

htr.ch

Museum

Fondation Beyeler eröffnet neues Restaurant

Das «Beyeler Restaurant im Park» der Fondation Beyeler eröffnet mit neuem Design, neuer Küche und unter neuem Namen.



Beyeler Restaurant im Park.

Bild: © Robert Rieger

Die Villa im Berower Park, mit Blick auf die Skulpturen von Ellsworth Kelly und Alexander Calder, war der Ausgangspunkt für das Konzept des spanischen Designstudios Casa Muñoz. Dem neuen «Beyeler Restaurant im Park» sollte durch eine moderne Interpretation ein zeitgemässer Charakter in Gestalt klarer Strukturen, warmer Farben, moderner Materialien und zeitloser Möbel verliehen werden.

Mit ihren eigens für das Restaurant entworfenen Tischen aus Douglasienholz sowie Wandbänken aus Leder und schwarz gefärbter und weiss gekalkter Esche haben die Innenarchitekten dem Haus ein Erscheinungsbild gegeben, das den historischen Charakter der Räumlichkeiten unterstreicht. Die bestimmenden Farben leiten sich von vorhandenen Elementen ab, die Palette reicht von Steinweiss über helle und dunkle Grüntöne bis Rosa und Braun.

[IMG 2]

Die mit Jute bespannten Wände, eine Reverenz an die ursprüngliche Nutzung der Villa als Sommerhaus, sind im Esszimmer mit kalkweisser Farbe und im Kaminzimmer in hellem Lindgrün bestrichen, was für eine wohnliche Atmosphäre und eine gute Akustik sorgt. Zentrales Element ist eine variable Bücher- und Editions wand, die der Fondation Beyeler als Schaufenster für Ausstellungskataloge, Literatur und Künstlereditionen, begleitend zum Ausstellungsprogramm des Museums, dient.

Bei der Beleuchtung arbeitete Casa Muñoz mit dem Londoner Designer Michael Anastassiades zusammen, der speziell für die beiden Räume Wandleuchten in einer eigens für die Fondation Beyeler entwickelten Kupferlegierung entworfen hat.

[IMG 3]

Neben dem Design standen auch die Nutzungsmöglichkeiten im Fokus des Gestaltungskonzepts. Im Kaminzimmer, durch das die Gäste künftig das Restaurant betreten, fungiert eine von Casa Muñoz entworfene, flexibel zu platzierende Bar als zentrales optisches Element. Sie ist mit Kupferrohren verkleidet und mit einer schwarz-weiss gemaserten Marmorplatte belegt. Im Sommer lädt nach wie vor der Garten zum Essen und Verweilen ein.

Überarbeitetes kulinarisches Konzept

Das neue Küchenangebot unter der neuen Leitung von Helen Diemel basiert auf der regional und saisonal inspirierten Küche. Liebhaber der Fondation-Beyeler-Klassiker dürfen sich weiterhin über Elsässer Flammkuchen, Tatar vom Rind oder Quiche Lorraine freuen. Wer lieber mediterran speist, kommt bei Pasta alla Nonna oder Zanderrücken mit Belugalinsen auf seine Kosten. Sowohl international orientierte Foodies wie auch Vegetarier können beispielsweise zwischen Gnocchi alla Piemontese, marktfrischem Salat, Suppe oder vegetarischer Quiche wählen. Dazu wird jeden Tag ein glutenfreies Gericht auf der Speisekarte stehen. Vorzugsweise greift das Küchenteam auf saisonale Produkte in enger Zusammenarbeit mit Lieferanten aus der unmittelbaren Umgebung zurück.

[IMG 4]

Die Menükarte eröffnet ab Samstag, 23. November den Gästen täglich die Möglichkeit, zwischen à la Carte und einem stets wechselnden Lunchgericht zu wählen. Zum Kaffee, der künftig in Barista-Qualität zubereitet wird, steht eine grosse Auswahl an Kuchen bereit. Bis 17 Uhr serviert die Küche warme Köstlichkeiten. Die Weinkarte orientiert sich sowohl an der Umgebung, bietet aber auch eine gute Auswahl an Weinen aus den Regionen des restlichen Europas. (pd)

Publiziert am Freitag, 22. November 2019