

Bäckerei in Mailand von Hannes Peer Architecture



Für ihre Bäckerei Signor Lievito in Mailand wünschte sich Gründerin Natalija Nikitina eine materialbetonte Raumsprache, die die jahrhundertealte Familientradition des Brotbackens architektonisch übersetzt. Im Mittelpunkt steht das Handwerk – sichtbar in der offen gestalteten Auslage und in der präzisen Materialwahl. Terrakottafliesen an Wand, Boden und Tresen prägen die 65 Quadratmeter große Fläche. Ergänzt werden sie durch fein gearbeitete Einbauten aus Birkenholz, die als integrale Bestandteile der Innenarchitektur wirken – von der Tresenoberfläche über Auslagen bis zu den Fenstern in die Backstube. Der Raum lädt zum Verweilen ein: an kleinen, runden Holztischen vor einer orange gepolsterten Sitzbank oder draußen auf einer terrakottaverkleideten Bank. Innenarchitekt Hannes Peer verknüpft Handwerk mit Dolce Vita, Innen mit Außen – und Brot mit Bühne. js

Entwurf: Hannes Peer Architecture, IT-Mailand, www.hannespeer.com

Bauherr: Natalija Nikitina

Standort: Via Maestri Campionesi 16, IT-Mailand

Fertigstellung: 2022

Fotos: Helenio Barbetta















