

Upeat salit

Ari Larnemaa, Hannu Lahtonen, Kauppalehti Optio, 16.12.1999

Helsingin keskustan kauneus paljastuu pikkuhiljaa erilaisten saneeraustöiden myötä. Yhtäkkiä hätkähtää. Onko missään Euroopan kaupungin ytimessä niin paljon ja niin loistokkaita ravintolarakennuksia kuin meillä? Miten ne ovat syntyneet? Miten meillä voi olla varaa tähän? Millennium saa tulla. Muutamia Helsingin erikoisen upeita, vanhoja ravintolasisustuksia yhdistää sama suunnittelija, aikansa merkittävä vaikuttaja sisustusarkkitehti David Frölander-Ulf (1874-1947).

Frölander-Ulf oli muuttanut Ruotsista vuonna 1897 Helsinkiin ja teki kohta päättyvän vuosisadan alkukymmenten aikana käytännöllisesti katsoen kaikkien silloin rakennettujen "parempien" hotellien ja ravintoloiden sisustukset, yhteensä pari kymmentä.

Joukkoon lukeutuvat niin Ekbergin kahvila (ainoa alkuperäisenä säilytetty), Seurahuone (1914-15) ja elokuvateatteri Maxim. 30-luvulla syntyivät English Tea Room ja Mikado. Pörssitalon Adlon on näistä viimeinen ja loistokkain. Se valmistui vuonna 1938.

Jos haluaa aidon tuntuman Frölander-Ulf:n tuotantoon, voi käydä koeistumassa hänen Adlonin baariin suunnittelemansa kauniit tuolit, jotka edelleen ovat käytössä ravintola Kynsilaukassa.

- Etelärannan valtamerilaiva -

Samaan aikaan, kun loisteliäs Kämp nousee tuhkasta ja Helsingin hotellikapasiteetti kasvaa rajusti, aletaan muistella myös muiden helsinkiläishotellien menneisyyttä. Aikansa tyylikäs esimerkki näistä on Palace: maineestaan huolimatta pieni, vain 50 huoneinen Eteläranta 10:n työntäjäpalatsin ylimmissä kerroksissa majaileva hotelli huippuravintoloinen.

Palace täyttää 50 vuotta vuonna 2002, samana vuonna kuin Vaakuna. Molemmat hotellit rakennettiin Helsingin olympialaisia varten.

Palacen suunnitelma oli työ nimeltä "Ratas" kilpailussa, jonka voittivat arkkitehdit Viljo Rewell (1910-64) ja Keijo Petäjä (1919-88). Rakennuksessa tavoiteltiin viistoine pintoineen, vaijerikaiteineen ja savupiippuineen suuren valtamerilaivan tunnelmaa, innoittajana itse Le Corbusier. Samaa mielikuvaa loivat pilareitten kannattama katutaso ja nauhaikkunat.

Suunnittelutyötä jaettiin sen ajan tavan mukaan Olli Borgin toimiessa vetäjänä: hän itse suunnitteli hotellin ja ravintolat, Styrbörn Andersin toimistokerrokset, Antti Nurmesniemi viimeisteli huonesisustuksen ja suunnitteli 11. kerroksen saunaosaston kuuluisine lypsyjakkaroineen. Olavi Hännisen käsialaa olivat toisen kerroksen kahvila ja baarin teräsputkirunkoiset muovi-istuimet.

Eteläranta 10 merkitsi uuden rationalismin esiinmarssia 40-luvun romanttisen kauden jälkeen. Myös rakennuksen sisustus oli nuorten suunnittelijoiden ensimmäinen tärkeä virstanpylväs muotoilijan

uralla.

Elvi Rangell, Palacen toimitusjohtaja, on pitkään tehnyt yhteistyötä Kaisa Blomstedtin kanssa. Tänä syksynä oli vuorossa hiljan 15 vuotta täyttäneen La Vistan pietteillä hoidettu saattohoito ja Suomen ensimmäisen grilliravintolan, Palace Grillin uudestisynnyttäminen.

