



LONDON LOCKT

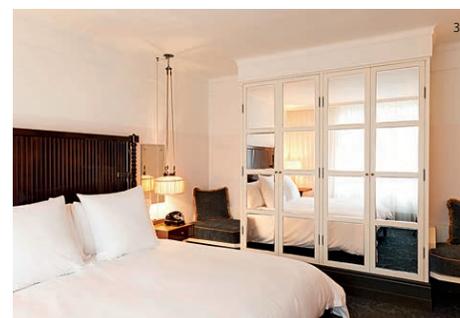
In der Trend-Metropole verliert man vor lauter Design-Höhepunkten leicht den Überblick. Aber kommen Sie doch mal mit – wir führen Sie zu einigen unserer Lieblingsorte

TEXT LENA SCHINDLER

1 | LABOUR AND WAIT

85 Redchurch Street, London E2 7 DJ, Mo–Fr 11–18.30, Sa–So 11–18 Uhr, www.labourandwait.co.uk

In einem ehemaligen Pub, in dem sich früher Shoreditchs Nachbarschaft zu Pies and Pints traf, steht heute im besten Sinne die Zeit still. Rachel Wythe-Moran und Simon Watkins, beide eigentlich Designer für Männermode, setzen in ihrem Haushaltswarenladen auf Unvergängliches, auf Klassiker, die mit den Jahren nicht an Wert verlieren, sondern gewinnen; und auf schöne Dinge für mehr Freude an der täglichen Routine: Wäscheklammern, die locker als Deko-Accessoires durchgehen, nostalgische Emailkessel oder eine eigene Kollektion an Schürzen und Küchenhandtüchern.



2 | SERPENTINE GALLERY

Kensington Gardens, London W2 3XA, Di–So 10–18 Uhr, www.serpentinegalleries.org

Freunde moderner und zeitgenössischer Kunst, bitte hier entlang! Die Galerie zeigte bereits Werke von Damien Hirst, Karen Kilimnik und Tomoko Takahashi, aktuell läuft eine Ausstellung zum Konzeptkünstler, Maler und Bildhauer John Latham (2. März bis 21. Mai). Ein Highlight im Sommer, das sich perfekt mit einem Picknick im Park verbinden lässt: Große Architekten wie zuvor schon Zaha Hadid, Oscar Niemeyer oder Toyo Ito gestalten jedes Jahr einen Pavillon. All das kostet nichts außer etwas gut investierter Zeit.

3 | CHILTERN FIREHOUSE

1 Chiltern Street, London W1U 7PA, DZ ab 540 Euro, www.chilternfirehouse.com

Vor Marylebones ehemaliger Feuerwache von 1889 halten heute Limousinen statt Löschfahrzeuge. Dass das Luxus-hotel als „hotter than the surface of the sun“ gilt, liegt an Hotelier André Balazs, dem auch das „Chateau Marmont“ in Los Angeles gehört. In seiner Londoner Herberge feiert Starfotograf Mario Testino, Model Kate Moss frequentiert die Bar, und Pop-Queen Madonna speist bei Sternekoch Nuno Mendes. Leichter als einen Tisch ergattert man eins der 26 edlen Zimmer – vorausgesetzt, man ist bereit, tief in die Tasche zu greifen.

4 | LEE BROOM

95 Rivington Street, London EC2A 3AY, Mo–Fr 10–18, Sa 11–18, So 12–18 Uhr, www.leebroom.com

Von zurückhaltender Präsentation hält Lee Broom wenig bis gar nichts. Der Mann, dessen Leuchten aus geschliffenem Kristallglas inzwischen wohl sämtliche Londoner In-Bars verschönern und der für all seine Designpreise vermutlich ein eigenes Zimmer braucht, mag die große Inszenierung (Eigentlich wollte er nämlich mal zum Theater ...). „Ich möchte die Leuten mit auf eine Reise nehmen, sie sollen den Raum nicht nur betreten, sondern erleben“, sagt er über seine Läden. Na, dann auf zu einem schönen Kurztrip zu Herrn Broom in Shoreditch, wo Industriedesign auf verspielte Elemente trifft!

