

SKETCH = KUNST + KULINARIK

Im Londoner „Sketch“ haben der Gastronom Mourad Mazouz und der Sternekoch Pierre Gagnaire ihre Vision einer perfekten Verschmelzung von Kunst und Kulinarik verwirklicht.

Text Carina Jürgens

Streift man durch Londons Nachtleben, fallen einem die vielen Menschen auf, die mit ihren Bierbechern lieber vor der Tür der Pubs stehen, als im Warmen zu sitzen. Die eine beinahe religiös anmutende Wochenendkultur zelebrieren und spätestens um ein Uhr mit dem Black Cab nach Hause fahren oder in einem der vielen Breakfast-Restaurants einkehren.

Die Londoner sind schon sehr speziell, gefangen zwischen alten Traditionen und einer energiegeladenen Kreativität. Schrille Farben, Plateauschuhe und Miniröcke, lange Ketten und bunt gefärbtes zotteliges Haar, zerrissene Shorts zum Pelzmantel – das ist das junge London, das seinem Wunsch, aus erstarrten Strukturen auszubrechen, Ausdruck verleiht. Diese kleine, bunte Welt koexistiert Schulter an Schulter mit dem London, das sich lieber in klassische Pastelltöne hüllt und frisch frisiert die Oxford Street entlangschlendert.

„London ist eine wilde Mischung aus allem, mit oder ohne Geschmack“, soll es der gefeierte Ster-

nekoch Pierre Gagnaire zusammengefasst haben. Und damit scheint er treffsicher das Konzept des Sketch zu beschreiben, das diese vermeintlichen Widersprüche der Londoner wie kein anderes vereint. Gagnaire eröffnete das Sketch 2003 zusammen mit einem der ambitioniertesten Gastronomen Englands, Mourad Mazouz.

Vision mit Startschwierigkeiten

Für einen guten Freund war Mourad Mazouz einige Jahre zuvor auf der Suche nach einer passenden Location für einen geplanten Nachtclub in London. Endlich fand er geeignete Räumlichkeiten in einem viktorianischen Gebäude im prestigeträchtigen Stadtteil Mayfair. Doch als Mazouz seinem Freund die frohe Nachricht überbrachte, machte der einen Rückzieher. Nun stand Mazouz also vor der Entscheidung, das Gebäude anderen Interessenten zu überlassen oder selbst zu kaufen. Aus einem Impuls heraus unterschrieb er den Kaufvertrag – ohne zu wissen, was er mit den Räumen anfangen sollte. Lediglich die Vision



Fotos: Carina Jürgens, Sketch, Mourad Mazouz



The Glade

Frühstücksrestaurant & Bar

Öffnungszeiten

Mo-Fr: 11.00-14.00 Uhr

Sa: 8.00-2.00 Uhr

So: 8.00-12.30 Uhr



The Gallery

Brasserie & Restaurant

Öffnungszeiten

Mo-Fr: 7.00-2.00 Uhr
Sa: 8.00-2.00 Uhr
So: 8.00-12.30 Uhr

eines Hauses, in dem Kunst und Kulinarik miteinander verschmelzen sollten, trieb ihn an. Gagnaire erschien ihm als geeigneter Partner für dieses Unterfangen. Die Mischung aus Musik, Kunst, Essen und Gästen aus aller Welt reizte den Koch, und so ließ er sich auf dieses Projekt ein.

Die Renovierungsarbeiten am alten Gebäude waren jedoch umfangreicher als anfangs angenommen und zogen sich über viereinhalb Jahre hin. Zudem musste das benötigte Budget vervierfacht werden. Doch nach all den Mühen regnete es erst einmal herbe Tiefschläge. Die britische Presse überschüttete das Sketch nach der Eröffnung mit Häme. Offensichtlich hatten selbst die

„London ist eine wilde Mischung aus allem, mit oder ohne Geschmack.“

Pierre Gagnaire

exzentrischen Londoner anfangs Schwierigkeiten mit dieser Art der Gastronomie – sie waren mit dem neuartigen Konzept schlichtweg überfordert. Aufgeben war jedoch keine Option, auch wenn Mazouz und Gagnaire in den ersten zwei Jahren ein Minus von zwei Millionen Pfund einführen. „Es ging mir darum, mich weiterhin im Spiegel ansehen zu können und zu wissen, dass ich mein