Vanhojen mestareiden töihin puuttuessaan ja silloin ratkaisuisaan pidättyvä Blomstedt onnistui työssään hyvin. Grillin liuskekilvillat otettiin mattojen alta esiin ja kunnostettiin, samoin salin pilarit palautettiin osaansa olennaisina interiöörin elementteinä.

Avajaisissa saattoi kuulla keski-ikäisten naisihmisten kiittelevän Blomstedtia ja muistelevan ääneen niitä aikoja, kun "istuttiin täällä 60-luvulla".

- Sodan ja olympialaisten lapsi -

Yleinen käsitys on, että Hotelli Vaakuna rakennettiin ja avattiin Helsingin olympialaisia silmällä pitäen ja niitä varten. Koko tarina on kuitenkin hieman pidempi.

Rakennustyöt aloitettiin nimittäin jo 30-luvun puolivälin jälkeen, olympialaisethan piti pitää Helsingissä jo 1940. Mutta sota tuli väliin ja työmaa pantiin vuosiksi pakettiin.

Ravintola Vaakuna avattiin 1947 maaliskuussa samoin kuin nykyisen Memphis-ravintolan paikalle Pika-Pala, josta sittemmin kuoriutui Vaakuna-Grilli. Vaakunan hotelli, aluksi vain 7. ja 8. kerros avattiin kesäkuussa 1952.

Vaakuna oli vuoteen 1952 saakka kaupungin hienoimman ravintolan maineessa, kunnes Palace-hotelli avattiin, kertoi talon henkilökunta Vaakunan 30-vuotisjuhla julkaisussa vuonna 1977.

Vielä 90-luvun alussa ravintola tunnettiin kalliista apajapöydästään ja siitä, että se rauhallisuudestaan johtuen soveltui hyvin neuvotteluihin.

Vaakunan rakennuksen suunnitteli arkkitehti Erkki Huttunen käyttäen kalustesuunnittelussa apunaan oman toimistonsa väkeä. Hotellin sisustuskin tuli pääosin Huttusen toimiston tiimin tehtäväksi, mutta tuolit tulivat muualta. Valaisimet olivat Paavo Tynellin kynänjälkeä, tekstiilit Greta Skogster-Lehtisen.

Vaakunan rakentaminen ajoittuu vaikeaan sodanjälkeisen aikaan, jolloin lähes kaikista rakennus- ja muusta tarvittavista materiaaleista oli huutava pula. Huttusen kekseliäisyyden, HOK:n silloisen patruunan, kauppaneuvos Lauri Koskivaaran intensiivisellä kiinnostuksella ja hyvillä liikesuhteilla onnistuttiin kuitenkin luomaan funkkishenkinen kokonaisuus, josta tuli yksi Helsingin hotelli- ja ravintola-arkkitehtuurin maamerkkejä.

Huttusen toimiston arkkitehdit keksivät myös piirustuksiin leikkisän nimen SOKOS, joka aluksi vakiintui käyttöön osuuskaupparyhmässä ja myöhemmin myös kansan suussa.

Vaakuna siirtyi Helsingin Osuuskaupalta SOK:n hoitoon vuonna 1995. Norjalainen Peter Abrahamssen suunnitteli Vaakunan ravintolatilojen perinpohjaisen remontin Huttusen hengessä. mittava työ toteutettiin 1996. Silloin avattiin Vaakuna 10th Floor Restaurants eli suosituiksi tulleet,

oikeasti yhdeksännessä kerroksessa sijaitsevat ravintolat. Abrahamssen yhdisti tilallisesti vanhan funkki-ravintolasalin ja entisen Sky Barin.

Kokonaisuuteen hän liitti vielä Rautatieaseman puoleisen modernin aamiais- ja tilausravintolan Sokoksen tavaratalon ylittävällä käytävällä. Työ lienee yksi Helsingin ravintoloiden parhaimmin onnistuneista uuden ja vanhan yhdistämisyrittämisistä.

Vaakunan sisääntuloaulan ja 9:n kerroksen aulat ovat nykyään suojeltuja.

- Novgorodin ruhtinas -

Nimensä Pohjoisesplanadin ja Unioninkadun kulmassa oleva ravintola on saanut Venäjän verisestä historiasta.

