

# Berlin Report

October 2018

## CONTENTS

- \* Project 1: Holy Coffee / Cafe
- \* Project 2: Kumpel & Keule Speisewirtschaft / Butcher Restaurant

## 1. Holy Coffee

### Project Overview

「カフェには、カウンターが必要か？」

カフェには、必ずカウンターがあるという公式を覆す、この店のインテリア。

空間が階段で2分されていて、手前の空間がカフェカウンターを作るには手狭すぎたことから、このアイデアが浮かんだとオーナーは言う。「まるで友達の家でコーヒーを作ってもらっているかのよう」「バリスタとの距離感が近くて、親近感がある」と、お客の評判も上々だ。

カウンター代わりに、会計やオーダーをとるためだけに使う、小さなボックス状のテーブルを鉄骨で支えたものを設置しているが、これは完全にオープンにすると、お客はバリスタにどこで声をかけたらいいいのか迷い、気兼ねしてしまうためだと言う。このポイントがあることで、スタッフとお客の距離感が明確になるのだ。

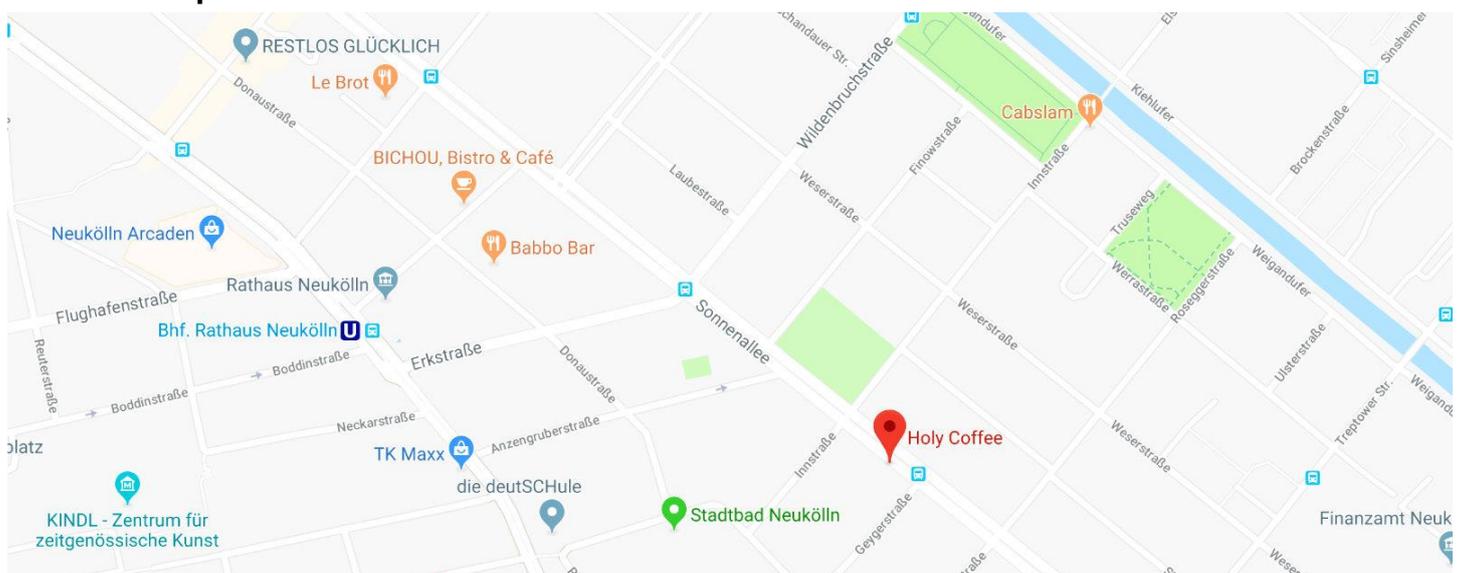
カウンターがないので、下げた食器を置く場所が少なく、下げたものがお客から丸見えになってしまうという問題は、空間を二分する階段横の壁の裏に板を取り付けることで解消。

