



Auf der Ecke einer Werksmauer des alten Kirow-Werkes hockt jetzt eine Kugel aus geweißtem Beton und dunklem Spezialglas.

# Oscars Kugel

Ein weit gereister Koch, ein weltbekannter Architekt und ein ambitionierter Industrieller haben in Leipzig ein spektakuläres Restaurant geschaffen.

VON SVEN HEITKAMP (TEXT)  
UND ANJA JUNGNICHEL (FOTOS)

Nicht lange vor seinem Tod bekommt der 103 Jahre alte Stararchitekt Oscar Niemeyer in Rio de Janeiro einen Brief aus Leipzig. Ein ambitionierter Industrieller will, wie er schreibt, einen Speise- und Tanzsaal auf dem Dach seiner Werkskantine bauen, genauer: auf der vorderen Außenmauer-ecke. Niemeyer stirbt ein Jahr später, Ende 2012. Doch der Brasilianer mit dem deutschen Namen hinterlässt detaillierte Skizzen und Zeichnungen, wie er sich dieses Lokal in Leipzig vorstellt.

Seit diesem Sommer nun hockt auf der Ecke der Werksmauer eine Kugel aus geweißtem Beton und dunklem Spezialglas, die genau seinen Plänen entspricht. Die Fenster der „Sphere“ blicken über das weitläufige Industriegelände des alten Kirow-Werkes mit seinen riesigen Maschinenbauhallen aus roten Backsteinmauern. Der spektakuläre Bau von fast zwölf Metern Durchmesser ist tatsächlich fertig geworden. Es ist einer der letzten Entwürfe der Architekturlegende Niemeyer, mit dem Leipzig-Plagwitz jetzt in der Presse gefeiert wird.

Kunstliebhaber dürfen die Kugel mit ihren zwei Ebenen ab Ende Juli entdecken: Im Rahmen einer Ausstellung werden kleine Besuchergruppen nach Anmeldung durch die sogenannte „Sphere“ geführt. Ab Mitte September kann man zudem immer mittwochs für voraussichtlich rund 100 Euro einen mehrgängigen Menü-Abend erleben. Ansonsten aber wird die Kugel vor allem für geschlossene Gesellschaften und Feiern geöffnet. Dass es sie überhaupt gibt, bietet genug Stoff für ein Drehbuch.

Tibor Herzigkeit führt die geschwungenen Treppen hinauf und kommt nach wenigen Stufen ins Schwärmen. „Die Sichtachsen sind fein ausgeklügelt“, sagt der Mann, der aus Zittau stammt und fortan für die Gäste kochen wird. „Céu Dining“ soll sein Kochtempel heißen, ein Himmels-Mahl.

„Dieses Lokal wurde für das Feiern und das Seelenheil gebaut“, sagt der 50-Jährige, der schon sein ganzes Berufsleben lang mit Leidenschaft kocht. Auf halber Treppe geht sein Blick über eine rote Bar die Spinnereistraße entlang. Rechter Hand liegt das international bekannte Kunstareal der Baumwollspinnerei.

Niemeyer hat viele Kuppeln gebaut, aber so eine Kugel nur ein einziges Mal.

Ludwig Koehne, Unternehmer



Sie haben ihre Vision von einem Raum für ungewöhnliche Ideen umgesetzt: Ludwig Koehne (l.) und Tibor Herzigkeit.

Angekommen im oberen Saal geht der Blick durch mehr als 180 getönte Glasdreiecke wie durch eine Sonnenbrille. Von innen wirkt der helle Juli-Tag grau, als käme bald der Herbst. Doch der Gastronom tippt auf ein Tablet, auf dem die Kuppel abgebildet ist, und auf einen Schlag wird es gleißend hell im Rund. Das komplexe Display-Glas mit Flüssigkristallen aus dem Merck-Konzern lässt sich elektronisch aufhellen und wieder verdunkeln. Vor lauter Hitze und Licht würde man es sonst im Sommer kaum aushalten unter dem Prisma. Alle Scheiben lassen sich stufenlos ansteuern und sogar zu kunstvollen Motiven komponieren.