Alexander Nevski oli kuuluisin kaikista Novgorodin ruhtinaista, Venäjän kansallissankari, joka vuonna 1240 hakkasi suomalais-ruotsalais-norjalaisen ristiretkeläisjoukon Nevan rannalla nykyisen Pietarin paikalla. Ja pari vuotta sen jälkeen saksalaiset Peipsijärven jäällä. Pietari Suuri teki hänestä pyhimyksen ja Katariina Suuri nimesi hänen mukaansa ritarikunnan 1725.

Palace perusti tämän ravintolan 1986, mutta päätti myydä sen jonkun ajan kuluttua Arctialle samoin kuin alakerran Havis Amandan. Pikaisen ruotsalaisvierailun jälkeen runsaasti kruusattu, pietarilaisen herraskartanon loistoa jäljittelevä ravintola päättyi tämän vuoden alussa Royal-Ravintolat Oy:lle.

Nevski on kallis ruokaravintola: beluga blinin tai paahtoleivän kera 1 200 markkaa. Tarjoamansa ruuan laadun puolesta sitä ei ole oikein koskaan vielä noteerattu, niin hulpea kuin miljöön monen mielestä onkin.

- Elävää kulttuurihistoriaa -

Ravintola Savoy on osa suomalaista taideteollisuutta, arkkitehtuuria ja ravintolagastronomiaa. Savoyta ei olisi ilman A.Ahlström Oy:tä eikä Alvar Aaltoa. Melkein Espan puistossa, Lohen korttelissa oleva Kasarminkadun ja Eteläesplanadin kulmatontti tuli Ahlströmin omistukseen vuonna 1918 ja 1937 kuuluisa kiinteistö, Teollisuuspalatsi valmistui.

Alvar Aalto ei suunnitellut rakennusta, vaan sen teki arkkitehti Walter Jung (Jung & Jung). Aino ja Alvar Aalto sekä Artek suunnittelivat Maire Gullichsenin miehen Harryn tilauksesta talon 7:n ja 8:t ravintolakerrokset sekä ravintolan kalustuksen pienesineineen päivineen.

Yleensä Aalto pitäytyi suunnittelemaan sekä rakennuksen että sen sisutuksen itse. Vuonna 1937 avattu Savoy mainitaan kirjallisuudessa eräänä hänen huomattavimmista erillistä sisustussuunnitelmistaan. Siitä, missä määrin hän itse tosiasiaa osallistui Savoy suunnitteluun, on olemassa erilaisia käsityksiä, mm. Jung & Jungin paljon nykyistä kalustepohjaa muistuttava piirustus.

Savoy'n sali muistuttaa muodoltaan - jälleen pitkä ja kapea - rautatievaunua tai laivan salonkia.

Vaneria, puuta, slammattua tiiltä. Salin kadun puolella olevista ikkkunoista avautuu upea näköala Espan puistoon ja mm. nykyään jälleen samassa sarjassa kilpailevaan Kämpiin.

Kokonaisuus on pelkistetyn kaunis, ei kylmä. Savoy on rauhoittava ravintola. Kerrosta alempana on juhlerros.

Savoysa ovat palvelleet monet suomalaisen ravintolakulttuurin airuet sekä keittiön että salin puolella. Lienee harvinaista, että joku suomalainen merkkihenkilö ei olisi avannut Savoy'n hissini ovea tarkoituksenaan olla ruokailematta yläkerrassa.

Kesällä 1977 Savoy'n johto oivalsi viimein saman, minkä monet helsinkiläisravintolat (Marski, Seurahuone, Kämp, König) olivat myös tajunneet: Savoy'n nurkkapöydän seinälle ripustettiin Marskin valokuva sekä naputeltiin merkkihenkilöiden läsnäollessa pieni laatta, joka kertoo Marskin kanta-asiakkuudesta. Marski tosin täytti jo 70, jolloin Savoy avattiin. Paistettua kuhaa Mannerheimin tapaan myydään edelleen.

Savoy remontoitiin 1996 niin, ettei asiakas sitä huomannut. Syksyllä 1999 asiakas jo huomaakin, että paikat kaipaavat kohennusta. Vaikka ajan patina 1937 avattuun ravintolaan kuuluukin.