奥のキッチンまで下げに行く時間がなくても、さっとテーブルの上を片付けて次のお客を入れることができる。お客がお皿を片付けようとしてくれた時にも、置いてもらえる便利なアイデアだ。オーナーはこのインテリアの成功を受けて、同様の内装の2店舗目を計画中だ。

### Project Details

1. Type of Business : Cafe
2. Open Date: 05/11/2017
3. Location: Sonnenallee 132, 12059 Berlin
4. Size: - 90 m2
5. Interior Designer: Martin Babikir

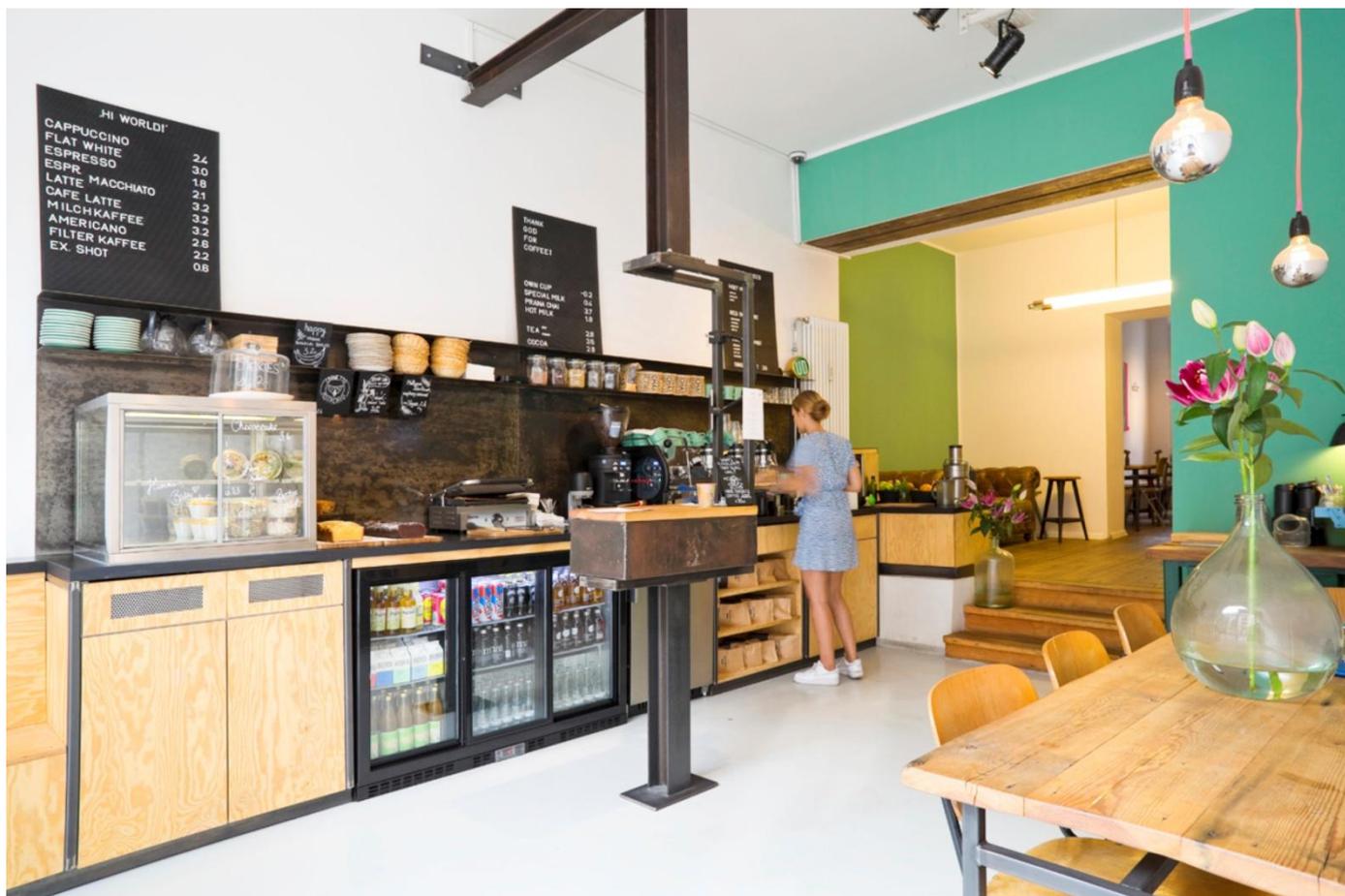
### Location Map





天井が高い空間だが、窓は北東向き、大通りに面した1つだけ。暗くなりがちな空間だからこそ、このカウンターのないオープンな作りが生きる。

奥の空間まで光が流れていくようだ。天井や壁は白、明るい木の色と柔らかいグリーンを鉄骨や舞台用照明など無骨な黒が引き締める。



手前の空間と奥のカフェスペースを仕切る階段と壁。

ともすれば圧迫感を感じる壁はグリーンに塗ってインテリアのアクセントに。この裏に、下げた皿を置く棚板を設置。



植物モチーフを描いたファサードが目を引く



おすすめメニューはロールペーパーに書けば更新も簡単



コーヒーミルや砂糖、水やテイクアウト用のカップといった普通ならカウンターに置かれるものは、ゲストテーブル奥のコーナーに設置。使い込まれた作業机をカウンターに、工具箱を砂糖入れに使うアイデアがおしゃれ。水の中には緑の補色、赤色のスグリを入れて。

## 2. Kumpel & Keule Speisewirtschaft

### Project Overview

若干 27 歳の精肉マイスターとソーセージのエキスパートが、こだわりの肉屋「クンペル&コイレ」を 2015 年にオープンした。近郊の農家を訪ね、オーナーがしっかりと自分の目で確かめたものだけを販売するコンセプトが受け、ベルリン 1 の肉屋との呼び声も高い。手作りのソーセージや一味違う肉を味わってもらおうと店頭でハンバーガーを焼いて販売したりしていたが、2017 年末に精肉店から通り 2 本離れたところに待望の肉レストランをオープンし、人気を呼んでいる。

