

VON ANJA WASSERBÄCH

**STUTTGART.** Das Leben von Cyrus Ghanai spielt sich oft auf Baustellen ab. „Hier hatten wir einen Wasserschaden“, sagt der 58-Jährige und zeigt an die Decke. Er steht im neuen Ableger des Shobu in der denkmalgeschützten Calwer Passage, die im Oktober neu eröffnet werden soll. Ausschließlich Handwerker, Architekten und neue Mieter dürfen hinter das Gitter. Ein erster, neugieriger Blick geht natürlich nach oben, die begrünte Fassade ist jetzt schon ein Hingucker, sorgt auf diversen sozialen Bildkanälen für viele virtuelle Herzen. Der erste Mieter, die angesagte Hipster-Bäckerei-Kette Zeit für Brot, hat schon geöffnet. Und während man in Berlin sehr lange Schlange stehen muss für die beliebten Backwaren, ist hier in der Stadtmitte wenig los.

Wo interimsmäßig das Cape Collins beheimatet war, wird der Feinkost-Böhm eine kleine Filiale mit Tagesbar eröffnen. In die Passage werden unter anderem kleine Interior-Läden, ein skandinavischer Klamotten-shop, eine Sushibar vom Origami-Restaurant und eben ein Deli der Shobubar, die im Gerber beheimatet ist, einziehen. „Hier erkennt man schon das Konzept der zwei Hälften“, sagt Ghanai, es soll auf der einen Seite Poke – eine Art Fischsalat, der ursprünglich aus Hawaii stammt – geben, auf der anderen funktioniert das Lokal als modernes Deli. Ghanai arbeitet mit zwei Farbgebungen, mit Rot- und Grüntönen. Der Wasserschaden konnte ihn nicht aus der Ruhe bringen. Er ist es gewohnt, auf Baustellen flexibel zu reagieren, arbeitet sich an Denkmalschutzregeln, Brandschutzvorschriften oder anstrengenden Auftraggebern ab.

„Es gab mehrere Momente, bei denen ich gesagt hatte, dass ich keine Gastronomie mehr machen will.“

Cyrus Ghanai,  
Innenarchitekt

Die Hauptarbeit findet aber mit anderen Kunden statt: Derzeit richtet er drei große Privathäuser ein. Das mache um die 80 Prozent seines Umsatzes aus, der Rest setzt sich aus ganz unterschiedlichen Projekten zusammen: mal ein Friseurgeschäft, die Gastronomie, die ihm am Herzen liegt, und inzwischen auch mobile Bauten wie etwa das Festzelt des Göckesmaier auf dem Wasen.

Die Gastronomie spielte schon früh eine Rolle in Ghanais Leben. 1986 kommt der Sohn iranischer Eltern – mit Schreiner Ausbildung im Gepäck – von Leverkusen nach Stuttgart, um bei einem Restaurator zu arbeiten, dann an der Fachhochschule Innenarchitektur zu studieren, und fängt währenddessen als Türsteher im Perkins Park an. Er arbeitet im Muhammed Ali in der Schlossstraße an der Theke, wirkt am Konzept der „36 Kammern der Shaolin“ von Thomas Labusch mit. Seine erste Gastronomie, die von ihm erdacht wurde, war die Rote Kapelle am Feuersee. Aber eigentlich spezialisierte sich Ghanai nach dem Studium viele Jahre auf Badplanung. „Das ist heute immer noch mein Brot-und-Butter-Geschäft“, so Ghanai, der immer mehr auch komplette Interior-Planung bei Privathäusern übernimmt.

Cyrus Ghanai kennt viele Entscheider der Stadt, mit den einen spielt er Fußball, mit



Der Totenkopf als Discokugel ist ein Unikat, beklebt mit 35 000 Spiegelplättchen.

Fotos: Maks Richter, Daniel Mühlebach, Hochburg Design, Lichtgut/Oliver Willikonsky

Zweite Station: Classic Rock Café. Einer der Wirte mit dem wohlklingenden Namen David Rio del Blanco schließt die Türen auf. Wahrscheinlich erkennen so leer selbst Stammgäste die Lokalität am Börsenplatz im ehemaligen Cantina kaum wieder. Blanco, der mit seinem Bruder José, unter anderem auch das Deli, das spanische Restaurant Jose y Josefina und den Schwabengarten betreibt, hat zum ersten Mal mit einem Innenarchitekten zusammengearbeitet. „Da haben die Gäste dann so einen Wow-Effekt. So ein Konzept kann man als Gastronom nicht selbst entwickeln“, sagt David Rio del Blanco.

Cyrus Ghanai kann sich die gastronomischen Projekte mittlerweile aussuchen. Das Thema müsse ihn ansprechen. Sein Ansporn: „Ich will nichts Ähnliches schon mal gemacht haben“, sagt der Innenarchitekt. Und: Ist da eine Empathie vorhanden? Wie ist das Budget? Als Innenarchitekt muss Ghanai alles auf null drehen. Er stellt sich Fragen wie: Von welchem Bodenbelag lassen sich Pastasofe und Pizzabelag gut entfernen? Wie sieht es mit der Dämmung aus? Wie werden die Speisen lichttechnisch perfekt in Szene gesetzt? Welche Wege legen Kellnerinnen und Kellner zurück? Ist der Blick in die Spülküche verborgen?