- Jälleen Pääkonttori -

Helsingin ydinkeskustaan, Oravan kortteliin, avattiin kesällä yksi kaupungin upeimmista hotelleista ravintoloihin, kun SOK:n vanhan, vuonna 1921 valmistuneen pääkonttorin saneeraus ja siihen liittyvä uudisrakennus saatiin valmiiksi. Vilhonkadun ja Mikonkadun kulmaan sijoittuvan rakennuksen julkisivun suunnittelivat aikoinaan arkkitehtiveljekset Kauno S. ja Oiva Kallio. Pohjapiirrosmallin teki arkkitehti Elias Paalanen ja sisustuksen Kallion veljekset yhdessä sisarensa Toimi Kallion kanssa.

Tyyliltään vanha osa edustaa eräänlaista keskieurooppalaista ja italialaista barokkivaikutteista renessanssilinjaa.

Uuden hotellin sydän on rakennuksen renessanssityylisen osan entinen, linnanpihanomainen näyttelyhalli ja sitä ympäröivät muut ravintolatilat.

Interiööri on S-ryhmän paljon käyttämän, norjalaisen Petter Abrahamsonin käsialaa ja alan asiantuntijan mukaan onnistunut erinomaisesti vanhan rakennuksen henkeä kunnioittaen. Ylipäätään molempien rakennusten arkkitehtoninen kombinaatio, vanhan renessanssirakennuksen yhdistäminen uuteen Mikonkadun puoleiseen lasiseen hotellirakennukseen on taitavasti toteutettu ja onnistunut.

- Jokaisella ajalla on oma osuutensa kaupunkikuvan kehittämisessä, sanoo uudisrakennuksen suunnittelusta vastannut professori Ilmo Valjakka. Hotellihuoneet on suunnitellut ruotsalainen sisustusarkkitehti Christian Lundwall.

Pääkonttorin ravintolasali joonialaispilareineen on kahden kerroksen korkuinen, ilmava tila, jota sen lasikatto korostaa. Sali on mm. entinen Harley Davidson -myymälä ja pääkonttorin Juhlasali. Juho Rissanen lasimaalaukset tilattiin 1920-luvulla kaunistamaan pääkonttoria ja ovat alkuperäisinä nähtävillä eteishallissa edelleen.

Ravintolan hinnoittelupolitiikka on yllättänyt monta kävijää erityisen positiivisesti asiakasystävällisellä hinta-laatusuhteellaan. Pääkonttori ei siis ainakaan hinnan osalta pyri nokittamaan Helsingin vasta tehtyjä ennätyksiä, toivottavasti laadun osalta kyllä.

- Funkkiksen helmi -

Helsingin ihmeeksikin kutsutun Mannerheimintien Lasipalatsin suunnitteli arkkitehtikolmikko Kokko-Rewell-Riihimäki 1935 ja sittemmin funkkiksen maamerkiksi noussut talo otettiin käyttöön jouluna 1935.

Väliaikaiseksi tarkoitettu basaarirakennus oli valmistuessaan varsinainen tapaus, jonka neonvalot ja -mainokset olivat jotakin uutta ja ihmeellistä.

Lasipalatsin saneeraus ja entisöinti oli osa EU:n rahoittamaa Urban Pilot -projektia, joka tehtiin arkkitehtitoimisto Allin (Pia Ilonen, Minna Lukander ja Martti Lukander) suunnitelmiin perustuen 1996-98.

Tiloissa toiminut Helsingin Osuuskaupan ALE Pub sai väistyä alkuperäiseen asuun palautetun minimalistisen tyylikkään funkkisravintolan tieltä.

Ravintolakokonaisuus on kooltaan huomattavan suuri. Toisessa kerroksessa sijaitsevat baari, pääsali, palmuhuone sekä Akvaario- ja Helsinki-kabinetit. Katutasossa on kahvila ja terassialueet molemmin puolin rakennusta.

Yhteensä asiakaspaikkoja on 620. Lasipalatsi on Helsingin näkyvimpiä liikepaikkoja ja ravintolaan kohdistuu bisnesmielessä suuria odotuksia.

Monet ovat pitäneet sen sisustusta kylmänä ja koleana. Ruokatarjonnan laadun on arvioitu julkisuudessa vielä vaappuvan.

