

IGC

IGC

International Gastronomic Center

DIPLOMARBEIT

zur Erlangung des akademischen Grades einer Diplom-Ingenieurin

Studienrichtung : Architektur

Beatrice Reinbacher

Technische Universität Graz
Erzherzog-Johann-Universität
Fakultät für Architektur

Betreuer: Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Architekt Andreas Lichtblau
Institut für Wohnbau
März 2014

EIDESSTATTLICHE ERKLÄRUNG

Ich erkläre an Eides statt, dass ich die vorliegende Arbeit selbstständig verfasst, andere als die angegebenen Quellen/Hilfsmittel nicht benutzt, und die den benutzten Quellen wörtlich und inhaltlich entnommenen Stellen als solche kenntlich gemacht habe.

Graz, am 20.03.2014

STATUTORY DECLARATION

I declare that I have authored this thesis independently, that I have not used other than the declared sources / resources, and that I have explicitly marked all material which has been quoted either literally or by content from the used sources.

Graz, am 20.03.2014

EINLEITUNG

Diese Diplomarbeit beschäftigt sich mit dem Grundbedürfnis Essen und dessen Einflüsse auf den architektonischen Raum.

Schon seit jeher ist Essen und Trinken ein Grundbedürfnis des Menschen. In der Steinzeit wurde die Nahrung noch eigenhändig erlegt. Heute wird im Supermarkt gekauft und zuhause zubereitet oder aus Zeit- und Kochkenntnismangel nur mehr im Restaurant gespeist. Der Mensch hat sich zusehends von der Nahrung entfremdet, was einen Wissens- und Bewusstseinsverlust zur Folge hat. Diese hier vorliegende Arbeit schlägt ein alternatives Konzept zum Thema Essen für den urbanen Raum vor. Die Lebensmittel durchlaufen mehrere Verarbeitungsstadien bevor sie schließlich den Weg auf unsere Teller finden und all dies liegt für den Konsumenten oftmals im Verborgenen.

Der architektonische Gestaltungsfokus lag bisher ausschließlich auf dem Endprodukt. Welche architektonischen Antworten sind jedoch zu suchen und zu geben, wenn Verarbeitungsstufen, Komponenten und Abläufe zusätzlich in den Fokus rücken und für den Konsumenten präsent und sichtbar werden? Wie beeinflussen Abläufe und Prozesse die räumliche Gliederung und Organisation? Wie sind die unterschiedlichen Funktionen anzuordnen? Das hier vorliegende Konzept gibt Antworten und gewährt einen Blick hinter die „Kulissen“. Frei nach dem Brecht-Zitat „Der Vorhang fällt und keine Fragen offen!“

„Wenn ein Architekt einen Fehler macht, läßt er Efeu darüberwachsen. Wenn ein Arzt einen Fehler macht, läßt er Erde darauf schütten. Und wenn ein Koch einen Fehler macht, gießt er ein wenig Sauce darüber und sagt, dies sei ein neues Rezept.“

Paul Bocuse

INHALTSVERZEICHNIS

KÜCHENGESCHICHTE

S. 11

vom offenen Feuer zum Elektroherd

S. 13

Die Küche als architektonischer Raum

S. 15

KULTUR DES ESSENS

S. 31

Einführung

S. 33

Essen zu Zeiten der Industrialisierung bis heute

S. 35

Essen im I. und II. Weltkrieg

S. 42

Vom Hunger zur „Fresswelle“ und zurück

S. 44

DIE GASTRONOMIE

S. 51

Einführung

S. 52

Das Restaurant als Ort der Moderne

S. 54

Service & Speisenfolge

S. 58

Aktuelle Trends in der Restaurantgestaltung

S. 62

Gastronomieplanung Variationen und Kombinationen

S. 66

LEBENSMITTELINDUSTRIE UND

DIE GLOBALISIERUNG DES GESCHMACKS S. 77

Einführung

S. 78

Fast Food vs. Slow Food

S. 80

BEISPIEL

S. 87

Basque Culinary Center

S. 88

RESUME

S. 95

ENTWURF

S. 101

Standort

S. 103

Der Weg ist das Ziel

S. 114

Aufbau der Funktionen

S. 116

Bewegungsdiagramm

S. 118

Pläne und Schaubilder

S. 120

Abbildungsverzeichnis

S. 156

Quellenverzeichnis

S. 158

KÜCHENGESCHICHTE



ABB. 1 Darstellung einer Küche aus dem *Küchentaschen buch für Frauenzimmer zur täglichen Wahl der Speisen für das Jahr 1796*

