

Isabella

GLUTENFREIE PATISSERIE
SEIT 2014

Design



Fotos: Sabrina Weniger



Isabella, Düsseldorf

Glutenfreie Leckereien in modernem, urbanem Interieur: An der Arnulfstraße, nahe der Luegallee, bietet Isabella Krätz seit Juli 2015 Törtchen, Brote, Quiches und Sandwiches aus der eigenen Backstube an. So besonders wie das Sortiment ist auch die Atmosphäre der Patisserie. Das Interieur entstand in Zusammenarbeit mit dem holländischen Designer Piet Hein Eek, der mit Möbeln aus Altholz bekannt wurde.

„Unser Design sollte eine gewisse Leichtigkeit, etwas Handwerkliches, Bodenständiges und zugleich etwas Edles haben“, beschreibt Ehemann Christof Krätz, der Isabella ebenso wie Sohn Dominic im Betrieb unterstützt, die gestalterische Grundidee. Der Reiz der Gegensätze ist in dem 25 Plätze großen Café mit den lichtgrauen Wänden und dem alten Terrazzoboden gut ausariert. Cremefarbene, mit dickem Bootsack gestrichene Holztische auf Messingbeinen und hell lackierte Plankenstühle laden zum Verweilen ein, von der Decke baumeln messingfarbene Vintage-Leuchten. Bunte Akzente setzen das ungewöhnliche Porzellan und einzelne Kissen. Auch die Thekenfront mit den lackierten Holzkacheln im Patchwork-Stil trägt die Handschrift Eeks. Aufgrund der großen Nachfrage – die Kunden kommen von überall her, weit über die Stadtgrenzen hinaus – eröffnet Isabella Mitte Mai ihren zweiten Betrieb: In der KÖ-Galerie wird es auf 17 qm 'Glutenfrei to Go' geben – mit handwerklicher Produktinszenierung und mehr Schwarz im Interieur. Wir sind gespannt.
www.isabella-patisserie.de UD