- Uuden ja vanhan yhteys -

Armas Lindgrenin suunnittelema Uusi ylioppilastalo valmistui vuonna 1910. Sama mies piirsi heti perään myös Vakuutusyhtiö Kalevan talon, sen, jossa nyt pitää majaa mm. Seurahuone.

Ravintola-alan nykyajan hoviarkkitehti Pekka Perjo ottikin melkoisen haasteen ryhtyessään tekemään tähän vanhaan arvorakennukseen täysin modernia ravintolaa, ainutlaatuista koko kaupungissa. La Tour lienee tämän vuosikymmenen suurimpia yksittäisiä ravintolainvestointeja koko maassa.

Helsingin Osuuskaupan omistamassa La Tourissa on 800 asiakaspaikkaa, mikä tekee siitä yhden keskustan suurimmista ravintoloista. Tosin tila ei ole yhtenäinen. La Tourissa on itse asiassa monta ravintolaa.

Loistavasti renoveeratut aulan jyhkeät pilarit ja upeat ornamentit tekevät sisään tullessa

vaikutuksen. Aulaan yhdistyy pieni Wine & Martini Bar ja kahdesta ruokasalista pienempi. Perjo yhdistää taitavasti ja saumattomasti vuosisadun alun tyylin ja nykyaikaisen, toimivan ja tehokkaan ravintolasuunnittelun.

Itse sali vaikuttaa matalalta. Vaaleat puupinnat ja lämmin valaistus luovat tunnelmaa. Perjo on tavoittanut jotakin samaa siinä fiiliksessä, jonka hän onnistui säilyttämään kun entisöi Eliten 1985: aivan eri segmentteihin kuuluvat asiakkaat puhelevat vilkkaasti sulassa sovussa eikä taustamusiikkia juuri tarvita. Avokeittiö on ravintola-arkkitehtuurin tätä päivää.

Yläkerrassa on hulpea La Tour Club Premier, jonka Perjo on sijoittanut entiseen elokuvateatteriin. Tila toimii ohjelmaravintolana ja baarina ja siinä on monipuolinen äänijärjestelmä, joka mahdollistaa sen hyödyntämisen niin orkesteri, puhe- kuin kokouskäytössä.

- Suomen Montmartre -

Theodor Höijerin suunnittelema Hotelli Kämp avattiin lokakuussa 1887. Alkuperäinen Kämp oli rakennuksena uusrenessansin näyttävä edustaja, jota Lars Sonck korotti 1915 yhdellä kerroksella, kun 1913 avattu uusi Seurahuone oli tullut markkinoille

"Kölnillä on tuomiokirkkonsa, Kööpenhaminalla Tivolinsa, Pariisilla Montmartrensa. Mutta Helsingillä on Kämp", kirjoitettiin Suomen Ravintolayhdistyksen juhla-julkaisussa 40 vuotta myöhemmin.

Jotain erikoista Kämpissä siis täytyi olla. Ja olikin, koska Kämpin purkaminen Kansallis-Osake-Pankin toimesta vuonna 1965 oli aiheuttanut sisällissodan. Pankki ei silloin valtavan painostuksen allakaan taipunut vaan hotelli- ja ravintola toiminta lopetettiin kannattamattomana yli kolmekymmeneksi vuodeksi.

Hotellin perustajaa Carl Kämpiä oli seurannut lukuisa joukko hotelierejä vaihtelevalla menestyksellä. Vuorossa oli nyt Kämpin ravintolassa 27.6. 1889 perustettu rahalaitos.

Kämpin palauttaminen sille kuuluvaan arvoonsa onnistui vasta kun koko KOP ensin oli saatu polvilleen. Isännän nimi on nyt Merita-Nordbanken ja hotelli- ja ravintolatoimintaa hoitaa eräs maailman tuntuimmista alan yrityksistä Starwood.

Kämp on kilpailijoidensakin mielestä Suomen ainoa todellinen viiden tähden hotelli. Loisteliaalla tavalla kruusattu Restaurant Kämp lienee tällä hetkellä myös Suomen kallein ravintola.

