

# Restoran

## „Korsten, armastus ja hea toit”

### *Korsten, armastus ja hea toit Restaurant*

aadress/ address — Põhja pst 27a Tallinn  
autorid/ authors — Hanna Karits, Annes Arro  
tellija/ client — Argo Koppa, Relika Tiik-Koppa  
ehitajad/ builders — Rand ja Tuulberg, Tiit Kübarsepp  
mööbel/ furniture — Novel interiors, IORconcrete, KLF  
valgustid/ lighting — Moodne Valgustus  
valmis/ completed — mai 2016  
fotod/ photos — Virge Viertek

94 95

Hanna Karits ja Annes Arro on lõpetanud EKA sisearhitektuuri ja mööblidisaini eriala. Juhuse kaudu kokku sattunud tiim on tänaseks kootööd teinud peaaegu kümme aastat. Selle aja jooksul on valminud interjööriahendused nii avalikele hoonetele kui ka eraobjektidele. Ühisprojektid valmivad kaubamärgi AAHK all. [www.aahk.ee](http://www.aahk.ee)

*Hanna Karits and Annes Arro are graduates of the Estonian Academy of Arts Department of Interior Architecture and Furniture Design. The team originally came together through happenstance and has now been working together for nearly 10 years. During this time, they have designed interior solutions for public buildings and privately owned sites. Joint projects bear the trademark AAHK.* [www.aahk.ee](http://www.aahk.ee)



#### Millises olukorras ruumid olid teie kätte tulles ning millega pidite arvestama, kui siia restorani kavandasite?

Kultuurikatla ruumid olid jõuamaagsetest mittekandvatest vaheseintest puhastatud, hoone renoveerimise käigus oli lisatud uued kommunikatsioonide šahtid ja ka mõned uued siseseinad vastavalt maja tänasele funktsioonile.

Põhiliselt koosnesid ruumid olemasolevast vanast kandvast konstruktsioonist, nüüdisaja kommunikatsioonidest ja elektrijamaagsetest elementidest, näiteks vanadest söemahutitest jms.

#### Milline oli interjööri kujundamise lähtepunkt?

Oluline oli luua kogu Kultuurikatla hoonega suhestuv interjäär, mis toimiks nii maja ühisosana kui mõjuks ka iseseisvalt, originaalselt ja kutsuvalt. Planeerigu seisukohalt oli oluline avatud kõõgi kontseptsioon.

#### Millised olid suurimad proovikivid?

Kõige raskem oli luua terviklik ja efektne kontrast uue ja vana vahel ning samas ehituslikult võimalikult vähe sekkuda. Üheks keerulisemaks arhitektuurseks lahenduseks kujunes operaatori kasutuses olevate ruumide loogiline ühendamine. Restorani peasissekäik saab alguse Kultuurikatla korstna kõrvalt läbi soklikorru, läbides endiseid suitsukäike ning suunates külastaja retseptsiooni. Sealt viib pikk trepp restorani saali.

Lisaks peasissekäigule on sellel restoranil veel neli sissepääsu, millega saali planeerimisel tuli arvestada.

#### Mis kõige enam rahulolu pakub?

Üheks kordaminekuks võib pidada eritellimusel valminud valguskastidega seina, mis mõjub värselt, rõhutab ruumi kõrgust ning annab põnevat valgust. Kuldse võrguga kaetud valgusplafoonid läbisid mitmeid katsetusi, et lõpptulemus oleks perfektne.



Restoran "Mojisten, amastus ja hea toit"

**What condition were the premises in when you started work and what did you have to factor into the design of the restaurant?**

The non-load-bearing interior walls dating from the power plant incarnation of the Culture Hub had been taken down, and new utility ductwork and a few new interior walls had been added in the course of renovation to serve the current function of the building.

The rooms were mainly made up of the existing old load-bearing structures, modern technical utilities and elements from the power plant era, such as old coal hoppers and the like.

**What was the point of departure for the interior design?**

It was important to create an interior that related to the entire Culture Hub building, an interior that would function both as a common part of the building and also seem independent, original and inviting. From the standpoint of the layout, the open kitchen concept was important.