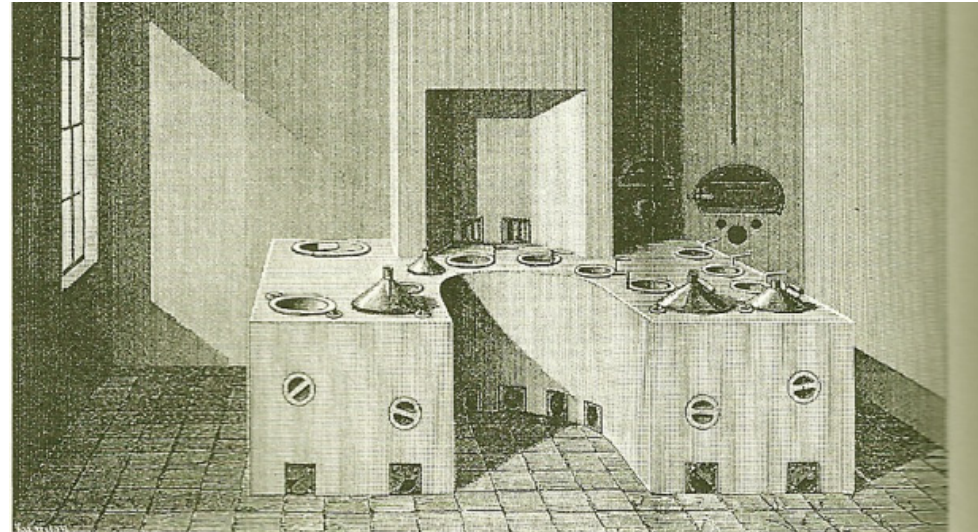
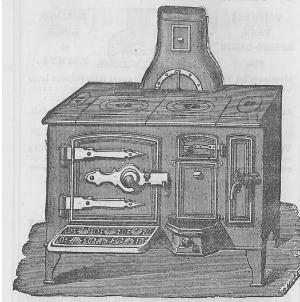


ABB. 2 Rumford's Küchenkonstruktion

A. LE BRUN,
25 & 27, UNION STREET,
Serrurier, Forgeron, &c., &c.



SPLENDID COOKERS.—NEVER FAIL.

Fourneaux dits **KITCHENERS** fermés et ouverts.
Bivalves perfectionnés.
Ventilation et Chauffage de Serres d'après le système
perfectionné.
Barrières et Grilles faits sur commande.

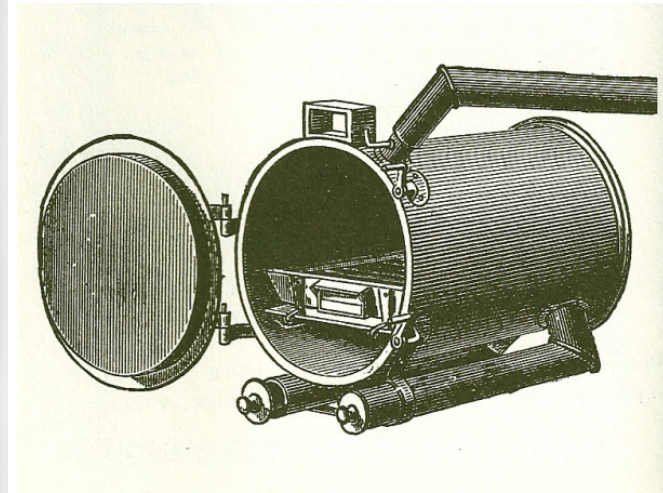


ABB. 4 Ramford Bratrohr

ABB. 3 Gusseisenherd; Anzeige aus *La Chronique de Jersey* 1892

Vom offenen Feuer zum Elektroherd

Heute stellt das Kochen über offenem Feuer, auch „Grillen“ genannt ein besonderes gesellschaftliches Freizeitereignis dar. Ursprünglich bildete die offene Feuerstelle den Ausgangspunkt der Küchengeschichte.

