

# Räume mit Tiefgang und Humor

*Richtig gute Inneneinrichtung muss mehr sein als eine schöne Oberfläche, sagt Claudia Silberschmidt. Die Innenarchitektin erklärt, wie sie Räumen einen neuen Look verpasst.*

**Text:** Dinah Leuenberger **Bilder:** Christian Schnur

**F**leischkäse durch und durch. Manchmal betritt Claudia Silberschmidt einen Raum und weiss sofort, in welche Richtung sie ihn verändern möchte. So wie im Restaurant Belcanto in Zürich, das jetzt «Bernadette» heisst. Das Gebäude am Sechseläutenplatz wird wegen seiner Form und Fassadenfarbe im Volksmund gern «Fleischkäse» genannt. Innenarchitektin Silberschmidt war überzeugt davon, dass dieser Übername zum Hauptdarsteller werden sollte. Dass also auch das innere Raumkleid rosa wird, angereichert mit Elementen, die an den Kulissenbau im Theater und an die 80er-Jahre erinnern.

## Instagram als Inspiration

Die Entscheidungsträger der Eigentümerin, der Opernhaus AG, waren schnell überzeugt von dieser Idee. Danach ging es – wie bei jedem ihrer Projekte – in die Recherchephase. «Ich bin inspiriert durch Menschen, die etwas anders machen als ich, durch Orte, die ich neu bereise, oder faszinierende Handwerkskunst.» Claudia Silberschmidt nutzt dafür aber auch Instagram, weil sie dort viel Inspiration findet.

Wie Tausende von Menschen rund um den Globus, zückt auch sie hin und

wieder das Handy, wenn sie Restaurants betritt. Sie macht Fotos von einem tollen Drink, dem Essen oder auch von der Einrichtung. Alles, was optisch überzeugt, wird fotografiert und auf der Social-Media-Plattform Instagram geteilt.

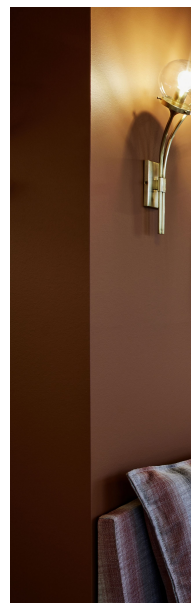
Instagrammisierung heisst der Trend. Er hat dafür gesorgt, dass die Optik in Restaurants zunehmend wichtiger wurde. Einerseits die des Essens und wie es präsentiert wird; andererseits aber auch, wie die Einrichtung daherkommt. Gerade in Orten, in denen die Zahl neuer Restaurants rasant wächst, ist es wichtig geworden, optisch zu überzeugen. «Ein schönes Restaurant ist sofort sichtbar und wird schneller angenommen, es kann sich von anderen abheben», sagt Silberschmidt. Ein gutes Einrichtungskonzept könne darum vor allem am Anfang als Werbung wirken. Aber damit ein Restaurant überdauert, muss alles stimmen.

Obwohl sie mit dem Einrichten ihren Lebensunterhalt verdient, ist die Zürcherin davon überzeugt, dass das Dekor in einem Restaurant immer noch zweitrangig ist. Schmeckt das Essen nicht, nützen auch hübsche Möbel wenig. Und umgekehrt kann ein Speiselokal auch mit bescheidenem Interieur bestehen, wenn es kulinarisch top ist.

«Damit ein Raum überdauert, muss man bei der Einrichtung in die Tiefe gehen, graben und seinen Charakter erfassen.» Genau das ist jeweils Claudia Silberschmidts Ziel, wenn sie für ein Projekt angefragt wird. Dem Ort einen neuen Look verpassen, ohne seine Geschichte zu vernachlässigen. Ein Neubau bietet dies natürlich nicht. «Da müssen wir genau definieren, welches Gefühl der Raum zukünftig vermitteln soll. Dafür können wir bis ins Detail alles planen.»

## Auf Verschönerungstour

Vor 21 Jahren gründete Silberschmidt in Zürich ihre eigene Agentur für modernes und emotionales Interior Design. Seither verschönert sie mit





«Ich bin inspiriert durch Menschen, die etwas anders machen als ich.»

