

Leuchtstäbe statt Rotlicht

Andrea Rummel, Frank Schmid: Restaurant «Lily's Stomach Supply», Zürich, 1998–1999

Eine moderne chinesische Suppenküche, wie man sie in London oder New York findet, gibt es nun auch in Zürich. Die klare Zubereitung der Speisen findet ihr Pendant in einem Ambiente, das sich puristischer Reduktion verpflichtet weiss, ohne indes steril zu wirken.

Man muss diese Gegend nicht verklären: Zuhälter und asiatische Prostituierte gehören gleichsam zur personellen Grundausstattung der Langstrasse in Zürich. Hier versuchen Leuchtreklamen mit der Aufschrift «St. Pauli-Girls» die Anrühigkeit der Hansestadt an die Limmat zu transferieren, dort animieren Non-Stop-Erotikkinos Passanten mit Sexualnotstand. Und doch zählt das Quartier zu den lebendigsten Stadtvierteln von Zürich. Während der zum Kreis 4 gehörige Bereich südlich der Bahntrassen sein Schmuddelimage mit billigen Sexshops, zwielichtigen Bars und zweifelhaften Etablissements weitgehend konserviert hat, unterliegt die zum Kreis 5 zählende Gegend nördlich der Gleise seit längerem einem Prozess der Transformation. Fast-Food-Restaurants und Bordelle in den Hinterhöfen werden angesichts der Szenetreffe in Zukunft möglicherweise zur aussterbenden Spezies. Von den Freiern zu den freien Geistern: Ein eher intellektuelles Milieu, das in Zürich bislang nur residuale Refugien fand, hat das Industriequartier für sich entdeckt. Wohnadressen an der Gasometer- oder Motorenstrasse gelten als chic, wenn man denn nicht gleich eine Loft in einer Etage der aufgelassenen Industrieareale rund um den Escher-Wyss-Platz bezieht.

Sein statt Schein

Eines der jüngsten Beispiele für die sukzessive Wandlung, der das Langstrassenviertel unterliegt, ist das Programmkinos *Riff Raff* in der Neugasse, dessen von Leuchtstäben illuminierter *dark room* des Foyers lediglich durch die holzausgekleidete Barkoje und zwei Glasscheiben in der Höhe geprägt wird. Der Projektionskegel, der über den Köpfen der Wartenden und Verweilenden den Luftraum durchsticht, lässt einen verschwommenen Vorschein des Films auf der transparenten Oberfläche erscheinen, eine magische Bildschrift, die sich auf der gegenüberliegenden Wand bricht. Wer weder Lust auf die Lust noch Lust auf den Film verspürt, muss nur das *Riff Raff* verlassen, um einige Meter weiter rechts, an der Ecke zur

Langstrasse, in *Lily's Stomach Supply* einzutreten. Als reziprok parasitär könnte man das Verhältnis der zwei Lokalitäten bezeichnen, die vom Defizit der jeweils anderen profitieren. Genügt das Tapas-Sortiment im *Riff Raff* nicht, dann gilt es kurzerhand, so man denn Platz findet, ins *Lily's* zu wechseln; und sollte man den Abend nicht zwischen Suppe schlürfenden Nachbarn beenden wollen, so bietet sich die Rückkehr an die Kinobar an, für einen Espresso – oder auch für andere Dinge.

Die Speisekarte im *Lily's* ist zwischen Folien eingeschweisst. Das mag pragmatischen Gründen geschuldet sein und somit kulinarische Wandlungsresistenz indizieren, dient aber eher der prinzipiellen gastronomischen Positionierung: Von Orten, die mit aufgesteckten Plastikbuchstaben auf Leuchtkästen ihr Imbissangebot feilbieten, weiss man sich ebenso entfernt wie von jenen distinguierten Räumlichkeiten, in denen der kursiv gedruckte und französisch formulierte Menüvorschlag vermittels Kordel in eine dezente Lederhülle eingehängt ist.

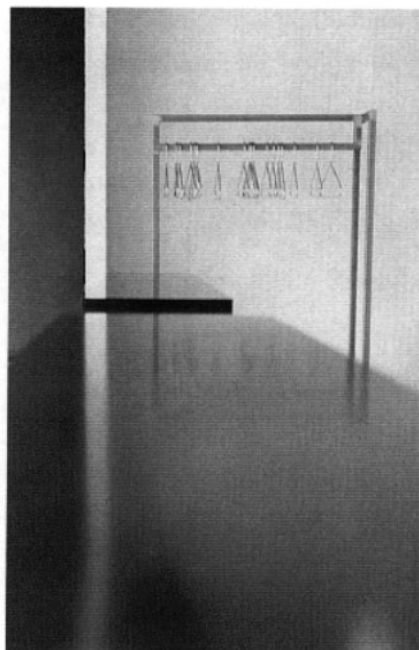
Chop Chop, so hiess der Take-away-Schnellimbiss, der, seinerzeit Pionier in Zürich, an dieser Stelle seit mehr als zehn Jahren asiatisches Fast Food anbot. Doch die Zeiten fetttiefend frittierter Frühlingsrollen, die entweder exportiert oder in einem grellbunten, neonbeleuchteten Ambiente verschlungen werden, sind vorbei. Zumindest setzte die *Gasometer AG*, bekannt durch das nahe gelegene *Josef*, auf ein Konzept moderner fernöstlicher Gastronomie, wie es sich in den letzten Jahren in London oder New York durchsetzen konnte: einfache und leichte, frisch zubereitete Speisen, die mit jener sich in Orgien reistärkegesättigter Saucen erschöpfenden Zerrform der asiatischen Küche, wie man sie lange Zeit in Europa gewöhnt war, nichts mehr gemein hat. Diesem Anspruch kommt eine Ausstattung entgegen, die den vertrauten China-Kitsch verbannt und sich einer Ästhetik der Reduktion verpflichtet weiss. Wie die Küche, so die Einrichtung: schlicht und selbstverständlich, aber eben nicht primitiv. Hier wird keine