„In den meisten Kulturen blieb das Feuer Zentrum des sozialen und familiären Lebens und der Mittelpunkt des Wohnhauses. Von den Wikingerhütten im Norden, in denen einzigartige, in den Fußboden eingelegte, aus Stein gehauene Röhren frische Luft ins Innere führten, ohne den Raum abzukühlen, bis zu den Trulli, den bienenstockförmigen Steinhütten aus Apulien in Süditalien war das Zentrale Feuer die Basis für das Essen, für Licht, Wärme und Gesellschaft.“¹

Die beiden Hauptfunktionen, Heizen und Kochen, blieben selbst als die offene Feuerstelle verschwand und durch gemauerte Herdblöcke und offene Kamine ersetzt wurde, im Haushalt erhalten. Im Jahr 1735 gelang es dem Baumeister François de Cuvilliers erstmals das offene Feuer

unter einer Herdplatte zu bändigen. Dieser Herd wurde Castrol Herd oder auch Topfherd genannt. Nach zahlreichen Innovationen patentierte Thomas Robinson 1780 die erste Eisenküche und Graf Rumford erfand in den 1790er Jahren den Kochherd. Dieser verfügte über mehrere Herdlöcher für Töpfe und konnte über eine einzige Feuerstelle beheizt werden. Bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts verfügte nahezu jeder Haushalt vom Bürgertum bis zum Adel über eine Robinsonsche oder Rumfordsche Erfindung. Diese Kochmaschinen konnten für verschiedenen Tätigkeiten gleichzeitig genutzt werden, nämlich zum Schmoren, Backen, zur Wassererhitzung und selbstverständlich heizte das Feuer auch den Raum. Der gusseiserne Herd war das erste ästhetische Objekt des Kochens und brachte eine bis dahin unbekannte Formenvielfalt mit sich. Die Serienproduktion entwickelte verschiedenste Prototypen deren Design mit Porzellanangriffen, Scharnierbeschlägen und figuralen oder ornamentalen Reliefs ausgestaltet waren.²

¹ Hagen Hodgens 2007, 100.

² Vgl. Andritzky 1992, 46.

Vom offenen Feuer zum Elektroherd

Im Laufe des 19. Jahrhunderts kam es zu spannenden Entwicklungen im Bereich des Kochens. Von der offenen Feuerstelle über die Nutzung von Gas bis hin zu Paraffin hat man schließlich die Elektrizität als Kochenergie kennengelernt. 1893 wurde der erste Elektroherd in Chicago vorgestellt, bis dieser jedoch Einzug in die europäischen Häuser hielt, vergingen noch einige Jahrzehnte. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts etablierte sich der Gasherd in den heimischen Haushalten. Das städtische Gasversorgungsnetz war ausgebaut und hatte den großen Vorteil, dass die Beschaffung und Entsorgung von Holzkohle und Asche entfiel. Ab 1930 wurden dann die ersten Elektroherde angepriesen und lösten rasch die gefährlicheren Gasherde ab. Bedingt durch den zweiten Weltkrieg kam es erst in den 50er Jahren zur großflächigen Verbreitung des Elektroherds.³



ABB. 5 ein früher Elektroherd um 1900

³ Vgl. Andritzky 1992, 46 -48.

Die Küche als architektonischer Raum

In der Renaissance sprach man der Küche als architektonischem Raum eine geringe Wertigkeit zu. Sowohl in Battista Albertis *Zehn Büchern über die Baukunst* als auch in Andrea Palladios Architekturtraktat *Quattro Libri dell'Architettura*, wird die Küche minderwertig betrachtet und es gilt sie zu „verstecken“. Sie zählte eindeutig nicht zu den repräsentativen Räumlichkeiten eines Hauses.⁴ Andrea Palladio glaubte, dass *„wir beim Bauen die hautsächlichen und ansehnlichsten Gebäudeteile offen und die weniger schönen an den unseren Augen am verborgensten liegenden Stellen anordnen sollten, damit so alle Hässlichkeiten des Hauses und all jene Dinge, die einen in Verlegenheit bringen und die die schönen Teile hässlich machen würden, untergebracht werden können. Deshalb lobe ich es, dass an der tiefsten Stelle eines Gebäudes, die ich immer etwas unter die Erde lege, nämlich die Keller, die Holzmagazine, die Vorratskammern, die Küchen, die Stuben, die Waschküchen, die Öfen und dergleichen mehr, was zum alltäglichen Gebrauch zählt,*
⁴ Vgl. Miklautz 1999, 17.

