

# Die neuen Federn

Mövenpicks Martin Rinck und Autogrills Peter Herzog haben gelesen. Die Message im Salz&Technik 8/2000. Haben agiert und delegiert. Und der Konzepter Christoph Aberegg realisierte ...

von Andy Meyer (Text)  
und Nik Hunger (Fotos)

... Realisiert hat er bislang nur für Mövenpick. Irgendwie stimmte die Chemie mit Autogrill nicht so ganz. Ein Expo02-Konzept wäre es gewesen. Dafür gewannen Evelyne Haussener und er den Designwettbewerb für das Grundkonzept des Mövenpick Restaurants im Mövenpick Glattbrugg. Und die Möve legte dann zu Beginn Christoph Aberegg ans Herz, nicht zu kompliziert oder gar verrückt zu gestalten. Eine sinnvolle Ergänzung zur klassischen Appenzeller-Stube wurde gewünscht.

Eine sinnvolle Ergänzung, die sich auch mit dem Restaurant Dim Sum mit seinem fernöstlichen Touch trifft. Und wer will schon die hauseigenen Konzepte konkurrieren? Christoph Aberegg ist einer, der nicht das Einfache sucht. Die Suche nach einer Herausforderung eben. Und die hat er in den letzten fünf Jahren

auch ausgelebt: Sechzig Konzepte im In- und Ausland realisiert. Und mit seinem Leitspruch liegt er hier wahrscheinlich auch richtig: Gestalte die Einrichtung für die Frauen, die Männer kommen dann von alleine. Da hat er wohl nicht so Unrecht.

Gewährt wurden ihm drei Wochen Umbauzeit. Und das genau in den Sommerferien für ein 168-Plätze-Restaurant. Ein Grossraum-Restaurant eben. Und das sollte es nach dem Umbau auch bleiben. Das wurde ihm durch Mövenpick verklickert. Sie wollen die Sitzplätze nicht verlieren. Basta. Die Unterteilung im Restaurant wollte Christoph Aberegg grosszügig mit Pflanzen abgrenzen. So hat er stattdessen den hinteren Teil, den Pavillon, durch Holzgestelle räumlich abgetrennt. Holzgestelle mit austauschbaren Tablaren, eine



Showwand zum Zeigen & Ausstellen. Transparenz schaffen. Der Gast soll sich nicht abge-sondert vom Ganzen vorkommen – er will sehen und gesehen werden.

Viel Holz hat er fürs ganze Konzept verwendet. Er wollte schwarz gestreiftes Holz aus dem Kongogebiet. Wengé. Sackteuer. Aber weil sich das eigentlich niemand leisten kann, eine Imitation: ordinäre Schweizer Buche. Im richtigen Ton gebeizt, sieht sie edel aus und täuscht manchen Profi. In der Gastronomie und im Möbelgeschäft wird zu 80 Prozent mit Buche gearbeitet. Er muss es ja wissen, der Aberegg.

Die Wand zieren Wechselrahmen, die je nach Saison und Anlass mit Fotos ergänzt werden. Reagenzglas-Vasen vis-à-vis. Vor vier Jahren im Fit for Fun in Hamburg hat Aberegg etwas Ähnliches gesehen. Die Wände in warmen erdigen Farbtönen gehalten. Keine glatte Struktur, eher rau, eine spezielle Spachteltechnik eben.

Christoph Aberegg kommt von Kloten und regt sich grausam auf – warum soll Gast nicht rausgucken können? Verschiebbare Holzjalousien an den Fenstern ersetzen deshalb die früheren Metalljalousien, die das Licht gänzlich abschotteten. Die Strahlen der Morgensonne schlängeln sich durch die Schlitze und werfen dieses fast gespenstige Licht, ähnlich wie auf einem Dachboden, ins Restaurant.

# der alten Möve



## Unternehmerliste Umbau Mövenpick Restaurant Glattbrugg



**Fabrikation, Objekteinrichtungen:**  
Ruba Objekteinrichtungen AG,  
Oberneunforn, 052 745 33 32



**Textilien: Müller-Ley AG, Zürich,**  
01 431 16 62

*Holzgestelle mit austauschbaren Tablaren,  
eine Showwand, zum Zeigen & Ausstellen.*

## Gastrokonzepte

Evelyne Haussener + Christoph Aberegg  
Hamelirainstrasse 78  
8302 Kloten  
01 881 44 88  
Fax 01 881 44 89

## Mövenpick Hotel Zürich-Airport

Walter Mittelholzerstrasse 8  
8152 Glattbrugg  
01 808 88 88  
Fax 01 808 88 77  
[www.moevenpick-zurich.com](http://www.moevenpick-zurich.com)

Vor den Fenstern liess er Mini-Zypressen und Buchsbäumchen pflanzen. Beleuchtet. Die Lichtsteuerung Luxmade von Zumtobel leuchtet im Lokal. Zeit- und wettergesteuert. Aha. Es schüttet aus Kübeln, die Sonne brennt, aber das Licht passt sich an. «Es ist das Verrückteste, was es zurzeit auf dem Markt gibt», meint Aberegg. Ein Vier-Stufen-Programm. Speziell konzipiert für die Abendstimmung.

Im Pavillon hinten ein Merbau-Parkettboden. Ersetzt den fürchterlichen Teppich. «Als ich das Design in Gedanken vor mir sah, war sofort klar: Hier passt nur ein Parkett rein. Die Wärme, die vom Holz ausgeht, die Nüchternheit, es ist zeitlos & trendig und auch nach Jahren hat jeder noch seine Freude dran.» Im vor-

deren Teil des Restaurants fegen Kellner und Gäste über einen Terrakotta-Boden.

Der Frontcooking-Bereich kann sich wieder sehen lassen. Die jungen Köche machen an. Vorher in rote, grusige Chacheln eingepackt, jetzt freundlich offen, mit Glas und die Abzugshaube mit viel Chromstahl versehen. Die legendäre Salatbar präsentiert sich sauber und vitaminreich.

Kommunikation ist trendy. Dazu entwirft Aberegg einen Kommunikationstisch. Einfache Überlegung. Ein langer Tisch, unbekannte Gäste, man isst. Und dann sollte man nur noch kommunizieren. Alle reden von Kommunikation, doch betreiben will sie niemand, weil un-

ser Leben bis zum Kommunikations-overkill gespickt ist.

Das Ganze ist durchaus ein Aberegg-Konzept, wenn es auch recht brav daherkommt. Doch den Gästen scheint es zu gefallen. Und sonst gibt es ja immer noch die Appenzeller-Stube.



*Im Fit for Fun in Hamburg hat Aberegg etwas ähnliches gesehen: Reagenzglas-Vasen*