© Lukas Schaller

Sensei

Maria-Theresien- Straße 11
6020 Innsbruck, Österreich

ARCHITEKTUR
Rainer Köberl

BAUHERRSCHAFT
Brunhilde Fröschl
Dil Ghamal

TRAGWERKSPLANUNG
Alfred Brunnsteiner

FERTIGSTELLUNG
2007

SAMMLUNG
aut. architektur und tirol

PUBLIKATIONSDATUM
01. September 2007

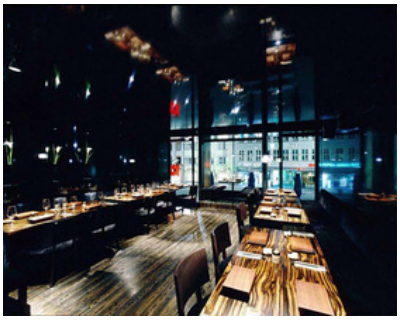
Sensei - Sushibar zum Roten Fisch

Das „Sensei“ befindet sich in der Maria-Theresien-Straße, der Hauptstraße Innsbrucks, im ersten Stock – über der „Nordsee“. Das prägnant im Straßenraum und auch aus dem Innenraum des „Sensei“ sichtbare Logo des „Konkurrenten“ führte auch zum Beinamen „Sushibar zum Roten Fisch“. Die maximale Öffnung der Fassade – in langwierigen Auseinandersetzungen mit Stadt- und Ortsbildschutz sowie Denkmalschutz erreicht – schafft die prinzipielle architektonische Qualität, Innen und Außen verbinden zu können und somit auch erst die wirtschaftliche Möglichkeit, in dieser Lage ein Restaurant zu eröffnen. Ein mit Gästen besetzter Holzerker, fast greifbar im öffentlichen Raum, muss den unattraktiven Zugang kompensieren.

Anders als bei anderen Projekten wie Bücher Wiederin, MPREIS Warentheater oder Café Manna, in denen durch das Schwarz Licht und Farbe thematisiert, bzw. geringe Höhe oder extreme Schmalheit durch spiegelndes Schwarz geweitet wird, wird hier die Beziehung Innen – Außen auf besondere Art behandelt. Des Tags, von der Straße, wirken die Fenster wie nobel getönten Scheiben, was sich in Wirklichkeit aus dem dunklen Innen ergibt. Des Abends sieht man die speisenden, leicht angeleuchteten Gäste ohne ihre Umgebung, die gedeckten Tische spiegeln sich in der Decke – der Sushimeister, leicht erhöht in der Achse des Erkers, wird von der Straße aus sichtbar. Die Straße hingegen, mit ihren Bewegungen, mit ihren Lichtern und Leuchtschriften, kommt ins Innere und spiegelt sich in den glänzend schwarzen Flächen, die fast japanischer Lackarbeit entsprechen. Bei Schneefall schneit es „in der Decke“ nach oben. In „seinem Tempel“ freut sich Dil Ghamal, Sushimeister aus Nepal, auf fallende Flocken, Stille, weiße Straßen und jeden Tag ausgebuchte Plätze.

Boden und Erkerwände bestehen aus speziell behandeltem Lärchenholz – welches nun schwarz golden gemasert erscheint und durch die Spiegelverlegung fast orientalische Muster erzeugt. Zwischen den niedrig gehaltenen Sitzmöglichkeiten in

© Lukas Schaller



© Lukas Schaller

© Lukas Schaller

schwarz gewölktem Samt leuchten die Tischen aus indischem Apfelholz, welches diesen schwarzgoldenen Gegensatz noch viel exotischer zeichnet. Die perfekte schwarz glänzende Auskleidung vermag in dem kleinen Raum eine gewisse Unendlichkeit zu erzeugen. Die Ecken und Kanten des Raumes werden unsichtbar und die direkt und diffus leuchtenden Lampen spiegeln und schimmern mehrfach in den dunklen „Gewässern“ der Umgebung – ähnlich der im Meer schwimmenden Laternen einer japanischen „Allerheiligenzeremonie“.

