

Ein Meister seines Fachs ist der Architekt Claudio Silvestrin, bislang bekannt für die Gestaltung exklusiver Konsumtempel. Neuerdings erweist er der Kunst des Brotbackens seine Referenz, in dem er ihr einen eleganten Rahmen verschafft.

## «Princi»: Ladenbau wider dem Trash-Design

**Hamburg.** (06.09. / nzz/ eb) Bäcker sind nicht nur Bäcker oder Bäckereiunternehmer, sondern hin und wieder auch Philosophen und Gestalter. So hilft ein gewisser Schöngeist zu verstehen, dass Brot nicht nur ein elementares Lebensmittel und Synonym für andere Grundbedürfnisse des Lebens ist. Sucht der Gestalter -- Designer, Architekt -- nach Idealen für seine Rolle im Spannungsfeld zwischen (Produkt-) Funktion und Formgebung, dann kommt er über kurz oder lang am Thema Backwaren nicht vorbei.

Schließlich kommt Brot in der Designtheorie dem Ideal der «vollkommenen Gestaltung» sehr nahe: Mehl, Wasser, etwas Salz -- es bedarf nur weniger Rohstoffe, um eine wohlschmeckende, erstaunliche Brotvielfalt zu produzieren.

Vielen Bäckern ist dieser -- zugegeben ideelle -- Schatz gar nicht bewusst. Auch Ladenbauer tun sich oft schwer, das ideelle Kapital in ihre Gestaltungsideen mit einzubeziehen. Ein Grund dafür mag sein, dass es mit durchschnittlichem gestalterischen Verständnis kaum auszudrücken ist. Andererseits muss man die Brotbäckerei nicht erfunden haben, um von immer neuen Auswüchsen «additiver Ästhetik» eigentlich absehen zu können -- manchem Auge täte es gut.

Die Faktoren, die in der Brotproduktion zusammenwirken und in deren parallelen Spannungsbogen die interessantesten Produkte entstehen, folgen einem ähnlich strengen Prinzip wie die eingangs erwähnte Rohstoff-Betrachtung: Was braucht es mehr als die Elemente Licht und Luft, Feuer und Wasser, um Teig zu entwickeln, Teiglinge zu formen, Brot zu backen?

Auch wenn dies nur eine schöngeistige Betrachtung ist: Erstaunlicherweise harmoniert sie mit dem diffusen Verbraucherwunsch nach mehr Ursprünglichkeit. Was an sich nicht verwundert, denn schließlich dreht sich die Welt immer schneller; ist heute nicht mehr wahr, was gestern noch für ewig galt. Wer würde sich nicht einen kleinen «Rettungsanker» hier und da wünschen, etwas Boden unter den Füßen im Meer der sich täglich ändernden Wirklichkeiten. Etwas Elementares täte gut. Brot zum Beispiel -- weil Brot nicht nur ein Lebensmittel ist, sondern ebenso Synonym für andere Grundbedürfnisse des Lebens.

Etwas Elementares täte gut, auch in der Ladengestaltung. Reduzierung aufs Wesentliche, um das gute Backwerk adäquat zu kommunizieren. Wo sich das Auge für einen Moment ausruhen kann in einer Atmosphäre, die ihm die Kostbarkeit der elementaren Lebensdinge vor Augen führt.

Ein Meister seines Fachs ist der italienische Architekt Claudio Silvestrin, bislang bekannt für die Gestaltung exklusiver Konsumtempel wie etwa den Armani-Boutiquen oder der Turiner Fondazione Sandretto



**Mailand, largo La Foppa (1).**



**Mailand, largo La Foppa (2).**



**Mailand, via Ponte Vetro (1).**

Rebaudengo. Neuerdings erweist er der Kunst des Brotbackens seine Referenz, in dem er ihr einen eleganten Rahmen verschafft hat.

Dazu hat Claudio Silvestrin im Zentrum von Mailand die Bäckerei «Princi, Bread + Breakfast» eingerichtet. Das Geschäft mit Verkaufsraum, Bar und Backstube ist das jüngste Werk des 50jährigen, in London arbeitenden Architekten, der seinen Entwürfen eine Beschränkung auf einfache geometrische Strukturen und Naturbaustoffe zugrunde legt. Nicht Stil, sondern Haltung will Silvestrin mit minimalen Raumlösungen zum Ausdruck bringen und erinnert damit an das Prinzip der Architekturavantgarde des 20. Jahrhunderts, der kreativen Arbeit eine klar erkennbare Gesinnung voranzustellen. Gegen den Trend zu optisch aufdringlicher Oberflächengestaltung schwimmend, propagiert Silvestrin ein Raumkonzept, das er mit den Kriterien «ehrlich, streng, klar und ruhig» umschreibt. Deshalb markiert keine auffallende Linie das Schaffen des Architekten, sondern eine, die der spirituell animierte Purist so straff zieht, dass die Entwürfe auf den ersten Blick als oberflächlich glatt und unterkühlt gestylt erscheinen können.

