



Serie:
Die Gastro-
Designer
Shirvani & Oesterle

42
43



Wir sind ins DETAIL verliebt



Ausgezeichnet mit dem German Design Award: „La Taqueria Milagros“

Den Mainstream meiden, dem Zeitlosen Raum geben: Was Azar Shirvani und Robert Oesterle entwerfen, soll wie gewachsen, erst auf den zweiten Blick gestaltet wirken. Ihre Kreativität beim Planen und Einrichten von „La Taqueria Milagros“ in München wurde gerade mit dem German Design Award ausgezeichnet.

Text: Heike Hucht

BASICS

Standort: München
Team & Geschäftsführung: Azar Shirvani und Robert Oesterle
Gegründet: 2003
Referenzen: Marks Feinkost & Tagesbar, La Taqueria Milagros, Bar Giornale, Cortina <http://shirvani-oesterle.com>

PROFIL

Azar Shirvani und Robert Oesterle kommen beide ursprünglich aus dem Hochbau. Oesterle hat zusätzlich Innenarchitektur studiert, Shirvani unter anderem bei Matteo Thun und mit Albert Weinzierl Erfahrungen im Hospitality-Design gesammelt. Seit 2003 entwerfen die beiden Architekten zusammen Hochbauten, Raumkonzepte und Möbel. Darüber hin-

aus beraten sie private wie gewerbliche Bauherren in baurechtlichen Fragen. Das Zweierteam lässt sich je nach Projektgröße und -aufwand von freien Mitarbeitern unterstützen, dazu zählt auch ein Grafiker für typografische Lösungen. Orte zu gestalten, wo Menschen sich zum Essen und Trinken treffen, „ist für uns eine extrem befriedigende Aufgabe, die Königsklasse der Innenarchitektur“, so Robert

Oesterle. Durchschnittlich drei bis fünf Gastro-Projekte realisiert das Büro im Jahr – in ganz Europa bis nach Dubai. Arbeitsschwerpunkt ist München.

ANSPRUCH UND ZUSAMMENARBEIT

Die eherne Regel des Büros: Wir stellen uns stets hinter das Konzept – nie darüber. „Im Idealfall werden wir bereits in einer mög-



Oben links: Flaschen, Dosen und Kakteen zwischen Winkekätzchen mit mexikanischen Wrestlermasken im „La Taqueria Milagros“ **Oben rechts:** Authentisches Mailänder Flair in der Münchener „Bar Giornale“ **Unten links:** 200 Produkte auf 600 m² und ein Bartresen für Indoor- und to-go-Verzehr in „Marks Feinkost & Tagesbar“ **Unten rechts:** Für „Marks Feinkost & Tagesbar“ im New Yorker Deli-Style wurde der Glanz vergangener Tage wiederbelebt

lichtst frühen Planungsphase einbezogen“, sagt Shirvani. „Weil unsere Arbeitsweise so detailreich ist, legen wir großen Wert darauf, für unsere Kunden erster und direkter Ansprechpartner zu sein.“ Nicht nur im Büro, sondern auch auf der Baustelle. Mindestens drei Monate sollten Auftraggeber für Ideenfindung, Erstentwurf und Ausführungsplanung einkalkulieren. Gut zu wissen: Kreativität und strenge Kostenkontrolle schließen sich keineswegs aus, im Gegenteil. „Ein wichtiger Teil unseres Jobs ist es, stets das Gesamtbudget im Auge zu behalten. So können wir flexibel auf Wünsche reagieren, wenn nötig umdenken oder nachjustieren.“

PROJEKTE: AUFGABE & UMSETZUNG

Mit „La Taqueria Milagros“ ist es Shirvani & Oesterle gelungen, mexikanisches Straßenküchen-

Ambiente in die bayerische Landeshauptstadt zu bringen. So original und originell wie möglich, lautete die Aufgabe. Ausdrücklicher Wunsch von Auftraggeber Scott Myers, gebürtiger Kalifornier und großer Fan authentischer mexikanischer Küche: No Kitsch, please! Um den Cantinas in Mexiko City und den amerikanischen Taquerias möglichst nah zu kommen, ihre Essenz in Gestaltung zu übersetzen, haben sich die Architekten vor Ort in Südamerika inspirieren lassen. Als Keimzelle der Mini-Kette in München wurde eine ehemalige Bäckereifiliale am Isartor ausgeguckt – „ein schlauchartiger Raum, der komplett entkernt werden musste“, berichtet Shirvani. Während im vorderen, zur Straße ausgerichteten Bereich die holzverkleidete Selbstbedienungstheke, Blau und Weiß dominieren, wird es Richtung Innenhof verspielter und

farbenfroher. Rote Leuchten aus Übersee und bunte Wandkacheln umrahmen helle Holztische mit dunklen Metallbeinen. Auf den Regalen mischen sich Flaschen, Dosen und Kakteen zwischen Winkekätzchen, die typisch mexikanische Wrestlermasken tragen. Die sogenannten Lucha Libre-Masken schmücken außerdem als stilisierter Aufdruck die Polsterung der Hocker und als überdimensionierte mundgeblasene Neonleuchten die Wand gegenüber der Theke. Nicht nur stimmungsvolle Deko, sondern starkes Branding dank echtem kulturellen Bezug und hohem Wiedererkennungswert.

