



Felice Dittli, Innenarchitekt und Produktgestalter

Plädoyer fürs Essen

Das Lokal, in dem wir uns befinden, gehört für mich zu den besten Restaurants, die ich kenne. Es vereint alle Qualitäten, die auf ein gutes Restaurant zutreffen müssen. Der Raum ist gut proportioniert und zurückhaltend schlicht eingerichtet. Das Licht ist stimmungsvoll, der Service und die Bedienung sind professionell und herzlich, und die Küche ist genau so, wie ich sie mag: Authentisch mit Raffinesse, ohne modisch sein zu wollen.

Während des Essens verbringe ich bisweilen die anregendsten Stunden eines Arbeitstages. In meinem Beruf als Innenarchitekt und Gestalter lassen sich Geschäftliches und Freizeit kaum voneinander trennen. Der Übergang ist meist fließend. Deshalb klinge ich mich beim Essen nicht völlig aus der Arbeit aus, sondern verbinde sehr oft geschäftliche Besprechungen mit einem guten Teller Pasta und einem Glas Wein. Das Essen ist eine wichtige Schnittstelle, wo vieles zusammentrifft. Es ist das ideale Tun für den genussvollen Austausch unter Gleichgesinnten. Die Mahlzeit darf aber auf keinen Fall Mittel zum Zweck werden, um zwei Dinge parallel erledigen zu können. Dafür schätze ich eine gute Küche zu sehr. Auch wenn ich mich mal fliegend im Atelier oder im Auto verpflegen muss, bin ich sehr darauf bedacht, was ich esse. Es muss Qualität besitzen, auch wenn es nur ein Sandwich ist. Kochen ist ein sinnlich kreativer Akt, wie die Gestaltung auch, weshalb ich der sorgfältig zubereiteten Nahrung die gleiche Achtung entgegenbringe wie jeder anderen Qualitätsarbeit auch.

Bei einem Businesslunch kann man sehr aufschlussreiche Gespräche führen, die schneller zu Lösungen führen, als dies im Sitzungszimmer möglich gewesen wäre. Denn ein gutes Essen in der richtigen Umgebung wirkt belebend auf die Sinne. Es bringt die Menschen einander näher, es inspiriert und fördert die Kreativität. Es ist, als öffne sich das Herz. Ohne trivial-psychologisch werden zu wollen, glaube ich, dass sich jemand beim Essen leicht zu erkennen gibt. Man spürt unwillkürlich, was authentisch und was bloss Mache ist. Das kann die Zusammenarbeit unter Umständen sehr erleichtern.

Was mir absolut nicht liegt, ist die sogenannte Erlebnisgastronomie. Dieser erzwungenen Verbindung von Unterhaltung und Essen kann ich nichts abgewinnen. Eine gute Küche und ein ehrlicher Raum sind für mich Erlebnis genug. Da braucht es nichts Aufgesetztes mehr. Die räumliche Atmosphäre spielt für mein Wohlbefinden bei Tisch eine sehr wichtige Rolle; vielleicht sogar eine etwas zu wichtige. Wenn beispielsweise das Licht nicht stimmt oder man anhand jeder Kleinigkeit auf den Gestaltungswillen des Innenarchitekten hingewiesen wird, dann besuche ich dieses Lokal nicht so schnell wieder. Doch zum Glück gibt es noch genügend Gastwirte, die meine Vorstellung von einem guten kulinarischen Erlebnis teilen. Denn obwohl ich auch selbst gerne koche, würde ich es nicht missen wollen, das Beisammensein mit Freunden bei einem vorzüglichen Essen in einem stimmungsvollen Lokal geniessen zu können.

FOTOS: SABINE DREHER, INTERVIEW: CHRISTINA SONDEREGGER

Geboren 1961 in Gurtellen/UR. Lehre als Hochbauzeichner, 1983-87 Studium für Innenarchitektur und Produktgestaltung an der HFG Basel. Seit 1992 eigenes Atelier in Basel/Luzern (www.dittli.com). Mitbegründer von WERK 3 Basel (Architektur/Innenarchitektur/Produktgestaltung). Seit 1996 Projekte mit der Regent Beleuchtungskörper AG. Arbeiten Innenarchitektur: Orthopädiezentrum Basel, Schauräume/Büros des Regent Lighting Centers, RLC Basel, Restaurant Basler Keller; Beleuchtungskonzepte: Nidwaldner Museum Stans, Galeriehotel Teufelhof Basel, Schauspielhaus Basel; Beleuchtungssysteme «Eterno» für Sanitas Troesch, «Tool», «Box» und «Fashion» für Regent sowie Stuhl «SI-SI» für Girsberger.

