

Bäckerei in Madrid von Plantea Estudio



Brot und Gebäck wird zunehmend industriell hergestellt und in den Aufback-Stationen in Supermärkten und Discountern angeboten. Da fällt es traditionellen Bäckereien zunehmend schwer, ihre handwerkliche Kunst zu bewahren. Doch immer mehr Konsumenten schätzen hochwertige, handgemachte Produkte. Der passende Rahmen für die angebotenen „Slowaking“-Produkte findet sich im Acid Shop, der sich in einem historischen ehemaligen Warenhaus in Madrid niedergelassen hat. Im Mittelpunkt stehen der Verkaufsbereich sowie die Auslage der Ware. Wertige Materialien wie Messing an Tresen und Oberflächen dominieren den Verkaufsraum, Marmortische und Wandregale aus Holz vermitteln die historische Anbindung. Das von Plantea Estudio geschaffene Statement ist hier allgegenwärtig: Hier steht die Ware in Verbindung zum traditionellen Handwerk im Vordergrund - egal ob diese an kleinen Tischen direkt hinter den großen Schaufensterauslagen oder an einer langen Tafel im hinteren Bereich der Bäckerei genossen wird. js

Entwurf: Plantea Estudio, ES-Madrid, [www.planteaestudio.com](http://www.planteaestudio.com)

Bauherr: Acid Café

Standort: C/ del Barquillo 18, 28004 Madrid

Fertigstellung: 2022

Fotos: Salva López





















