

Familienfreundlich, heiter und vor allem wiedererkennbar sollte die Ausstattung sein. Die Innenarchitekten greifen tief in den Farbtropf und finden Oberflächen, die das Kolorit zum Leuchten bringen.

STANDORT  
„Flip-N-Fry“,  
Maaßenstraße 9, Berlin

INNENARCHITEKTUR  
Bruzkus Greenberg, Berlin  
Ester, Peter, Anna, Sina, Leonie

FERTIGSTELLUNG  
2025

BAUHERR  
ZO Enterprise GmbH, Berlin

LICHTPLANUNG  
Studio De Schutter, Berlin

# Wer hat Angst vor Gelb, Blau, Rot?

INNENARCHITEKTUR  
Bruzkus Greenberg

TEXT  
Florian Heilmeyer

FOTOS  
Pionstudio

Anregende Innenraumgestaltung für eine schlichte Hamburger-Braterei in Berlin. Bruzkus Greenberg mischen den kleinen Laden mit kraftvollen Primärfarben auf und strukturieren ihn mit einem passenden Lichtkonzept von Studio De Schutter.



**O**BN Die maßgefertigten, robusten Einbaumöbel werden durch einige wenige glänzende oder spiegelnde Elemente „veredelt“.

**R**ECHTS Festen Halt im Pommes-gelben Raumgefüge geben die blau gestrichenen Senkrechten. Konterkariert wird die Ausstattung mit den diagonal abgehängten Neonröhren. Sie ziehen unter der Decke eine zweite Ebene ein und lassen so die orange-farbenen Installationen darüber in den Hintergrund treten.



Eine der Herausforderungen lag darin, dass sich der langgestreckte Gastraum in einem typischen Berliner Altbau aus der Jahrhundertwende befindet und nur von der schmalen Straßenseite Tageslicht erhält. Das Raum- und Lichtkonzept muss daher eine gleichmäßige, einladende Helligkeit bis in die Tiefe des Raums schaffen.



Die Farben unterteilen den langen Raum geschickt in Zonen: Während das Gelb den Bestell- und Essbereich markiert, sind die „dienenden“ Bereiche wie Tresen, Küche und Decke in Ketchup-Rot getaucht.



Das tiefe Ultramarinblau bildet den Auftakt und auch das Ende der Raumfolge hinten bei der Toilette.



Normalerweise begleitet mich meine Tochter zu den Arbeitseinsätzen eher nicht. Was soll an neuen Gebäuden schon interessant sein? Aber wenn es um die Gestaltung eines neuen Burger-Restaurants in Schöneberg geht, dann ist sie neugierig genug. Also stehen wir gemeinsam an einem wintertrüben Mittwoch im kalten Berliner Februar vor einer schwer verstickten Mietskaserne neben dem Winterfeldtplatz und beeilen uns, ins warme Innere zu kommen.

Wer in Berlin ein neues Hamburger-Restaurant eröffnet, der muss sich etwas einfallen lassen. Das bereits vorhandene Angebot ist nicht gerade klein. Dieses Restaurant ist allerdings neu, und es möchte, so viel wird schnell deutlich, vor allem jung und frisch sein. Das Essen ist allerdings nicht besonders originell: Es gibt Burger mit und ohne Käse, mit Chili, Hühnchen oder vegetarisch. Dazu die üblichen Limos und danach, wer noch kann, Softeis. So weit, so normal. Immerhin: Die selbst gemachten Saucen sind lecker, die Pommes frisch, und es gibt die „Green Style“-Variante, bei der die Fleischscheiben nicht zwischen weiche Brötchen, sondern zwischen knackigen Salatblättern serviert werden. Das tropft zwar, und die Tochter findet’s eher seltsam, aber mir schmeckt’s.

## FARBEN UND ZONEN

Originell ist hingegen die Einrichtung. Dafür sorgten zwei Berliner Büros, Bruzkus Greenberg für die Innenraumgestaltung und Studio De Schutter für das Licht. So glänzt der nur 120 Quadratmeter große Raum, der sich hinter kleiner Fassade tief und fensterlos in die Berliner Mietskaserne streckt, jetzt in kräftigen Farben: Color-Blocking nennt sich das, wenn Decke, Boden und Wände in der gleichen Farbe gestrichen sind und dadurch Zonen im Raum bilden. Hier ist es eine beinahe Bauhaus-artige Kombination aus Gelb, Rot und Blau. Das Gelb markiert den Bestell- und Essbereich, das Rot die „dienenden“ Räume wie Tresen, Küche und Decke, an der ebenfalls rot gestrichene Leitungen und Rohre sichtbar sind. Das Blau rahmt auf der einen Seite die Außenwand und den darin liegenden Erker und auf der anderen Seite des Innenraums den Weg zur Toilette.

