

Loft im Kiez

Mit Kindern im Kiez leben – warum nicht? Eine fünfköpfige Familie zieht genau dorthin, wo es bunt und aufregend ist, nach Berlin-Kreuzberg. Zu Besuch in einer ehemaligen, perfekt umgebauten Fabriketage.



VON
TOMO PAVLOVIC

Mal wieder in Kreuzberg. Wie immer reibt man sich die Augen, entdeckt man hier ein neues Lokal, sieht man dort eine frisch eröffnete Kaffeerösterei. Die Fahrradfahrer- und Yogamattendichte scheint inzwischen so hoch wie in Kopenhagen zu sein. Der Lärm ist beachtlich: An jeder Ecke wird saniert, renoviert, veredelt. So geht Gentrifizierung.

Noch vor wenigen Jahrzehnten war dieser Berliner Bezirk der urbane Gegenentwurf zum bürgerlich-konservativen Verständnis einer Stadt. Kreuzberg war eine Trotzreaktion auf alles, was als spießig galt. So zog es vor allem echte wie eingebildete Künstler, Esoteriker, Arme, Ökos, Ausländer, Hippies und Punks in den multikulturellen Stadtteil, der – als Berlin noch geteilt war – von allen Bezirken Westberlins mit Abstand mit den günstigsten Mieten gesegnet war. Was nicht zuletzt auch am heruntergekommenen Zustand ganzer Häuserzeilen lag.



Die eingebauten Boxen bieten Stauraum und zusätzliche Wohnfläche.

stärksten gestiegen sind, auch im weltweiten Vergleich, wenn man die Preisentwicklung in den Metropolen betrachtet.

Trotzdem oder genau deswegen beschloss ein Paar, in Kreuzberg ein Domizil für sich und seine drei Kinder zu finden. Die beiden wurden fündig, und zwar in einem ruhigen Hinterhof in einer quirligen Straße unweit des Tempelhofer Feldes. Der Industriebau stammt aus dem 19. Jahrhundert, in der Fabrik wurden einst Blecheimer und andere Metallgegenstände gefertigt.

Mit der Neugestaltung des bestehenden Lofts wurde das Architekturbüro von Patrick Batek betraut. Eine heikle Aufgabe. „Die Herausforderung beim Umbau bestand darin, genug Rückzugsräume für jedes Familienmitglied zu schaffen, ohne den offenen, großzügigen Eindruck des Raums zu beeinträchtigen“, sagt der Berliner Architekt bei einem Treffen in den lichten Räumen.

Die Hausherrin ist zugegen, sie führt durch das Loft, das tatsächlich außergewöhnlich ist, nicht nur wegen der vielen Designermöbel und der Farbe Rosa, die sich leitmotivisch auf der ganzen Etage wiederfindet. Denn neben dem Treppenaufgang existiert auf der Rückseite ein eigener, abschließbarer Personenlift für die Wohnung. Es ist ein restaurierter Lastenaufzug, der hervorragende Aussicht auf die Stadt gewährt. Er macht dieses Loft zu einer altersgerechten Wohnung und betont das industrielle Flair. Dazu die hohen Fenster, die von zwei Seiten reichlich Licht hereinlassen.

Zum rauen industriellen Charme trägt auch noch eine aparte Deckenkonstruktion aus Achsen und Rädern bei, es war womöglich einst eine Hebevorrichtung; dann noch ein Metalllüfter sowie ein Holzregal, das ursprünglich die alte Feuerleiter war. Und nicht zu vergessen: die gusseisernen Träger.

In diesem Loft kann man sich alles vorstellen, ein Tanzstudio, sogar eine Kunstgalerie. Doch eine möglichst praktische Wohnung für eine fünfköpfige Familie? Wie richtet man sich auf einem 240 Quadratmeter großen und sehr weit-

läufigen Stockwerk ein, das praktisch keine Wände aufweist? „Die Idee war, alle neuen Elemente losgelöst vom eigentlichen Objekt zu planen“, erklärt Patrick Batek. „So entstanden mit der Haus-in-Haus-Konstruktion neue Räume, die als Ansammlung im Grundriss wie ein Little Village, ein kleines Dorf, aussehen. Auf die Boxen setzten wir teilweise schräge Dächer und schufen so eine zweite Ebene.“ Das Prinzip ist so einfach wie funktional: Die maßgefertigten Wohnboxen aus gebeiztem Fichtenholz bieten zusätzlich Stauraum und Wohnfläche, beherbergen die intimen Räume wie Schlaf-, Kinder- und Badezimmer.

Apropos Rosa: Der lange Tisch im Essbereich ist ein wahrer Augenschmeichler. Mal nicht alles weiß in weiß! Über Moritz Bannachs Esstisch „Abbondio“ schwebt eine extravagante Pendelleuchte, der „Atomic Chandelier“ von Trix und

Robert Haussmann, entworfen in den 60ern. Überhaupt haben die Hausherrn bei der Innenausstattung ein sicheres Gespür bewiesen, nicht alles musste neu gekauft werden. „Hier war schon vorher ein Loft, einiges von der Ausstattung – etwa den Küchenblock, den Ofen oder auch einen Vintage-Sessel – haben die Bauherren von den Vorbesitzern übernommen“, sagt Patrick Batek.

