ARCHITEKTEN-TRAUM
Viel Raum und viel Geld für viel Kreativität. Seit 1991 baut der aus Valencia stammende Santiago Calatrava an der Ciudad de las Artes y las Ciencias, der Stadt der Künste und Wissenschaften

Möbel und Meer

Lange Zeit war **Valencia** *die große Unbekannte. Die Ciudad de las Artes y las Ciencias des Pritzker-Preisträgers* **Santiago Calatrava**, *der America's Cup und die Formel eins haben gezeigt, dass die altehrwürdige Stadt mehr zu bieten hat als Paella und eine schöne Altstadt. Valencia ist auf dem besten Weg, Spaniens neues Zentrum des Designs zu werden*

TEXT **LOTHAR SCHMIDT** FOTOS **ALEX DWYER**

Der Präsident

JOSÉ BLASCO MORÁN

Die Feria Hábitat Valencia ist Spaniens größte Messe für den Wohnbereich. Sie verbindet die internationale Möbelmesse und die Messen für Beleuchtung, Dekoration und Accessoires. Seit 2011 findet gleichzeitig auch die Valencia Disseny Week statt. Jedes Jahr im September trifft sich die Branche auf der Messe, die immer mehr zum „Must-attend"-Event wird.

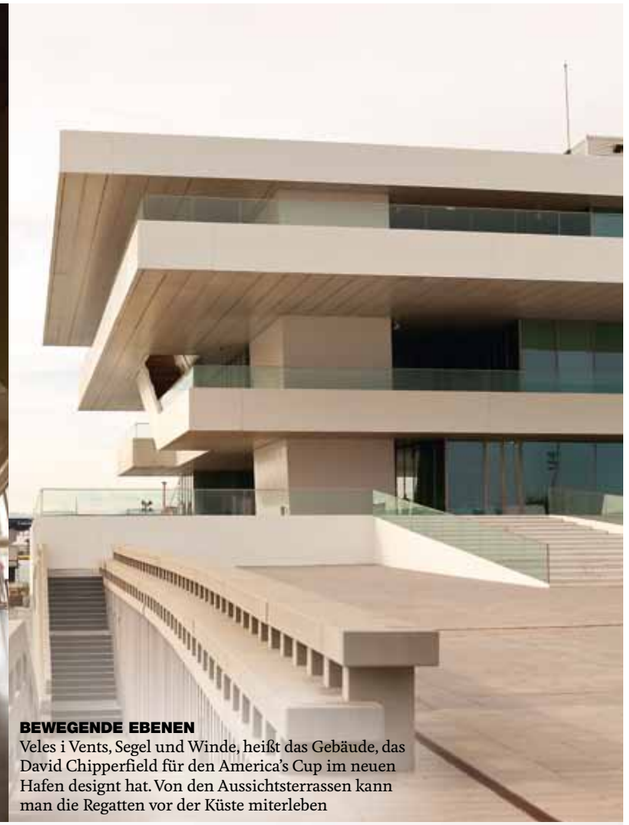
Ist Valencia Spaniens Mailand?
Auf jeden Fall. Es gibt keine andere Stadt in Spanien, die etwas Vergleichbares bietet wie die Feria Hábitat Valencia.
Warum hat sich Spaniens größte Möbelmesse just hier etabliert?
Sie begann 1963 als Musterschau. Die Region ist traditionell sehr stark in der Möbelindustrie, es gibt viele Fabriken und Handwerksbetriebe. Etwa 80 Prozent der spanischen Möbelproduktion kommen aus der Region Valencia.
2011 fand die Designwoche, die Valencia Disseny Week, gleichzeitig mit der Feria Hábitat Valencia statt. Soll es dabei bleiben?
Ja, Design und Hábitat-Messe gehen einen gemeinsamen Weg.
Die nächsten Projekte?
Wir haben immer mehrere Projekte am Laufen. Eines davon ist, dass Valencia zu der Stadt in Spanien werden soll, in der alle Bereiche des Designs gebündelt werden – Möbel-, Beleuchtungs- und Textil-Design. Natürlich gibt es auch gutes Design in anderen Städten, in Barcelona oder im Baskenland, aber keine andere Stadt bündelt dies in der Weise wie Valencia.
www.feriahabitatvalencia.com

MEINE PERSÖNLICHEN TIPPS:
Mercado Central Die große Markthalle ist einer der symbolträchtigsten Orte und gibt der Stadt viel Leben.
Av. Barón de Cárcer, www.mercadocentralvalencia.es
La Albufera Ein riesiger Süßwassersee und Naturpark im Süden von Valencia. Dort wächst der Reis für die Paellapfannen.
La Pepica Eines der typischen Restaurants an der Playa de Malvarrosa, dem Hausstrand von Valencia. Spezialität sind Reisgerichte und Meeresfrüchte.
Paseo Neptuno 2–8, www.lapepica.com