Die Assoziationen sind so klar und eindeutig wie die Zonierung des Raums: Gelb? Na Pommes, sagt die Tochter. Rot? Ketchup. Auch wenn Ester Bruzkus und Peter Greenberg lieber von „Terrakotta“ sprechen. Und das Blau? Hm. Zum Glück also doch nicht alles so eindeutig. Sonst wäre es vielleicht doch etwas platt.

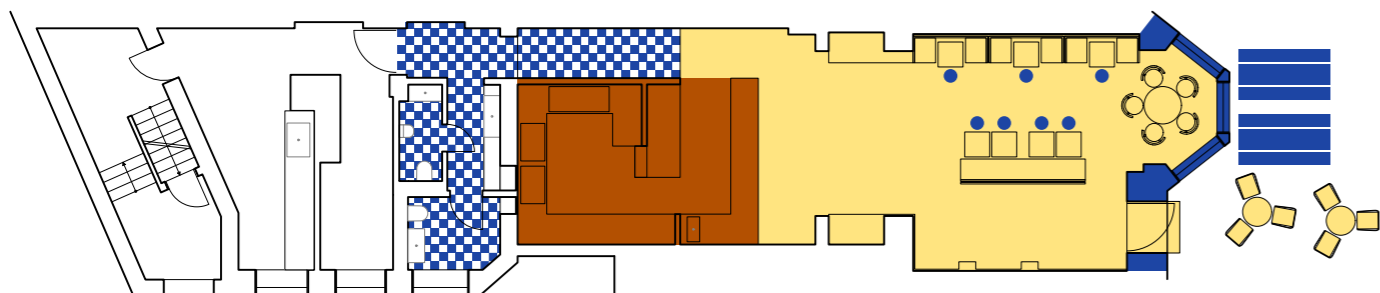
Das Blau markiere die Schwelle zwischen außen und innen, erklären die Gestalter. Allerdings ist das höchstens die halbe Wahrheit, denn die Farbe findet sich ja auch auf dem Weg zur Toilette, in den am Boden festgeschraubten Hockern und bei den Tischen und Stühlen draußen vor der Tür – so, wie das Terrakotta in den Polstern der Sitzbänke wieder auftaucht. Aber letztlich sind es eben diese kleinen Unreinheiten, die das Konzept mit den Primärfarben räumlich aufgehen lassen. Jede Zone hat eine klar zugeordnete

Hauptfarbe, aber dann eben auch Tupfer der anderen Farben. Sonst wäre es viel zu aufgeräumt und alleine konzeptionell gedacht. Dazu kommen noch die Spiegel und die silbrigen Edelstahloberflächen, die wie eine Horizontallinie im Kassentresen, an der Tablettablage, unter den Sitzbänken und als Esstischoberfläche wieder auftauchen.

## OBERFLÄCHEN UND LICHT

Dazu kommen die verschiedenen Texturen. Sie geben den Oberflächen Strukturen: Die Sperrholzpaneele sind eben nicht lackiert, sondern gebeizt. Der Tresen und die umliegenden Wände bestehen aus matt-roten Mosaikfliesen, und der saftig glänzende Epoxidharzboden reflektiert das Muster der diagonal unter die Decke gehängten Neonstäbe. Deren grafisches Muster bürstet den orthogonalen Raum kräftig gegen den Strich und ergänzt so ein weiteres wichtiges Element für den gelungenen Gesamteindruck eines zwar entschlossen aufgeräumten, aber doch vielschichten Raums.

Das ist rundherum sehr gelungen und erfüllt doch den Zweck. Denn es soll ja niemand glauben, man befinde sich nur der guten Gestaltung wegen in einem gehobeneren Restaurant. Von Kerzenlicht und Aufenthaltsqualität keine Spur. Die gleichmäßige Ausleuchtung des gesamten Raums bis in die Küche gibt dem Ganzen einen eher industriellen Charakter, und die leicht abwaschbaren, robusten und preiswerten Oberflächen lassen keinen Zweifel, dass dies ein Imbiss ist und kein Restaurant oder Café. Zum Zeitunglesen und länger Verweilen kommt man hier besser nicht her. Als Gestaltungskonzept aber geht die Rechnung auf: Falls der Laden ein Erfolg wird, ließe sich die modulare Struktur dieses Erstlings jederzeit mühelos auf alle folgenden Filialen übertragen.



7  
M 1:200

Grundriss