

Surreale WELTEN

Die Innenarchitektin Joyce Wang denkt in filmischen Szenen und versteht sich als Regisseurin, die eine Story mit ihrem Interiordesign erzählen möchte. Raffinierte Beleuchtung und edle Materialien sind ihre Werkzeuge, um Räumen eine besondere Stimmung einzuhauchen. In dem von ihr gestalteten Restaurant Jin Gui betritt der Besucher einen dunklen und geheimnisvollen Kosmos und erlebt Genuss auf allen Sinnebenen.

Text: Kristin Philipp **Fotos:** Tortue, Studio Joyce Wang, James McDonald





Einer Legende nach führten im 19. Jahrhundert Pariser Dandys Schildkröten an Leinen spazieren, um zu zeigen, dass sie keine Eile haben. Die in Hongkong lebende Designerin Joyce Wang griff diese Geschichte auf und kreierte sich daraus eine Muse: eine Französin, die in der Blütezeit der Stadthöfe, in denen sich das Hamburger Restaurant befindet, mit ihrer Schildkröte den Innenhof hinuntergeht. Ihre Figur hat Flair, einen Blick für die Avantgarde und den Wunsch nach Exhibitionismus. In Kombination mit der asiatischen Küche, die im Jin Gui serviert wird, dient dieser erschaffene Charakter als Inspirationsquelle bei der Gestaltung der Innenräume. Das Ergebnis ist ein dramatisches Interieur mit Geometrien und Mustern aus der tibetischen Architektur.

„Das Konzept ist gelungen“, findet Geschäftsführer Marc Ciunis und ergänzt: „Unsere Gäste sagen: Beim Betreten des Innenhofes ist man nicht mehr in Hamburg.“ Der Gastronomieexperte nahm 56 Stunden Reisezeit in Kauf, um für ein paar Stunden Joyce Wang in Hongkong persönlich zu treffen und sie für das Projekt zu gewinnen. Er und seine Partner waren begeistert von ihrem Interiordesign für das Restaurant Mot 32 in der asiatischen Metropole. In einem Kellergeschoss erschuf das Studio Wang eine beeindruckende Kulisse, ganz ohne Tageslicht. „Dieses Gespür für Lichtstimmung hat uns sehr überzeugt, denn auch im Jin Gui haben wir fensterlose Räume, die die Besucher beeindrucken sollen“, erklärt Marc Ciunis. Deutlich über zwei Millionen wurden investiert in das Restaurant, das zum Hotel Tortue (französisch für Schildkröte) gehört.



IM MITTELPUNKT

Das „Susan Chamber“ bietet neben Privatheit auch eine beeindruckende Kulisse: Der Tattookünstler Vassili gestaltete das Wandrelief. Wie ein opulentes Universum wirkt der fensterlose Raum.

EINE REISE DURCH DIE RÄUME

Als Erstes betritt der Besucher eine intime Bar, der Tresen ist aufwendig dreidimensional mit hellem Travertin verkleidet – eine Ode an alte tibetische Holzschnittmuster. Kupferrohre mit warmem Glanz und ein Wechselspiel aus verschiedenen Materialien für den Fußboden, wie Holz und Pandomo, verleihen industrielle Anklänge. Seidentapeten in Indigo-Schattierungen, von der Manufaktur Area Environments, schmücken die Wände und sind inspiriert von tibetischen Färbetechniken. Der kleine Raum wirkt tiefgründig und cozy. Die Philosophie von Joyce Wang, dass Details das Design machen, wird hier deutlich – viele unterschiedliche Puzzleteile ergeben ein großes harmonisches Gesamtbild. Sake-Cocktails sowie Signatur-Drinks mit asiatischen Zutaten und japanischem Gin runden das Erlebnis ab.