Das Wesentliche des (Über-)Lebens sichtbar machen, lautet Silvestrins Motto. So bilden Luft und Licht, Feuer und Wasser die Ecksteine der Planung für die vor einem halben Jahr eröffnete Bäckerei «Princi» an der Piazza Venticinque Aprile. Wasser rinnt aus dem in die Außenwand eingelassenen Brunnenstein, viel Licht fällt durch die verglaste Fassade in den Innenraum, und eine Feuerstätte erinnert daran, dass Brot ursprünglich im Holzofen gebacken wurde.

Traditionelle Backstuben verschwinden mehr und mehr aus den Stadtzentren und entstehen neu an der Peripherie als Fabriken, in denen Brot am Fließband produziert wird. Dagegen wehrt sich Silvestrin und lässt mit seiner Bäckerei vor den Augen des Verbrauchers die Kunst des Brotbackens wieder aufleben.

Die Princi-Backstube ist ein rundum einsehbarer Raum. Eine Glasscheibe trennt den Bäcker sowohl von den Kunden im Laden als auch von den Passanten auf der Straße. Im Alltag der Metropole ist die Zurschaustellung des Brotbackens ein ungewohntes Bild. Sie spiegelt das gebrochene Verhältnis der postindustriellen Ära zu herkömmlichen Formen der Erzeugung von Grundnahrungsmitteln wider. Gleichzeitig kommt das öffentlich inszenierte Brotbacken der Sehnsucht des global vernetzten Stadtbewohners nach lokalen Werkstätten und Lebensmitteläden an der Ecke entgegen, die einem urbanen Quartier den Anschein von Kleinräumigkeit und Überschaubarkeit verleihen. Doch die Auswirkungen unserer hektischen Zeit gingen auch an Silvestrins Bäckerei nicht vorüber. Das Geschäft arbeitet im 24-Stunden-Betrieb, so dass Kunden, die sich zu nächtlicher Stunde an der Bar mit einem Espresso für den Heimweg stärken, gleich auch Cornetti und Brioches fürs Frühstück erstehen können.

Der Bar-Tresen, welcher entlang der Backstube verläuft, ist aus grauem Porphyrgestein geformt, ebenso die auf minimale Steinskulpturen reduzierten Stehtische. Die über drei Meter hohen Wände sowie die lineare Verkaufstheke wurden mit Paneelen aus rotbraunem Messing verkleidet, in deren Nischen Körbe mit Backwaren eingelassen sind. Hinter dem Verkaufsraum verborgen, führt ein tiefer Treppeneinschnitt ins Untergeschoss. Bis ins kleinste Detail hat der Architekt die für Kunden zugänglichen und einsehbaren Flächen -- rund 200 Quadratmeter -- ästhetisiert und schönes Interieur mit der Logistik



**Mailand, via Ponte Vetere (2).**



**Mailand, via Speronari (1).**



**Mailand, via Speronari (2).**



**Mailand, piazzale Istria (1).**



**Mailand, piazzale Istria (2).**

eines effizient arbeitenden Betriebes verknüpft. Ergibt so viel Design Sinn? Und überhaupt, welcher Bäcker kann sich eine solche Inneneinrichtung leisten? Inhaber Rocco Princi, Panettiere aus Kalabrien, war als Zulieferer für Giorgio Armani auf den Geschmack der teuren Einfachheit gekommen, und Silvestrin hatte es nach viel Gestaltungsarbeit für den Luxuskonsum nach Elementarem gelüftet. Ergebnis der Kooperation ist ein Modell, das bezüglich des Gleichmaßes genormter Bäckereifilialen und rustikal holzbraun getäfelter Interieurs einen neuen Maßstab hinsichtlich der Qualität des Alltäglichen setzen will.

### Das Princi-Sortiment in Zahlen

- **50 Sorten Spezialbrot;**
- **50 Sorten Pizza;**
- **20 Sorten Focaccia (Flachbrote);**
- **15 Sorten Croissants und süße Brote/Brötchen;**
- **Endlos viele Sorten an Torten, Kuchen und Kuchenbroten (zum Beispiel Sachertorte, Panettoni, Pandoro, Veneziane, Colombe ...).**

Noch blitzt die Silvestrin-Kreation wie ein sorgsam geschliffener Solitär aus der faden Fassadenfront des Fünfziger-Jahre-Gebäudes auf und ragt aus dem visuellen Trash-Design der Geschäfte an der Piazza Venticinque Aprile heraus. Unmittelbar neben dem «Princi» befindet sich eine Filiale der Kette «Puntocaldo»; Auch dieser Back-Shop mit Stehbar verkauft rund um die Uhr Brot und Brötchen.

Zwei Geschäfte am gleichen Ort in so unterschiedlicher Form, dass für einmal zumindest dem anspruchsvollen Augenmenschen die Qual der Wahl erspart bleibt.

Zwei Geschäfte am gleichen Ort in so unterschiedlicher Form, die in so verschiedener Weise den Wert elementarer Lebensdinge vermitteln. (nzz / eb)



«Princi -- Il Bread & Breakfast. Una storia die grande passione. Per il pane» gibt es im Internet übrigens multilingual unter <http://www.princi.it> (italienisch / englisch).