Die Lüftungsführung ergibt durch deren Verkleidung Plastizität und Differenzierung der an und für sich schon geringen Höhen dieser Höhle, der durch die Samtvorhangflächen in schwarz (vor Lagerregal) und rot (vor WC´s) Weichheit und Noblesse gegeben wird. Die leuchtend roten Vorhänge im rückwärtigen Lokalteil betonen die Tiefe der Räumlichkeit von der Straße gesehen und inszenieren die Stelle des Eintritts, wo die schwarze Emaillierung der Glasabtrennung zur Küche derart ausgespart wurde, dass dem Eintretenden ein beschränkter Blick auf Herd und Wok gewährt wird, und andererseits die Enge der kleinen Küche – unterstützt durch ein zusätzliches Sichtfenster in Richtung Straße und Gastraum – völlig aufhebt. (Text: Architekt)

DATENBLATT

Architektur: Rainer Köberl
Mitarbeit Architektur: Matthias Bresseleers
Bauherrschaft: Brunhilde Fröschl, Dil Ghamal
Tragwerksplanung: Alfred Brunnsteiner
Fotografie: Lukas Schaller

HSL-Planung: Günter Kolhlegger, Rum/Innsbruck

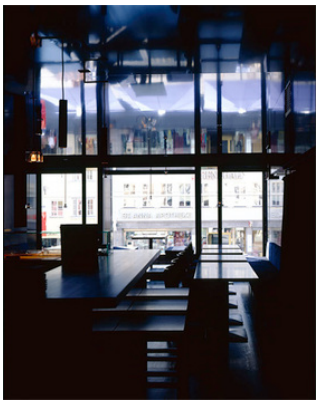
Maßnahme: Aufstockung
Funktion: Hotel und Gastronomie

Planung: 2005
Ausführung: 2006 - 2007

Nutzfläche: 70 m²

AUSFüHRENDE FIRMEN:

© Lukas Schaller


© Lukas Schaller

© Lukas Schaller

Baumeister: Fröschl AG & Co KG, Hall in Tirol (A)
Beleuchtungskörper: Halotech Lichtfabrik GmbH, Innsbruck (A)
Bar- und Küchentechnik: Kältepol, Natters
Tischlerarbeiten: Möbel Design, Martin Koch, Mutters

AUSZEICHNUNGEN

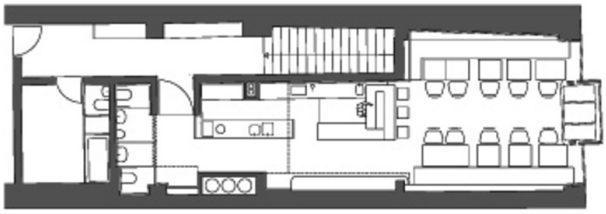
Auszeichnung des Landes Tirol für Neues Bauen 2008, Anerkennung
BTV-Bauherrenpreis für Tirol 2007, Anerkennung

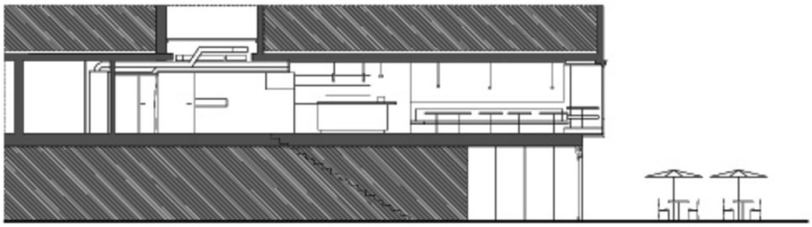
WEITERE TEXTE

Sensei – Sushibar zum Roten Fisch, aut. architektur und tirol, 26.09.2008
Sensei – Sushibar zum Roten Fisch, aut. architektur und tirol, 17.10.2007
Sushibar Sensei in Innsbruck, aut. architektur und tirol, 14.06.2007
Holz in der Beiz, Christoph Luchsinger, zuschnitt, 16.12.2008
Unbunt und sattrot, Franziska Leeb, Spectrum, 23.09.2007

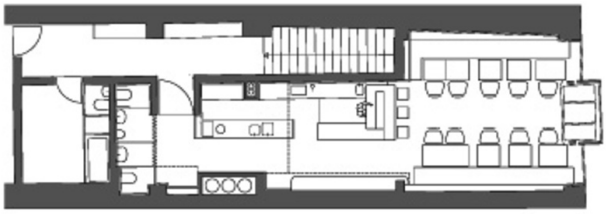
© Lukas Schaller

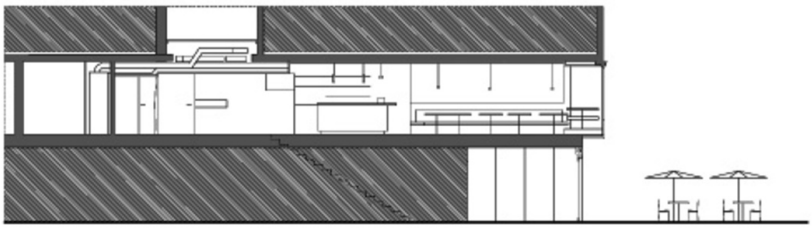
Sensei





Schnitt, Grundriss





Schnitt, Grundriss