FOTOS: LABOUR AND WAIT, BERND JONKMAN/LEAF, LUKE HAYES



5 | DANDELYAN BAR

„Mondrian at Sea Containers“, 20 Upper Ground, London SE1 9PD, Mo-Mi 16-1, Do-Sa 12-2, So 12-0.30 Uhr, www.morganshotelgroup.com

Die Barkeeper vom „Dandelyan“ im „Mondrian Hotel“ haben allen Grund, anzustoßen – und zwar auf sich selbst. Gerade gab es eine Auszeichnung für das tollste Tresen-Team der Stadt und Platz drei unter den 50 besten Bars der Welt. Die Cocktail-Karte (auch preisgekrönt, klar!) gleicht einem Botanikführer und überrascht mit Kreationen wie Fenchelwodka mit Petersilienwurzelwein, Zitrone, Karotte und Traube. Teil des Erlebnisses sind der Blick auf die Themse sowie das Interieur von Designstar Tom Dixon mit einer Bar aus grünem Marmor.

6 | JASPER MORRISON

24b Kingsland Road, London E2 8DA, Mo-Fr 11-17 Uhr (im August geschlossen), www.jaspermorrison.com

Dass sein Shop sich in einem Hinterhof in Shoreditch versteckt, passt perfekt zu Jasper Morrison, der sich wie kaum ein anderer Produktdesigner Understatement auf die Fahne geschrieben hat. Um in seinen Laden zu gelangen und zwischen Rosenthal-Porzellan, Vitra-Kleinmöbeln, Rado-Uhren und Alessi-Schüsseln und -Gläsern in Entscheidungsnot zu geraten, muss man erst mal auf den mit „Shop“ beschrifteten Klingelknopf an einer verschlossenen schwarzen Tür drücken. Aber keine Sorge, willkommen ist jeder, eine „harte Tür“ wie in angesagten Clubs gibt es hier natürlich nicht.

7 | MAST BROTHERS

19-29 Redchurch Street, London E2 7DJ, Mo-Fr 11-19, Sa-So 10-19 Uhr, www.mastbrothers.co.uk

Sicher haben sich schon Kunden hierher verirrt, die auf der Suche nach edlem Geschmeide waren. Die New Yorker Brüder Michael und Rick Mast erheben Schokolade zum Luxusobjekt und präsentieren sie auch so: wie Goldbarren gestapelt, in edles Papier gewickelt und in hübschen Schächtelchen verpackt. „Kakao war früher essbares Gold“ – so erklären die Chocolatiers, warum die Bohnen bei ihnen eine königliche Behandlung erfahren. Handverlesen, in kleinen Mengen geröstet und mit der Steinmühle gemahlen, werden sie zu köstlichen Tafeln verarbeitet. Favorit: die Varianten mit Meersalz.

8 | FRANZE & EVANS

101 Redchurch Street, London E2 7DL, Mo-Mi 8-19, Do-Fr 8-23, Sa 9-23, So 9.30-19 Uhr, www.franzeevans.com

Dieses kleine Bistro ist ein entspannter Ort, um den Bummel durch Shoreditchs Lieblingsläden zu unterbrechen („Labour and Wait“ und „Mast Brothers“ befinden sich in derselben Straße), die Shopping-Beute abzustellen und von einem der Außenplätze den Leuten beim Flanieren zuzusehen. Hier genießt man French Toast zum Frühstück, Pilzrisotto mit Trüffelöl zum Mittag und abends eine feine Käseauswahl. Viel Bio, viele lokale Produkte und vegane Speisen gibt es natürlich auch. Und über den Schokoladenkuchen spricht der ganze Stadtteil.