Herzigkeit hat jahrelang über das gastronomische Konzept nachgedacht und alles auf die Glaskuppel abgestimmt: Kulinarisches wird in halbrunden Schalen gereicht, in denen unterschiedlichste Zutaten zusammenfließen. Brasilianische Nationalgerichte wie der Schwarze-Bohnen-Eintopf Feijoada zum Beispiel – aber aus regionalem und ökologischem Anbau. Als Ministerpräsident Michael Kretschmer (CDU) kürzlich zur kleinen internen Eröffnung kam, gab es außerdem Plagwitzer Allerlei mit Frischkäse aus Torgau, Saibling aus dem Speicherbecken Borna, Beeren aus Schrebers Garten und Honig vom Werksgelände.

„Die Gäste sollen die Atmosphäre genießen, den Sonnenuntergang, den Mondaufgang, und sich frei bewegen können, statt stundenlang an einer Tafel festzusitzen“, erklärt Herzigkeit sein Schalen-Konzept. „Es soll ein Erlebnis werden.“ Auch Messer und Gabel soll es in der „Sphere“ möglichst wenig geben, sondern lieber runde Löffel. Einheitliche bauchige Gläser dienen als Gefäße für Wasser und Wein gleichermaßen. In den hinteren Räumen gibt es zudem ein

Kochstudio für gemeinsame Küchenerlebnisse. Der Gastgeber geht vorbei an dunklen quadratischen Tischen mit abgerundeten Ecken und an Metallstühlen mit breiten, beige Polstern, die in Niemeyers Sinne festgelegt sind. Dann öffnet sich im hinteren Teil eine Schiebetür auf die Dachterrasse: Sie bietet einen Ausblick über die langen Dächer der Stahlbauhallen und Lager des Werkes. Gleich darunter soll ein biologisch-dynamisch geführter Gemüsegarten entstehen, in dem Zutaten für die Gerichte wachsen.

Man muss den besonderen Lebensweg von Herzigkeit kennen, um die Geschichte dieser besonderen Kugel zu verstehen: Ende der 80er-Jahre Kochlehre im Traditionslokal am Zittauer Markt. Nach dem Mauerfall neue Küchenerfahrungen in einem Edelrestaurant in Kiel. Kneipenkoch mit allen Freiheiten in Plauen. „Ein wichtiger Entwicklungsschritt“, sagt er. 1995 dann Südafrika, Kapstadt, auf den Spuren einer Freundin, später Port Elizabeth. „Die Vielfalt der südafrikanischen Lebensmittel ist ein Traum“, sagt er. „Bis heute bemühe ich mich, diese Einflüsse zusammenzubringen.“ Er zieht weiter nach Mosambik, genießt Fisch aus dem Indischen Ozean, frische Papayas und lässt sich von Touristen als Koch anheuern. Er kehrt zurück nach Sachsen, arbeitet in Leipziger Szenelokalen und liefert das Catering für die Vernissage einer renommierten Kunstgalerie aus London. Der Abend soll sein Leben verändern.

Zu den Gästen gehört Ludwig Koehne, der Niemeyer später den Brief schreiben wird. Als Herzigkeit längst wieder fort ist aus Leipzig und in einem Naturhafen an der Südküste Englands kocht, klingelt das Telefon. Koehne sucht für seine Kirow-Kantine im alten Kesselhaus einen neuen Koch und ein neues Konzept. Das Industriedenkmal mit sechs Meter hohen Wänden, weißen Kacheln und grau gestrichenen Rohren kennt Herzigkeit. „Diese Kantine hat mich gereizt“, sagt er. Das war 2007, und der Koch sagt zu. Er baut um, setzt eigene Kreationen auf die Speisekarte, zieht mehr Gäste an. Doch bald drängt es den unruhigen Weltenbummler wieder weiter. „Ich wollte mehr als Kantine, einen Ort wie im Film Soukitchen, eine freie Küche ohne Normen.“