Ein etabliertes Lebensmittelgeschäft mit deutlichem Renovierungsstau beherbergt von einem 60er-Jahre-Gebäude in betuchter Nachbarschaft: Das waren die Ausgangsbedingun-

gen für das Projekt „Marks Feinkost & Tagesbar“. Um den Glanz vergangener Tage wieder zu beschwören, und zwar im Stil eines New Yorker Delis, musste trotzdem fast alles neu gedacht und gemacht werden. Einzig der Terrazzoboden und die großen alten Fenster durften bleiben. Auf überschaubaren 200 Quadratmetern galt es, mehr als 600 Produkte ansprechend zu inszenieren und einen Bartresen für den Indoor- und To-go-Verzehr zu integrieren. Während Spitzenzeiten sollten bis zu zehn Mitarbeiter gleichzeitig im Einsatz sein können. Am kniffligsten? „Die notwendige Technik unterzubringen!“ Mehr als nur eine gefällige Lösung: Obwohl die Einrichtung ein Patchwork aus französischen und amerikanischen Möbeln, Maßanfertigungen und Flohmarktstücken ist, wirkt sie harmonisch und stimmig.

Orte mit Kultstatus verlangen nach viel Feingefühl – vor allem, wenn ihre besten Tage lange vorbei sind. Ruf und Ruhm des „Extrablatt“ in Schwabing begründete in den 80ern Michael Graeter, Münchens schillerndster Klatschkolumnist. Obwohl bereits Ende der 90er Geschichte, war ein Großteil des Interieurs noch vorhanden, als Rudi Kull und Albert Weinzierl die Räume 2011 übernahmen. Muff raus, Mailänder Flair rein – das Ergebnis sollte einer „Bar Giornale“ (deutsch: Zeitung) würdig sein, durchaus mit Erinnerungen an das ehemalige Café. „Also haben wir Teile der Ausstattung in die neue Gestaltung einbezogen. Zum Beispiel die alten Wandverkleidungen, die Graeter in ganz Europa gesammelt und in der Bar verbaut hatte“, berichtet Shirvani. Für echt norditalienischen Charme sorgen z.B. Leuchten aus der Mailänder Straßenbahn. Um die von den Designern entworfene

Orte mit Kultstatus verlangen nach viel Feingefühl – vor allem, wenn ihre besten Tage lange vorbei sind. Ruf und Ruhm des „Extrablatt“ in Schwabing begründete in den 80ern Michael Graeter, Münchens schillerndster Klatschkolumnist. Obwohl bereits Ende der 90er Geschichte, war ein Großteil des Interieurs noch vorhanden, als Rudi Kull und Albert Weinzierl die Räume 2011 übernahmen. Muff raus, Mailänder Flair rein – das Ergebnis sollte einer „Bar Giornale“ (deutsch: Zeitung) würdig sein, durchaus mit Erinnerungen an das ehemalige Café. „Also haben wir Teile der Ausstattung in die neue Gestaltung einbezogen. Zum Beispiel die alten Wandverkleidungen, die Graeter in ganz Europa gesammelt und in der Bar verbaut hatte“, berichtet Shirvani. Für echt norditalienischen Charme sorgen z.B. Leuchten aus der Mailänder Straßenbahn. Um die von den Designern entworfene

TRENDRADAR

Mit Trends könne man nichts anfangen, sagen die beiden. „Wir finden Konzepte gut, die authentisch sind, auf Traditionen zurückgreifen. Unpräzises und Unkompliziertes, natürliche Baustoffe und Materialien, die eine Patina entwickeln.“ Und darin sehen sie auch großes Potenzial für die weitere Entwicklung von Gastronomiedesign. Mehr noch, Shirvani und Oesterle gehen davon aus, dass die vielfach beschworene Nachhaltigkeit jenseits von Greenwashing an Bedeutung gewinnen wird. „Immer mehr Menschen haben die Wegwerfmentalität satt. Es gibt eine große Sehnsucht nach Dingen und Orten, die Wärme statt Perfektion ausstrahlen.“ ■