Die sich anschließende Main-Dining-Area ist ein Spektakel für die Sinne: Unzählige Texturen treffen hier aufeinander. Dabei achtete das Designstudio auf eine Ausgeglichenheit von Yin und Yang. Weiche Polster aus Samt, Fell und gewebten Stoffen wechseln sich ab mit metallischem Kupfer, kühlen Tischplatten aus Stein und glänzenden marokkanischen Fliesen. Der auffällige Kronleuchter in der Mitte des Raumes, eine Fusion aus Art déco und industriellen Einflüssen, beleuchtet die gesamte Szenerie. Hier wird die historische Flaneur- und People-Watching-Kultur der anfangs erdachten Muse aufgegriffen, die sich ebenfalls in dem opulenten Speiseraum wiederfindet – in Form eines Wandreliefs.

Das Frauenmotiv gestaltete der französische Tattookünstler Vassili. Auf der frisch verputzten Wand zeichnete er seinen Entwurf erst vor, um ihn dann mit Hammer und Meißel in den Mauern zu verewigen. Bis spät in die Nacht arbeitete er an seinem Kunstwerk im Licht der Baustellenscheinwerfer. Mystisch und modern zugleich wirkt die raue Kulisse in Kombination mit der Polsterbank in Orange und den goldenen Metallstühlen mit roten Samtkissen.



BILDGESCHICHTE

Die Geometrien und Muster im Raum sind eine Hommage an die tibetische Architektur. Außerdem wählte die Designerin Joyce Wang Polster und Stoffe, die in ihrer Lebendigkeit und Sättigung an tibetische Kleidung erinnern.



WIEDERHOLUNG

Kupferstangen ziehen sich als Gestaltungselement durch das gesamte Restaurant – mal als filigranes Gerüst im Barbereich, mal als luftiges Regal mit Marmorplatten.

EIN GESAMTKONZEPT AUS GENUSS UND OPTIK

Ebenfalls in dem Raum befindet sich die offene Küche. Wie Darsteller auf einer Bühne wirken die Köche, die Sushi oder dampfendes Dim Sum zubereiten. Der Spanier Alejandro Moranda ist als Head Chef verantwortlich für die asiatisch inspirierte Fusionküche. Er wuchs in Japan auf – zu seinen verschiedenen Stationen gehörte auch das renommierte Nobu-Restaurant in London. Für das Jin Gui kreierte er exklusiv eine Tuna-Pizza. Dabei handelt es sich allerdings nicht um eine traditionelle Pizza, sondern um einen Lookalike. Thunfisch-Sashimi wird auf einer hauchdünnen Tortilla serviert und mit Oliven und einer japanischen Aalsauce verfeinert.

Fusion spielt nicht nur auf der Speisekarte eine Rolle: Die Designerin Joyce Wang ist darauf spezialisiert, die unterschiedlichsten Stile zu einem sophisticated und eklektischen Mix zu vereinen. Im Wintergarten wird eine modernistische Außenästhetik kultiviert. Rosenmotive auf Polsterstoffen, Wiener Geflecht und Grünpflanzen erzeugen ein sommerlich-leichtes Ambiente. Die gebogenen Rückenlehnen umarmen die Gäste geradezu und strahlen Geborgenheit aus. Während der Speisesaal eher extrovertiert daherkommt, vermittelt der Sommersalon eine introvertierte Stimmung.





BÜHNENBILDER, DIE BERÜHREN

Weitere Rückzugsmöglichkeiten bietet der private Dining Room „Susan Chamber“. An dem runden Tisch mit drehbarer Platte, auch „Lazy Susan“ genannt, haben etwa zehn Personen Platz. In der Höhe thront eine runde, wellenförmige Kupferdecke, die an einen traditionellen Sonnenschirm aus Reispapier erinnern soll. Ein Wandrelief, ebenfalls von dem Künstler Vassili gestaltet, spielt hier mit dem Schildkrötensymbol, das dem Restaurant auch seinen Namen gab: „Jin Gui“ bedeutet „goldene Schildkröte“ auf Chinesisch.

Die einzigartigen High-End-Raumerlebnisse gipfeln im „Mirrow Chamber“: Durch eine bescheidene Gasse erreicht man den kleinen Spiegelsaal in energiegeladenen Rottönen. Surreal und unerwartet wirkt der kaleidoskopische Effekt, der von einer Konstruktion aus überlappenden Kupferstangen noch multipliziert wird. In der futuristischen Kulisse vergisst man Zeit und Raum und auch Joyce Wang selbst war sichtlich berührt, als sie den fertigen Raum das erste Mal betrat.