9 | FLOWER MARKET

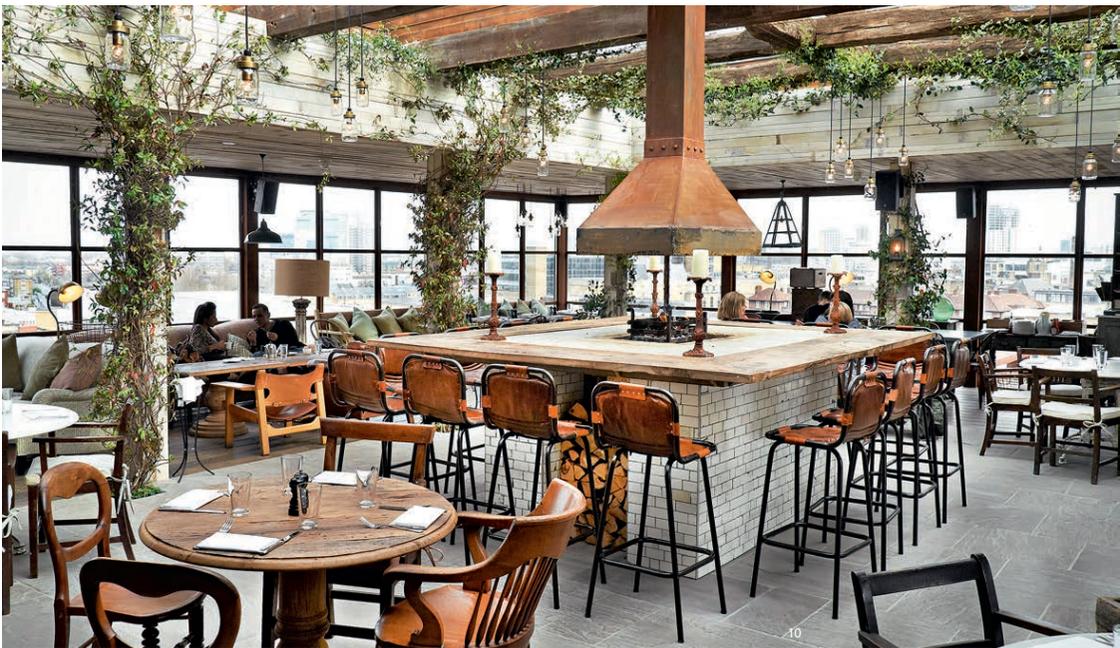
Columbia Road, London E2 7RG, So 8-15 Uhr, www.columbiaroad.info

Schon klar, dass Sie keine meterhohe Bananenpalme mit in den Flieger Richtung Heimat nehmen wollen. Aber nur ums Pflanzen-Shopping geht es auf dem Blumenmarkt zwischen Shoreditch, Brick Lane und Spitalfields ja auch gar nicht. Egal bei welchem Wetter: Hier begegnet man jeden Sonntag Londoner Originalen wie George („Regen? Das muss eine Illusion sein!“), der seit mehr als 60 Jahren Tulpen und Lilien verkauft, hört Straßenmusikern zu, denen man sofort eine große Karriere zutrauen würde, und stöbert in den 60 kleinen Shops entlang der Columbia Road – von Kunstgalerie bis Antiquitätenladen.

HOTEL&SPA

HERBERGE

Feiner Ausgangspunkt für die Einkaufsmission: die 108 Zimmer des „Marylebone“ (DZ ab 230 Euro) mit edlen Boutiquen direkt vor der Haustür und der Oxford Street gleich um die Ecke. Sollten abends die Füße brennen, lindert die Massage mit balinesischen Steinen im „Third Space Spa“ gezielt alle Shopping-Leiden ... www.doylecollection.com



10



11



12



13



14

MUSEUM

NEULING

„Wir wollen für Design das Erreichen, was die Tate Modern für Gegenwartskunst getan hat“, so Direktor Deyan Sudjic über das neue Design-Museum in Kensington. Seit vergangener November gibt es dort auf 10 000 Quadratmetern 3000 Objekte zu bestaunen, darunter eine Drohne, die U-Bahn der Zukunft und ein Modell T Ford. www.designmuseum.org

10 | THE SHOREDITCH HOUSE

Ebor Street, London E1 6AW, DZ ab 125 Euro, www.shoreditchhouse.com

Wer das zum Wellbeing-Tempel mit Bars und Restaurants umgebaute Lagerhaus erleben möchte, aber kein Mitglied des Privatklubs „Soho House“ ist, der checkt einfach ins zugehörige Hotel ein. Die 26 im Long-Island-Stil gestalteten Zimmer gibt's zum fairen Preis. Unbezahlbar ist der Blick vom liebevoll begrünten Rooftop-Restaurant mit italienischer Küche; oder vom ganzjährig beheizten Pool auf der Dachterrasse. Im „Cowshed Spa“ kann sich übrigens auch eine Massage gönnen, wer weder Mitglied noch Hotelgast ist.

