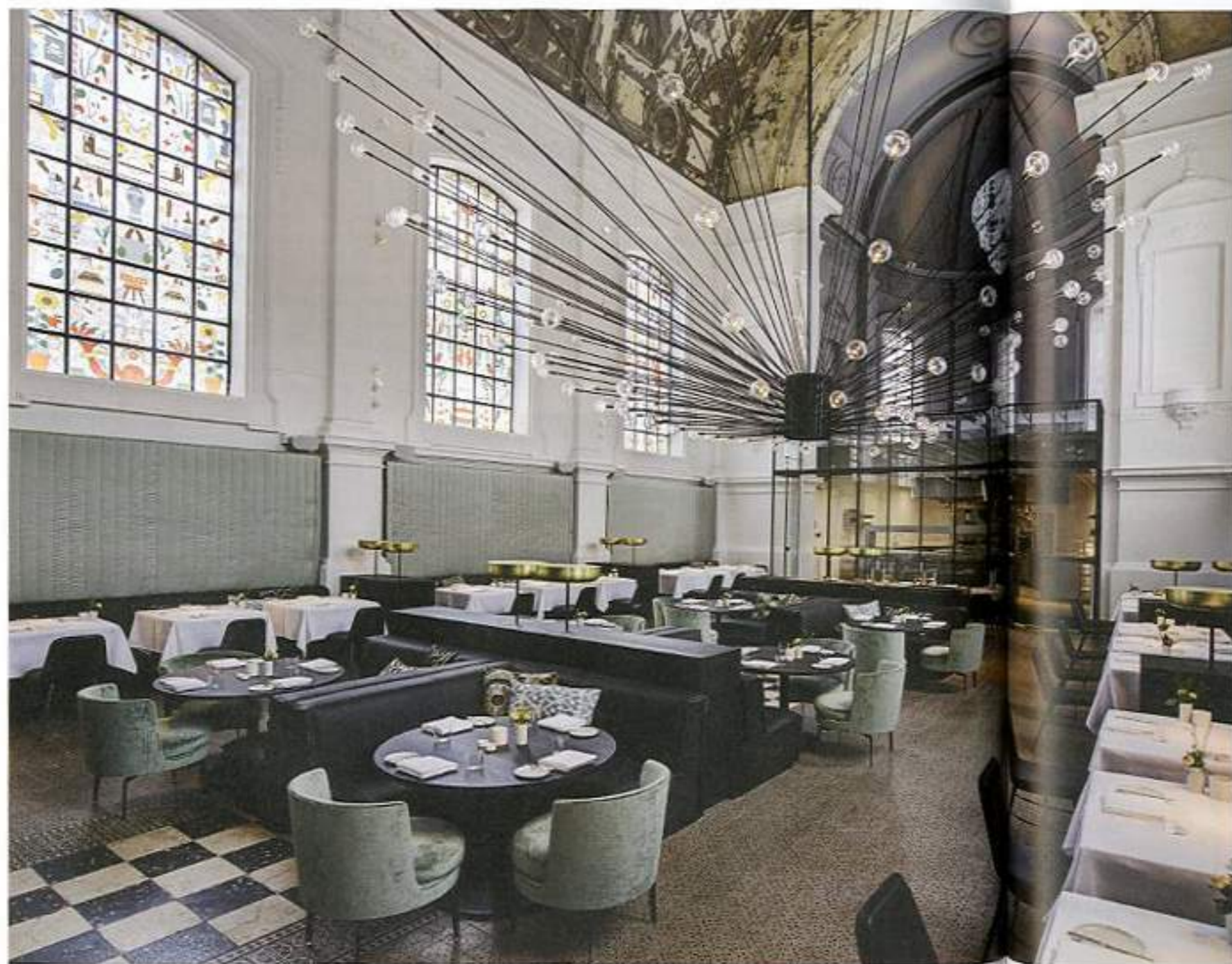


# Porzellan statt Blechnapf

*The Jane / Antwerpen / Studio Piet Boon*

Fotos: Richard Powers



In den Beneluxländern herrscht ein wesentlich lockerer Umgang mit historischer Architektur als bei uns. Die meisten Kirchen, die in diesen Ländern profaniert werden, und das sind zurzeit ca. 40 pro Jahr, werden in Bibliotheken, Wohnräume und Hotels umgewandelt. In Antwerpen ist nun aus der Kapelle eines ehemaligen Militärspitals das Top-Restaurant 'The Jane' geworden. Waren die kranken und verwundeten Soldaten damals schon in einem eher großzügigen Ambiente untergebracht, so hat die Atmosphäre durch die Gestaltung und das Design vom Studio Piet Boon noch gewonnen.