Persönliches Familienstück trifft auf Vintage, Regionales auf Internationales,

Designklassiker stehen neben neuen Sachen. Moritz Bannach etwa ist ein junger Designer aus Berlin, sein Tisch in zartem Rosa bildet einen reizvollen Kontrast zum streng anmutenden Sesselklassiker von Peter Maly. „Wir haben uns anfangs schon gefragt, wie wir diesen opulenten Raum gemütlich hinbekommen“, erinnert sich die Hausherrin. Schnell wurde klar: Es muss eine Wohninsel her. Ein auffälliger Perserteppich. Und als starke Markierung ein zitronengelber „Bubble“-Sessel von Roche Bobois, den vor allem die Kinder mögen.

Man fühlt sich wohl in diesem ruhigen, hellen Loft. Und wenn man dann wieder aus dem Hinterhof geht und auf der Straße steht, ist man mitten in der großen Stadt, im bunten Kreuzberg, in einem der coolsten und teuersten Kieze der Republik. Schön, wer sich diesen Wohnraum leisten kann.



„Die Idee war, alle neuen Elemente losgelöst vom eigentlichen Objekt zu planen.“

PATRICK BATEK,
ARCHITEKT

Farb- und Materialmix: gusseiserne Stützen, Fichtenholz, rosa Wände
Fotos: Marcus Wend



GENUSS-SACHE



La dolce Pizza

Am Belag für das italienische Nationalgericht scheiden sich die Geister.

VON
SUSANNE HAMANN

Kürzlich wurden 1500 Menschen in Deutschland im Auftrag eines großen Lebensmittel-Lieferdienstes zu ihrer Meinung befragt. Es ging um ein italienisches Nationalgericht. Beliebteste Variante ist der Umfrage zufolge Pizza Salami. Mehr als ein Drittel – 35 Prozent – favorisiert gebackenen Hefeteig mit würzigen Wurstscheiben. Die klassische Variante Pizza Margherita, benannt zu Ehren der italienischen Königin Margarethe Maria Theresese Johanna, schnitt erstaunlich schlecht ab: Nur fünf Prozent mögen es pur mit Tomate, Mozzarella und Basilikum. Sogar Pizza Tonno, also mit Thunfisch, bekam mehr Stimmen (sieben Prozent).

Pizza-Deutschland ist sich weitgehend einig. In allen Bundesländern kam Salami auf den ersten Platz. Die Ausnahme bildet ein kleines Land in der Mitte der Republik. Dieses gallische Dorf alias Sachsen-Anhalt wählte Pizza Hawaii auf Platz eins, eine Variante, die im Gesamtranking mit 20 Prozent der Stimmen Platz zwei belegt.

An dieser Stelle bekommen bestimmt einige Leserinnen und Leser Bluthochdruck und Schnappatmung. Denn außer über Religion und Politik kann man sich wahrscheinlich über nichts so trefflich streiten wie über die Frage, ob Ananas etwas auf einer Pizza zu suchen hat oder nicht. Nahezu zwei Drittel halten überbackene exotische Früchte für ein Sakrileg. Dabei findet man im Netz oder auf Speisekarten viel ausgefallenerer Dinge: Fischstäbchen auf Pizza, Pizza mit Grünkohl und Pinkele, Pizza Nutella, Pizza mit Hollandaise, Weihnachtspizza mit Entenbrust, Wassermelonen-Pizza.

Kennen Sie nicht? Man schneide eine dicke Scheibe aus der Mitte einer ganzen Melone, belege sie mit Fetakäsewürfeln und klein geschnittenen Oliven und wärze mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer. Das hat mit Pizza nichts zu tun bis auf die ähnliche Optik. Und es schmeckt an einem heißen Sommertag ganz ausgezeichnet.

TOLLE WÖRTER

Es gibt fast vergessene Wörter, die zu schön sind fürs Archiv. Wir stellen sie vor.

„Vettel“

Ein rauer Ton herrschte bereits im 15. Jahrhundert. Ein „liederliches Frauenzimmer“ wurde damals zum Beispiel vetel genannt. Im Lauf der Jahre kam zwar noch ein weiteres „t“ hinzu, viele Zugewinne waren sonst aber nicht zu verzeichnen: Die Vettel blieb eine verkommene, bösertige alte Frau. Innen wie außen. Denn ihre hexenhafte Optik war ebenfalls Kern der rustikalen Kritik. Mit dem Formel-1-Rennfahrer Sebastian Vettel hat das freilich nichts zu tun. Es wird sogar berichtet, der hübsche Kerl sei sehr freundlich. SETZ