Hotellirakentaminen uudistui 1800-luvun lopulla. Keski-euroopasta levisivät linnamaiset ja kertaustyylliset loistorakennukset eri puolille ja Kämp on osa tätä kehitystä.

Siksi ei pidä ihmetellä miksi uuden Kämpin suunnittelijaksi valittiin englantilainen arkkitehti. Kämp ei pyri millään muotoa olemaan "aito" eikä se siinä onnistuisikaan. Alkuperäisen Kämpin muuntelu kun aloitettiin jo päättymässä olevan vuosituhannen alussa.

Se, miten Kämp ottaa tuntumaa menneeseen, tapahtuukin enemmän historian ja sen henkilöiden kautta. Kämpistä löytyy mm Mannerheim-sviitti ja Akseli Gallen-Kallela -sali. Ja lukematon määrä tarinoita taiteilijoista, poliitikoista ja liikemiehistä, jotka pitivät Kämpä aikanaan parhaiten

juopotteluun sopivana paikkana koko maassa.

- Suomalaisuuden kartanoilla -

Samaan aikaan kun monet muut helsinkiläiset ravintolat panostavat kansainvälisiin trendeihin, avataan Simonkadulle täysin suomalainen ravintola. Ns. Maalaistentaloon sijoittuvan ravintolan nimi Kartano kertoo liikeidean ja paljastaa pienen osan sisutuksesta.

Keittiöön on palkattu kovia nimiä suomalaisen ruoanlaittotaiteen huipulta: keittiöpäälliköksi tuli Toni Skog Kalastajatorpalta ja kakkoseksi Petri Simonen Savoystä.

Ravintolan sisutuksesta vastaa maineikas ravintola-arkkitehti Pekka Perjo, jonka parhaisiin töihin Kartano tultaneen lukemaan. Suuri, 230-asiakapaikkainen katutaso ravintola on vaaleasävyinen ja salin etuosa ilmava ja valoisa.

Kartano kannattaa näyttää Savoy'n lisäksi sellaiselle ulkomaalaiselle vieraille, joka haluaa tietää miltä suomalainen ravintola näyttää. Ja maistuu.

- Pääosassa ovat puhtaat, suomalaiset raaka-aineet. Laadimme ruokalistan vuodenaikojen mukaan. Kun elokuussa metsästetään sorsia, me tarjoamme niitä ja kun mansikat ovat makeimmillaan, me tuomme ne pöytään, kertoo Kartanon tuore johtaja, La Tourista siirtynyt Tapio Kurkinen.

Kartanon ajoitus osuu nappiin myös Helsingin kulttuurikaupunkivuoden HelsinkiMenun kanssa.

- Sipulikupoleitten kupeessa -

Lähes varmaa on, että liikemies Kaj Eräjuuri inspiroitui ravintola Sipulin alkuperäistä nimeä, Kulusta Sipulia, miettiessään ravintolan takana olevasta Uspenskin katedraalista (1860-68) ja sen kyllähoitoisista sipuleista. Erityisen hulpeasti kirkon kupolit näkyvät rakennuksen Talvipuutarhan lasikaton läpi aurinkoisena päivänä.

Sittemmin "Kultainen" pudotettiin pois ja jäljelle jäi vain enemmän ruokaan ajatukset vievä Sipuli, mikä pitkälle oikeaan vievä assosiaatio onkin.

Kuitenkin, kun katsoo Sipulia Pohjoisrannasta, ei voi välttyä ajatukselta, etteikö Sipuli olisi yhtä kokonaisuutta sen takana kohoavan katedraalin kanssa.

Sipulin kiinteistö Kanavaranta 3:ssa oli alunperin viidestä yhteenrakennetusta rakennuksesta koostuva varastojono. Jyhkeä tiilikokonaisuus rakennettiin kauniille paikalle Katajanokan rantaan vuosina 1867-1903. Suunnittelijat olivat saksalaissyntyinen rakennusmestari Theodor Croll, rakennuspiirtäjä Paul Björkin ja arkkitehti Waldemar Aspelin.