11 | NATIVE & CO

116 Kensington Park Road, London W11 2PW, Mo–Sa 11–18.30 Uhr, www.nativeandco.com

Die Produktdesigner Chris Yoshiro-Green und Sharon Jo-Yun Hung sind viel in der Welt unterwegs, vor allem in Japan und Taiwan, wo sie ihre Wurzeln haben. Von dort bringen die zwei lauter schöne Dinge mit, die sie in ihrem Geschäft in Notting Hill anbieten. Auf spartanischen Holzregalen und -tischen präsentieren sie feine Keramik, Kessel aus Kupfer, Butterdosen aus Kirschholz und eine kleine Auswahl an handgefertigten Ledertaschen. Simpel, klar und zurückhaltend sind die Produkte asiatischer Designer, von denen die meisten sonst nirgendwo in Europa zu finden sind.

12 | LA FROMAGERIE

2–6 Moxon Street, London W1U 4EW, Mo–Fr 8–19.30, Sa 9–19, So 10–18 Uhr, www.lafromagerie.co.uk

Der Käsehimmel hat eine irdische Adresse: Er befindet sich in der Moxon Street, wo sich ein Delikatessenladen an den anderen reiht. Außer Brie, Burrata und Beaufort gibt es feine Begleiter zu den aromatischen Laiben – Rosmarin-Honig etwa oder schwarze Kohle-Cracker. Der Plan für einen Genussonntag: hier einen Snack nehmen, danach bei „The Ginger Pig“ (herrlich old-fashioned!) rotwangigen Metzgern der Verkaufskunst zusehen und auf dem „Marylebone Farmers' Market“ in der Cramer Street (So 10–14 Uhr) zwischen Ständen mit saisonalen und lokalen Produkten bummeln.

13 | ACE HOTEL

100 Shoreditch High Street, London E1 6JQ, DZ ab 190 Euro, www.acehotel.com

Lässiger kann man selbst in London kaum absteigen! Wo sonst findet man Plattenspieler und Kult-Vinyl auf seinem Zimmer? Inmitten von Shoreditchs pulsierender Kunst-, Kultur- und Designszene verpassten Edward Barber und Jay Osgerby einem ausgedienten Hotel einen neuen Anstrich à la noble 60er-Junggesellenbude, einen Mix aus urbanem Look und Komfort. Die Lobby ist sozialer Treffpunkt, wo sich Kreative zum Arbeiten oder auf ein Craft-Beer begegnen. Zum „Ace“-Kosmos zählen auch eine Bar, in der angesagte DJs auflegen, die Brasserie „Hoi Polloi“ – und jede Menge Hipster-Bärte.

14 | CONRAN SHOP

55 Marylebone High Street, London W1U 5HS, Mo–Sa 10–19 Uhr, So 11–18 Uhr, www.conranshop.co.uk

Die Chance, diesen Laden ohne ein paar Lieblingsteile zu verlassen, ist verschwiegend gering. Wo früher Stallungen untergebracht waren, hat Sir Terence Conran geradezu paradisi-sche Zustände für Leute geschaffen, die sich für Möbel, Design und Schnickschnack interessieren oder ein besonderes Geschenk suchen. Auf drei Ebenen lässt sich zwischen nostalgischem Blechspielzeug, Werkzeugkisten, Papeterie, ausgefallenem Schmuck und tausend anderen Dingen bestens die Zeit vergessen. Kurz ausruhen? In der „Conran Kitchen“ gibt's die legendären Torten von Peggy Porschen.



