

Zeitschrift: Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design
Herausgeber: Hochparterre
Band: 19 (2006)
Heft: 10

Artikel: Nudeln und Schriftzeichen im Land des Lächelns : mit So + ba im Restaurant Kuimonoya, Kyodo, Tokio
Autor: Ernst, Meret / Baer, Susanne / Sonderegger, Alex
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-122990>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Mit So + ba im Restaurant Kuimonoya, Kyodo, Tokio

Nudeln und Schriftzeichen im Land des Lächelns

5-29-20 Kyodo, Setagaya-ku, Tokio: Ohne Quartierplan gehen Ortsfremde verloren, denn in Japan tragen Strassen keine Namen, Häuser keine Nummern. Man orientiert sich nach Verwaltungsbezirken, Quartieren und einem Raster, mit dem man die gesuchte Strasse und das Haus finden kann. Dass ich die Feinheiten des Systems begriffen hätte, muss ich zum Glück nicht beweisen, denn da biegt der Grafiker Alex Sonderegger um die Ecke. Gross und dunkel angezogen, wirkt er im dörflichen Kyodo sehr europäisch. «Gäste, die zum ersten Mal hier sind, holen wir immer ab. Auch Tokioter rufen vorher an, um abgeholt zu werden oder um eine genaue Wegbeschreibung zu erfahren. Das System hat seine Tücken ...»

Wir spazieren ins Atelier, das Alex Sonderegger mit seiner Grafikerkollegin Susanna Baer betreibt. Die erste Silbe ihrer Nachnamen ergibt den Ateliernamen: So + ba, das Und-Zeichen bildet eine unauffällige Referenz an ihre Schweizer Herkunft. Zusammengeschrieben meint Soba in Japan eine Suppe aus Buchweizennudeln. Zufall, dass sie sich nun in einem ehemaligen Soba-Restaurant installiert haben; die Anschrift an dem zweigeschossigen Haus mit schmalem Grundriss liessen sie gleich hängen. «Die Nachbarn rätselten lange, was wir hier tun. Wieso keine Gäste kamen. Nun hat es sich herumgesprochen, dass wir Grafiker sind», erklärt Susanna Baer, die mit ihren beiden Kindern und ihrem Mann, dem Fotografen Andreas Seibert, gleich um die Ecke wohnt.

London oder Japan war die Alternative, auf Rat von Dozent Hans-Rudolf Lutz verbrachte Alex Sonderegger sein Praktikum in Japan – «am Ende der drei Monate habe ich mich verliebt.» Dass er zurückkomme, war ihm immer klar. 1999 war es soweit. Dank E-Mail behielt er seine Kunden in der Schweiz. Er traf Susanna Baer, die schon länger als Grafikerin in Tokio lebte. Mittlerweile arbeiten sie für Schweizer Firmen und französische Institutionen, die in Japan sind, aber auch für japanische Auftraggeber. Susanna Baer: «Wir sind winzig. Aber hier können wir vieles machen. Besonders weil wir deutsch, französisch und englisch sprechen.» Welche Probleme gibt es in der Zusammenarbeit? Susanna Baer überlegt: «Japaner kritisieren ungern. Sie sagen nicht direkt, wieso etwas nicht funk-

tioniert, sie sagen nur, dass es ihnen nicht so gefällt. Dann muss man kompliziert herausfinden, woran es liegt.» Und Alex Sonderegger fügt an: «Sprachliche Probleme. Japanisch ist eine komplexe Sprache mit vielen Sprachniveaus. Jede Übersetzung wird von irgendwem kritisiert. Das verzögert unsere Arbeit manchmal ganz gewaltig.»

Ein kurzer Spaziergang durch das idyllische Dorf in der Grossestadt und wir sitzen im Kuimonoya. «Die Besitzer sind jung und bieten eine Küche, die für japanische Verhältnisse fantasievoll ist. Deshalb gehen wir oft hierher», sagt Susanna Baer, die inzwischen ihre zweieinhalbjährige Sono und den sechsjährigen Sho von Krippe und Kindergarten abgeholt hat. Sie essen mit – als einzige Kinder weit und breit. «Kinder in Restaurants, das ist hier nicht üblich.» Es geht nicht lange und die beiden Blondschöpfe haben den Nachbartisch für sich gewonnen. Das Essen ist delikates und professionell ausgewählt: Natürlich Soba, diesmal gebacken auf Blattsalat, Kanpachi, ein Carpaccio vom sehr jungen Gelbschwanzfisch, Saba Yaki, am Tisch mit der Gasflamme gegrillte Makrele, hausgemachter Tofu, Sashimi vom Bonito, gebratenen Reis Cha Han. Ein Festessen. Dazu trinken wir Bier und Sake aus der Bambusflasche, es bleibt nicht bei einem Glas. Sho verblüfft mich mit wunderbar gefalteten Origami: eine Kamera, die klickt, und ein Heft, in das er sorgfältig japanische Schriftzeichen malt. «Sie sprechen besser japanisch als wir», lacht Alex Sonderegger.

«Das Niveau der Grafik ist sehr unterschiedlich», nimmt Susanna Baer den Faden auf. «Wir unterrichteten Typografie, mussten die Studierenden aber erst in die Grundlagen einführen – bis hin zu Regeln, dass es einen Leerschlag nach dem Komma braucht.» Auf der anderen Seite versuchen So + ba, ihr Verständnis von Typoqualität ins Japanische zu übertragen. «Japanische Schriftzeichen wurden entwickelt, um von oben nach unten zu laufen. Es spielt keine Rolle, ob sie verschieden hoch oder breit sind, weil sie sich mittig zentriert wie Perlen auf einer Kette aneinanderreihen. Doch sobald man sie in die Horizontale dreht, flattern sie und bilden keine Grundlinie. Beinahe unmöglich, so einen ruhigen Satz zu gestalten. Trotzdem gilt der horizontal gesetzte Satz als modern, der vertikale als veraltet.» Dass trotzdem schöne Bücher entstehen, haben So + ba mehrfach bewiesen. Zum Beispiel mit dem Katalog Small + beautiful, der Design aus der Schweiz auf seiner Ausstellungstour durch Japan begleitet. Meret Ernst

Susanna Baer und Alex Sonderegger gehen gerne dorthin, wo Tradition und Neuerung in einem für beide Seiten gewinnbringenden Verhältnis stehen. Foto: Andreas Seibert