ZUKUNFTSMUSIK
Ist es der Bug eines Schiffs oder doch eine Raumstation? Calatravas Palau de les Arts Reina Sofia ist eines der größten Opernhäuser der Welt. 1.400 Zuschauer können dem musikalischen Direktor Zubin Mehta und dem Orchester der Comunidad de Valencia lauschen

ERSTE BRÜCKE
Die Puente de la Exposición ist das erste Bauwerk von Calatrava in Valencia. Die Einwohner nennen die Brücke „La Peineta“ – der Aufsteckkamm

BEWEGENDER BETON
Besuchermagnet der Calatrava-Stadt ist das Wissenschaftsmuseum. Der Baukörper greift organische Konstruktionsformen auf. Die Architektur wirkt selbst wie eine große Skulptur



BEWEGENDE EBENEN
Veles i Vents, Segel und Winde, heißt das Gebäude, das David Chipperfield für den America's Cup im neuen Hafen designt hat. Von den Aussichtsterrassen kann man die Regatten vor der Küste miterleben

STADT IN BEWEGUNG
Der America's Cup 2007 und 2010 war eine gute Gelegenheit für die 800.000-Einwohner-Stadt, Küste, Hafen und Strände besser mit dem Zentrum zu verbinden. In den Hangars der Cup-Teams sind Shops und ein Museum untergebracht. Außerdem finden hier viele Events statt

KAUFLUST
Das Ensanche-Viertel rund um die Straße Cirilo Amorós ist derzeit Valencias spannendste Einkaufszone. Tu La Llevas führt junge Mode von spanischen und internationalen Marken

WOHNLUST
Rund um Valencia ist Spaniens Möbelindustrie zu Hause. Auch die großen Keramik- und Leuchtenhersteller kommen aus der Region. In Einrichtungshäusern wie Cosín kann man sich einen Überblick verschaffen

PERFEKTIONSLUST
Am liebsten entwirft Ramón Esteve nicht nur die Architektur, sondern auch das Interieur bis aufs Detail. Außenmöbel hat er für Vondom entwickelt

Der Architekt und Gestalter

RAMÓN ESTEVE

Er entwirft coole Möbel für Gandia Blasco, Vondom und Joquer und ist einer der bekanntesten Architekten in Stadt und Land. Ramón Esteve ist ein Multitalent und ein Perfektionist. **H.O.M.E.** hat ihn in seinem Bürohaus in der Altstadt von Valencia besucht.

Das Haus hier sieht alt aus, ist es aber nicht.
Wir sind hier in einem Bereich innerhalb der alten Stadtmauern, der sich im Mittelalter herausgebildet hat. Auf dem Grundstück waren nur die Reste eines Gebäudes. Ich musste also bei null anfangen, folgte aber den Vorgaben des ehemaligen Gebäudes. Es ist eine Reinterpretation, eine Vision, wie ein zeitgenössisches Gebäude in einem historischen Stadtkern aussehen kann.

Also muss die zeitgenössische Architektur nicht immer einen Bruch, einen Kontrast darstellen?
Nein, im Gegenteil. Im Unterschied zu anderen Künsten ist die Architektur mit dem Ort verbunden. Nicht nur physisch, auch kulturell. Ich denke, auch in den historischen Stadtzentren Europas muss man weiterhin zeitgenössisch bauen, aber indem man die Typologien berücksichtigt, die Proportionen, die Materialien, die Texturen. Man kann aber nicht einfach nachbauen, was einmal war.

Santiago Calatrava hat mit der Ciudad de las Artes y las Ciencias große Spuren hinterlassen. Stehen dadurch die Architekten vor Ort zu sehr im Schatten?
Ich bin nicht gegen die Ciudad de las Artes, ich finde sie sehr interessant, aber ich denke, es wurde dort zu viel gebaut und investiert. Anstelle der Agora, die praktisch keinen Nutzen hat, hätte man ein Museum für zeitgenössische Kunst bauen können.
www.ramonesteve.com

MEINE PERSÖNLICHEN TIPPS:
Ivam – Instituto Valenciano de Arte Moderno Das Zentrum für zeitgenössische Kunst (1989) wurde von den valenzianischen Architekten Emilio Giménez und Carlos Salvadores entworfen. *C/ Guillem de Castro 118, www.ivam.es*
Centro de Investigación Príncipe Felipe Forschungszentrum (2002), Architekt: Ramón Esteve. *Av. Autopista del Saler 16, www.cipf.es*

