

# Wohlfühl-Oase für Gutbetuchte

Der Basler Architekt Peter Steinmann gestaltete die VIP-Lounge der Art Basel



**Exklusiv.** Peter Steinmann vor den Designer-Sesseln im VIP-Bereich der Art Basel. Foto Henry Muchenberger

MARKUS PRAZELLER

**Im zweiten Stock der Haupthalle finden Kunstsammler während der Art Basel Erholung vom stressigen Messebetrieb.**

Sie sind das Kapital der Art Basel: Die Scharen von Reichen und Schönen, die dieser Tage nach Basel pilgern und hier für Millionenbeträge teure Bilder und Kunstwerke kaufen. Damit sich die Gutbetuchten während ihres Besuches wohlfühlen, scheidet die Messeleitung keinen Aufwand, wie ein Blick in die exklusive VIP-Lounge der Kunstmesse im zweiten Stock zeigt. In entspannter Atmosphäre können die Gäste dort essen, sich unterhalten oder einfach nur auf den bequemen Designer-Sesseln ausspannen. Eintritt nur gegen Einladung. «Die Besucher sollen sich von der hektischen Messe erholen können»,

**Art | 39 | Basel**

**art basel**  
4.-8. Juni 2008

sagt Peter Vetsch, Kommunikationsleiter der Art Basel.

**DOPPELT SO GROSS.** Wie viel sich die Organisatoren diese Dienstleistung für VIP kosten lassen, will Vetsch nicht sagen. Sicher ist: Die Rechnung geht für die Messe auf. Sponsoren zahlen dafür, dass sie in der Lounge ihren eigenen Auftritt haben. Gesamthaft umfasst der VIP-Bereich der diesjährigen Art Basel 2400 Quadratmeter – doppelt so viel wie letztes Jahr. Hinter dem Grossprojekt steht das

Architekturbüro Steinmann & Schmid. Bereits seit neun Jahren sind die Basler – gemeinsam mit Einrichtern – für die Ausgestaltung der Lounge verantwortlich.

«Wir wollten einen Bereich schaffen, in dem die Leute sowohl essen können, aber auch Platz finden, um sich zu entspannen oder Geschäftsgespräche zu führen», erklärt Architekt Peter Steinmann das Konzept. Deshalb sei der Raum auch in drei verschiedene Bereiche unterteilt, die sich in Design und Einrichtung voneinander unterscheiden. «Die Lounge bietet für alle etwas», so Steinmann. Auch für Feinschmecker. Im Lounge-eigenen Restaurant serviert der Zuger Starbaizer Hubert Erni edle Sushi, Hacktätschli und Rindsfilet, auf der Terrasse gibt es Salate und Sandwiches – ebenfalls vom Spitzenkoch.