre autres, avec le mobilier hétéroclite bigarré des Brockenhaus. On retrouve une ambiance analogue à Yverdon. Là, le «Mirage» que les restaurateurs de la Letten GmbH, Zurich firent concevoir à Andi Brechbühl et Alain Kupper, est un aimable clin d'œil rétrospectif sur leur propre histoire développée sur le plateau suisse entre l'Expo 64 et l'Expo.02. A quelques exceptions près, en entrant dans les restaurants, on quitte la mise en scène stimulante de l'Arteplage et croit atteindre une île de banalité quotidienne, comme si deux mondes se heurtaient: l'intelligence construite de l'Expo.02 et la logistique économique réelle d'une gastronomie (de foire). Au plus tard avec ses restaurants, la culture de l'Expo est rattrapée par la réalité des mangeurs avides de saucisses et de spaghetti. On y cherche le concept esthétique général, mais en vain car il n'existe pas. Le fait est que les restaurants ne reflètent ni les tendances actuelles, pas plus qu'ils n'évoquent l'avenir. Mis à part quelques exemples heureux, leur concept parvient tout au plus à éviter le pire. Lorsque le mythe de l'Expo.02 sera établi, les restaurants Brockenhaus à l'aspect sans prétention de Morat et d'Yverdon évoqueront peut-être dans les mémoires la culture gastronomique de 2002.

Per gli architetti d'interni sono rimasti solo i ristoranti, dal momento che architetti e scenografi avevano allestito gli interni dei padiglioni.

L'aspetto esterno dei ristoranti, terrazze comprese, faceva parte del concetto architettonico generale dell'Expo, mentre era previsto che l'allestimento degli interni fosse di competenza dei gestori.

Per quanto riguarda appunto l'architettura degli interni dei ristoranti le intenzioni della direzione dell'Expo confrontate ai concetti concreti dei gestori hanno portato a delle controversie quasi insormontabili. Per evitare la fuga dei ristoranti da una parte e per evitare un disastro compositivo dall'altra, ci si è decisi a ricorrere agli architetti d'interni Pia Schmid e Karsten Schmidt-Hoehnsdorf di Zurigo, incaricandoli di svolgere una funzione di mediazione. Il disegno dei ristoranti non faceva quindi parte di un concetto compositivo, ma era il risultato di un provvedimento tardivo di emergenza. Per molti gestori ciò significava un passo indietro. Dove invece c'erano delle basi autosufficienti ed integrative l'Expo ha esercitato in misura minore la sua influenza. Nonostante ciò non si è sviluppato nulla di nuovo, né di visionario. Si trattava piuttosto di concetti legati alla realtà, utilizzabili, che si rifacevano a soluzioni provate. L'atelier Jean Nouvel (AJN) prima di tutti ha fornito un esempio, nel quale la gente avrebbe dovuto sentirsi a proprio agio – e fu anche così. Non da ultimo tra mobili variopinta messa insieme casualmente dal robivecchi. Ad Yverdon ci s'imbatte in un esempio simile. Quello che i gastronomi della Letten s.r.l. di Zurigo per il loro «Mirage» di Andi Brechbühl e di Alain Kupper hanno fatto allestire qui era un regolamento di conti molto intenzionato ed ammiccante con il proprio passato, che si situa cronologicamente tra l'Expo 64 e l'Expo.02 e geograficamente sull'altopiano svizzero. Quando si entra nei ristoranti delle Arteplages ricchi di atmosfera ci si crede in isole di mediocre quotidianità. È come se si scontrassero due mondi: quello intellettuale-artistico dell'Expo.02 e quello economico-logistico della gastronomia (per le fiere), eccezioni a parte. La cultura dell'Expo, al più tardi nei suoi ristoranti, è raggiunta dalla realtà dei divoratori affamati di würstel e di spaghetti. Vana è la ricerca di un concetto compositivo superiore dal momento che non esiste. Così è successo che i ristoranti non rispecchiano i trends più attuali, né indicano quelli futuri. A parte in alcuni casi fortunati il loro allestimento si basa sul principio dell'evitare il peggio. Forse, dopo che si sarà consolidato il mito dell'Expo.02, i ristoranti di Murten e di Yverdon dall'aspetto dimesso da robivecchi saranno ricordati come la cultura gastronomica del 2002.