



Lunch im Museum

Bei Vitra steht Design über allem – auch in der Kantine, wo es auf dem Teller dann aber wieder rustikal zugeht.

Die Halle für die Werksfeuerwehr: erbaut von Zaha Hadid. Produktionsgebäude eins: ein Werk von Nicholas Grimshaw. Das Konferenzzentrum: eine Idee von Tadao Ando. Der firmeneigene Shop: erstellt von Herzog & de Meuron. Wenn ein Designfanatiker wie Vitra-Inhaber Rolf Fehlbaum auf die Idee kommt, Architektur zu sammeln wie andere Leute Briefmarken, dann muss wahrscheinlich so ein Abenteuerspielplatz als Firmengelände dabei herauskommen – als Werkschau der berühmtesten Architekten. Eine Pilgerstätte für Schönheitsliebhaber aus der ganzen Welt, die hier in Weil am Rhein die Entwürfe des Panton-Stuhls ebenso bestaunen wie den Eames-Sessel.

Bei Vitra arbeitet man in einem Museum. Allerdings in einem, das die Optik der Gebäude ihrer Funktion unterordnet. Das ist Tradition - und bisweilen deutsche Bauvorschrift. Wie aber modernisiert man solche Bauwerke, etwa die große Produktionshalle, die Frank Gehry 1989 entwarf und in der sich heute die Kantine befindet? Sanft.

Die Wände und Böden schimmern nun in leichtem 'Mintgrün', die Eichentische strahlen eine matte Eleganz aus. Tischbeine, Stühle, Salz- und Pfefferstreuer und sogar die Tablettts sind schwarz gehalten. Von der Decke baumeln an langen Kabeln schwarze Lampen, direkt unter den offenen Rohren und Leitungen sind die alten Industrieleuchten erhalten.

Seit September vergangenen Jahres verspeisen die Mitarbeiter hier bis zu 300 Essen täglich. Nahrungsaufnahme in einer chronischen Designausstellung: Möbel und Lampen sind ein Querschnitt der Vitra-Modellpalette, die Sitzbänke wurden von den eigenen Näherinnen bezogen. Nur die Menüs kommen vom Berliner Dienstleister Dussmann. Der aber musste regionale Zutaten und kurze Lieferwege versprechen.

So gibt es morgens Leberkäsebrötchen und mittags den „Kantinenrenner“ Schnitzel mit Pommes. Wie überall sonst. Auch wo die Fassaden glamourös sind, geht's hinter den Kulissen eben bodenständig zu. ■

Simon Book



DAS MENÜ

Vorspeise: Salat von der Bar
 Hauptgang: Weißwein-Risotto mit Pfifferlingen, Grillgemüse
 Dessert: Birne, Götterspeise
 Essen: ★★ ★
 Ambiente: ★★ ★
 Service: ★★ ★