

Bäckerei in Barcelona von Isern Serra



Für den Bauherrn François de Halleux entwickelte das Studio Isern Serra in Barcelona eine Brothandlung, die Authentizität und Qualität innenarchitektonisch erlebbar macht. Der Name „Origo“ – lateinisch für „Ursprung“ – verweist auf die handwerkliche Tradition, die hier bewusst in Szene gesetzt wird. In einer warmen, monochromen Farbwelt betont das Interieur die Schlichtheit des Materials und die Hingabe zum Handwerk. „Diese Werte teilen wir als Studio – die Schönheit des Einfachen bestimmt jeden Aspekt des Projekts“, so Aran Escudero, leitender Innenarchitekt. Wände aus handaufgetragener Ecoclay verleihen haptische Tiefe, ein massiver Sichtbetontresen setzt Sauerteigbrote und Mehle traditioneller Mühlen als Hauptakteure in Szene. Im hinteren Bereich öffnet eine Cafétheke aus dunkel gebeiztem Iroko-Holz mit Edelstahloberfläche den Raum, der zugleich den Blick in die Backstube gewährt. Dort kontrastieren Terrakottafliesen und ein harzbeschichteter Boden in warmen Erdtönen mit funktionalen Elementen aus Edelstahl: Öfen, Teigknetmaschinen und Arbeitstische. Architektur und Raumgestaltung spiegeln so das Prinzip von Transparenz und Ursprünglichkeit in jedem Detail. js

Entwurf: Isern Serra, ES-Barcelona, www.isernserra.com/en

Bauherr: Origo

Standort: Rda. de Sant Pau, 67, ES-Barcelona

Fertigstellung: 2024

Fotos: Salva Lopez



