人気の理由は、その居心地のよさだ。

店に足を踏み入れると、まず大きなガラス張りの肉熟成庫が目に入る。産地や育て方を明らかにして、作り手から買い手までのルートに透明性を、という店のメッセージでもある。奥にあるキッチンもオープンだ。

キッチンの壁には銅板が貼られ、温かみのある光を店内に反射する。

木や銅、レンガといった温かみのある素朴な素材、色調で統一された空間は、くつろいだ雰囲気に包まれている。南部によく見られる郷土料理のレストランやビアガーデンをイメージして、家具は大きな木のテーブルにベンチタイプの椅子を。これらの木の家具はオーナーとスタッフが力を合わせて作ったものだ。椅子には座り心地が良いよう、農家から手に入れた毛皮をラフにかけている。

壁はレンガの部分をむき出しにして、自分たちが取り扱う農家の牛や豚の写真を展示。

色合いや素材感もあってともすれば重厚で、敷居が高くなってしまいそうなところを、壁の一部にグラフィティを描くことで、ラフに。どの年代のお客も気さくに立ち寄れる空間づくりに成功した。

### Project Details

1. Type of Business : Restaurant
2. Open Date: 05/12/2017
3. Location: Skalitzer Strasse 97, 10997 Berlin
4. Size: 42 Seats
5. Interior Design: Jörg Förstera, Hendrik Haase

### Location Map





ガラスケースにかかった熟成肉が、いやがうえにも食欲を高めてくれる。天井からはインダストリアルデザインのペンダントライトを。温かみのある光が肉を美味しくライトアップしてくれる。



素材感の強い無骨な木のテーブルとベンチ。肉を仕入れている農家から買い付けた毛皮がクッションがわりだ。



お肉色で統一された店内。手前には椅子席もあり、1人でも立ち寄りやすく。



肉を挽くための器具を描いたグラフィティ オープンキッチン横の空間。壁には豚のモツを説明する図がグラフィティ風に描かれている。