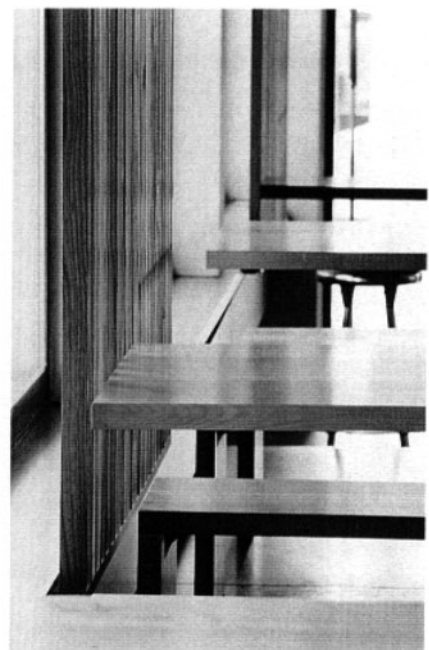
1-8 | **Andrea Rum-
mel und Frank
Schmid: «Lily's
Stomach Supply»,
Zürich**
(Fotos: Roth und
Schmid)



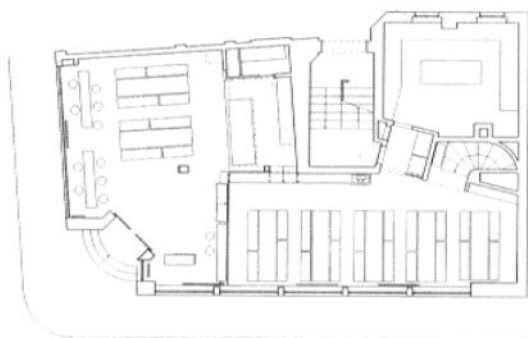
2



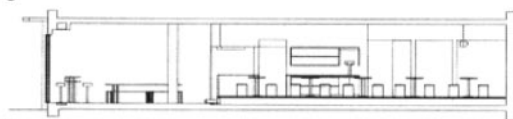
3



4



5



6

illusionäre Traumwelt mit billigem Material vorgegaukelt, hier ist alles so, wie es scheint.

Volksküche oder Klosterrefektorium?

Eine offene Wok-Küche mit Mobiliar aus poliertem Edelstahl nimmt das Zentrum des winkelförmigen, mit lackiertem Weissputz ausgekleideten Raums ein, dem die Zürcher Architekten Andrea Rummel und Frank Schmid wieder die Struktur gaben, die er einmal besass, als das bossierte Erdgeschoss des gründerzeitlichen Eckhauses noch als Ladenlokal diente. Der Eingangsbereich, einst das Geschäft, orientiert sich zur Langstrasse; ein Betonblock führt über die als miniaturisierter chinesischer Steingarten gestaltete Raumfuge hinauf zu dem etwas erhöhten Sitzbereich

entlang der Neugasse, dessen Boden aus grossformatigen, auf Wasserbasis lackierten und daher dunkelgrau-grünlichen MDF-Platten besteht. Unregelmässig angeordnete Stableuchten, von schwarzen u-förmigen Stahlprofilen gefasst, dienen als Beleuchtungskörper; oberhalb davon sind die schon vorhandenen Lüftungsrohre erkennbar. Dass derartige technische Elemente gleichsam beiläufig gezeigt werden, ohne zur ästhetischen Inszenierung zu geraten oder unter einer abgehängten Decke zu verschwinden, ist Programm.

Aus lackierten schwarzen MDF-Platten bestehen auch die Barelemente im unteren Bereich. Das übrige Mobiliar wurde aus massivem Ulmenholz gefertigt: Zu den langen, parallel ausgerichteten Tischen treten



7



8

spartanische Sitzbänke, welche aus jeweils drei bündig zusammengefügtten Brettern bestehen. Der Holzton wird in den vertikalen, ebenfalls aus Ulmenholz bestehenden Lamellenelementen aufgegriffen, die sich – dezenter Verweis auf fernöstliche Bau-traditionen – vor den schwarzen Fensterrahmen verschieben lassen.

Wer sich zum Essen niederlässt, mag sich an David Chipperfields *Wagamama* im Londoner Stadtviertel Soho erinnert fühlen, auch wenn es in Zürich eher helvetisch gelassen zugeht. Andrea Rummel und Frank Schmid haben eine Atmosphäre geschaffen, die zwischen Volksküche und Klosterrefektorium changiert, gleichwohl aber den Akt der Nahrungsaufnahme zu mehr macht, als es der Untertitel des

Lily's verheisst: *Stomach Supply*. Ergänzt wird die Ausstattung durch zwei künstlerische Arbeiten: eine mit Indifferenzfarbe gestrichene Wand, die bei bestimmtem Lichteinfall ein subtiles magisches Schimmern entstehen lässt; und eine Projektion auf der Rückwand zur Neugasse, welche sich (zukünftig) aus den verfremdeten Bildern zweier an der Langstrassenfront installierter Kameras zusammensetzt. So wird das Geschehen auf der Strasse auch dort visuell integriert, wo es nicht unmittelbar sichtbar ist.

Hubertus Adam

Architekten: Andrea Rummel und Frank Schmid, Zürich; künstlerische Gestaltung: Christoph Schau; Auftraggeber: Gasometer AG, Zürich