Von wegen alte Dame!

Günther Jauch wünschte sich eine gute Stube für die Potsdamer. Also bat er Tim Raue an den Herd und Ester Bruzkus zum Entwurf. Die schuf ein Interior wie eine Umarmung von Großmama.

Text **Sally Fuls** Fotos **Gregor Hohenberg**

S

tellen Sie sich vor: die Großtante, so um 1920. Zu der Sie ein-, zweimal am Wochenende in den Sommerferien durften." Tim Raue entlässt die Worte leise ins schummerige Dunkel des blauen Salons – hinter ihm der Heilige See, vor ihm ein rosa Röschenteller – und skizziert ein Bild wie aus einem Erich Kästner-Buch. „Eine hochherrschaftliche Villa, die so warm und herzlich ist, dass man sich sofort geborgen fühlt." So lautete das Briefing, das er vor anderthalb Jahren der Architektin und Interiordesigne-

Bruzkus und Raue *(o.)* haben dieses Jahr Zehnjähriges. Die Interiordesignerin gestaltete schon das erste Restaurant des Sternegastronoms in Kreuzberg. Nun kleideten sie und ihr Team die „Villa Kellermann" *(links* der blaue Elefanten-Salon) neu ein.

Sehen, wie es schmeckt, und schmecken, was man sieht! Klassisch, aber nicht historisierend sollte das Interior werden, genauso wie die Speisen. Also mischten Ester Bruzkus Architekten opulenten Samt von Dedar mit weicher Wolle von Kvadrat, Papageien von Gastón y Daniela mit delikaten Blüten von Backhausen. Das Leuchtenkonzept entwickelte PS Lab, die Tischoberflächen mit Salzverlauf das Berliner Designstudio Llot Llov. Die Elefantentapete *(li. Seite)* entwarf Estrid Ericson in den 30ern, die Stühle Hans Olsen in den 50ern.

rin Ester Bruzkus gab, als es um das Makeover der „Villa Kellermann" in Potsdam ging. Kurz zuvor hatte Günther Jauch das seit Jahren leer stehende Gebäude gekauft – und wusste erst einmal nichts damit anzufangen. Nur eins war klar: Es sollte etwas für die Potsdamer und Brandenburger werden, demokratisch und für jeden zugänglich. Irgendwann rief er Raue an, fragte nach Rat und bekam ihn. „Ich dachte, das könnte die perfekte Fortsetzung von unserem ‚La Soupe Populaire'-Konzept werden", ein Restaurant, in dem der Sternekoch Gerichte seiner Großmutter modern interpretiert. Schaut man sich heute in der Villa um, wird klar: Diese Dame lässt es krachen.

Die Wände teils roh und unverputzt, dann auf einmal bevölkert von weißen Elefanten auf royalblauer Steppe. Pfauen und Füchse, die auf geblümte Polster springen, butterweicher Samt in Zimtgelb und Paprikapulverrot, Panton-Stühle aus den 60ern vor gebatikten Holztexturen von heute. „Wie sieht es denn bei der Tante aus?", fragte sich Bruzkus, bevor sie loslegte. „Da ist doch alles *mix and match*, es werden Dinge zusammengebracht, bei denen jeder denkt: Echt jetzt? Aber am Ende funktioniert es, und zwar, indem man opulent wird."

Opulent, aber nicht verschwenderisch. Herzlich, ohne trutschig zu sein. Samtig, nicht puffig. „Tim ist da ein gutes Vorbild. Wie er Gerichte von der Oma mit seinem eigenen Charakter neu interpretiert, ohne dabei zu historisieren. Unser Interior sollte genau wie seine Küche sein", sagt Bruzkus. Auf der Karte stehen etwa Makrele Hausfrauenart, die Raue leicht und würzig wie Sashimi serviert, oder ein Gulasch aus Wagyu-Rinderbacken mit Süßkartoffeln und Kumquats, das Chefkoch Christopher Wecker einmal für ein Personalessen kochte: „Das hat einfach alle umgehauen", begeistert sich Raue. „Da dachte ich, das ist so, wie ich mir die ‚Villa Kellermann' vorstelle – wenig Trallala, überbordender Geschmack." Das Interior ist also die Bühne für den Teller, so wie der Teller die Bühne für die Speise.

Und der Mut zur moderaten Gemütlichkeit wurde bereits belohnt. Denn im Unterschied zur Großtante kann man die Villa nur nach zweimonatiger Voranmeldung besuchen, so begeistert haben die Potsdamer und Berliner sie aufgenommen. Dabei hätte der Entwurf durchaus polarisieren können. „Für die Potsdamer war das ein Ort mit hoher emotionaler Verbundenheit", meint Raue. „Aber die Leute liegen uns in den Armen, mit Tränen in den Augen. Weil wir etwas Warmes geschaffen haben, das auch in 100 Jahren noch funktioniert. Ohne Hemmschwelle, aber mit viel Liebe." ●

Mi.–Fr. 18–21.30 Uhr, Sa. und So. zusätzlich 12–14 Uhr.
Reservierungen nur über **villakellermann.de**
Das ganze Interview lesen Sie auf **ad-magazin.de**

Ester Bruzkus

„Das Dekorative kommt bei mir ganz zum Schluss, genau wie beim Essen auf dem Teller: erst die präzise Planung, dann das Anrichten."