

spectrooms

Fachmagazin für Innenarchitektur und Design
Nummer 4 | August 2016



SWISS DESIGN

Keramik:
die Eigenschaften

Gifu, Japan:
Tradition und Design

Porträt:
Leslie Nader



Nader Interior

Im Gastrobereich zuhause

Wer regelmässig in der Zürcher Gastronomie unterwegs ist oder in Laax die Ferien verbringt, war mit grosser Wahrscheinlichkeit bereits schon einmal in einem der Lokale, das von Leslie Nader und ihrem Team gestaltet wurde. Denn Nader Interior arbeitet schwerpunktmässig für die Gastronomie und den öffentlichen Raum – und dies ganzheitlich. Nader Interior erarbeitet je nach Wunsch des Auftraggebers eine Gesamt- oder eine Detaillösung, ausgehend von Konzept, Design und Planung bis zur eigentlichen Ausführung inklusive Bauleitung. Dies überwiegend für Kunden, die das Team von Leslie Nader schon seit Jahren betreut und die sich zum Beispiel als Gastro-Ketten an den unterschiedlichsten Standorten niederlassen und dort erfolgreich sein wollen.

Text: **Sigrid Hanke** | Fotos: **zvg**

Die Klingelschilder an der Riesbachstrasse 61 in Zürich sind ziemlich eindrücklich: Hier, wo das Nader-Team in luftiger Höhe arbeitet, sind im gleichen Haus auch einige ihrer Kunden ansässig. Also Kundennähe par excellence. Das schlägt zu Buche und verkürzt die Wege. Leslie Nader ist dafür bekannt, nicht nur ästhetische Räume zu gestalten, sondern auf die Besonderheit jeder Lokalität einzugehen und Atmosphären zu schaffen, die mit Geschichten aufgeladen sind. Durch ihre langjährige Berufserfahrung in den USA und Europa ist ihre Handschrift von verschiedenen Kultureinflüssen geprägt. Mit einem eigenen Stil zwischen Zurückhaltung und Mut und dem Willen zum Einsatz von Farben und dezidierten Akzenten gelingt es ihr, zeitgemässes Design mit Emotionen zu verbinden.

Die Referenzliste von Nader Interior ist lang. Immer wieder taucht der Name Yooji's auf (neueste Eröffnung ist Yooji's Sushi Deli in Basel) oder Jack&Jo (in der Europaallee, Zürich und in Winterthur) sowie die verschiedensten Restaurants in Laax. Da treffen dann beidseitig eingespielte Teams aufeinander. Das sind dann die, die gestalten, und die anderen, die mit klaren Vorstellungen kommen, um neue Inneneinrichtungen der Corporate Identity anzupassen, um die Kundenfrequenz zu erhöhen, um bewährte Einrichtungen zu verjüngen und wieder trendig zu machen. Manchmal geht es darum, eine Location intimer zu machen, in anderen Fällen darum, eine solche klassischer, bunter, gemütlicher oder stimmungsvoller zu gestalten. Bei neuen Kunden geht es vorab darum zu klären, was angeboten, was gekocht und wie serviert wird; auch die Küchenplanung bedarf meist einer Neukonzeption: Die Abläufe müssen stimmen, die Wege müssen möglichst kurz und möglichst effizient sein, um die Zahl der nötigen Arbeitskräfte möglichst gering zu halten. Last but not least muss klar sein, welche Kundschaft es anzusprechen gilt: jung, alt, kosmopolitisch, exklusiv, distinguished oder low budget?

Eine Erfolgsgeschichte

Zurückhaltung im Auftritt ist der erste Eindruck im Gespräch mit ihr im Zürcher Büro. Vor 20 Jahren hat sie sich selbständig gemacht, ist gelernte Schaufensterdekorateurin, wagte dann den Sprung nach San Francisco, um sich dort zur Innenarchitektin weiterzubilden (was damals in der Schweiz noch nicht möglich war). Dann kam sie nach Europa zurück, landete bei Swatch mit der Aufgabe, das gesamte Shop-in-Shop-Ladenkonzept zu gestalten und zu verantworten. Das machte sie während drei Jahren in Biel und vier Jahren in New York ... Und dann kam die Anfrage, das Restaurant Capalari auf dem Crap Sogn Gion in Laax für die Weisse Arena einzurichten.

