

Berlin Report

March 2019

CONTENTS

- * Project 1: FREA / Zero-Waste-Restaurant
- * Project 2: AERA Bread / Bakery



改装時に剥がした壁をあえて残して、インテリアのアクセントに。

右手の壁に貼られた絵のようなものは、改装時に出たプラスチックをプレスして作った「大理石」。



テーブルの天板はアップサイクリング。椅子は不要になった椅子を個人宅から引き取ってリサイクルしている。



店奥にあるオフィススペース。グリーンで目隠し。



木の廃材に霊芝菌の菌糸をはって作ったランプ。花はドライフラワーで。



古い額縁をラフに窓際に置いて、気さくな雰囲気を演出。



不揃いの椅子も肩の力が抜けた居心地の良さにつながる。

2. AERA Bread

Project Overview

ドイツというとパン食のイメージが強いが、実はグルテンアレルギーの人も多く、いまや5人に1人がグルテンフリーの食生活をするように心がけているという。しかしその反面、グルテンフリーのパンはまだまだ発展途上で、パサパサした口当たりの美味しくないものがほとんどで、アレルギーを持つ人の悩みの種でもあった。

このパン屋、「アエラ・ブレッド」のオーナーのアヴァは、2014年にグルテンアレルギーとわかり、それ以来美味しいグルテンフリーのパンのレシピの開発に情熱を傾けていた。サワー種を自分で起こし、2日間かけてゆっくりとつくる。ミニマルなインテリアは、日本の寿司カウンターをイメージしたもの。「日本のお寿司屋のように、自分たちが追求し作りあげているものをそのまま見せたいと思った」とアヴァは言う。

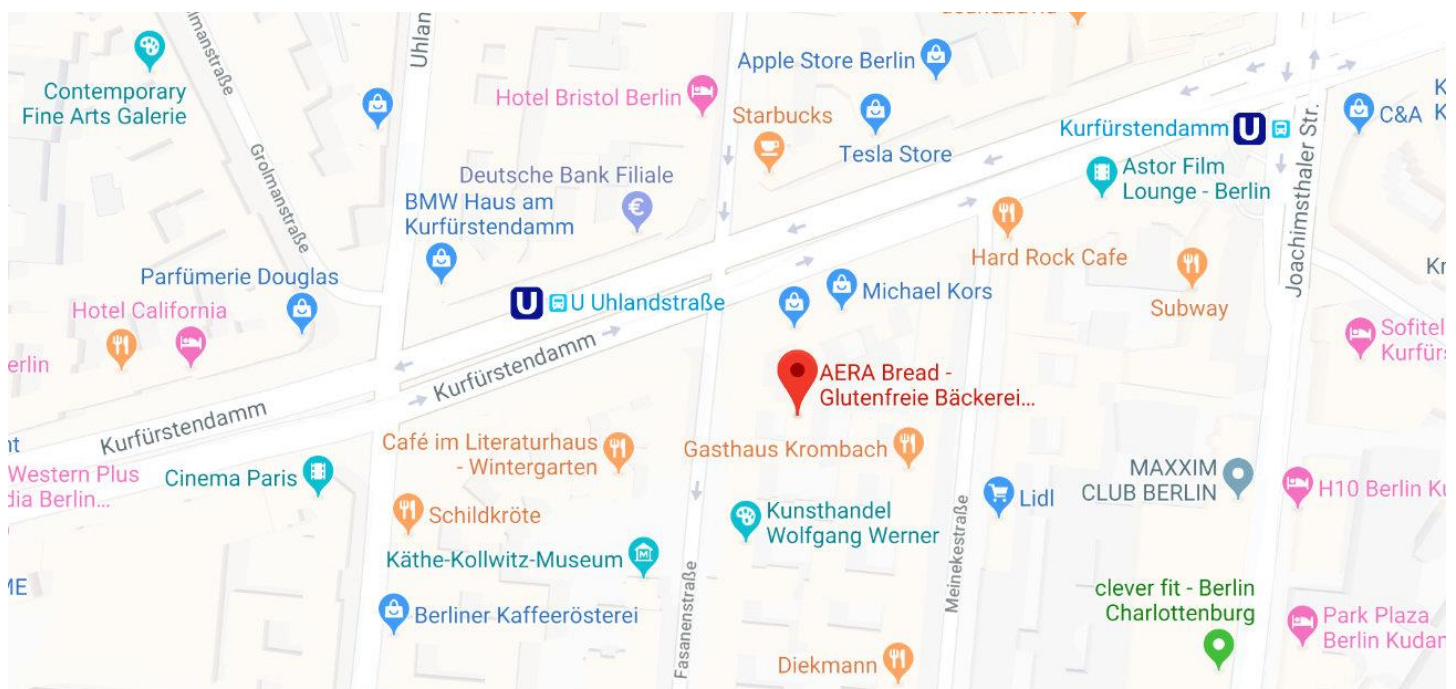
中庭の奥にある店で、外には看板すらない。これは、外がベルリンの高級ショッピングストリートなためである。店の周囲には数々のブランドのロゴや大きな看板が踊りうるさいほどなので、逆に看板を取りはらい、中庭で一息入れてほしいという思いがある。