**Claudia Silberschmidt**  
Gründerin von «atelier zürich»



Das Restaurant Bernadette soll nicht nur von aussen, sondern auch von innen an den Fleischkäse erinnern. Claudia Silberschmidt und ihr Team haben darum eine rosa Farbpalette gewählt. Und selbstverständlich steht der Fleischkäse neu auch auf der Speisekarte.





*Bild oben: Im «Belcanto» wurde mit Fotos und dunklem Mobiliar gearbeitet. Jetzt ist daraus das rosafarbene «Bernadette» geworden.*

*Bild links: Humoristisch angehauchte Deko-Elemente wie die Handspiegel aus der Migros als Wandschmuck im «Bernadette» sind typisch für Claudia Silberschmidts Arbeit.*

ihrem Team Häuser, Restaurants und Hotels. Sie schätzt den Mix. Bei privaten Projekten wird es schnell intim: «Ich muss wissen, ob die Eheleute gemeinsam im Bad Zähne putzen und darum allenfalls zwei Lavabos benötigen.» Dafür hat sie bei öffentlichen Projekten mehr Narrenfreiheit, weil diese Räume einem breiten Publikum gefallen sollen.

#### **Grosser Auftritt der Migros-Spiegel**

Auch bei der Auswahl der Einrichtungsgegenstände setzt Silberschmidt auf Diversität. Dabei verwendet sie gerne ausgefallene Objekte, Textilien und Lichtelemente, die sie zum Beispiel auf Ausstellungen wie der Pariser Möbelmesse entdeckt und mit Utensilien kombiniert, die aus Produktlinien ihres eigenen Geschäfts in Zürich stammen. Aber auch alte Vintage-Einzelstücke, für deren Beschaffung sie regelmässig Märkte und andere Fundgruben abklappert. «Fündig werde ich überall. Wirklich überall. Die Auswahl passiert spontan und immer emotional.» Bestes Beispiel: Im neu gestalteten Bernadette prangt an einer Wand eine Komposition von Handspiegeln aus der

Migros: «Das Handspiel ist im Theater ein Begriff. Und unser Stil wird durchaus auch mit ganz preiswerten Elementen komplettiert.»

«Die einzige Konstante beim Einrichten ist die Veränderung. Ich frage mich jeweils, was der Gast sucht – ob jung oder alt –, denn erst durch die Mischung beginnt der Ort zu leben.» Im Lauf der Zeit habe es in ihrer Arbeit eine markante Veränderung gegeben, denn die Kunden seien heute viel besser informiert, «vielleicht auch dank Instagram». Sie kämen mit klaren Vorstellungen, würden Stile und Trends kennen, sagt Silberschmidt. Ihre Aufgabe sei es dann, etwas zu kreieren, das auch in fünf oder zehn Jahren noch stimmt. «Ich habe mich manchmal gefragt, ob mein Beruf sinnvoll ist. Heute bin ich davon überzeugt: Wir schaffen Orte, wo sich Menschen wohlfühlen sollen. Das ist zunehmend wichtig in einer sich rasant verändernden Welt.»

Diese Gestaltung bis ins kleinste Detail hat einen gewissen Preis. «Ein gutes Projekt braucht eine saubere Planung. Die lässt sich nicht günstiger machen.» Gross sei hingegen der Spielraum bei der Umsetzung: «Wenn je-

mand Interesse, Zeit und Musse hat, lässt sich auch mit kleinerem Budget etwas Tolles bewirken», erklärt die Innenarchitektin.

Am Ende steckt in jedem Raum, der von Silberschmidt gestaltet wurde, etwas von ihr selbst. Insider erkennen ihre Handschrift sofort. Wärme, monochrome Farben und das Spiel mit unterschiedlichen Textilien zählen dazu. «Und ich bin eine Hölzige. Am liebsten arbeite ich mit Eichenholz.»

#### **Geheimnisvoll, diskret und witzig**

Und dann ist da noch die Sache mit den Tieren, die zum inoffiziellen Markenzeichen ihres Ateliers in der Limmatstadt wurden. Es begann im Hotel de Londres in Brig, im Le Grand Bellevue in Gstaad und im Restaurant Razzia in Zürich, wo sich heute Giraffe, Dromedar und Murmeltier tummeln. Auch im neuen «Bernadette» wohnt jetzt ein Tier. Welches, verrät Silberschmidt nicht. Denn auch das gehört zu ihrem Stil: Etwas geheimnisvoll darf es sein, diskret und stets auch ein wenig witzig. So bleibt die Suche nach dem Tierchen im «Bernadette» den Gästen vorbehalten.