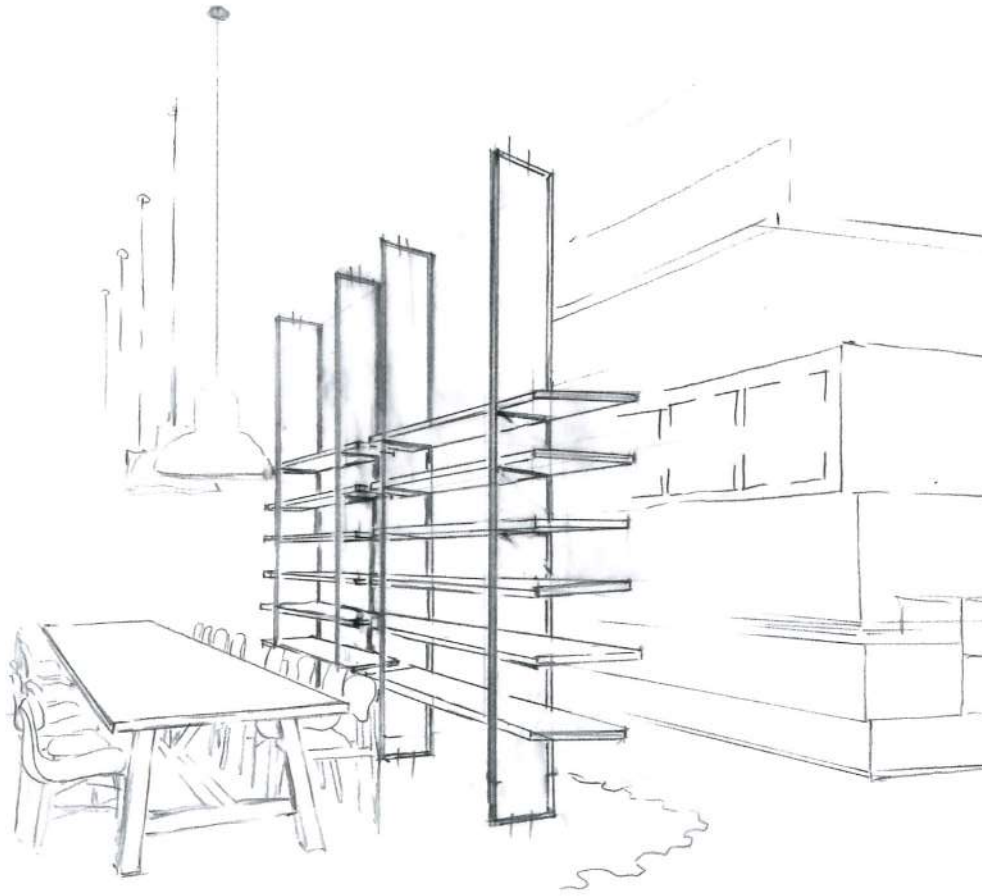
Das war der eigentliche Startschuss zu ihrer Karriere als Gastronomie-Expertin und Innenarchitektin. Denn ihre Leidenschaft, in einem Restaurant für möglichst viele Menschen eine Atmosphäre zu schaffen, die den verschiedenen Sinnen gerecht wird (und nicht nur den Bauch füllt), zog weitere Anfragen und Angebote nach sich.

Zu Beginn war Leslie Nader eine «One-Women-Show», die ihre Aufträge je nach Projekt mit externen Architekten und Fachplanern gemeinsam ausführte. Schwerpunkt war damals für sie eher die Konzeptarbeit. Erst vor zwei Jahren hat sie ihr eigenes Team – bestehend aus Innenarchitekten, Architekten, Projektleitern, Bauleitern und Studenten – «zusammengeschweisst». Das gibt ihr

die Basis und die Sicherheit, wirklich umfassende und alle Details berücksichtigende Beratungskonzepte und Realisationen von A bis Z anbieten und aus einer Hand umsetzen zu können.