angelegt werden.“⁵

Palladio's hierarchische Klassifizierung von Räumlichkeiten der Repräsentation und der Funktionalität symbolisiert die Grenze zwischen Herrschaftsräumen und Dienstboten-Bereichen und macht die Küche im weiteren Sinne zum Ort sozialer Distinktion.⁶

Die Küche wurde lange Zeit als „Arbeitsort“ und somit zweitklassiger Bestandteil des Hauses betrachtet, was auch in der Grundrissgestaltung seinen Ausdruck fand. Sie wurde von Wohn- und Gesellschaftsräumen möglichst weit entfernt situiert.⁷

⁵ Hagen Hodgens 2007, 102.

⁶ Vgl. Miklautz 1999, 18.

⁷ Vgl. Spechtenhauser 2006, 21-22.

Die Küche als architektonischer Raum

Trotz Ausnahmerecheinungen, wie dem Royal Pavillon von John Nash 1815-1822, der durch äußersten Gestaltungsreichtum in der Küche besticht, kam es erst um 1900 zur Entdeckung der Küche als architektonischem Raum. Die Epoche des Jugendstil mit dessen Ideal des Gesamtkunstwerks und die Reformation der Wohnkultur trugen maßgeblich zur Neubewertung des Küchenraums bei. So ist beispielsweise die Küche von Otto Wagners Schüler Leopold Bauer in der Villa Kurz vom Reglement des Rechtecks geprägt und erstreckt sich vom Boden bis zum Schrank. Der Raum ist großflächig verfließt und die Farbe Weiß dominiert, was der damals aufkommende Hygienebewegung entsprach, die der Reinlichkeit in der Küche zunehmend Aufmerksamkeit schenkte. Diese Küche gehörte zu den frühen Architektorküchen, die noch immer eine Ausnahme bildeten. Größtenteils waren die Wohnungen des Bürgertums noch immer in repräsentative und dienende Bereiche geteilt und die Küche gehörte in den

hinteren, für Fremde nicht zugänglichen Teil einer Wohnung. Völlig konträr waren die Wohnumstände in den Arbeiterquartieren. Die Wohnungen beschränkten sich zumeist auf zwei Räume, wobei die Küche im Eingangsbereich der Arbeitermieskasernen lag und multifunktional genutzt wurde. Hier wurde gekocht, geschlafen, gegessen und war somit Gesellschafts-, Wohn- und Esszimmer in einem. Durch die zunehmende Berufstätigkeit der Frauen bildete sich eine Doppelbelastung durch Haushalt und Arbeit, was nach und nach zum gesellschaftspolitischen Problem avancierte.⁸

⁸ Vgl. Miklautz 1999, 19-24.



ABB. 6 Küche des Royal Pavilion von John Nash



ABB. 7 Küche von Leopold Bauer; Villa Kurz; 1901/1902

Die Küche als architektonischer Raum

“Während sich die Doppelbelastung der Frau im Arbeiterhaushalt schon seit Mitte des 19. Jahrhunderts als Problem manifestierte, waren bürgerliche Haushalte erst seit Ende des Jahrhunderts davon betroffen.”⁹

In den folgenden Jahren wurde an Lösungsstrategien gefeilt, um nicht nur die Frauen zu entlasten, sondern auch die Kosten der einzelnen Haushalte zu senken und die Wirtschaftlichkeit zu steigern. Der Architekt Barry Parker entwarf Wohnanlagen mit zentralisierten Küchen. Dieses Konzept wurde vielerorts in Europa und Amerika vor dem ersten Weltkrieg aufgegriffen und vor allem in der Sowjetunion eingehendst untersucht. Lenin missbilligte das traditionelle Rollenbild der Frau und der Familie und es kam zu zahlreichen architektonische Experimenten zur Neuorganisation der Gesellschaft. Das bekannteste Beispiel ist „Dom Narkomfin“, entworfen von Moisei Ginsberg und Ignaty Milnis. Am Moskauer Fluss gelegen, verfügte das Gebäude über 50 zwei- und 9 Spechtenhauser 2006, 26.