Der Designer entwarf eine speziell auf die Wünsche des Klienten zugeschnittene moderne Architektur, Innenraumgestaltung und auch die Einrichtungsgegenstände, bis zum Porzellan und den Accessoires. Zusammen mit Michelin-Starkoch Sergio Herman und Chefkoch Nick Brill entwickelte er das Konzept für das Restaurant mit dem Motto 'Fine dining meets Rock 'n' Roll'. Drei Jahre dauerte der Prozess in einer wahrlich, mystischen Location in Amsterdam - der Kapelle eines ehemaligen Militärspitals. Das Studio von Piet Boon war für die gesamte Inneneinrichtung und das 'styling' von 'The Jane' verantwortlich und hat den früheren Sakralbau in einen einzigartigen, 'high-end' Tempel des zeitgenössischen Genusses mit allen internationalen Allüren und Erfahrungen verwandelt.

Das Briefing für die Gestaltung des 'The Jane' in Antwerpen verlangte die Umwandlung einer Kapelle des ehemaligen Militärspitals in ein erstklassiges, modernes Restaurant mit Sitzplätzen für ca. 105 Personen. Der Schlüssel zum Raum und zur Atmosphäre sollte das 'Erlebnis' sein. Feinstes Dinner mit Rock 'n' Roll-Attitüde.







500 Glasscheiben für die Fenster, eigens designedes Geschirr und feine Details, wohn das Auge fällt. Das Gustostückerl ist der riesige Kerzenleuchter. (siehe vorige Doppelseite.)

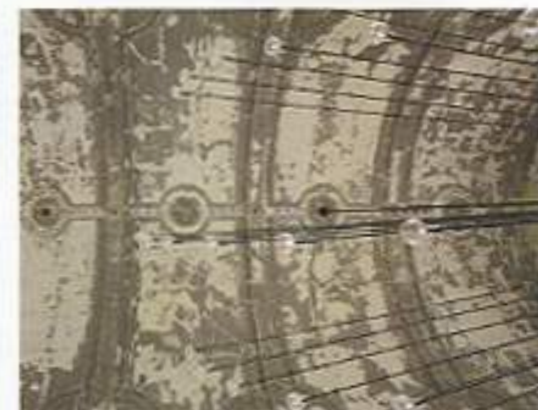
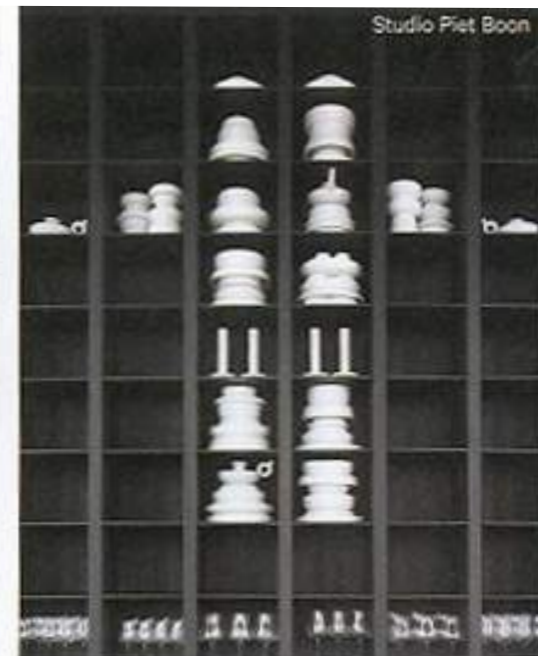
Als Ausgangspunkt diente des Designers Glaube an Authentizität, Funktionalität und Materialien, die in Schönheit altern. Man beschloss, nur das wirklich Notwendige in der Kapelle zu restaurieren und den Rest einfach zu erhalten. Die Originaldecke zum Beispiel, vermittelt das Reine, betont und respektiert die Umgebung, die als glaubwürdiger Gastgeber für die ultimative Erfahrung eines Dinners dient. Der Altar machte der Küche Platz, diese ist - wie ein Atelier - mit Glaswänden umrahmt, wie ein moderner Schrein. Sämtliche Gäste sind Zeugen für alles, das in der Küche passiert und jedes Gericht, welches das Team für sie zubereitet.