Räume so intensiv zu gestalten, ist schon eine Kunst. Joyce Wang schafft das mit einer geschickten Komposition von Materialien, maßgeschneiderten Möbeln und einem smarten Lichtkonzept. Dabei vergisst sie nicht, wie wichtig Details für das Drehbuch sind. Heraus kommt nicht nur ein Interiordesign, sondern eine Story, die eine lange Zeit unterhaltsam ist. ●



SPHÄRISCH

Der futuristische Kronleuchter aus Kupfer und krakeliertem Glas erinnert an das Planetensystem. Himmlisch ist auch das glitzernde, warme Licht, das er erzeugt.



JOYCE WANG STUDIO

Das Joyce Wang Studio, mit Sitz in Hongkong und London, ist auf luxuriöse Gastronomie- und Wohnräume sowie maßgeschneidertes Möbel- und Einrichtungsdesign spezialisiert. Wangs filmische Referenzen und interdisziplinäre Inspirationen geben ihren preisgekrönten Projekten einen Sinn für Dramatik und Erzählung. Ihr Studio gestaltete unter anderem das Hollywood Roosevelt Hotel (Los Angeles), The Landmark Mandarin Oriental (Hongkong), Mott 32 (Hongkong und Vancouver) und das Mandarin Oriental Hyde Park (London). Ihr architektonischer Ansatz für Design und die Liebe zu Materialien wurzelt in ihren Abschlüssen in Architektur und Materialwissenschaft am Massachusetts Institute of Technology. Es folgte ein Master am Royal College of Art in London, damit verbunden ist ihre Wertschätzung für verschiedene Kunstformen und Handwerke. Dort war sie nicht nur mit Textil- und Produktdesign konfrontiert, sondern gewann auch Einblicke in die Filmproduktion, Schmuckherstellung und Modeindustrie. Neben luxuriösem Hospitality Interior entwarf sie eine limitierte Kollektion von Terrazzomöbeln und -objekten, die im September beim London Design Festival vorgestellt wurde.

joycewang.com

Fragen an Joyce Wang

Welche Räume haben Sie bewegt?

Die Gund Hall an der Harvard Graduate School of Design macht mich demütig. Isamu Noguchis Spielplatz ließ mich erkennen, dass Design Freude machen kann. Und der Knize-Shop in Wien, von Adolf Loos, zeigte mir, dass Design Menschen auf eine Reise mitnehmen kann.

Wo haben Sie in der Vergangenheit gelebt?

Ich bin eine Nomadin. Ich bin auf Hawaii geboren, ging zur Schule in Großbritannien, dann zum College in Boston und ein Jahr in den Niederlanden in Delft. Dann zog ich nach London, um für Foster zu arbeiten und am Royal College of Art zu studieren. Wohnte danach in Los Angeles und jetzt in Hongkong, wo ich 2011 mein Studio gründete.

Welche Werte fördern Sie in Ihrer Studiokultur?

Offenheit, Ehrlichkeit und Integration. Mein Motto ist: work hard, play hard. Einfach die Ärmel hochkrempeln und die Hände schmutzig machen – und Teamarbeit ist alles.



CINEASTISCH

Für die Restaurant-Bar Ammo in Hongkong ließ sich Joyce Wang vom Science-Fiction-Film „Alphaville“ inspirieren und kreierte drei Kronleuchter in Form einer Wendeltreppe.



Restaurant Mott 32 in Hongkong



The Landmark Mandarin Oriental in Hongkong

INSZENIERUNG

Ob Luxushotel oder Restaurant, Joyce Wang versteht die Mixtur verschiedener Texturen, Farben und Formen – das Ergebnis sind atmosphärisch dichte Raumbilder.



Mandarin Oriental Hyde Park in London



ADA
AUSTRIA
premium

Ich steh
auf Österreich.
Ich sitz auf ADA.



Handwerkskunst aus Österreich

www.ada.at

facebook.com/ADA.Moebel

Graz · Kasematten