dreigeschossige Wohnungen und war mit einer Bibliothek, Sportraum, Solarium und einer Kantine ausgestattet, deren Speisen in einer kommunalen Küche von Köchen zubereitet wurde. Die Küche wurde aus der Raumtypologie der Wohneinheiten ausgelagert. Dieser neue Wohntypus sollte in der gesamten Sowjetunion Einzug finden, setzte sich jedoch nie durch.¹⁰

¹⁰ Vgl. Hagen Hodgins 2007, 106 f.

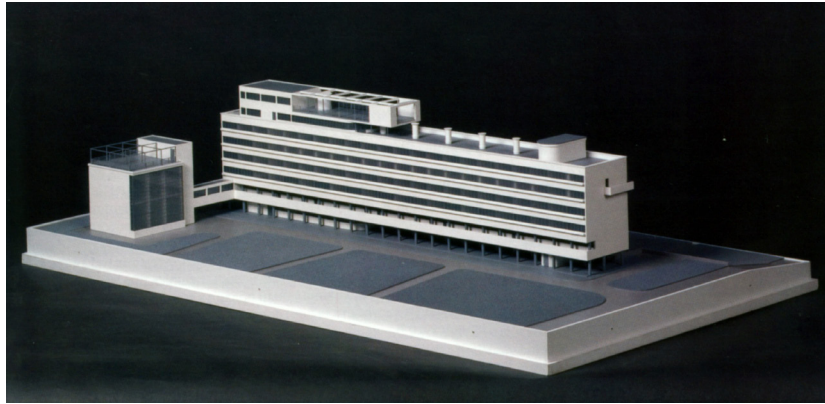


ABB. 8 Dom Narkomfin Modell

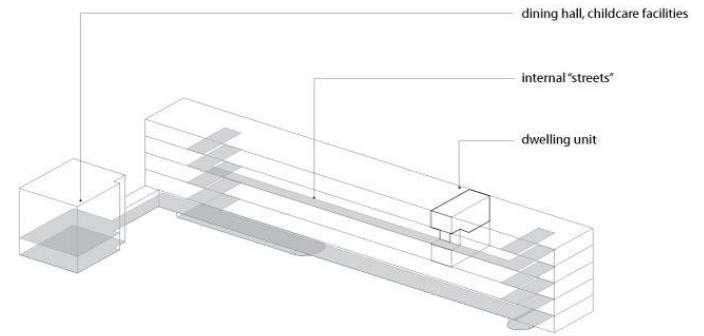


ABB. 9 Dom Narkomfin Ebenen

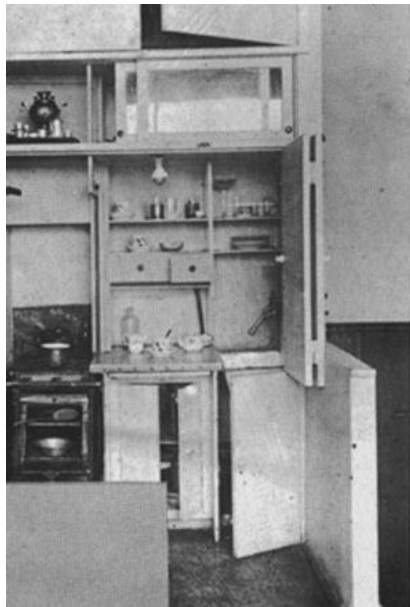


ABB. 10 Dom Narkomfin Fotos Einheit F

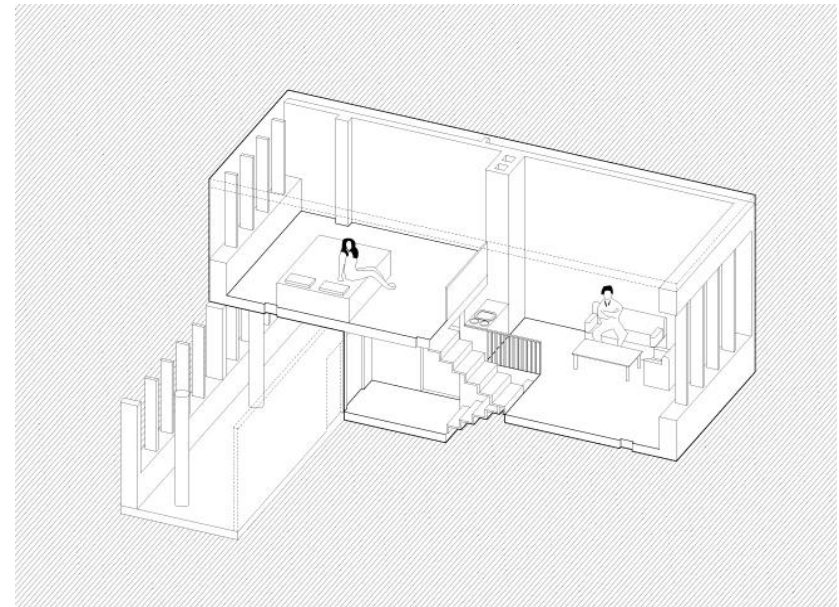


ABB. 11 Dom Narkomfin Einheit F

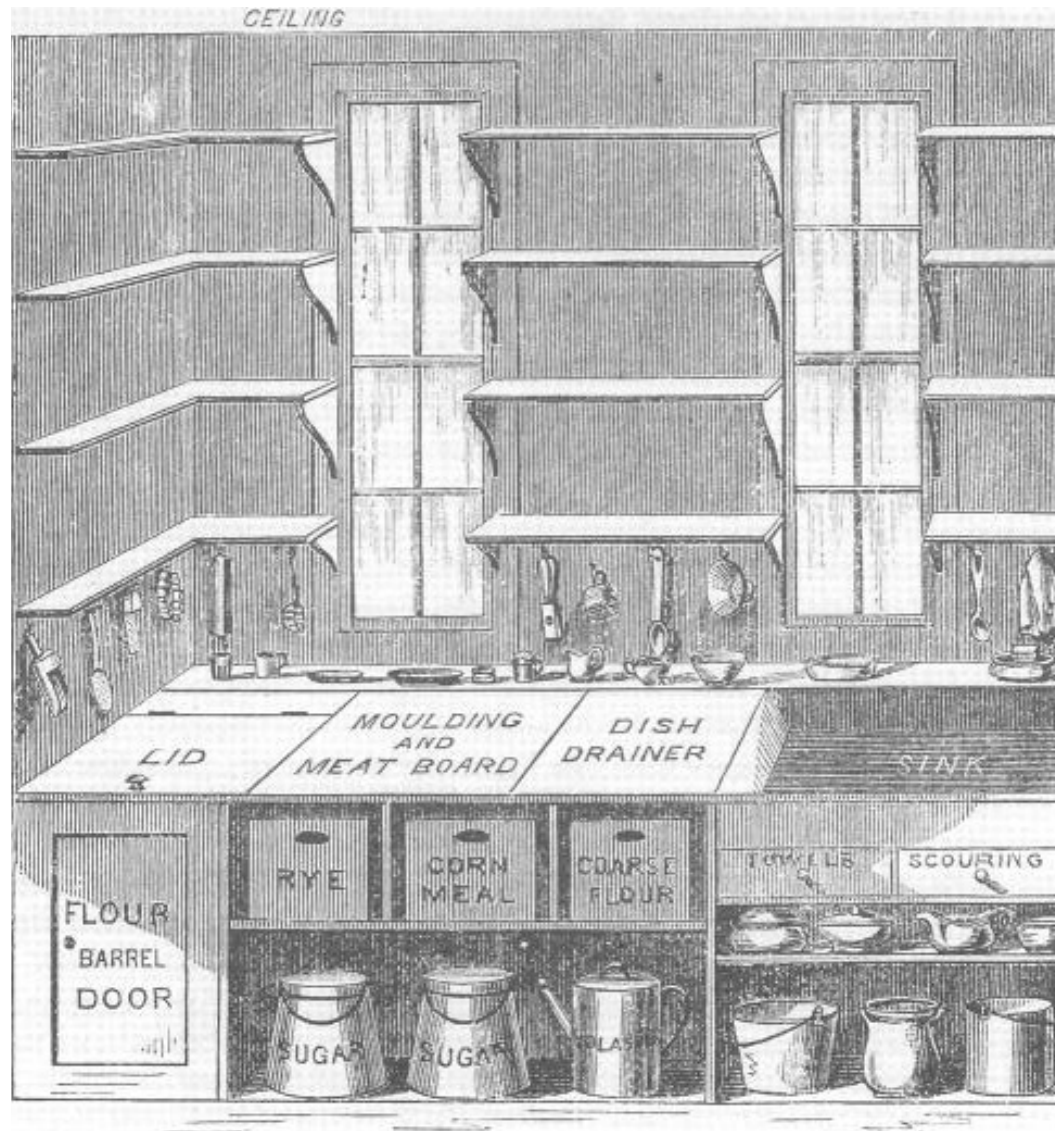


ABB. 12 Catherin Beecher: Idealküche

Die Küche als architektonischer Raum

Nach dem ersten Weltkrieg fiel im europäischen Raum die Planung des Massenwohnbaus den städtischen oder genossenschaftlichen Institutionen zu und es wurde systematisch daran gearbeitet, die Wohnsituation vor allem für Arbeiter und Angestellte zu verbessern. Als durchschlagskräftig erwies sich aus ökonomischen und ideologischen Gründen das Modell des Geschosswohnbaus, dessen Grundrissgestaltung