BESPOKEN ELEGANCE
Die Entwürfe von José Manuel Ferrero sollen passen wie ein Maßanzug. Eine Spur Humor ist dem Valencianer dabei wichtig

ANTIK TAFELN
Im Restaurant „Arrop" in der Nähe der Kathedrale trifft reduziertes Design auf steinerne Reste der Stadtgeschichte

Der subtile Industrie-Designer

ESTUDIHAC

José Manuel Ferrero sieht aus wie ein englischer Gentleman. Der korrekt gekleidete junge Mann ist der Kopf von EstudiHac. Seine feinen und subtilen Entwürfe werden von Vondom, Gandia Blasco, Porcelanosa, Sancal und anderen geschätzt. Für Toyota entwirft er das Interieur des iQ.

Der Buchstabe H hat es Ihnen angetan. Warum?
Das H hat mich schon immer fasziniert. Im Spanischen benutzt man es normalerweise nicht, wenn man spricht, nur wenn man schreibt. So wie dieser Buchstabe, subtil und elegant, möchten wir auch sein, deshalb taucht er auch in unserem Namen auf.
Reizt es Sie nicht, ein Stardesigner zu sein?
Nein, unsere Philosophie ist bespoken elegance. Es ist ein wenig wie in den Geschäften der Savile Row in London, wo die Schneider den Anzug nach Maß fertigen. Trotzdem wir eine eigene Ästhetik und Philosophie einbringen, gehen wir sehr genau auf die Bedürfnisse der Kunden ein.
Sie haben in Oscar Tusquets' Architekturbüro gearbeitet. Was haben Sie bei ihm gelernt?
Ich habe dort im Bereich des Möbel- und Urban-Designs viel über das Verhältnis von Forschung und Kreation gelernt.
In der Kampagne zum Audi A7 taucht EstudiHac als eines von 17 Icons auf. Was halten Sie vom Design des Wagens?
Er vereint viele Aspekte, die uns wichtig sind: maximale Qualität, Eleganz, Anwendung geeigneter Textilien und Werkstoffe. Vor allem im Innenraum verbindet uns einiges mit der Marke Audi.
Cool Hunter nennt Ihr Design humorvoll. Kann Design denn überhaupt „lustig" sein?
Ich denke: Ja. Das ist etwas, was das spanische Design etwa vom skandinavischen unterscheidet. Wir versuchen oft den Aspekt des Humorvollen einzubeziehen.
www.estudihac.com

MEINE PERSÖNLICHEN TIPPS:
Die Altstadt Das historische Zentrum mit seiner Markthalle, wo man sieht, was in den Gärten um Valencia wächst.
Cuina al Quadrat Ein neues Restaurant mit marktfrischer Küche. Das Interieur hat EstudiHac entworfen. *C/Roteros 12, www.cuinaalquadrat.com*

Die jungen Industrie-Designer

YONOH

In bester ästhetischer Tradition verbinden Álex Selma und Clara del Portillo das Schlichte mit dem Funktionalen. Dass dabei Lampen, Stühle und Tische herauskommen, die ebenso frisch wie schön sind, macht Yonoh so erfolgreich.

Was heißt Yonoh?
Álex Selma: Yonoh hat eigentlich keine Bedeutung. Was wir gesucht haben, war ein Symbol, ein Ambigramm.
Clara del Portillo: Wir wollten damit die Dualität des Studios zeigen. Wir sind zwei Personen, die sich ergänzen – so wie beim Wort und seinem Schriftbild.
Wie lässt sich das Profil von Yonoh beschreiben?
A.S.: Ich denke, wir machen eigenständige Objekte. Das Ziel ist, in wenigen Verfahrensschritten zu einem Produkt zu gelangen, das sich von anderen unterscheidet.
Woran arbeiten Sie gerade?
A.S.: Wir machen einige Stühle, entwerfen eine Sofa-Kollektion für Sancal und etwas für Luzifer.
C.d.P.: Wir bewegen uns viel im Wohn-Sektor, machen viel Möbeldesign. Was sich gerade entwickelt, ist der Bereich des Produktdesigns, das ist spannend.
Obwohl Sie erst 2006 begonnen haben, wurde Yonoh schon mehrfach ausgezeichnet, etwa mit dem Good Design Award für die Wandleuchte „Pleg" für Luzifer. Welche Rolle spielen für Sie diese Auszeichnungen?
A.S.: Wir vertrauen auf das, was wir machen, aber die Firmen vertrauen mehr den Auszeichnungen. Sie geben dem Studio ein besseres Image.
Wie definieren Sie gutes Design?
C.d.P.: Wir machen keine Kunststücke, sondern Sachen, die praktisch sind. Aber wenn sie nicht schön sind, kauft sie auch keiner. Es braucht von allem etwas.
Typisch valencianisches Design, gibt es das?
C.d.P.: Ich glaube, es ist schwierig geworden, Design auf einen Ort zu beschränken. Immer schaut man, was machen die Designer in Japan, in Deutschland, in Skandinavien. Die Globalisierung vermischt alles. *http://yonoh.es*

