

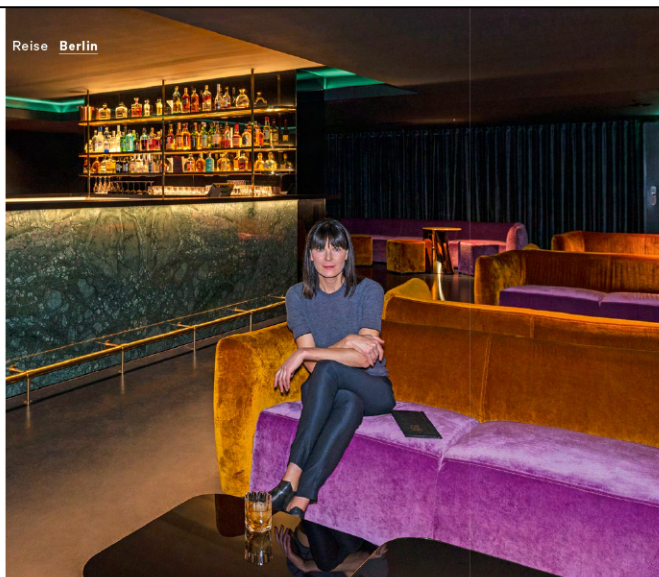


DRINKS

Geschmack ist vergänglich, weiß Tanja Lincke. Ein Raum braucht deshalb eine gute Struktur und – ganz wichtig: Stimmigkeit. „Wenn das Grundgerüst einer Logik folgt, hält es allen geschmacklichen Fragen stand“, betont die Architektin. Das gilt auch für im Souterrain des Berliner Hotels Estrel gelegene New York Bar, die sie umgestaltet hat. Tanja Lincke ist keine Interiordesignerin, sondern Hochbauarchitektin und ging den Umbau aus der Planungsperspektive an. Die Bar war noch in Betrieb, aber nicht gut im Raum platziert, zudem von einem Lüftungsschacht und einer Stütze zerschnitten. Lincke sorgte nicht nur für eine klare Aufteilung, sondern auch für Dramatik.

Konzentration auf das Wesentliche
Heute bildet die New York Bar einen eigenen Kosmos ohne Tageslicht. Tanja Lincke, „Ich wollte nicht gegen das Souterrain arbeiten, sondern noch dunkler werden, damit man in die Nachwelt eintauchen kann.“ Der Barkörper steht jetzt als wichtigstes Element zentral im Raum. Der umlaufende Tresen wird zu einer Bühne aus Marmor und Messing, die Inszenierung der Flaschen im Regal zur Kulisse für eine Nacht. Eine gute Bar erlaubt für Lincke, dass man hier auch angenehm allein sitzen kann. Die Sitzgarnituren standen vorher im Foyer des Hotels und werden als Schätze aus den Achtzigerjahren gehütet. Lincke ließ sie aufarbeiten und neu beziehen, in einer Farbkombination aus Senfgelb und Altrosa, die mit allen Gewohnheiten bricht.

Tanja Lincke arbeitet und wohnt mit ihrer Familie an der Spree, direkt neben dem Plänterwald, ihrem Lieblingsort. Auf dem Grundstück der ehemaligen DDR-Wasserschutzpolizei haben sie und ihr Mann, der Künstler Anselm Reyle, aus dem



1. **Tanja Lincke in der New York Bar**
Als Estrel-Inhaber, Bauingenieur und Kunstsammler Ekkehard Streletzki das Wohnhaus von Tanja Lincke und Anselm Reyle besuchte, war er so begeistert, dass er die Architektin für den Umbau der früheren Crystal Bar in seinem Hotel beauftragte.

2. **Ruinengarten**
Um ihr Haus an der Spree herum hat das Paar einen Ruinengarten angelegt, der die Industrieanlagen dekonstruiert und überzeichnet. Stauden, Gräser und Essigbäume wachsen auf dem Gelände der Werftanlage.

3. **Neues Museum**
David Chipperfield hat 2009 ein neues Verständnis im Umgang mit Bestandsgebäuden etabliert.

4. **Galerie König**
Umnutzung der St.-Agnes-Kirche durch Brandhuber+Emde, Schneider (I).

Fotos: Andreas Gehlke, Roman März, Nir Sefis, Birgit von Bruchhausen

RESTAURANT-EMPFEHLUNGEN

Horvath
Klar und reduziert: Das Kreuzberger Restaurant am Paul-Lincke-Ufer von Sebastian Frank und Jeannine Kessler serviert anspruchsvolle und kreative Spitzenküche mit zwei Sternen und einem grünen Stern für nachhaltige Gastronomie. restaurant-horvath.de

Grill Royal
Der erste Coup von Boris Radczun und Stephan Landwehr. Hier ist Essen wie Ausgehen für die, die nicht im Club stehen wollen. Im Grill Royal an der Spree treffen seit 2007 Hedonismus, Kunst und Szene aufeinander. grillroyal.com

Le Petit Royal
Geheimtipp: Seit 2016 findet sich die französische Dependence des Grill Royals an der Ecke Goebe-/Grolmannstraße in Charlottenburg. lepetitroyal.de



Private Planning. Nachhaltiges Bauen für Persönlichkeiten.

Gleich informieren unter #HausNeumann auf www.baufritz.de

BAUFRITZ®
WIR BAUEN GESUNDHEIT