neu, platzsparend und funktional adaptiert wurde, um die Lebensbedingungen zu verbessern. Über die Positionierung der Küche war man sich uneinig. Die einen bevorzugten die klassische Wohnküche, während die anderen dadurch wiederkehrende unhygienische Verhältnisse, wie in den Mietzinskasernen, befürchteten. Adolf Loos plante in der von ihm entworfenen Siedlung Frieden(s)stadt in Wien-Lainz, Wohnküchen mit Sitznischen und wollte damit der Isolation der Frauen in einer reinen Arbeitsküche entgegenwirken.¹¹

In der Zwischenkriegszeit setzte sich die Arbeitsküche durch. Ihre kleine Fläche ermöglichte eine Baukostensparnis und die kürzeren Distanzen ermöglichten effektivere Arbeitsabläufe. Die gesamte Gestaltung der nunmehr kleinen Küchenfläche erforderte genaue Planung und Einteilung der Arbeitsbereiche. Die gesamte räumliche Organisation des Haushalts unterlag dem Thema der Rationalisierung. Vorbilder für diese Organisationsform fanden sich in Amerika, wo die Haushaltsingenieurin Catherine Beecher bereits eine Idealküche zur optimierten Speisenproduktion entworfen hatte. Diese Idealküche verfügte über Regalsysteme mit speziellen Behältern, um die Übersicht besser zu gewährleisten