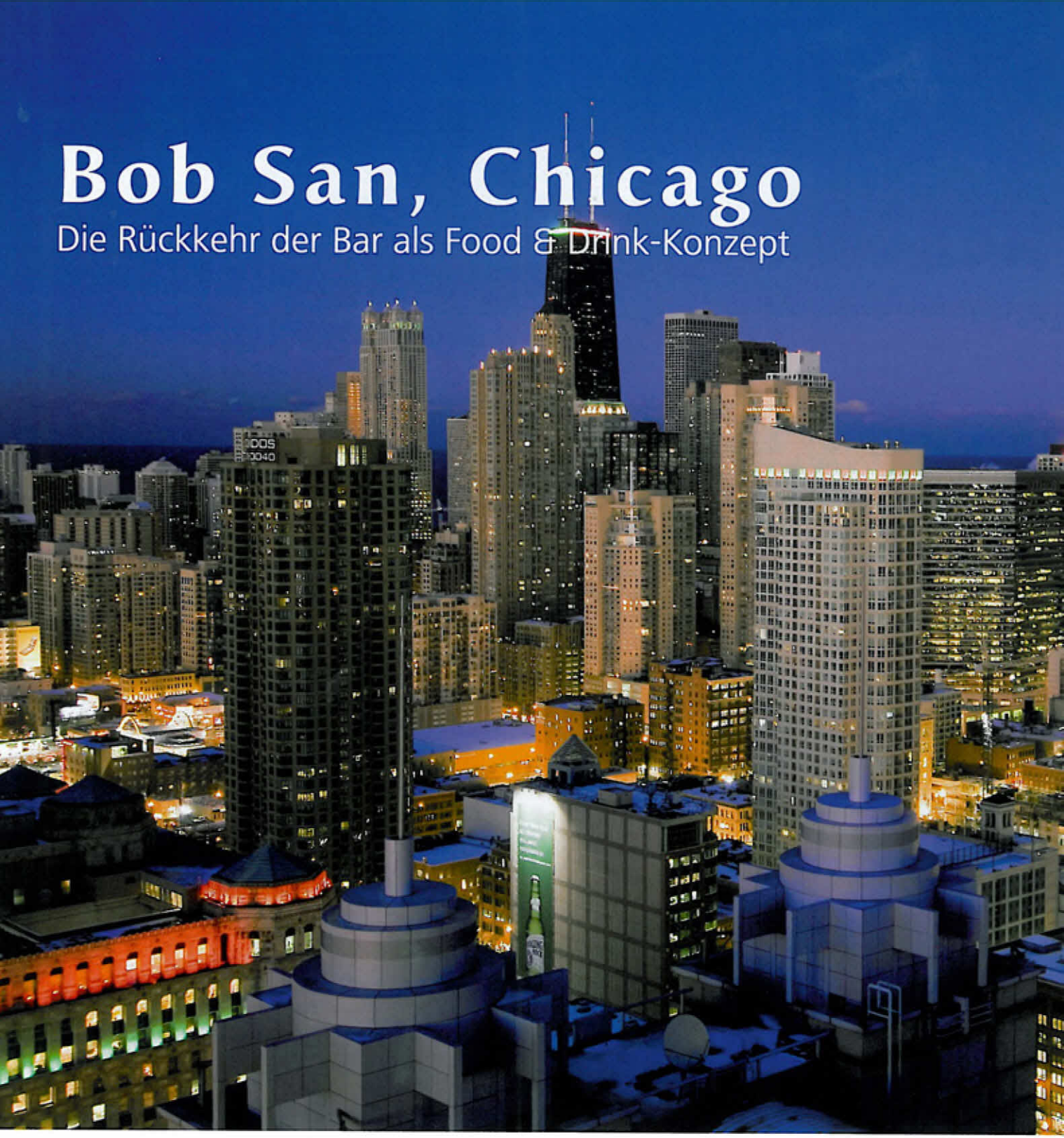
Bob San, Chicago

Die Rückkehr der Bar als Food & Drink-Konzept



Die ur-amerikanische Erfolgsstory des Selfmade-Mannes verkörpert Bob Bee, der erfolgreiche Bar- und Restaurantbesitzer in Chicago. Drei Betriebe hat der in Korea geborene und anschließend in Japan als Koch tätige Bob Bee in Chicago bereits eröffnet. Sein letzter Coup ist das Bob San, eine Bar mit „free-flow"-Restaurant an der lebhaften Division Street im Szeneviertel Bucktown/Wicker Park. Für seine Erweiterungspläne begegnete Bob Bee im Jahr 2008 dem richtigen Partner: Jordan Mozer, Architekt und Designer aus Chicago, dessen unverwechselbare Handschrift in Projekten rund um den Globus zu erkennen ist.