Die Mitarbeiter, Gäste und der Essenstransport benutzen idente Wege. Fünf verschiedene Aufzüge wurden eingebaut, zusätzlich zu den existierenden Stiegen, um alle drei Ebenen des Restaurants miteinander zu verbinden. So wird ein sanfter, unsichtbarer Workflow gewährleistet. Die Küche für die 'Upper Room Bar' ist aus diesem Grund ausgelagert und mit einem Aufzug mit der Vorbereitungsküche im Keller verbunden. Die Größe der Hauptküche mit 14 m<sup>2</sup> ergab sich aus der Beschränktheit der Lagermöglichkeiten. Deshalb wurde ein eigener Keller zusätzlich unter dem existierenden Gebäude geschaffen.



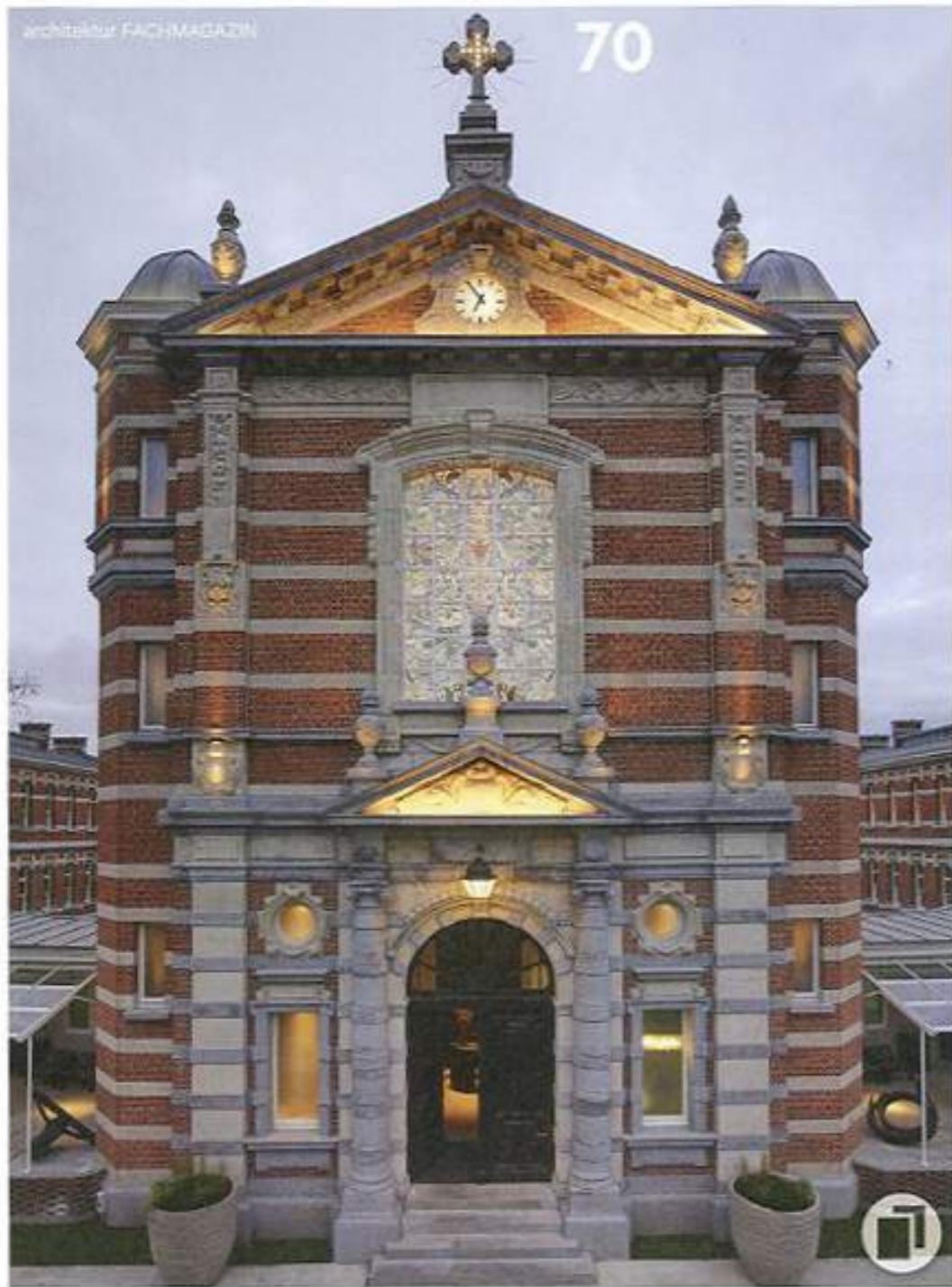
Die gemeinsame Leidenschaft von Herman, Brill und Boon, mit reinen und qualitativen Materialien zu arbeiten, drückt sich im Inneren in der Verwendung von Naturstein, Leder und Eichenholz aus. Neben dem Studio Piet Boon waren noch einige andere Künstler, führende Persönlichkeiten auf dem internationalen Geschehen rund um Kunst und Essen mit Teilaspekten befasst:

Die 500 Stück Glasscheiben für die Fenster sind von Job Smeets und Nynke Tynagel von Studio Job entworfen worden. Inspiriert von der ehemaligen Funktion der Kapelle sind Schaumpachteln, Sonnenblumen, Teufel, Totenschädel, kleine Kinder, Jesus am Kreuz, Würfelbecher, Eistüten, Croissants, Pinguine etc. als moderne Übersetzung und Transformation der alten, kirchlichen Glasfenster zu sehen. Archetypen verschiedener Weiten, jede erzählt eine Geschichte von Gott und Teufel, reich und arm, Leben und Tod genauso wie von Nahrung und Religion.



Das „piece de résistance“ (in der Speisefolge eines Menüs wird damit das Hauptgericht bezeichnet) ist im Herzen der Architektur ein 800 Kilo schwerer, gigantischer Kandelaber mit den Maßen 12 x 9 Meter. Er hängt in dem 12 Meter hohen Gewölbe, hat über 150 Lichter und ist vom in Beirut ansässigen Atelier PS-LAB entworfen. Der Kerzenleuchter ist ein Tribut an die intime und innerliche „Heiligkeit“ dieses Kapellenraumes. Das Team aus Beirut, das auf das Design von ortsspezifischen, modernen Beleuchtungen spezialisiert ist, erstellte einen kompletten Beleuchtungsplan für „The Jane“. Er sollte die einzigartigen Elemente, sowohl der Architektur wie auch der Inneneinrichtung zur Geltung bringen. Die Atmosphäre verbindet sich hier nahtlos mit Kunst und Technik. ▶