The East Bar & Pods

Bar mit DJs

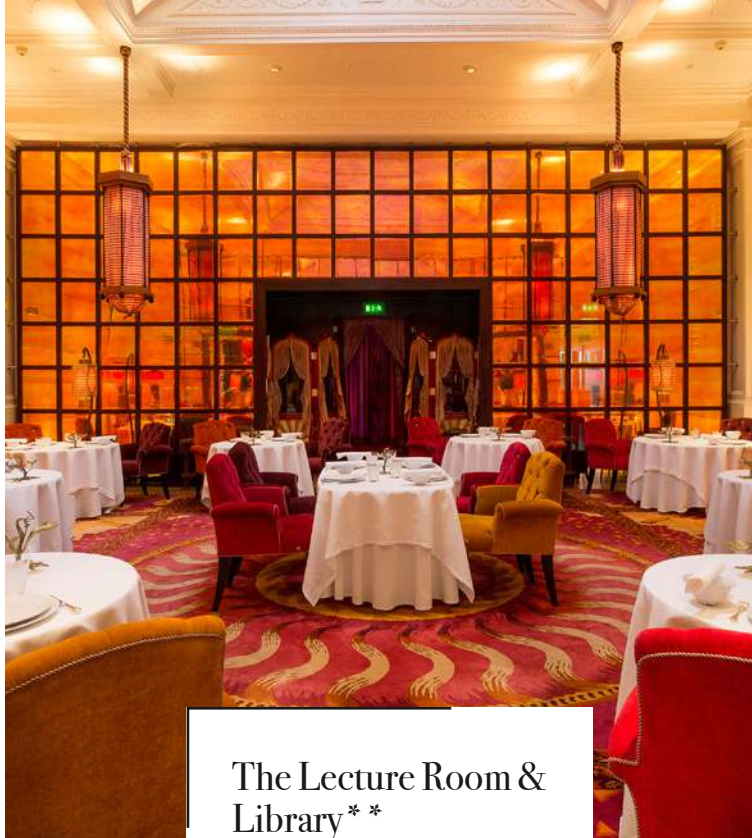
Öffnungszeiten

Mo-Fr: 18.00-2.00 Uhr
Sa: 15.00-2.00 Uhr
So: 15.00-12.30 Uhr

Bestes gegeben habe“, erinnert Mazouz sich. Der Traum sollte unbedingt Wirklichkeit werden. Mazouz vergleicht ein Restaurant gerne mit einer Blume: Das Essen, die Kulinarik, steht sinngemäß für das Zentrum der Blüte. Die Leidenschaft für das Gastgeberium, ein herzliches Ambiente, guter Service und elementare Dinge wie die Beleuchtung und das Dekor stellen die Blütenblätter dar. Nimmt man der Blume ihre Blätter, sei es kein Restaurant mehr, ist der Gastronom überzeugt. Mazouz und Gagnaire glaubten an ihr Konzept und machten einfach immer weiter. Schlussendlich sollten sie für ihr Durchhaltevermögen belohnt werden. Heute strömen Menschen aus aller Welt ins Sketch. Dabei haben sie die Wahl zwischen zwei Restaurants und drei Bars, die ihnen beim Betreten das Gefühl geben, selbst Teil einer Kunstinstallation zu werden.

Wunderland mit mehreren Restaurants und Bars

In zuckersüßes Pink ist die Brasserie The Gallery getaucht. Hier nehmen die Gäste in rosafarbenen Samtsesseln Platz und verspeisen zur Teestunde feinste Patisserie. Für ein satirisches Kontrastpro-