**What was the biggest challenge?**

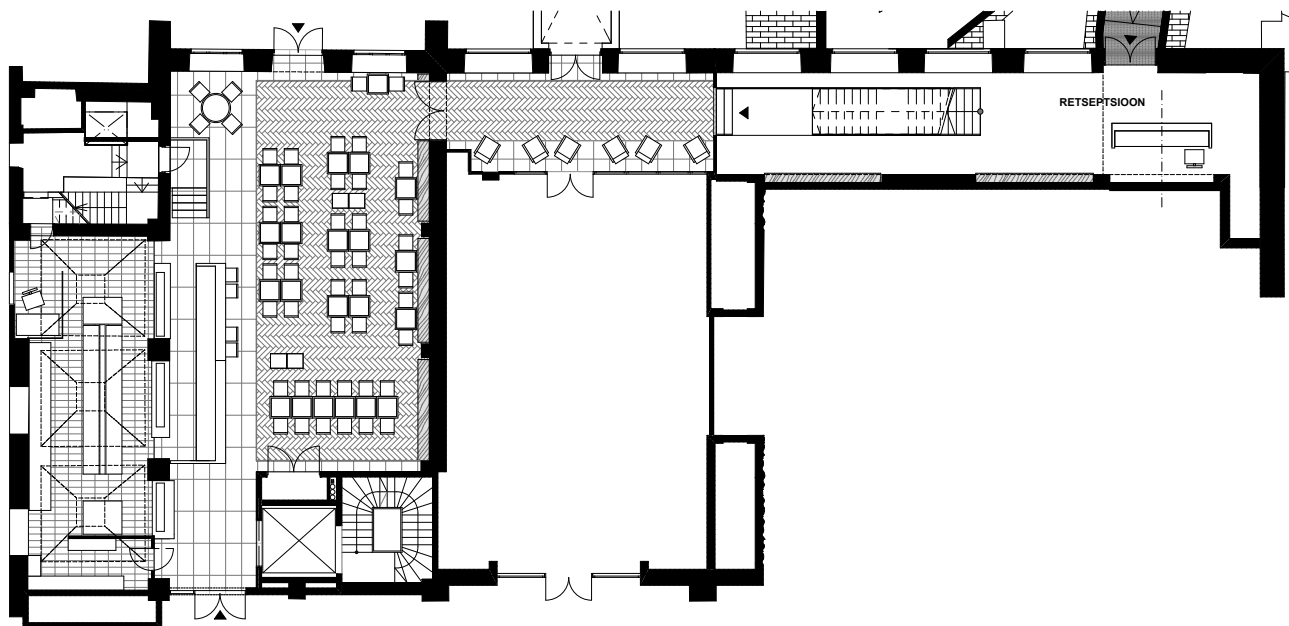
The hardest was to create a full and effective contrast between old and new and intervene as little as possible from the construction standpoint. One of the most complicated architectural solutions was the logical connections between the premises in the operator's use. The main entrance to the restaurant starts at the basement level next to the Culture Hub's smokestack, passes through former smoke passages, guiding the visitor to the reception area. From there, a long stair leads to the restaurant's dining area.

Besides the main entrance, the restaurant has another four entrances that had to be taken into account in planning the area.

**What gives you the most satisfaction?**

One successful aspect can be considered to be the custom-designed wall of light boxes – it leaves a fresh impression, emphasizes the height of the room and emits exciting light. The light boxes covered with a golden netting went through extensive testing so the end result would be perfect.





Korstnas on väga hästi ära tabatud Kultuurikatla sõprade eelistused. Siin saavad restoranisaalis kokku hoone iseloom, tundliku käega industriaalsesse interjööri sobitatud moodne disain ja mõttega kokakunst. Kooslus, mida just selle maja asukad ja sagedased külalised kõrgelt hindavad. Uusi maitseid pakkuv lõunamenüü meelitab kindlasti kohale ka neid, kes katlasse muidu igapäevaselt ei satuks.

*Korsten (Chimney) has very expertly identified the preferences of the fans of the Culture Hub. In this restaurant area, the building's personality, modern design integrated into an industrial interior with a delicate touch and thoughtful culinary arts meet. It's a combination that the denizens and frequent visitors to this house highly appreciate. A lunch menu offering new flavours certainly tempts people who otherwise wouldn't find their way to the Hub.*

– Herke Vaarmann,  
Lennusadama näituste projektijuht, linnalõunataja /  
project manager for the Seaplane Harbour's exhibi-  
tions, patron of lunch spots in the city



Restoran „Korsten, armastus ja hea toit”