



EHEMALIGER MARKTSTAND

Fotos: Philipp Kreidl

Improvisiertes Lokal mit eigenständigem Design an ausgefallener Stelle im 2. Bezirk

Das Trendlokal Mochi hat Konkurrenz in eigener Sache bekommen: Auf dem Vorgartenmarkt haben die Geschäftsführer Eduard Dimant und Tobi Müller in diesem Jahr Neueröffnung gefeiert. Mochi Ramen Bar heißt ihre zweite Lokalität, die sich auf Ramen-Suppen, japanische Nudelsuppen jeder Art, spezialisiert hat. Sich nur auf die Qualität ihrer Speisen zu verlassen, war den beiden Geschäftsführern zu wenig, auf Architektur, Inneneinrichtung und Atmosphäre legten sie mindestens genauso viel Wert, wie die außergewöhnliche Bar zu erkennen gibt. Zurückzuführen ist die Erscheinung auf den Entwurf des Wiener Büros cp architektur.

Schon die Lage verspricht Unvergleichbares: Zwei Marktstände wurden inmitten einer Marktzeile zu einem Raum vereint und von beiden Seiten geöffnet. Das ermöglicht eine komplette Öffnung des Lokals inklusive des Außenraums – Innenraum und Gastgärten verschmelzen so zu einer Einheit in den warmen Sommermonaten. Im Winter hingegen präsentiert sich die Mochi-Bar von außen betrachtet zunächst abweisend. Zwei Rollgaragentore dienen als Lokalwände.



Der Clou: Die Rolltore sind mit kleinen, doppelten Plexiglasscheiben versehen, durch die ab der Abenddämmerung das warme Licht im Innern nach außen scheint und Gemütlichkeit vermittelt und neugierig macht. Die Formation des „durchgesteckten“ Lokals veranlasste die Architekten dazu, den Raum spiegelsymmetrisch

zu entwickeln und die beiden Seiten gleichwertig zu behandeln. So erfolgt der Zutritt – wenn nicht gerade die Rolltore hochgefahren sind – über eine flächenbündige, schwarz geflämnte Bretterholztüre, deren Blickfang ein grober Seilknoten ist, der als Türgriff fungiert. Im Innenraum wird die individuelle Erscheinung fortgesetzt: Auf einer



Seite wird der Gastraum von einer langen Bar in hellem Holz dominiert. Sie dient als kommunikativer Treffpunkt und Essplatz mit Blick in die offene Küche – eine Einladung an all jene, die gerne den Köchen bei ihrem Handwerk zuschauen möchten. Auf der anderen Seite wird ein zweiter Sitzbereich mit schwenkbaren Tischen und Sitzmöglichkeiten entlang der langen Wand angeboten. „Die Sitzhöhe rund um die Tische ist jener der Barhocker angepasst. So wird der

Unterschied zwischen stehenden und sitzenden Gästen aufgehoben und lässt auch bei großem Besucherandrang bei den sitzenden Gästen kein Beengungsgefühl aufkommen“, erläutert Architekt und Büroinhaber Christian Prasser das Innenraumkonzept.

Traditionelles Handwerk neu interpretieren, so lautete das Motto des Materialkonzeptes. Für die Bar entschieden sich die Architekten für

gebrauchte Dippelbaumbalken, die einen sehr warmen, angenehmen Eindruck vermitteln; Gäste, die auf der langen Bank sitzen, lehnen sich an geflochtene Bananenblattfasern zurück; und Stammgäste werden in der Beleuchtung eine Weiterentwicklung des eigens für das Mochi entwickelten Keramikgeschirrs des steirischen Töpfers Matthias Kaiser erkennen.

(Beteiligte Gewerke siehe S. 72)

www.cp-architektur.com