Stockmannin omistuksessa olleen kiinteistön kohtaloa pohdittiin 60- ja 70-luvulla pitkään. Yhdessä vaiheessa se oli tarkoitus purkaa kokonaan modernin uudisrakentamisen tieltä, mutta uusimmassa asemakaavassa se todetaan kaupunkikuvallisesti arvokkaaksi eikä sitä saa purkaa.

Vuonna 1982 liikemies Kaj Eräjuuri päätti toteuttaa unelmansa ja osti kylmillään olleet makasiinit. Eräjuuri oli myynyt omistamansa Haka-Auton hyvään hintaan ja uskalsi lähteä huippukalliiseen projektiin.

Eräjuuren ideana oli tehdä Suomen oloissa ainutlaatuinen ravintola-, toimisto- ja kauppakokonaisuus ja hyvin korkeaan tasoon.

Arkkitehtiprofessori Juhani Kataisen johdolla toteutetusta projektista tuli suomibyrokraatiassa erittäin kallis ja runsaasti aikaa ja energiaa vievä. Liian kallis. Aluksi business toimi hyvin, mutta 1990 ravintola jouduttiin sulkemaan ja laman myötä niin toimistot kuin kaupatkin kaikkosivat.

Eräjuuri joutui luopumaan hankkeesta ja vuonna 1986 avattu Kultainen Sipuli kaikkineen päivineen joutui Suomen yhdyspankille, nykyiselle Meritalle.

Aikansa ihmeteltyään pankki sai lokakuussa 1992 houkuteltua vuokralaiseksi MK Rest Oy:n, josta sittemmin vuonna 1999 tuli nykyisen Royal-Ravintolat Oy:n liiketoimintaa pyörittävä osakas. Laman keskellä ravintolayhtiön voimahahmona toiminut ja alaa kokenut ravintola-alan ammattilainen Pertti Hynninen pani tuulemaan. Sipulissa alkoi vähitellen käydä väkeä.

Talossa toimii myös toinen ravintola, Suomen maineikkaimman keittiömestarin, Eero Mäkelän ja Gero Hottingerin pienempi Kanavaranta.

Tällä hetkellä Sipuli toimii normaalisti. Sen vanhaa kunnioitava pitkälle alkuperäisiä elementtejä säilyttäen renoveerattu miljöö tarjoaa näyttävät puitteet erilaisille tilaisuuksille ja pääravintolasalin kattoikkunasta voi edelleen tiirailla kultasipuleita. Kokonaisuus on monipuolinen. Lasikatetussa Talvipuutarhassa on kalustuksesta riippuen mahdollisuus järjestää 220-500 hengen tilaisuuksia, kabinetteja on 20-100:lle hengelle, varsinainen ravintolasali 150:lle ja baarit 60-150:lle hengelle.

Sipulin ruokatarjonta liikkuu fine diningin ja gourmetin välimaastossa. Viinilista on kattava. Sipuli soveltuu niin miljööltään kuin tuotteiltaan ja palvelultaan minkä tahansa tilaisuuden järjestämiseen. Hintataso on tietysti sen mukainen eli liikemiesluokkaa.

- Kaupungin ainoa pilvenpiirtäjä -

Toisen Jungin arkkitehtiveljeksistä, Bertelin, 30-luvulla lopulla antama kielteinen lausunto kahden pilvenpiirtäjän rakentamisesta keskelle kaupunkia oudoksutti monia. Varsinkin kun kävi ilmi, että hän samaan aikaan suunnitteli veljensä kanssa pilvenpiirtäjää Vladimirinkadun ja Yrjönkadun kulmaan.

Vladimirinkadusta tuli sittemmin Kalevankatu, pilvenpiirtäjästä hotelli Torni ja ne kaksi muuta Pohjoisesplanadille suunnitelut liki 20-kerroksiset talot jäivät rakentamatta. Onneksi näin.

Torni oli rohkeiden miesten rohkea hanke. Suomen ensimmäinen kokonaan sähköistetty talo tehtiin ilman rakennuslupaa ja avattiin 19.3.1931 keskelle kieltolakia. Korkeinta oikeutta myöten käytiin hakemassa vauhtia että talon ylin kerros olisi saatu kaadettua. Valtioneuvosto kuitenkin päätti toisin ja Torni torneineen on paikallaan.

Osasto: LIFE STYLE