看板としては、「ミケランジェロの指（ミケランジェロがヴァチカンのシスティーナ礼拝堂の天井に描いた「アダムの創造」に現れる、神に触れようとする指先。人間性を表す。）」をネオン管で作ったものだけを設置した。

Project Details

1. Type of Business : Bakery
2. Open Date: 15/12/2018
3. Location: Fasanenstrasse 74, 10719 Berlin
4. Size: 130 m2
5. Interior Designer: Modiste Studio

Location Map





入り口を入ると、カウンターの上のパンが目に入る。

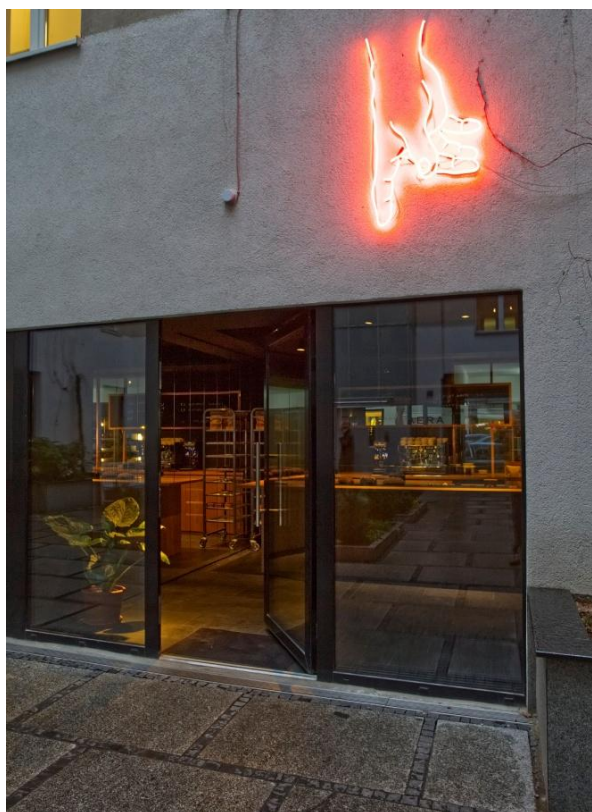


カフェ空間。テーブルの木材には長い間ゆっくり育つシベリアの松材を使用。



パン焼きをしている工房はオープンで、お客が中を覗けるようになっている。

本当はカウンターの上にボンとパンを置くだけの展示スタイルにしたかったが、ドイツの衛生法の問題で、お客とパンの間を仕切らなければいけないため、役所に掛け合って通常より高さを低くしてもらったガラス板が間に入っている。



看板代わりの「ミケランジェロの指」