

Klein, fein, spanisch

Small is beautiful

Studio Zooco aus Madrid zeigt mit dem Interior Design für die Enothek De Vinos y Viandas und La Melguiza, einem Fachgeschäft für Safran, wie außergewöhnlich und zeitgemäß lokale Produkte auf wenigen Quadratmetern präsentiert werden können.

Als Miguel Crespo Picot, Javier Guzmán Benito und Sixto Martín Martínez 2008 den Architekturwettbewerb für das Centro Cívico-Cultural in Soto de la Marina gewonnen hatten, entschlossen sie sich ein gemeinsames Studio zu gründen: »Zooco« der Name, der mit einem Augenzwinkern den bekannten spanischen Likör zitiert. In der Tat scheint die Kunst kreativer Destillate eine der Stärken des Trios zu sein, betrachtet man ihre Raumkonzepte für Restaurants und Hotels oder das 2017 eröffnete Weingeschäft De Vinos y Viandas in der nordspanischen Stadt Valladolid. Von außen unscheinbar, verwandelt sich die Vinothek beim Eintreten in eine immersive Erfahrung: Gestaffelte Rundbögen, Kreise und wellenartige Spiegelungen umhüllen und überraschen den Kunden mit immer neuen Perspektiven. Die Materialien Stein, Holz und Glas – eine Reverenz an antike steinerne Weinkeller, Eichenholzfässer und Reflexionen des Weins – erfahren eine neue Interpretation, die im Zeichen des Kreises steht. »Gewölbe, Fässer, Flaschen und selbst die Traube – immer wieder taucht das Kreisrund in der Weinwelt auf«, konstatiert Miguel Crespo Picot. Durch die Reihung der Rippen und Trennwände in beiden Richtungen, den Einsatz von Acrylspiegeln und Klapptischen wirkt der nur knapp vierzig Quadratmeter große Raum trotz seiner dichten Bestückung offen. In den Nischen finden der Ladentisch und die Frischetheke Platz, die auch kulinarisch die Degustation der spanischen Weine im wahrsten Sinne des Wortes abrundet. 2018 erhielt Zooco für diese gelungene Arbeit den EuroShop Retail Design Award.

Winzig, federleicht, jedoch äußerst kostbar und traditionsgeladen – die Eigenschaften von Safran in eine visuelle und räumliche Dimension zu verwandeln, war die Herausforderung bei der Gestaltung ihres Ladenkonzepts für La Melguiza. Die Gourmetspezialisten Marta Huerva Pascual und David Sáenz Condado hatten Zooco damit beauftragt, ein ehemaliges Schuhgeschäft in bester Lage nahe des Madrider Königspalastes in einen Shop für hochwertige Produkte und Kosmetik aus Safran (unter anderem aus der Region Castilla-La Mancha) zu verwandeln. Sie machten daraus eine Galerie: transparente kubische Leuchten und Displays schweben im Raum, befestigt an Safranfäden gleichenden Stäben. »Um auch der Herkunft des Gewürzes gestalterisch Rechnung zu tragen, verwendeten wir ein Farb- und Materialschema, das einem typischen Ambiente entspricht, in dem der Safrankrokus angebaut wird und seine Narben getrocknet und geröstet werden: Es sind Gebäude mit Steinböden, weiß getünchten Wänden mit kleinen Nischen und Holzdecken«, so das Architektenteam zu seinem Konzept für La Melguiza – ein liches Feinkostgeschäft, das mit seiner transparenten Fassade Einheimische und Touristen einlädt, die spanischen Spezialitäten aus den edlen Fäden zu entdecken.

Studio Zooco of Madrid has a particular skill in designing exceptional and contemporary presentations for local products in small retail spaces. Illustrated in their interior design for the wine shop De Vinos y Viandas and for La Melguiza, a saffron specialist.

After winning the architectural competition for the Centro Cívico-Cultural in Soto de la Marina in 2008, Miguel Crespo Picot, Javier Guzmán Benito and Sixto Martín Martínez promptly decided to set up a studio together: »Zooco« they call themselves, in a wry nod to the name of a well known Spanish liqueur. And in fact the art of creative distilling does seem to be one of the strengths of the trio – you just have to look at their spatial concepts for restaurants and hotels, or for the wine shop De Vinos y Viandas, opened in 2017 in the northern Spanish town of Valladolid. From outside quite unassuming, inside the vinothèque delivers an immersive experience: a succession of round arches, circles and wave-like reflections envelop and surprise the customer with ever new perspectives. The materials of stone, wood and glass – a reference to ancient stone wine cellars, oak barrels and the reflections of the wine – are given a new interpretation, all centred on the shape of a circle. »Vaulted ceilings, barrels, bottles and even the grape itself – again and again the circle crops up in the world of wine,« confirms Miguel Crespo Picot. Despite being quite full, the small (just 40 sq m) space manages to give an impression of openness, thanks to the clever way the ribs and partition walls are arranged in both directions, and the use of acrylic glass mirrors and the folding tables. Counters and the fresh food cabinet find space in the niches, adding a culinary offering to the dégustation of the Spanish wines. In 2018 Zooco received the EuroShop Retail Design Award for this creation.

Tiny, feather-light, but very tasty and boasting a long and fascinating history – translating those qualities of saffron into a visual and spatial dimension was the challenge in designing the La Melguiza store. Gourmet specialists Marta Huerva Pascual and David Sáenz Condado had commissioned Zooco to turn a former shoe shop in a prime location near the royal palace in Madrid into a store for high-quality products and cosmetics based on saffron (including from the region of Castilla-La Mancha). Their solution was to create a gallery: transparent cubic lamps and displays float in the space, suspended on bars resembling saffron threads. »In order to do justice also to the origin of this spice, we used a colour and material scheme that sums up the typical environment in which the saffron crocus is grown and its threads dried and roasted. In other words buildings with stone floors, whitewashed walls with small niches and wooden ceilings,« is how the team of architects describe their concept for La Melguiza – a light, bright delicatessen whose transparent façade tempts locals and tourists alike to step inside and discover this delicate and precious Spanish speciality.

www.zooco.es

TEXT:
Susanne Schaller