Beim Classic Rock Café war das große Thema über allem „Rock ‘n’ Roll“. Für Ghanai sind das Materialien wie glänzendes

Kupfer, schwarzer Stahl, derbes Leder. Der klassische Classic-Rock-Café-Gänger will gerne feiern. Das muss auch der Innenarchitekt mitdenken: Die Lampen etwa können hochgefahren werden, damit sie nicht beim Feiern stören. Die Fläche von 320 Quadratmetern ist durch Podeste gegliedert, über der Bar hängen die alten Kupfertrichter, die Ghanai liebevoll „Schildkröten“ nennt, aus dem rustikalen, alten Classic Rock Café. Die Discokugel ist ein Unikat und hat die Form eines Totenkopfs, der mit 35 000 kleinen Spiegelplättchen von Hand beklebt wurde. „Meine größte Freude ist es, wenn die Bauherren am Ende zufrieden sind“, sagt Ghanai, der zusammen mit den Blancos gut zweieinhalb Jahre am Konzept des Classic Rock Café gearbeitet hat. Es war eine Zusammenarbeit auf Augenhöhe. Natürlich erzählt Ghanai gerne von solchen gelungenen Projekten, bei denen am Ende alle glücklich sind. Aber es gab auch Restaurants, in denen nicht nur ein Wasserschaden aufhielt, sondern am Ende mit verschleppter Insolvenz kein Geld floss. „Es gab mehrere Momente, bei denen ich gesagt hatte, dass ich keine Gastro mehr machen will“, so Ghanai.

2009 war es, als er anfang, das Zelt vom Göckesmaier umzugestalten, immer wieder etwas zu verändern. Um heute sagen zu können, dass es so gut wie fertig sei. Natürlich wurde Ghanai zuerst belächelt, wie er sich um ein Festzelt kümmern könnte. Auf dem Weindorf hat er mit der Laube Zum Zullo Akzente gesetzt: „Natürlich ist der Aufwand mit einem Innenarchitekten größer“, so Ghanai. „Wer einen Sinn für Design hat, kann das vielleicht schon selbst machen.“ Doch auf einiges kommt der Laie natürlich nicht. Auf gewobenes PVC etwa als Bodenbelag. Diese Platten hat er im Italo Disco verwendet. Das sieht cool aus, aber ist so robust, dass sich Pizzakäse gut entfernen lässt.

## Der Restaurantfachmann

Von welchem Bodenbelag lässt sich Pizzakäse gut entfernen? Wie werden Speisen in Szene gesetzt? Cyrus Ghanai ist Innenarchitekt – und überlegt sich Einrichtungen für Lokale. Unterwegs auf Baustellen, in leeren Clubs und in der neuen Calwer Passage.



Neues Design für Göckele in einem Festzelt auf dem Wasen. Natürlich wurde Architekt Ghanai zuerst belächelt, wie er sich um ein Festzelt kümmern könnte.

den anderen geht er aus. Seine Arbeit lebt vor allem von den Läden, die er gestaltet hat. Die sind seine Visitenkarte. Und die gastronomische Vita liest sich mittlerweile beachtlich: Hegel 1, das grau-rote Schmuckstück Italo Disco im Stuttgarter Westen, die Kaffeebar Lang, das BRT, die Sandwichbar San's, das Akeno in Ludwigsburg, der Club People, das Natan, die Alte Kanzlei und auch einige Lokaltäten wie die Gastronomie namens Oben und Unten im Fernsehturm, das Kaiser und Schmarrn, Woody's, die Suppenbar Irma La Douce oder die Rizotteria in der Calwer Stra-

ße, die es mittlerweile nicht mehr gibt. Man könnte nicht sagen, „ah, ein echter Ghanai“. Kein Ort gleicht dem anderen. Nichts verabscheut er mehr als die Wiederholung.

Restaurants und ihr Design sind einem steten Wandel unterworfen. Manche gehen mit dem Trend, manche suchen ihr Glück in bürgerlicher Spießigkeit, manche versuchen etwas Neues zu wagen. Was alle gemein haben, ist aber: Restaurants setzen immer mehr auf individuelle Innenarchitektur. Es reicht kaum mehr, wenn Wirt und Wirtin ein paar Tische und Stühle in den Raum stellen.



Grau und Rot dominieren im Restaurant Italo Disco im Stuttgarter Westen.

Wer essen geht, will nicht nur auf dem Teller etwas geboten bekommen.