Vom Umgang mit Kunden

Ja, und meistens kommen die Kunden mit klaren Budgetvorgaben, die nicht nach oben offen sind. Für das Inneneinrichtungsteam gilt es dann abzuwägen, ob das Konzept eher exklusivere Möbel vorsieht und zum Beispiel bei den Vorhängen spart (die in Restaurants ohnehin schwierig sind). Wie aber wird dann das Problem der Akustik gelöst? Welches Lichtkonzept ist das richtige? Wäre LED spannender mit einer Steuerung, die das Licht nicht nur dimmen, sondern auch zwischen kälterem und wärmerem Licht unterscheiden kann? Und wie steht es mit dem kühleren Blick beim Frühstück und der stimmungsvollen Romantik beim Nachtessen? Welche Materialien sind zu mixen, die zahlbar sind und die auch dem eigenen Qualitätsdenken entsprechen? Präsentiert wird mit Board, Visualisierungen und Plänen – und das, der langjährigen Erfahrung entsprechend – meist auf Anhieb erfolgreich. ▶



Das Konzept: Bestellt wird im Jack&Jo am grossen Tresen, der die Gäste prominent in Empfang nimmt. Podeste, Nischen und Raumtrenner schaffen Wohlbehagen. Holz-, Stoff- und Naturstein-Materialien überwiegen. Der Eindruck: einladend und unkompliziert. Fotos: Nico Schärfer

Entwurfsskizze des Restaurants Jack&Jo Europaallee, Zürich

Ansicht Barbereich



Links: Ansicht Kasse, Takeout und Gästebereich. Oben: Spezialanfertigung Tapete für Gästetoilette. Unten: Detail eines Tisches, Metallkante mit Lederabdeckung.





Yooji's Sushi Deli, Gerbergasse, Basel: jüngstes Kind der Yooji's Sushi Restaurants in der Basler Altstadt. Im Zentrum des Restaurants steht der Sushi-Kaiten (Laufband) und umschliesst die offene ersichtliche Küche, bei der den Sushiköchen bei der Zubereitung zugesehen werden kann. Das verwendete Material, weiss geölte Eiche, steht im Kontrast zum dunklen Boden. Der Holzraster über der Küche erinnert an die japanischen Shoji Trennwände. Die markanten grafischen Elemente und farbigen Wände sind Markenzeichen aller Yooji's (12 Restaurants und Take-outs in der Schweiz). Fotos: Nico Schärfer



Office Loft für Filmproduktion: In der knapp 90 m² grossen Loft wurden mit Raumskulpturen aus Seekiefer verschiedene Bürofunktionen geschaffen. Foto: Andreas Graber



Steakhouse La Vacca. Das fest installierte übergrosse Tipi-Zelt steht im Skigebiet von Laax auf 1627 Meter Höhe. Im Zentrum hängt die offene Feuerstelle, die aus Boden und Deckel eines Tanks speziell hergestellt wurde. Die auf Mass angefertigte Möblierung mit Fellbezug sowie die bedruckten Lederstücke an den Zeltwänden erinnern an ein Leben in längst vergangenen Zeiten. Fotos: David Willen

Leslie Nader ganz persönlich

Von wo kommen all die guten Ideen, dieses Gespür für Trends, das Feeling für das, was angesagt ist? Leslie Nader treibt die Neugierde, von überall bringt sie irgendetwas mit: von privaten Reisen, geschäftlichen Besuchen, von Messen, von Beobachtungen auf der Strasse, von der Fachlektüre von Neuentwicklungen, von Gesprächen mit Freunden, aber auch von Anregungen aus dem Team... Immer ist alles im Fluss. Wo früher der Notizblock auf dem Nachttisch lag, wo Zeitungsausschnitte gesammelt wurden und Notizbücher mit persönlichen Einträgen die Ideen festhielten, da gibt es heute für Leslie Nader das Pinterest. Die mobile Form auf dem Handy, um alle Einfälle, Ideen und Eindrücke

schnellstens zu sammeln und zu dokumentieren. Mit übermittelten Bildern, fotografierten Schnellschüssen, meist schon dem einzelnen Kunden für laufende oder zukünftige Aufträge zugeordnet.

In jedem Projekt schlägt sie ein eigenes Kapitel auf und evoziert eine andere Palette von Stimmungen. Mit Leidenschaft, Neugier und einem Gespür für Materialien begibt sich Leslie Nader immer wieder auf die Suche nach dem Einzigartigen. Ihre Konzepte überzeugen durch Originalität bei gleichzeitiger Funktionalität, durch präzise Planung sowie eine termin- und budgetgerechte Umsetzung – was jeder Auftraggeber, jede Auftraggeberin sehr schätzt.

nader-interior.ch