UNSERE PERSÖNLICHEN TIPPS:
El Río In den Siebzigern wurde der Río Túria umgeleitet. Aus dem trockenen Flussbett wurde die grüne Lunge Valencias.
Arrop Im Gourmettempel trifft klares Design auf archäologische Ruinen. Ein Michelin-Stern. *C/Almirante 14, www.arrop.com*

Die renommierte Agentur

CUL DE SAC

Produktdesign, Interior, Branding, Events – in vielen Welten zu Hause und in allen erfolgreich. Die Agentur arbeitet international, denkt aber nicht daran, Valencia zu verlassen. Gründer Alberto Martínez und Sophie von Schönburg-Glauchau, Leiterin des Experience-Bereichs, erklären die Welt von Cul de Sac und ihrem 40-köpfigen Team.

Cul de Sac hat schon zum dritten Mal das Launching eines neuen Aston Martin in Valencia übernommen. Wie kam das?
S.v.S-G.: Der CEO Dr. Betz hat sich während des America's Cup in Valencia verliebt und beschlossen, das nächste Auto hier zu launchen. Aston Martin schätzt Valencia wegen der perfekten Kombination aus Tradition und Avantgarde. Wir haben das Vertrauen des Unternehmens gewonnen, weil wir etwas komplett Neues mitgebracht haben. Wir haben verschiedene Erlebnisräume um die Vorstellung des Fahrzeugs entwickelt. Heute betreuen wir alle Launchings auf der internationalen Ebene.

Interior- und Industrie-Design, Events, Branding – sind die vielen Sparten keine Belastung?
A.M.: Der Erfolg von Cul de Sac liegt in der Mischung der Arbeitsprozesse. In 90 Prozent der Teams, die behaupten, multidisziplinär zu arbeiten, ist das mehr eine Lüge. Dort trifft sich das Branding mit dem Interior einmal zum Meeting, dann geht jeder wieder nach Hause oder in sein Büro. Bei uns arbeiten die Bereiche tatsächlich zusammen.
Wenn Cul de Sac ein Branding für Valencia entwickeln müsste, was würde im Zentrum stehen?
A.M.: Valencia hat sicher mit seiner Modernität, die die Ciudad de las Ciencias darstellt, dem Biopark und anderem Muskeln bekommen hat. Aber ich denke, auch das Licht und die Qualität der Leute sind starke Werte.
www.culdesac.es

UNSERE PERSÖNLICHEN TIPPS:
El Trencadish Stimmungsvolles Restaurant mit kreativer mediterraner Küche. *C/Padre Tosca 3, www.trencadish.com*
Wandu Palace Dieser Musikclub ist ein Stadtpalast mit neobarockem Interieur, Club und Restaurant. *C/Mascota 13, http://wandupalace.com/*

Der wilde Industrie-Designer

LUIS ESLAVA

Der 36-Jährige hat keine Angst vor wilden Ideen. Zusammen mit seiner Partnerin Lorena Sauras machte er das Klettband zum Hauptdarsteller für Lampenschirme und Raumteiler. Lampen sind seine Spezialität. Er gestaltet sie meist für Luzifer und Almerich. Beide Firmen haben ihren Sitz in Valencia.