Aus einer rein zufälligen Bekanntschaft entwickelte sich eine Partnerschaft für das geplante Bauvorhaben. Aus dem einfachen Bar-Res-

taurant-Business wurde ein facettenreiches Gastro-Konzept mit einer erweiterten Bar, einer neuen Lounge, dem Restaurant mit Sushi-Bar plus weiteren Private Dining-Rooms. Jedem Bereich wurde eine klar definierte Idee und Aufgabe im Gesamtkontext zugewiesen, die sich außer im Angebot auch im Design und in der Atmosphäre für den Gast erlebbar niederschlägt: die Bar als Ort für Kommunikation und Interaktion mit einem Angebot-Mix aus Getränken und Speisen. Bewusst angelegt auf eine dichte Belegung, fast unvermeidbarem Köperkontakt und hohe Energie. Die Lounge mit ihrem ruhigen Energielevel ist der Rückzugsort, sie ist in der Atmosphäre deutlich dunkler, mystischer und intimer als die Bar. Die Raumaufteilung ist großzügig gehalten, so dass jeder Gast mehr Raum für sich findet, wodurch das Gefühl von Luxus und Intimität entsteht. Die Platzierung der Bar ist so gewählt, dass alle vier weiteren Outlets (Restaurant mit Sushi Bar, Lounge und Private Rooms) mit Bargetränken versorgt werden können. Die Lounge dagegen kann von den übrigen Räumen getrennt und für geschlossene Veranstaltungen genutzt werden. Die Design-Klammer für alle Bereiche sind Natur und Pop, beides prägende Aspekte der japanischen Kultur. Der Relaunch in Konzept und Design ging einher mit der Neuaufstellung der Betriebsstrukturen (Küche, Abläufe), um den veränderten Anforderungen gerecht zu werden.

Den Gastronom Bob Bee mit seinen koreanischen Wurzeln und den Architekten Jordan Mozer verbindet bis heute eine intensive Beziehung zu Japan. „Meinen 13. Geburtstag feierten wir in einem japanischen Restaurant, dem damals einzigen in Chicago. Mit fünfzehn reisten wir zum ersten Mal nach Japan". Mehr als zwanzigmal war Mozer seither im „Land der aufgehenden Sonne". Der konzeptionelle Ansatz, aus einer rein getränkeorientierten Bar eine Mischform zu machen, beruht auf dem Prinzip der klassischen japanischen Sushi-Bar, in der automatisch zu den Getränken auch Speisen serviert werden. Bei Bob San ist die Bar damit nicht mehr nur ausschließlich „Wartestation" für einen freien Tisch im Restaurant, sondern ein eigenständiges Outlet. „Eat, drink, men, women" – das Prinzip der Bob San-Bar, angelehnt an den bekannten Kinofilm.

Dieser Ansatz reflektiert zugleich die Veränderungen im Ausgehverhalten der Zielgruppen, die bei Bob San überwiegend aus dem umliegenden Viertel selbst kommen. Die Gegend um Bucktown/Wicker Park gilt als hippes Viertel für junge Kreative und Intellektuelle: Boutiquen überwiegend lokaler Designer, Antiquitätengeschäfte, unabhängige Theater und eine trendige Gastro- und Clubszene. Die Gäste im Bob San sind zwischen 23 und 60 Jahre alt, die stärkste Zielgruppe sind die 25- bis 45-jährigen. Der Durchschnittsbon im gesamten Lokal beträgt 45 US-Dollar.

Jordan Mozer – Design „out of the box"

Der Architekt und Designer aus Chicago arbeitet für die Großen der Film- und Hospitalitybranche: Von George Lucas und Steve Wynn über Disney, die Universal Studios, die Hotelkasinos Bellagio und Venetian bis hin zu Marriott. Aber auch individuelle Hoteliers und Gastronomen zählen zu seinen Auftraggebern. Sein erstes Projekt in Deutschland war 1994 das Restaurant „Stars" im Frankfurter Messeturm. 2003 folgte die Zusammenarbeit mit Hamburger Gastronomen, für die er das „Herzblut" und im Anschluss das „East" gestaltete, ein Boutique-Hotel mit einer euro-asiatischen Restaurantlandschaft in einer historischen Eisengießerei in St. Pauli.

