

In Kloten verkannt, in der Welt gefeiert

— Der Innenarchitekt Christoph Aberegg aus Kloten hat die Gastrowelt erobert und gestaltet im In- und Ausland die trendigsten Lokale —

Er ist ein waschechter Klotener und wohnt seit seiner Geburt in der Stadt: Der 35-jährige Christoph Aberegg. Der Erfolgsmann entwirft die Innenausstattung der trendigsten Lokale der Schweiz – so gehört ihm zum Beispiel das «Indochine» in Zürich. Und in Glattbrugg hat er diesen Sommer das Mövenpickrestaurant neu gestaltet.

Georg Gindely

Sein Vater arbeitete bei der Swissair, wie die Väter seiner Freunde, und mit seinen Freunden zusammen spielte er bei den Junioren des EHC Kloten mit. Er wuchs in Kloten auf, ging hier zur Schule, und er wohnt noch heute in der Flughafenstadt.

Christoph Aberegg ist ein waschechter Klotener, einer von hier, durch und durch. Hier hat er seine Wurzeln, hier ist er daheim. Und so wie er es im Eishockeytraining gelernt hat, gibt er auch heute noch immer und überall 150 Prozent Einsatz – oder noch mehr. «Meine Arbeitswoche hat zwischen 60 und 80 Arbeitsstunden», erzählt er. «Und früher waren es noch viel mehr.»

Lehrjahre an der Lochäckerstrasse

Früher, das war nach der Lehre als Innendekorateur, als der 20-jährige Aberegg beschloss, sich selbstständig zu machen. Im Laufe der Jahre gründete er Firma an Firma, führte manchmal drei oder vier Unternehmen gleichzeitig, wohnte und arbeitete in seiner kleinen Wohnung an der Lochäckerstrasse, rund um die Uhr, und ass siebenmal die Woche Spaghetti.

Schon bald spezialisierte sich der junge Innenarchitekt darauf, Innenausstattungen für Gastrounternehmungen zu planen und auszuführen. Und da er erstens einmal ein Flair für Farben und Formen und zweitens ein grosses Geschick im sparsamen Umgang mit Geld hat, machte er sich schnell einen Namen – und realisierte in den letzten zehn Jahren über 60 Konzepte im In- und Ausland.

Die Möwe gepiekt

Zu seinen Talenten gesellt sich eine gehörige Portion Frechheit. Als Mövenpick einen Innenarchitekten aus New York einfliegen liess, um das Lokal am Paradeplatz in Zürich zu gestalten, liess sich Aberegg in einer Gastrozeitung mit den markigen Worten zitieren, ob es denn wirklich nötig sei, für viel Geld jemanden aus dem Ausland kommen zu lassen, wenn es gleich um die Ecke gute Innenarchitekten gebe. Die Folge: Aberegg wurde von Mövenpick eingeladen und beauftragt, das Restaurant im Mövenpick Hotel Glattbrugg neu zu gestalten.

Die Leute von Mövenpick haben ihm nicht besonders viele Freiheiten gelassen: Decken und Boden mussten bleiben, wie sie waren, und auch sonst wollte man es nicht zu flippig und zu knallig. Aber man wollte etwas Schönes, Gutes, Tolles, und das ist es geworden. «Wir sind sehr zufrieden», meint Riet Pfister, der Chef des Mövenpick Hotels. «Christoph Aberegg hat beste Arbeit geleistet.» Auch bei den Gästen stosse die Neugestaltung auf ein äusserst positives Echo.

Che Italianità!

Vor den Fenstern wurden Mini-Zypressen gepflanzt, die einen Hauch Italianità verbreiten. Und das Licht passt sich automatisch den Witterungsbedingungen an – High-Tech, die man fast nicht bemerkt. Ein Holzgestell mit austauschbaren Tablaren schafft Abgrenzung und Blickfang zugleich. Aberegg versteht es, mit einfachen Mitteln Grosses zu schaffen. Er ist ein Experte, ein Profi, einer, auf den man sich bei der Arbeit verlassen kann.



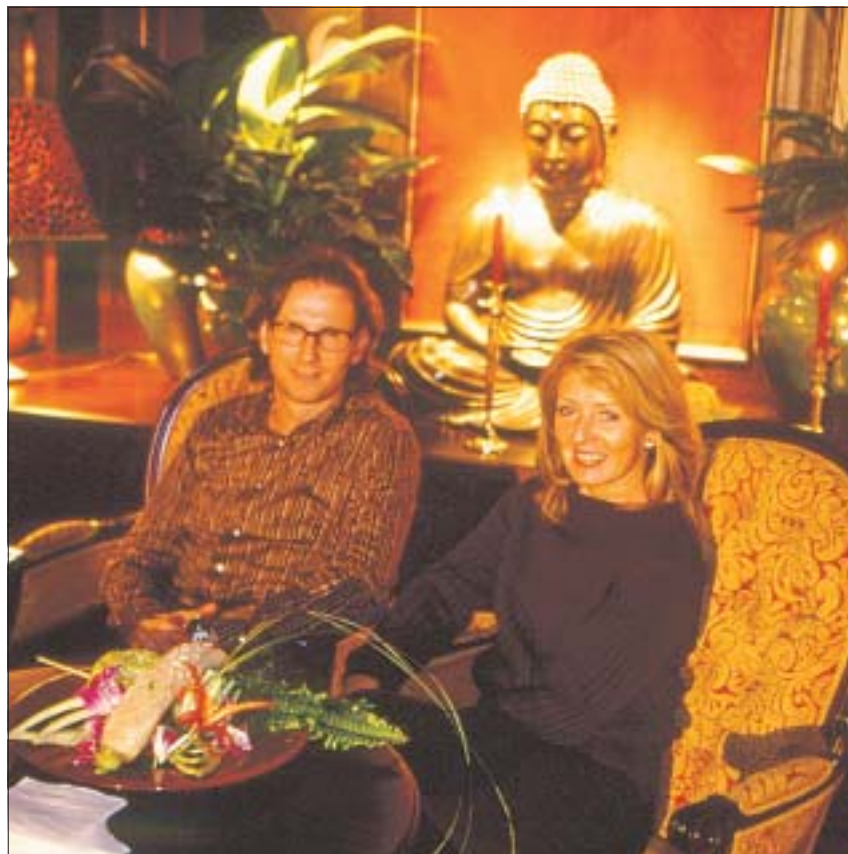
Klare Linien, einfache Formen, warme Farben: Das von Christoph Aberegg neu gestaltete Mövenpick Restaurant in Glattbrugg begeistert sowohl die Gäste wie auch die Mövenpickler.