Sie und Ihre Partnerin nennen sich Landwirte der Ideen. Arbeiten Sie gern im Garten?
Meine Großeltern waren Orangenbauern, Lorenas Eltern bauen Oliven an. Beim Anbau wie beim Design muss man dem folgen, was zu tun ist. Es geht nicht nur um die Idee des Pflanzens, des Aufziehens, bis es Früchte trägt. Zwischen der Arbeit des Designers und des Bauern gibt es einen Parallelismus. Es gibt Bedingungen, die nicht nur von dir abhängen. Das ist spannend.
Auf welchem Feld arbeiten Sie?
Unser Feld ist das Design. Wir setzten Samen aus, das sind die Ideen, die Projekte. Manche entwickeln sich von Anfang an gut, andere muss man umpflanzen, damit sie etwas werden. Das weiß man vorher nie genau.
Woher weiß man, was eine gute Idee ist?
Eine gute Idee ist, wenn man selbst, der Auftraggeber, der Verbraucher oder die Öffentlichkeit mit dem Ergebnis zufrieden ist.
Haben Sie ein Material, mit dem Sie gerne arbeiten?
Wir suchen ständig nach neuen Materialien, seien es technologische Produkte, biologische oder solche wie Velcro. Das Klettband gibt es vielleicht seit den 50er-Jahren, aber es hatte nie die Chance auf eine Hauptrolle im Design. In diesem Sinn mögen wir es, mit ungewöhnlichen Materialien zu arbeiten.
Sie haben tolle Lampen designt, auch aus Velcro, etwa für Luzifer. Was ist wichtig bei Beleuchtung?
Eine Lampe soll überraschen, wenn sie an ist, aber auch, wenn sie aus ist. Ganz eindeutig muss auch die Funktionalität überzeugen, schließlich ist sie für das Licht und die Beleuchtung da.
www.luiseslava.com

MEINE PERSÖNLICHEN TIPPS:
Christopher Lee In der Bar im Barrio del Carmen gibt es leckere Cocktails in einem Ambiente, das zwischen 30er- und 50er-Jahren angesiedelt ist. *C/Pinzon 17, www.barriodelcarmen.net/*
Bar Pilar Die Tapasbar im Barrio del Carmen hat sich seit 1917 nie den Moden der Zeit angepasst. Am besten einen Teller Muscheln bestellen. *C/Moro Zeit 13*

ERFOLGREICH
Die Küche des Deutschen Bernd Knöller ist eine der besten der Stadt

STILECHT
Design ist, was gefällt. Das „D.B" ist Kaffeehaus, Cocktailbar und Treffpunkt für Zwischendurch. Die Farbe Rot ist im neobarocken Stilmix unverzichtbar

AROMATISCH
Die beste Auswahl an kulinarischen Spezialitäten findet sich im Mercado Central. In der großen Markthalle hat auch der Schinkenexperte seinen Stand

Der deutsche Koch

BERND KNÖLLER

Seit 2009 wird das Restaurant „Riff" vom Guide Rouge mit einem Stern ausgezeichnet. Bei dem deutschen Chef Bernd Knöller werden nur beste Zutaten in teilweise ungewöhnlichen Techniken verarbeitet. Als Snack servierte er zum Interview selbst gemachten Mojama – einen in Paprika getrockneten Thunfisch mit Mandelmayonnaise.

Was verschlägt einen Deutschen aus dem dunklen Schwarzwald an die helle Costa Valenciana?
Sie haben die Frage selbst beantwortet – das Licht. Valencia ist sensationell, ich kann mich nicht beschweren, ein kleines Restaurant am Mittelmeer zu haben – ich kann die Fische praktisch auf dem Boot kaufen.

Sie leben schon seit 20 Jahren in Spanien – der Ort, wo Sie immer hinwollten?
Das wäre langweilig, wenn ich schon da wäre, wo ich immer hinwollte. Seit ich hier bin, ist viel passiert. Und die spanische Küche hat sich sehr entwickelt. Ich musste meine Art und Weise zu kochen sehr ändern.

Ihre Küche ist …
… sehr valencianisch, modern, klassisch, aber geprägt vom Mittelmeer. Reisgerichte sind sehr wichtig hier. Wir sind jetzt in einem der wichtigsten Führer („Lo mejor de la Gastronomía") mit dem zweitbesten Reisgericht in Spanien genannt – eine Sensation für einen Deutschen in Spanien.

Mögen Sie eigentlich Paella?
Sehr. Aber leider wird sie meist ohne Safran gekocht und die Hühnchen habe schlechte Qualität. Davon abgesehen ist die Paella eines der schwierigsten Gerichte – die so hinzukriegen, dass sie nicht fett ist, ist nicht einfach. Davon abgesehen ist das eines der schönsten Kochrituale ist, das ich kenne.

MEINE PERSÖNLICHEN TIPPS:
Delicat In der Kathedralen-Nähe hat einer meiner Schüler ein kleines, feines Restaurant eröffnet. Innovative Mittelmeerküche, günstig. *C/Conde de Almodóvar 4*
Ca Sento Das schneeweiße Sternerestaurant von Raúl Aleixandre mit eher klassischer Küche. *C/Mendez Nuñez 17, www.casento.net*