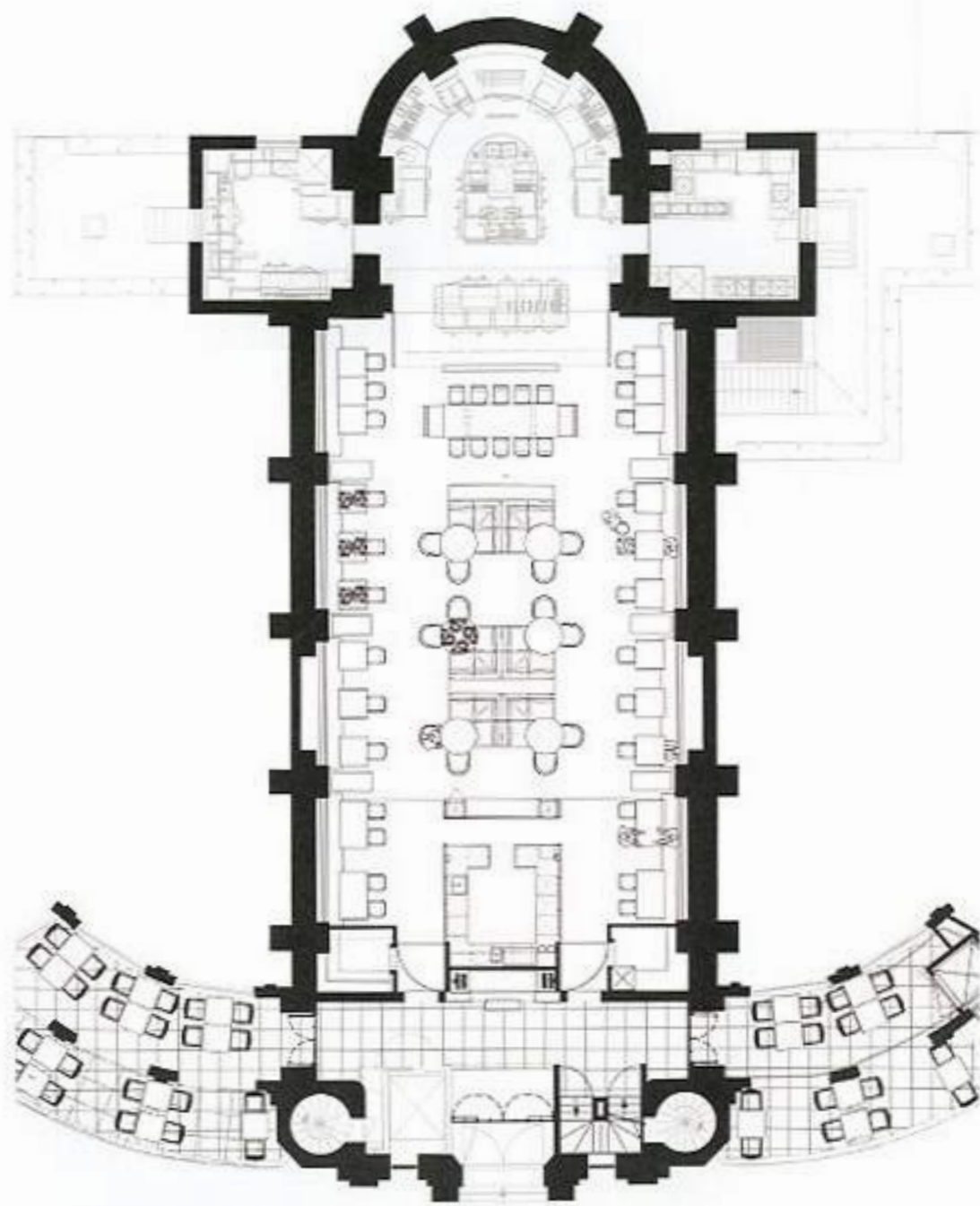


Eine ehemalige Militärkapelle als Treffpunkt der Reichen und Schönen in Antwerpen: Nobles Understatement von außen.

Zusammen mit der belgischen Firma SERAX hat Boon eine ‚Tableware‘ entworfen, die seine Aufmerksamkeit für Detail und auch Perfektion vermittelt. Der hochqualitative Scherben des weißen Porzellans vereint Funktion und Qualität, das Geschirr ist hoch hitzebeständig, blei- und kadmiumfrei und wird in ‚The Jane’s‘ ‚Upper Room Bar‘ verwendet.

Das Gesamtkunstwerk ‚The Jane‘ zeigt einen neuen Zugang zu Restaurant- und Beherbergungskonzepten. Nicht mehr Massenproduktion und Fastfood zählt (zumindest in gewissen Kreisen), sondern in der Qualität, im Besonderen, liegen die Nischen für neue Marktsegmente.

Ein ‚göttliches‘, jedoch zeitgemäßes, multisensorisches Restaurant, das den Gästen ein Erlebnis vermittelt und es ihnen ermöglicht, jeden Augenblick und wo immer sie sich hinwenden, an Kunst, Musik, Geschichte teilzuhaben und gleichzeitig außergewöhnliche kulinarische Spezialitäten zu genießen. Und die Reservierungszeiten für die – im Restaurant 65 Gäste und in der ‚Upper Room Bar‘ 40 Gäste fassende Lokalität – geben dem Konzept recht. Sie betragen im Durchschnitt drei Monate. (rp)



**The Jane**  
Antwerpen, Belgien

Bauherr:	Sergio Herman and Chefkoch Nick Brill
Planung:	Piet Boon
Grundstücksfläche:	400 m <sup>2</sup>
Planungsbeginn:	2011
Bauzeit:	3 Jahre
Fertigstellung:	03/2014