## Und wie macht es die Migros?

**Yvo Locher**, Leiter der Direktion Gastronomie Migros Aare, gibt Antworten.

### Welche Überlegungen spielen bei der Gestaltung und Einrichtung der Migros-Restaurants eine Rolle?

Ein schönes, einladendes Restaurant soll die unterschiedlichen Kundengruppen ansprechen und zum Besuch motivieren. Jedoch müssen Flexibilität, Sicherheit, Funktionalität und Hygiene sichergestellt sein. In der heutigen Zeit müssen die Betriebe, die stark frequentiert werden, nach rund sieben Jahren aufgefrischt werden. Mit der richtigen Boden- und Beleuchtungswahl können wir die Gasträume nach dieser Zeit umgestalten und

auffrischen, ohne alles komplett zu ersetzen.

### Wie sorgen Sie für Gemütlichkeit?

Wir legen grossen Wert auf eine passende Raumgestaltung in Farbe, Form, Material und Dekoration. Wir gehen auch auf die individuellen Räume ein und setzen Bilder aus der Region ein, um Nähe zu schaffen. Mit unterschiedlichen Zonen schaffen wir auch in grossen Betrieben einladende Nischen.

### Wer definiert, wie ein Migros-Restaurant aussieht? Werden dafür Innenarchitekten hinzugezogen?

In der Genossenschaft der Migros Aare arbeiten wir mit Innenarchitek-

ten zusammen. Für die Raumgestaltung und Materialisierung haben wir mit ihnen ein Grundkonzept entwickelt, das unsere vielfältige Gästeschied ansprechen soll. Das Konzept wird laufend weiterentwickelt, jedoch möchten wir, dass ein Migros-Restaurant immer auch als solches wiedererkannt wird.

### Inwiefern ist ein stylisher Look wichtig?

Wir gehen alle gern in Lokale, die uns ansprechen. Es kommt auch öfters vor, dass unsere Restaurants auf Instagram und in anderen Online-Medien erscheinen. Aber es genügt heute nicht, einfach nur ein «schönes» Restaurant zu betreiben. **MM**

Anzeige

# Erbsenburger für 10 Milliarden Erdenbürger?

## 12. Konsumententagung

Mittwoch, 4. November 2020, 14.00 Uhr

Um den Hunger von dereinst 10 Milliarden Menschen zu stillen, sind auch Unmengen eiweisshaltiger Lebensmittel nötig. Tierische Produkte geraten aber aus verschiedenen Gründen zusehends in die Kritik. Muss die Politik eingreifen, um das Konsumverhalten zu ändern? Was ist von Erbsenburger, Algensalat und kultiviertem Fleisch zu halten? Und wie verändert sich die Schweiz und ihre Land(wirt)schaft, sollte die Nutztierhaltung künftig stark sinken? Sachlich und ausgewogen liefern Expertinnen und Experten Antworten.

### Anmeldung / Informationen:

Pandemiebedingt findet die Tagung dieses Jahr ausschliesslich per Online-Video-Direktübertragung statt. Anmeldung und Informationen über folgenden Link:



[www.konsumententagung.migros.ch](http://www.konsumententagung.migros.ch)

Die Veranstaltung ist kostenlos.

Auskünfte: [MIGROS-wirtschaftspolitik@mgb.ch](mailto:MIGROS-wirtschaftspolitik@mgb.ch)

Tel. 058 570 33 15



Prof. em. Dr. Andreas Fischlin  
Vizepräsident  
Weltklimarat,  
ETH Zürich

Dr. Franziska Schwarz  
Vizedirektorin,  
Bundesamt für Umwelt,  
BAFU

Lukas Böcker  
Doctoral student  
at Laboratory of  
Sustainable Food  
Processing,  
ETH Zürich



Dr. Melanie Loessner  
Inhaberin vitamintexte

Manfred Bötsch  
Berater für  
Nachhaltigkeit und  
Agrarexperte

Dr. Eliana Zamprogna  
Chief Technology Officer,  
M-Industrie

  
EuropaInstitut  
AN DER UNIVERSITÄT ZÜRICH

**MIGROS**