Seine Inspirationen holt er sich überall: Von Clemente, einem kleinen asiatischen Schwein, das ihn mit seinen runden Formen inspirierte. Von seinem Faible für die im Wasser lebenden Kopffüßer wie Tin-

tenfische und das als Nautilus bekannte Perlboot. Vom Helden seiner Kindheit, Jacques Cousteau, und seiner Obsession für Japan. „Ich möchte, dass meine Objekte eine Geschichte erzählen. Sicher müssen sie dem Gast allen Komfort bieten, gut und zuverlässig funktionieren. Aber das sollte selbstverständlich sein. Darüber hinaus will ich aber Erlebnis und unvergessliche Eindrücke schaffen. Das ist es, was die Menschen heute suchen".

Im Bob San ließ Mozer die Naturverbundenheit in der japanischen Kultur, die starken Farben von Mangas sowie seine Liebe zu Meeresbewohnern einfließen. Die Verbindung zum Standort wird durch die für Chicago charakteristischen Ziegelwände hergestellt. Möbel und Accessoires wurden überwiegend nach eigenen Entwürfen selbst gestaltet und zum großen Teil handgefertigt. Mozers Ziel: Das Design soll die Seele des Konzepts ausdrücken oder damit seine Persönlichkeit erlebbar machen.

Trotzdem achtet Mozer auf Funktionalität. Bei der Materialauswahl wurde auf Langlebigkeit und regionale Herkunft Wert gelegt. So wurden die Tischplatten in der Bar aus solidem geöltem Walnussholz aus dem mittleren Westen der USA gefertigt, das mit zunehmendem Alter an Charakter gewinnt. Licht und Akustik sind auf die jeweilige Raumsituation maßgeschneidert. Emotion und Funktionalität im Einklang, so Mozers Maxime. „Gutes Design ist emotional. Es spricht die Menschen vom Herzen an. Es ist funktional, denn es gibt nichts Schlimmeres als Design, das nicht funktioniert oder unpraktisch ist. Drittens ist gutes Design komplex und mehrdimensional, es überrascht und regt die Fantasie an. Wie eine Zwiebel hat es viele Schalen, so dass es immer wieder Neues und Spannendes zu entdecken gibt. Auf diese Weise prägt gutes Design eine Marke und trägt so zu zum wirtschaftlichen Erfolg eines Projekts bei".

Fotos: Doug Snower Photography, City of Chicago / GRC

1 + 2 Mit ihrer Raumhöhe von 12 Metern verschafft sich die Lounge einen dramatischen Auftritt. Exklusiv für Bob San entwickelte Mozer die Lounge-Stühle mit dem integrierten Tisch.

3 Die erweiterte Bar im Bob San ist Ort der Kommunikation und Interaktion.

4 Jordan Mozer – der Architekt und Designer gehört zu den prägenden Persönlichkeiten der Branche. Sein Ansatz, der Kreativität und Wirtschaftlichkeit eines Projekts zusammenbringt, macht ihn zum begehrten Partner von Gastronomen und Hoteliers.

PROFIL

Location:	Bob San 1805-1809 West Division Street Chicago, Illinois 60622 www.bob-san.com
Inhaber:	Bob Bee
Architekt (Umbau/Erweiterung):	Jordan Mozer and Associates, Limited, Chicago
Fläche:	646 m²
Sitzplätze: Restaurant:	200 insgesamt (Bar: 30, Lounge: 68, 56, Sushi-Bar: 16, Private Dining-Room: 30)
Eröffnung:	2000
Erweiterung:	2009/2010
Investitionsvolumen Umbau/Erweiterung:	1,2 Mio. US-Dollar

4

DER AUTOR

Pierre Nierhaus ist anerkannter Experte für Trends und internationale Gastronomie.

In seiner zwanzigjährigen Laufbahn hat er fünfzehn Gastronomiebetriebe verschiedenster Größen allein und mit Partner geführt sowie über hundert Konzepte entwickelt und umgesetzt. Den Marktüberblick und aktuelle Informationen über Innovationen und Entwicklungen verschafft er sich durch weltweite Vor-Ort-Recherchen. Pierre Nierhaus ist auch ein gefragter Vortragsredner. Auf unterhaltsame Weise nimmt er seine Zuhörer mit auf Entdeckungstouren in die Metropolen dieser Welt, wo Trends gemacht und zukunftsweisende Konzepte realisiert werden.

www.nierhaus.com

06 | DRINKS

DRINKS

MAGAZIN FÜR BARKEEPER & GÄSTE

Nr. 6 November/Dezember 2010 | 6,– €
www.drinks-magazin.com

UNTERWEGS

Sinnesreise durch Deuts[illegible]den

WHISK(E)Y

Neues, Bewährtes & Wissenswe[illegible]

DRINKS 6|2010
WHISK(E)Y • SÜDDEUTSCHLAND • KRÄUTER-DRINKS • BARARCHITEKTUR