

Restaurant „Augusta“ in Göttingen:

Vom Kartoffelkeller zum Sterne-Restaurant

Erst Kartoffelkeller der ältesten Mensa Deutschlands, dann Jazzclub, später Kneipen-disco, heute das dritte Standbein des Sternekochs Daniel Raub: Bei der Sanierung dieses 200 Quadratmeter großen Kellergewölbes war Fingerspitzengefühl gefragt.



Architektur und Ingenieurskunst gingen Hand in Hand mit Designaspekten. Die eingesetzten Materialien sollten die historisch wertvolle Bausubstanz gekonnt in Szene setzen, aber dennoch den hohen Belastungen einer gastronomischen Nutzung gewachsen sein. Den Boden für das neue Restaurant Augusta in der Alten Mensa Göttingen bereiten im wahrsten Sinne des Wortes keramische Fliesen.



Aller Anfang ist schwer: Die Decken des 1825 errichteten Gebäudes waren zu niedrig für ein Restaurant, so dass neu gegründet und unterfangen werden musste.

Hinter der dekorativen Fassade der Alten Mensa hat sich viel verändert. In enger Abstimmung mit der Denkmalschutzbehörde und der Stadtarchäologie erfolgte seit Anfang 2014 die grundlegende Sanierung der Immobilie. Grundsätzlich galt es, die ursprüngliche Gestalt und Raumaufteilung wiederherzustellen. Wo immer historisch wertvolle Bausubstanz zum Vorschein kam, sollte sie erhalten bleiben.

Von 1922 bis 2009 befand sich hier die erste Mensa Deutschlands, die täglich bis zu 2 000 Studierende auf zwei Etagen verköstigte. Seit Februar 2016 finden in dem Gebäude Tagungen sowie festliche und kulturelle Veranstaltungen statt. Die Georg-August-Universität, die die Räume für 3,5 Millionen Euro sanieren ließ, reagiert damit auf die steigende Nachfrage nach größeren und flexibel nutzbaren Tagungs- und Veranstaltungsmöglich-

Neue Gastronomie für die Alte Mensa

Das Restaurant Augusta soll mit einem hochwertigen gastronomischen Angebot das Tagungshaus ergänzen und mit einer Außenwirtschaft den davorliegenden Wilhelmsplatz wieder beleben. Mit fünf interessierten Gastwirten führte die Hochschule Gespräche. Der Sternekoch Daniel Raub vom Hotel und Restaurant Biewald in Friedland setzte sich schließlich durch. „Ich habe lange nach einem Standort in Göttingen gesucht. Im Restaurant Augusta habe ich nun 80 Sitzplätze, 20 davon im Séparée, und kann dort bodenständige deutsche und französische Küche in einem ganz besonderen Ambiente servieren.“

Eine Treppe führt hinunter in einen Gewölbekeller, wie er typischerweise zu den Gebäuden der Göttinger Innenstadt gehört. Seit 1974 hatte er als Kartoffelkeller keine Funktion mehr, wurde Jazzclub und in den 1990er Jahren zu einer Disko. Bei den Umbaumaßnahmen zum Restaurant Augusta stellte sich heraus, dass die Kellerdecken des 1825 errichteten Gebäudes für die geplante Nutzung zu niedrig waren. Säulen und Außenwände wurden deshalb nach Plänen des Ingenieurbüros Gockel, Baunatal, neu gegründet und 1,5 Meter unterfangen. Die Dämmung

Umfangreiche Umbaumaßnahmen unter den strengen Augen des Denkmalschutzes

Mit viel Fingerspitzengefühl wurde der 200 Quadratmeter große ehemalige Kartoffelkeller renoviert. Historisches wurde bewahrt und mit modernen Elementen einfühlsam kombiniert. Der erdige Charakter des Bodenbelages harmoniert gut mit der Bruchsteinwand sowie dem Kreuzgratgewölbe. Wer durch die Glasscheibe des Kamins (rechtes Bild in der Mitte) blickt, kann den Köchen bei der Arbeit zusehen.



Alle Fotos: Agrob Buchtal GmbH / Jochen Stüber, Hamburg



Die unterschiedlichen Anforderungen an die Rutschhemmung der Bodenbeläge konnten dank der verschiedenen Oberflächen-Ausführungen einer Fliesenserie erfüllt werden, so dass die durchgängige Gestaltung möglich war. Lediglich im sensiblen Küchenbereich wurde eine besonders trittsichere Fliese mit Verdrängungsraum (R12V4) verlegt.

sowie die Technik, wie Lüftung, Elektrik und Wasser, wurden im Boden versenkt, so dass insgesamt 40 Zentimeter Raumhöhe gewonnen werden konnten. Innerhalb der siebenmonatigen Bauzeit erhielt der Keller darüber hinaus einen zweiten Zugang.