Was in den Augen von Ghanai ein gutes Restaurant ausmacht? „Das sind drei Faktoren für mich“, sagt Ghanai. „Erstens: der Look, der Standort und das Interieur. Zweiter Punkt sind der Gastgeber und der Service. Drittens natürlich die Qualität des Essens.“ Wenn ein Laden nicht gut aussieht, dann könne man bei einem tollen Wirt und gutem Essen trotzdem hingehen. Doch das Interieur kann noch so toll sein, wenn das Essen unterirdisch ist, dann kommt er nicht wieder.

## Doppelpunkt, Minus, Klammer zu: Der Smiley wird 40

Wie ein Informatiker vor 40 Jahren ein digitales Symbol erfand und dessen Nachfolger die heutige Textkommunikation prägen.

**BERLIN/BONN.** Ein Witz-Kennzeichen, das eigentlich selbst nicht ganz ernst gemeint war? Klingt etwas schräg, ist aber der Anfang der Geschichte des digitalen Smileys. Das auf der Seite liegende lachende Gesicht trat am Montag, 19. September, vor 40 Jahren von einer US-Universität aus seinen Siegeszug um die digitale Welt an. Inzwischen ist es meist in Form eines fertigen Mini-Bilds aus Textnachrichten nicht mehr wegzudenken.

In der getippten Kommunikation übernehmen Emojis – gezeichnete Gesichter, Handzeichen, Herzen und so weiter – eine wichtige Funktion. „Sie geben einen Hinweis darauf, wie man eine Äußerung verstehen soll“, sagt Sprachwissenschaftlerin Erika Linz von der Universität Bonn, die sich mit

Sprache und Kommunikation in digitalen Medien beschäftigt. Bei Textnachrichten fehlen nämlich jene Elemente, die im Gespräch verdeutlichen, wie jemand etwas meint: Stimme und Tonfall, Mimik und Gestik. Symbole zur Missverständnis-Vermeidung in digitalen Unterhaltungen, genau das sollte das getippte Lach-Gesicht des amerikanischen Informatikprofessors Scott E. Fahlman auch sein.

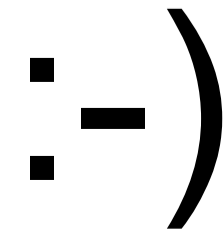
An seiner Universität in Pittsburgh schickten sich die Informatiker 1982 per Arpanet, einem Vorläufer des Internets, Nachrichten; man postete diese auf digitalen Pinnwänden. Die Studierenden seien ausschließlich Nerds mit Hang zu Sarkasmus und schrägem Humor gewesen, sagte Fahl-

man Anfang des Jahres in einem Interview der „Frankfurter Rundschau“. Es wurde also viel gepostet, das als Spaß gedacht war. Doch es habe immer jemanden gegeben, „der die Absicht nicht verstand und empört zurückschrieb. Daraus entbrannten regelrechte Wortschlachten“, berichtete Fahlman.

Um diese zu vermeiden, diskutierte man darüber, Witze als solche zu kennzeichnen. Wiederum nicht ganz ernsthaft. Am 19. September 1982 postete Fahlman seinen Vorschlag: eine Kombination aus Doppelpunkt, Minus und geschlossener Klammer, gemeinsam mit dem Hinweis, es sei nachzulesen. Damit wollte er eigentlich nur die paar Beteiligten kurzfristig amüsieren, erklärte er später. Aber offenbar traf er einen digitalen Kommunikationsnerv. Der liegende Smiley verbreitete sich von der Universität aus über das Arpanet – und schließlich per Internet weltweit.

In heutigen Textnachrichten übernehmen Emojis nicht nur die Funktion, wie man etwas verstanden wissen möchte. Die kleinen Zeichen sorgen auch für eine Ökonomisierung der Kommunikation, sagt die Linguistin. Also etwa: Daumen hoch statt einer formulierten Antwort.

Wenn kein Bildchen verwendet wird, kann das auch als Zeichen gewertet werden – dafür, dass jemand das Geschriebene wirklich ernst meint. Die Menschen hätten ein Bewusstsein, in welcher Art von Nachricht



Universelle Verständigung seit 1982 dank dem Smiley Foto: red

ten sie Emojis verwenden und in welcher nicht, meint Linz. Jüngst haben ihre Studentinnen analysiert, wie bekannte Persönlichkeiten auf Instagram die kleinen Symbole einsetzen. Dabei kam heraus: Schauspieler versehen ihre Posts deutlich häufiger mit Emojis als Politiker.

Seriös also nur ohne Symbole? Dazu sagt Linz: „Ich glaube, dass das langfristig noch mehr in die formelle Kommunikation übergeht. Der Siegeszug der Emojis ist nicht aufzuhalten.“ Was jedoch auch mit den kleinen Zeichen nicht ganz aufzuhalten ist, sind Missverständnisse. Denn nicht alle Emojis sind völlig eindeutig. Und Menschen verwenden manche in verschiedenen Zusammenhängen mit unterschiedlicher Intention. Da lobt sich Fahlmans liegendes Lach-Gesicht. Damit für große Verwirrung oder ernsthafte Verärgerung zu sorgen ist nahezu unmöglich. dpa