

© Stefan Zenzmaier

Die bunten Teeshakes unter dem Namen „bubble tea“ sind ja bereits aus Asien und von der amerikanischen Westküste bekannt. Nun fanden die farbenfrohen Kreationen – pastellig und cremig von rosa bis hellgrün oder fruchtig und knallig von orange bis blau – mit verschiedensten Zugaben aus Tapiokaperlen und Rainbow Jelly sowie phantasievollen Toppings und unzähligen Geschmacksrichtungen auch in Wien Einzug. Das winzige Take-away-Shop bringt mit einem schmucken 25 m² Ecklokal ein Stückchen Internationalität in die Schottentorpassage.

Eine Neonleuchtschrift hinter der Glasfassade und eine schmale Theke sind quasi die einzigen Einrichtungsgegenstände im Kundenbereich. Darüber schwebend bauscht sich ein wolkenartiges Deckenelement aus einem aus unzähligen kleinen, verspiegelten Dreiecken zusammengesetzten und raffiniert gefalteten Plexiglaspaneel. Die bunten Spiegeleffekte der Dreiecke werden in der schlichten weißen Rückwand des Shops reflektiert und lassen diese in immer wieder neuen Farbtönen erscheinen.

Eine große Ausnehmung in der Rückwand verleiht Einblick in den professionellen Küchenbereich, wo die fröhlichen Getränke von nicht minder fröhlichen und authentischen jungen Teemeistern anmutig präpariert werden. (Text: Marion Kuzmany)

Baburu Bubble Tea Shop

Schottentor Passage Top 2
1010 Wien, Österreich

ARCHITEKTUR
ten.two

BAUHERRSCHAFT
Baburu & Media OG

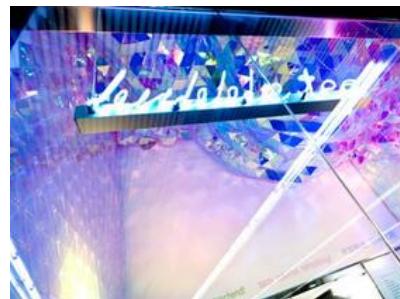
FERTIGSTELLUNG
2011

SAMMLUNG
Architekturzentrum Wien

PUBLIKATIONSDATUM
03. Februar 2012



© Stefan Zenzmaier



© Stefan Zenzmaier



© Stefan Zenzmaier

Baburu Bubble Tea Shop**DATENBLATT**

Architektur: ten.two (Chieh-shu Tzou, Gregorio Santamaria Lubroth, Maria Prieto Barea)

Bauherrschaft: Baburu & Media OG

Fotografie: Stefan Zenzmaier

Funktion: Hotel und Gastronomie

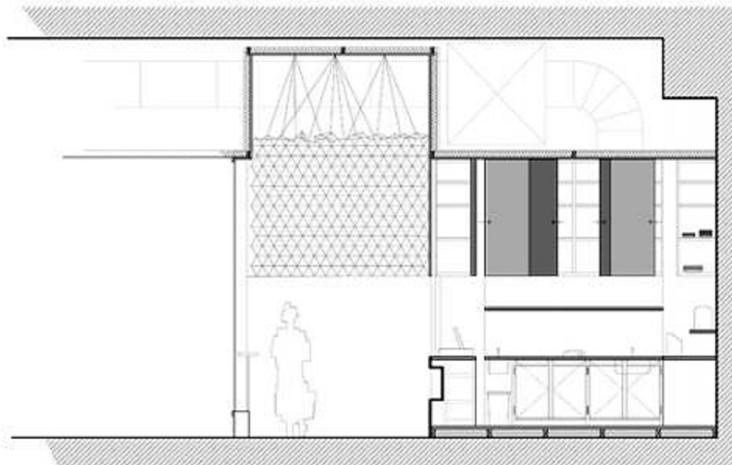
Planung: 2011

Fertigstellung: 2011

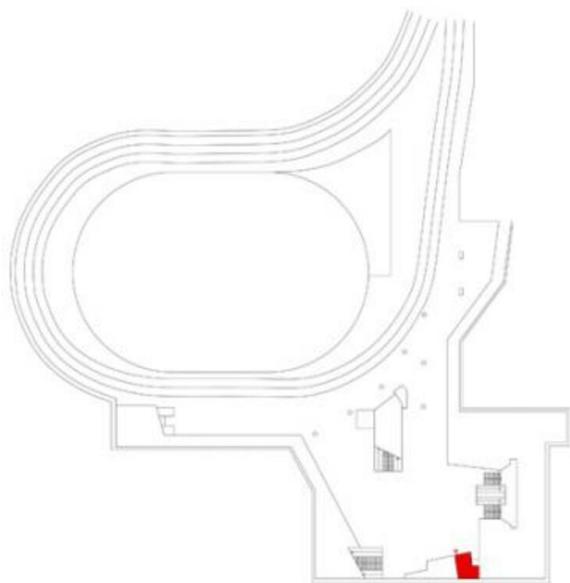
Nutzfläche: 25 m²



© Stefan Zenzmaier

Baburu Bubble Tea Shop

Ansicht



Lageplan