15 | BARBICAN

„Barbican Centre“, Silk Street, London EC2Y 8DS, Mo–Sa, 9–23, So 12–23 Uhr, www.barbican.org.uk

Warum Designer wie Nipa Doshi und Jonathan Levien sich um eine Wohnung in dem in den 60er- und 70er-Jahren erbauten Betonkoloss reißen, erschließt sich vielen erst auf den zweiten Blick, manchen vielleicht auch gar nicht. Spannend ist der Wohnkomplex im Stil des Brutalismus aber allemal. Er wirkt wie eine Kleinstadt mitten in London, in der frisch hinzugezogenes Szenepolk sich mit Großmüttern mischt, die schon ewig hier leben. Theoretisch müsste man den Bau nicht verlassen, denn das „Barbican Centre“ umfasst Konzertsaal, Theater, Kinos, Galerien, Bibliothek, Geschäfte und Wintergarten.

16 | SILKEN FAVOURS

Z. B. „Liberty London“, Regent Street, London W1B 5AH, Mo–Sa 10–20, So 12–18 Uhr, www.silkenfavours.com

Leoparden, Einhörner, Ferkel mit Engelsflügeln, Blumen und Früchte – Victoria Murdoch, Gründerin und kreativer Kopf des Labels, hat keine Scheu vor Kitsch. In ihrem Studio entwirft sie mittels traditioneller Tintentechniken ihre aufwendigen Illustrationen: fantasievoll, bunt und verspielt. Bekannt ist sie vor allem für ihre unkonventionellen Seidenkissen, aber auch Blusen, Tücher und Ponchos, Tapeten und Stoffe tragen ihre unverkennbare Handschrift. Zu finden ist ihre Kollektion im wunderschönen alten Kaufhaus „Liberty“ in der Regent Street oder in ihrem Onlineshop.

17 | ANDINA PICANTERIA

1 Redchurch Street, London E2 7DJ, Mo–Fr 8–23, Sa–So 10–23 Uhr, www.andinalondon.com

Dass seine peruanische Oma stolz auf ihn wäre, das ist Martin Morales wichtig. Leidenschaft für wertvolle Zutaten und Wissen um ihre Zubereitung hat der Chef der gemütlichen Ceviche-Bar in Shoreditch von ihr geerbt. Wohl deshalb gibt er am Herd seines Restaurants alles. Außer einer feinen Auswahl an Gerichten mit leicht gegartem Fisch kreiert er so köstliche Dinge wie gegrillten Oktopus auf Lucuma-Fruchtpüree, verfeinert mit Limettensaft und Honig. Darauf einen Pisco Sour – und natürlich auf seine Großmutter Naty!

18 | TOM DIXON

Wharf Building, Portobello Dock, 344 Ladbroke Grove, London W10 5BU, Mo–Sa 10–18, So 11–17 Uhr, www.tomdixon.net

Willkommen im Dixon'schen Headquarter! In einem alten Hafengebäude am Portobello Dock lässt sich die gesamte Produktpalette des Designstars bestaunen. Mit Glück ist der Maestro sogar dort anwesend; oder ein Stockwerk höher. Im von ihm eingerichteten Restaurant „Dock Kitchen“ frönt er seiner zweiten Leidenschaft und steht manchmal selbst am Herd – nur zum Spaß natürlich. Weitaußer bekoht Stevie Parle die Gäste. Seine moderne Küche schmeckt bei schönem Wetter besonders gut auf der Terrasse mit Blick auf den Union Canal.

FOTOS PAUL WINCH-FURNISS, DANIEL HEWITT, MARTIN ZÄHRINGER

BRINGST DU MIR WAS MIT?



Daheimgebliebene Botaniker freuen sich über ein Kaktuskissen von „Silken Favours“, Hundefreunde über die Salz- und Pfeffertrierer in Mopsoptik aus dem Kaufhaus Liberty. Und Architekturbegeisterte können mit einem Brutalismus-Bogen aus dem Conran Shop das Space House von Richard Seifert nachbasteln. www.silkenfavours.com, www.libertylondon.com, www.conranshop.co.uk

ADRESSEN AM HEFTENDE