Koehne weiß das. Doch er versucht, seinen Koch zu halten. Der Unternehmer verspricht ihm eine Lösung in die Hand und trotz ihm eine Zusage für weitere zehn Jahre Kirow ab. Später schreibt er an Oscar Niemeyer: „Es handelt sich um einen veritablen Restaurantchef, der im Gegensatz zur Qualität des gängigen Kantinenfraßes für die Zubereitung der Speisen ausschließlich frische Zutaten verwendet.“ Und weiter: „Wie jeder künstlerisch veranlagte Mensch strebt unser Koch nach Höherem.“ Er will einen Ort für feine Küche und kleine Feste.

Ludwig Koehne, Sohn einer Gleisbauerfamilie aus Oberhausen, ist kein fein geschnittener Dax-Unternehmer. Jeans, Stiefel, schlichtes Sakko reichen ihm. Als er 1994 den „VEB Schwermaschinen S.M. Kirow“ in Plagwitz für eine symbolische D-Mark von der Treuhand übernimmt, steht er beinahe vor dem Nichts: Nur ein einziger Auftrag in den Büchern, die Technik veraltet, 180 Mann in Sorge um die Zukunft. Der Vater hatte den Deal für seinen damals 27-jährigen Sohn, der in Oxford studiert hat, eingefädelt. Doch der Sanierungsfall wird zum Glücksfall. Heute ist das Unternehmen Weltmarktführer für Eisenbahnkrane und Schlackentransporter, ausgezeichnet mit dem Innovationspreis des Freistaates Sachsen. Unter dem gleichen Dach produziert die Manufaktur „Heiterblick“ Straßenbahnen für gleich mehrere deutsche Städte.

In Brasilien hat Koehne Niemeyer entdeckt. Sein Familienunternehmen habe vor Jahrzehnten mehr als 100 Hafenkrane bei Rio aufgestellt, erzählt er. Bei einer Dienstreise 2007 habe er sich ein paar Tage frei gegönnt, um sich Niemeyers Bauten anzuschauen. „Ihre Gebäude haben mich in ihrer Eigenständigkeit und Frische und Stringenz schwer beeindruckt“, schreibt er ihm. „Sie strahlen eine Vitalität und Lebensfreude aus, die sehr ansteckend ist.“ Runde Formen prägen das Lebenswerk von Oscar Ribeiro de Almeida Niemeyer, Sohn einer katholischen Familie aus Rio und Urahn deutscher Auswanderer aus Hannover. Er baute Brasiliens weiße Hauptstadt Brasília und gab der Architektur der Moderne einen neuen Stil: Weiche, fast weibliche Kurven statt rechter Winkel bestimmen seine Schöpfungen aus Beton. An einer weißen Wand unter der Leipziger Glaskuppel sind mit scheinbar lässig hingeworfenen, roten Wellenlinien nackte Badende gezeichnet. Typisch Niemeyer.

„Selbstverständlich genießen Sie sämtliche Freiheiten“, hatte ihm Bauherr Koehne versprochen und bekam einen Termin in Rio. Er hat mit vielem gerechnet. Mit einer Glaskugel nicht. Es dauert Jahre, ehe er und Niemeyers Assistenten die nötigen Spezialfirmen finden, die so ein Wunder verwirklichen können. Etwa drei Millionen Euro lässt er sich den Bau kosten. Koehne will Industrie mit Kultur verbinden, er unterstützt seit Jahren Leipziger Künstler mit günstigen Räumen auf dem Werksgelände. Sicher soll die Kugel auch das Image des Unternehmens prägen, aber nicht nur. Fortan soll das Areal, das nun „Techne Sphere Leipzig“ heißt, ein offener Ort sein, mit der Galerie Halle 9 und ihren wechselnden Ausstellungen, mit Führungen durch die alten, nach Öl riechenden Werks hallen und die moderne Straßenbahnmanufaktur, mit dem Café Heiterblick und der „Sphere“. „Niemeyer hat viele Kuppeln gebaut“, sagt Koehne, „aber so eine Kugel nur ein einziges Mal.“