Der Besucher wähnt sich in Italien: Zypressen vor den Fenstern verströmen südländisches Ambiente.



Anderes Lokal, anderer Look: Die «News-Bar» in Zürich wurde von Aberegg mit viel High-Tech ausgestattet.



Schön, exotisch und teuer: Die Fotos oben zeigen das «Indochine» in Zürich, das von Christoph Aberegg (links) zusammen mit seiner Geschäftspartnerin Evelyne Haussener gestaltet wurde. Das «Indochine» will edel und Tummelfeld der oberen Zehntausend sein: Eine Mitgliedskarte kostet jährlich 1200 Franken. (Bilder: zvg)

Kultclub in Zürich designed

Eines seiner prestigeträchtigsten Projekte ist diesen Sommer eröffnet worden. Christoph Aberegg hat zusammen mit seiner Geschäftspartnerin Evelyne Haussener das «Indochine» gestylt, ein Lokal und Club für die oberen Zehntausend, mitten im trendigen Zürcher Kreis 5. Die Ausstattung entführt den Besucher in ein fremdes Land und sorgte in der Presse und der Szene für Begeisterungstürme. Im «Indochine» waren Aberegg keine Grenzen gesetzt. Frei von Fesseln konnte er sich entfalten und Räume gestalten, wie sie ihm vorschwebten; Räume, in denen sich der Gast abwechslungsweise in einer Opiumhöhle in Südostasien am Ende des 19. Jahrhunderts oder in ein koloniales feudales Hotel wiederzufinden glaubt.

Das riesige Spektrum Abereggs Schaffens eröffnet sich einem, wenn man, ebenfalls in Zürich, die «News-Bar» vis à vis des Hauptbahnhofs betritt. War man im «Indochine» noch von Exotik und Bombast verzaubert, herrschen in der «News-Bar» klare Farben und strenge Formen vor. High-Tech dominiert. Und auch hier fühlt sich der Besucher wohl – Aberegg hat den Dreh raus. Eines seiner Credos lautet: Wo es Frauen gefällt, gehen auch die Männer hin. Und der Erfolg gibt ihm recht.

Aberegg hats im Griff

Die Vielfältigkeit Abereggs ist auch sein Markenzeichen. Er hat das Flair, aus einer Idee seines Auftraggebers das Beste herauszuholen. «Ein Drittel meiner Arbeit wird durch das kreative Element ausgemacht», erklärt der Klotener. «Und zwei Drittel sind harte Knochenarbeit.» Erhält Aberegg einen Auftrag, dann hat er meistens wenig Geld zur Verfügung und nur sechs bis acht Wochen Zeit. Und da heisst es Vollgas geben und den Überblick behalten. Aberegg und seine Geschäftspartnerin Haussener haben es mit ihrer Firma Gastrokonzept GmbH im Griff.

In der Heimat verkannt

«Ich hätte keine 63 000 Franken verlockt beim Umbau des Restaurants Zentrum Schluefweg», grinst Aberegg. (Beim Umbau des Restaurants wurden die geplanten Gesamtkosten von 389 000 Franken um ein Sechstel überschritten, Anm. der Red.). Eine leichte Enttäuschung schwingt in seiner Stimme mit. Er, der Urklotener und Shooting-Star der Schweizer Gastroinnenarchitektur, hat in Kloten selbst noch nie etwas realisieren können. «Mit dem Mövenpick Restaurant in Glattbrugg bin ich meiner Heimatstadt aber schon sehr nahe gekommen», meint er. «Und in Zukunft wird ja in Kloten einiges geplant, unter anderem das Alters- und Begegnungszentrum, bei dem ich mich vielleicht als Spezialist für den Gastrobereich auszeichnen kann».

Es würde Aberegg gefallen, einmal in seiner Heimatstadt etwas zu gestalten. Denn sein Leben spielt sich hier ab. Noch immer trifft er sich mit seinen Freunden aus der Kindheit zum Hockeyspiel im Schluefweg. «Meine Wurzeln sind hier», lächelt Aberegg, der schon in London und Italien Firmen besessen und Projekte in der ganzen Welt realisiert hat.

Gastrokonzepte GmbH

Christoph Aberegg und Evelyne Haussener, Hamelrainstrasse 78, 8302 Kloten; Telefon: 881 44 88, Fax: 881 44 89.

Mövenpick Restaurant

Mövenpick Hotel Zürich-Airport, Walter Mittelholzerstrasse 8, 8152 Glattbrugg; Telefon: 808 88 88, Fax: 808 88 77; www.moenvpick-zurich.com.