The Lecture Room & Library* *

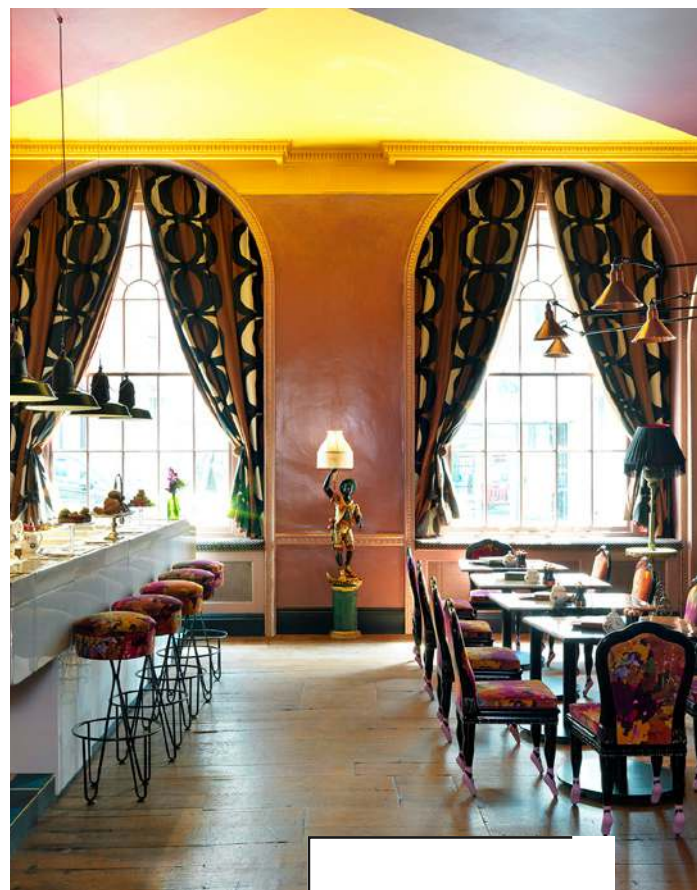
Gourmet-Restaurant

Öffnungszeiten

Di-Do: 19.00-22.00 Uhr

Fr-Sa: 12.00-14.00 Uhr

19.00-22.00 Uhr



The Parlour

Frühstücksrestaurant & Bar mit Live-Musik

Öffnungszeiten

Mo-Fr: 7.00-2.00 Uhr

Sa: 8.00-2.00 Uhr

So: 8.00-12.30 Uhr

gramm sorgen die bissigen Kunstwerke des britischen Künstlers David Shrigley, der sich nicht nur der Wandgestaltung, sondern auch dem Design des Teeservices angenommen hat.

Stufen, die aussehen, als habe jemand eimerweise Farbe darauf verschüttet, führen die Gäste nach dem Tee hinauf ins Gourmetrestaurant The Lecture Room & Library**. Oben angekommen wähnt man sich plötzlich in einem riesigen Kaleidoskop. Leuchtendes Orange und geometrische Formen prägen den Raum. Für die verspielten französischen Menüs, die hier kredenzt werden, ist Gagnaire federführend verantwortlich, während der junge Österreicher Johannes Nuding die Rolle des Küchenchefs hervorragend ausfüllt. Seit 2018 zieren zwei Michelin-Sterne das Restaurant. Der eindrucksvollste Raum ist aber wohl die Bar The Glade, in der magische Waldlandschaften an den Wänden wuchern und zu Füßen der Gäste ein Waldboden nachempfunden wurde. Ein transparentes Klavier in der hinteren Ecke klimpert in Ermangelung eines Pianisten derweil wie von Geisterhand vor sich hin und wird dabei von Vogelgezwitscher begleitet.

Wem das zu viel Natur ist, der genießt seinen Drink im retromodernen The Parlour. Wer dort genau hinsieht, entdeckt liebenswerte Details wie die winzigen Ballerinaschuhe an den Stuhlbeinen oder kleine Videoinstallationen zwischen Flaschen und Gläsern. Tagsüber kommt das Parlour noch als Frühstücksrestaurant daher, am

Abend aber verwandelt es sich in eine Bar mit Live-Musik.

Im Sketch setzt sich der Designanspruch sogar bei den Waschräumen fort. Sie zählen mit ihren wie riesige Eier geformten Toiletten zu den meistfotografierten WCs des Landes. Saisonal wechselnde, atemberaubende Dekorationen setzen ihnen buchstäblich die Krone auf. Unter den Waschräumen befindet sich eine weitere Bar des Sketch, die an ein Ufo erinnert. Hier kreisen die Gäste bildlich gesprochen um den Barkeeper und genießen ihre exklusiven Cocktails im Halbdunkel.

Erfolg in den sozialen Medien

Das Sketch besticht mit einer Exzentrizität, die einem fast den Atem raubt. Hier prallen so viele unterschiedliche Eindrücke aufeinander, dass die Gäste Mühe haben, alles beim ersten Besuch zu verarbeiten. Also kommen sie wieder. Alle. Sowohl das ältere Ehepaar, das die Scones der Sketch-Pâtisserie liebt, als auch die drei jungen Frauen, die den Feierabend mit einem guten Chablis im Parlour begießen. Wirklich jeder Zentimeter im Sketch scheint wie geschaffen für ein Foto, das dann in den sozialen Medien für Begeisterungstürme sorgt. Genau das wissen die Betreiber zu nutzen und beweisen, dass Social Media für die Gastronomie heute wichtiger denn je ist. Mehr als 271.000 Follower bei Instagram, 99.000 Likes bei Facebook, 62.000 Follower bei Pinterest und 19.500 Twitter-Abonnenten sprechen für sich.



ES GING MIR DARUM, MICH WEITERHIN IM SPIEGEL ANSEHEN ZU KÖNNEN UND ZU WISSEN, DASS ICH MEIN BESTES GEGEBEN HABE.

MOURAD MAZOUZ