

Panorama
Reise

Die „Locanda La Raia“, heute ein kleines Hotel auf einem Weingut, wurde, untypisch für seine Umgebung, grün getüncht. Deamicisarchitetti stellten das ehemalige Gasthaus (unten die Lobby) nach 40 Jahren Stillstand behutsam wieder her.



João Mendes de Almeida

„Die Gäste sollen sich hier wie zu Hause fühlen. Wenn jemand seine Ruhe haben will, bleiben wir unsichtbar.“

Die Kartause von Gavi

Auf einem Weinberg im Piemont verwandelten Deamicisarchitetti eine ehemalige Locanda in eine erlesene Klause für Gäste, die nach Ruhe für Augen und Ohren suchen.

Text Uta Seeburg

D

er übers Land streichende Wind aus Genua kommt vom Meer, und deshalb schmeckt der Wein von diesen Hügeln leicht salzig. „Petit Chablis“ nennen sie hier liebevoll ihren weißen Gavi, der im Piemont, dem Reich des Barolo und der Trüffel, produziert wird. Auf dem Weingut „La Raia“, einer Ansammlung blühender Hügel in der Nähe der kleinen Stadt Novi Ligure, kann man seit letztem Jahr auch übernachten: Die „Locanda La Raia“, ein ehemaliges Gasthaus, vergessen irgendwo auf dem sanft gewellten Areal, wurde aus seinem 40-jährigen Schlummer geholt. Das Mailänder Architekturbüro Deamicisarchitetti rüttelte das grüne Haus wach, aber ganz

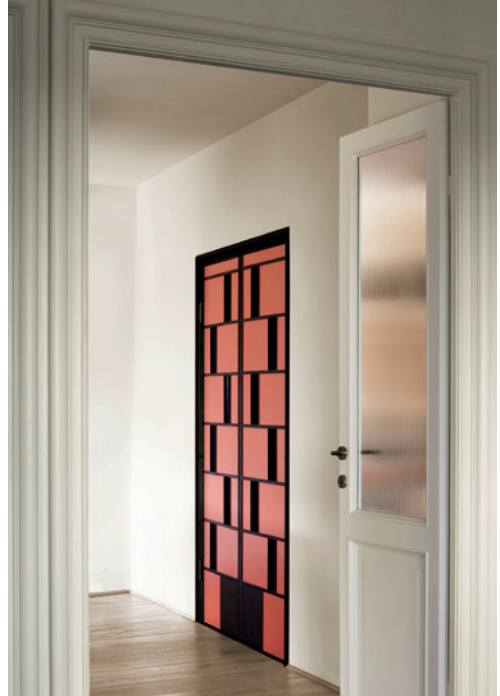


Fotos: Alberto Strada



Original bedacht: Das Architekturbüro setzte im Spa das Gewölbe gemäuer in Szene, in einigen Zimmern (rechts) prägen die Dachbalken das Raumbild. Die Zementfliesen in den Bädern (oben re.) sind Eigenentwürfe, ein neues Element ist auch die mit Eiche ausgelegte Betontreppe (oben).





vorsichtig, ohne dabei etwas kaputt zu machen. Die fein geschwungenen Bögen der Gewölbe, die Dachbalken und Raumstrukturen wurden bewahrt, dazu glänzen jetzt Böden aus honiggelber Eiche, auf denen mit Velours bezogene Sofas stehen.

Die Idee der edlen Klausur, sie wurde hier verwirklicht; die Schritte der Mitarbeiter sind leiser als das Knacken der glimmenden Holzscheite im Kamin, fast könnte man denken, sie verstecken sich hinter dem schweren alten Barschrank, nur um geschwind, fast unsichtbar, herbeizueilen und ein leeres Weinglas wieder aufzufüllen. Ansonsten herrscht – wohltuende Stil-

le. „Wenn Gäste aus Mailand vorfahren und die Autotüren öffnen, spürt man regelrecht, wie eine dicke Wolke aus Stress herausdrängt“, lacht João Mendes de Almeida, der zusammen mit seiner Frau Stéphanie das kleine Hotel mit seinen zehn Zimmern und zwei Apartments führt. „Es dauert aber nur kurz, bis sich diese Unruhe wieder verflüchtigt hat.“

Sobald die Verbindung zur Großstadt unterbrochen ist, nimmt man andere Dinge wahr. Vor allem der Garten, der in duffigen Terrassen ums Haus herumfließt, eröffnet eine eigene Welt. In der Dämmerung streifen Fasane und Rebhühner durch die

Beete. Der Kräutergarten direkt vor dem Haus wurde in der Form eines großen Blatts angelegt: Reihen von Rosmarin, Salbei und Aromapflanzen in kräftigen Farben sind wie Blattadern angeordnet, dazwischen schimmern graue Steine.

Die Gestalt des Blatts findet sich auch drinnen wieder, alle Schlüssel haben blattförmige Anhänger, in vielen Zimmern hängen botanische Zeichnungen. Die Leidenschaft fürs Detail eint alle an dem Hotelprojekt Beteiligten. Die Architekten kümmerten sich nicht nur um Umbau und Restaurierung, sondern arbeiteten mit Verve und Akribie selbst am Design der Türnummern und besorgten das gesamte Mobiliar. Dieses musste allerdings Stück für Stück vom Besitzer von „La Raia“, Giorgio Rossi Cairo, der genauso detailversessen ist, abgenommen werden. So entstand in enger Abstimmung ein Mix aus kontemporären Stücken, einigen gewichtigen Objekten der Jahrhundertwende und vielen Eigenentwürfen wie den Zementfliesen im Bad, die den Boden in ein fröhliches Koordinatensystem einteilen.

Abends glimmen kleine Lichter in den von der Sonne noch warmen Beeten, auch das sehr fein komponiert, wie ein Sternenhimmel auf Gartenerde. In der Küche köcheln regionale Gerichte in den Töpfen, während man sich selbst schon einmal auf der Terrasse niederlässt. Der Blick wandert über die Weinberge, in der Luft liegt das Salz der genuesischen Küste. ●

Formzitate: Der Kräutergarten ahmt die Umrisse eines Blatts nach (o. li.). Die Tür zur Küche wiederum (re. o.) ist ein Tribut an Piero Portalupis Türendesign für die Mailänder Villa Necchi Campiglio. Im kleinen Hotelshop (links) kann man haus-eigenen Wein und Honig erwerben.



DZ ab 190 Euro, inkl. Frühstück und Afternoon Tea.
locandalarai.it