Die Inneneinrichtung konnte der Pächter Daniel Raub selber wählen. „Hinsichtlich des Bodenbelages war mir zum Beispiel wichtig, dass alles wie aus einem Guss erscheint“, so der Sternekoch. In Gesprächen mit der Architektin Tanja Gockel kristallisierten sich deshalb keramische Fliesen als die beste Lösung heraus. Mit diesem Material ist es möglich, Zonen trotz unterschiedlicher Nutzungsanforderungen optisch durchgängig zu gestalten. Ein Beispiel dafür ist der Thekenbereich, der direkt an den Gastraum anschließt, aber eine ganz andere Trittsicherheit erfordert. „Denn hier können Flüssigkeiten und andere gleitfördernde Medien auf dem Boden landen“, erläutert Gockel. Gleichzeitig galt es, eine Lösung zu finden, die zum einen mit der Optik und Haptik der historischen Gemäuer harmoniert, zum anderen aber auch robust und strapazierfähig ist. Die Wahl fiel auf Feinsteinzeugfliesen.

Für eine harmonische Optik sorgen nicht nur die authentische Anmutung mit feinkörnigen Strukturverläufen oder der gewählte Farbton „Erdbraun“, sondern auch natürliche Rohstoffe wie farbige Tonminerale und Erden. Ausschlaggebend aber waren neben der Optik eine möglichst große Bandbreite an Formaten und die Oberflächenbeschaffenheit.

Immerhin musste die im Thekenbereich geforderte Trittsicherheitsklasse R11/B auch bei einem für die optische Durchgängigkeit notwendigen Fliesenformat von 75 x 75 cm erreicht werden. Im Gastraum wiederum korrespondiert das gewählte Großformat mit Trittsicherheit R10/A mit den Kreuz- und Tonnengewölben sowie der Bruchsteinwand.

Hinsichtlich des Bodenbelages war mir wichtig, dass alles wie aus einem Guss erscheint.
DANIEL RAUB, STERNEKOCHE UND PÄCHTER



Unglasierte Bodenfliesen wie die hier verwendeten sind von Natur aus strapazierfähig und unempfindlich. Diese Vorzüge wurden nochmals verbessert durch eine bereits im Werk eingebrannte so genannte „Protecta“-Vergütung, die die bei unglasierter Keramik vorhandenen „Mikro-Poren“ verschließt. Eine aufwändige nachträgliche Imprägnierung ist nicht mehr erforderlich. Dies kann auch Raub

bestätigen, der im Vorfeld unterschiedliche Bodenbeläge einem Praxistest unterzogen hatte: „Ich habe Wein oder andere Flüssigkeiten darauf verschüttet, doch nur die Fliese hat mir dies nicht krummgenommen.“

Und so zieht sich die keramische Gestaltung wie ein durchgängiges Band vom Restaurant- und Thekenbereich bis hinein in die Sanitärräume, wo die Wände mit farblich korrespondierenden Wandfliesen und Dekorfliesen harmonisch ergänzt wurden. Sie bringt optische Ruhe in die Gesamtkonzeption und bietet dennoch einen reizvollen Kontrast zu den geputzten Wänden sowie den anderen Elementen der Innengestaltung. Mit ihrer Unregelmäßigkeit in der Linienführung sowie ihrem Unikatcharakter betont auch sie die Natürlichkeit der Lokalität. ◀

Mehr über „Augusta Restaurant Brasserie Bar“ im Internet, unter anderem mit zahlreichen Bildern aus der Bauphase: www.restaurant-augusta.de/. Adresse: Am Wilhelmsplatz 3, 37073 Göttingen.

Die für den Ausbau verwendeten Fliesenserien: „Valley“ in verschiedenen Formaten und Trittsicherheits-Ausführungen. In den Sanitärräumen: Wandfliesen der Serie „Pasado“ sowie der korrespondierenden Dekorfliese „Cuna“ aus der gleichen Kollektion. In den Küchen- und Lagerräumen: die Fliesenserie „Emotion Grip“, alle von Agrob Buchtal GmbH (Buchtal 1, 92521 Schwarzenfeld, Tel.: 09435-391-0, Fax: 09435-391-3452, www.agrob-buchtal.de/).

