

THE INTERIOR POST

No 3 - September 2016

The Copy 9,50 €

MAGAZIN FÜR WOHNKULTUR



A €10,70
Belgien €11,00
LITVSK €12,50
CH CHF 15,90



Dining Room

Holborn

Eine Hommage an britische Tradition

Text: Anna Weidemann | Fotos: James McDonald



In der emotionslosen, Büro-dominierten Gegend Holborn in London erblüht seit wenigen Jahren der Stadtbezirk „Midtown“, der den nüchternen Manhattan Style mit kulinarischen Attraktionen und buntem Leben erfüllt. 2014 erschuf der renommierte Restaurateur Des McDonald in Zusammenarbeit mit Martin Brudnizki Design Studio in dem aufstrebenden Gastronomie-Viertel die Brasserie Holborn Dining Room im Erdgeschoss des Rosewood London Hotels.

Das Restaurant integriert alte Stilelemente des edwardianischen Belle-Époque-Gebäudes von 1914 wie die originalen Marmorfliessen und die hohen Stuckdecken und reflektiert mit durchdachten Einrichtungsdetails britische Tradition: Alte Eichenelemente, antike Spiegel und Garderobenständer sowie rote Lederpolster mit Nietensbesatz und Tweed-Details wurden von klassischer britischer Handarbeit inspiriert, die zum einen an vergangene Zeiten erinnern und zum anderen eine Atmosphäre von entspannter, informeller Kultiviertheit erzeugen. Das stimmige, farblich reduzierte Interieur kreiert ein gehobenes Ambiente, das mit einfachen und doch prachtvollen Stilelementen, schwarz-weißen Kacheln und waagrecht aneinander

gereihten Glühbirnen die Wertigkeit eines Theaters ausstrahlt. Durch eine lange Bar, kleine Eichentische und einer Vielzahl an Hockern und Bänken erinnert es jedoch gleichzeitig an einen traditionellen englischen Pub und erzeugt so eine Spannung zwischen gehobener Gastronomie und lässigem Treffpunkt – ein Ort, der gleichsam elegant und familiär ist. Viele kleine, indirekte Lichter wie die goldene Oberbeleuchtung der Bar, neo-gotische Kronleuchter oder Tischleuchten im Bauhaus-Stil untermalen die gemütliche Atmosphäre. Verstärkt wird diese durch die Unterteilung des weitläufigen Raums in mehrere Ebenen und kleinere Bereiche, die durch die rustikalen Geländer und unterschiedlichen Sitzelemente geschaffen werden.

Vis-à-vis zum Eingang lädt die mit patinierten Kupfer- und Messingstreben überdachte Bar mit herzhaftem Rauchschinken und Wurstwaren zum Essen ein, in dem sich die Atmosphäre des gesamten Konzepts widerspiegelt: Saisonale, lokale und traditionelle britische Küche wird mit einem „gewissen Etwas“ ausgeschmückt, das das Menü zu einem spannenden kulinarischen Erlebnis zwischen exquisiter Kost und Altbekanntem macht. So findet der Freund typischer englischer Puddings beispielsweise





Toffee- oder Vanille-Reis-Pudding auf der Speisekarte. Auch Gin Liebhaber sind hier genau richtig: Mit einer Auswahl von über 400 international bekannten und lokalen Gins sowie 30 Tonics – darunter auch selbst Hergestelltes – ist die Gin Bar des Holborn Dining Rooms die größte in London. Unzählige Kombinationen, Cocktails und liebevolle Details verführen dabei zum Probieren.

Zum Versuchen und Verköstigen lädt darüber hinaus das angrenzende Feinkostgeschäft Holborn Delicatessen ein. Das Lädchen im gleichen, unverkennbaren Stil des Restaurants bietet eine verführerische Reihe an selbstgemachtem Gebäck, Suppen, Salaten, Sandwiches, ausgewähltem Käse und Wein zum Verschenken oder Mitnehmen an. Die Besinnung auf lokales, hausgemachtes Essen bringt vor allem in einem geschäftigen Viertel wie Holborn ein neues Gefühl von Entschleunigung

und Nachbarschaft mit sich. Dieses Gefühl kommt auch in der klassischen Einrichtung zum Ausdruck: Dunkle, deckenhohe Eichenholzregale, ein warmes Licht und Tortenplatten auf dem Tresen in der Mitte des Raums erinnern an Großmutter's Küche und machen das Geschäft heimatlich. Einmal im Monat veranstaltet Holborn Delicatessen außerdem gesellige Weinproben, bei denen harmonische Wein-Käse-Kombinationen auf eine kulinarische Erlebnisreise einladen. Dabei werden informative Tipps gegeben, um den individuellen Charakter eines Jahrgangs zu bestimmen und den passenden Begleiter für unterschiedliche Anlässe und Menüs zu entdecken.

Wer die speziellen Köstlichkeiten von Holborn Dining Room lieber im Freien genießen möchte, kann dies im ruhigen Innenhof auf der Terrasse tun. Ziel des preisgekrönten Landschaftsdesigners Luciano Giubbilei war es bei deren Gestaltung, die







Atmosphäre und den Duft der verschiedenen Jahreszeiten in England einzufangen und in einem luxuriösen Gartenszenario zu reflektieren. Mit verschiedenen, frischen saisonalen Blumen und Pflanzen greift die Terrasse die Quintessenz englischer Gärten auf und untermalt mit geflochtenen Weidekörben – genau wie das Interieur des Restaurants – traditionelle britische Handwerkskunst.

Der Kopf des ganzen Projekts, Martin Brudnizki mit seinem nach ihm benannten Design Studio, zeichnet sich durch sein sensibles Herantasten an Projekte aus. Im Gesamtkonzept achtet der renommierte Innenarchitekt darauf, den einzigartigen Charakter der Umgebung einzufangen und bei seinen Umgestaltungen zu reflektieren – für ein zufriedenstellendes

Ergebnis für die lokale Kundschaft. Mit Feingefühl versteht er sich darauf, seinen Projekten ein dynamisches Gefühl von Wertigkeit zu verleihen. So war er auch schon verantwortlich für bekannte Entwürfe wie The Ivy, das Soho Beach House Miami oder Scott's and Ceccoli's West Hollywood.

Mit Holborn Dining Room ist Martin Brudnizki seinen Prinzipien treu geblieben: Es ist ihm gelungen, einen geselligen Ort zu schaffen, in dem man zu jeder Zeit und Gelegenheit gerne vorbeischaud – ein Restaurant mit einer lebhaften und fesselnden Persönlichkeit.

www.holborndiningroom.com
www.mbds.com