und der Raum wurde nach den zeitlichen Arbeitsabläufen unterteilt: in Vorbereitungs-, Koch-, Aufbewahrungs- und Spülbereich. Catherine Beecher erachtete die Hausarbeit als christliche Pflicht der Frau an der Gesellschaft und missbilligte die Anstellung von Haushaltsgehilfen für diese Tätigkeiten. Die perfekte räumliche Strukturierung der Küche sollte die Frau zur Perfektion animieren. Die von Beecher entworfenen, fix montierten Unter- und Oberschränke bildeten die Wiege der modernen Einbauküche.¹²

In der Zwischenkriegszeit setzte sich die Arbeitsküche durch. Ihre kleine Fläche ermöglichte eine Baukostensparnis und die kürzeren Distanzen ermöglichten effektivere Arbeitsabläufe. Die gesamte Gestaltung der nunmehr kleinen Küchenfläche erforderte genaue Planung und Einteilung der Arbeitsbereiche. Die gesamte räumliche Organisation des Haushalts unterlag dem Thema der Rationalisierung. Vorbilder für diese Organisationsform fanden sich in Amerika, wo die Haushaltsingenieurin Catherine Beecher bereits eine Idealküche zur optimierten Speisenproduktion entworfen hatte. Diese Idealküche verfügte über Regalsysteme mit speziellen Behältern, um die Übersicht besser zu gewährleisten und der Raum wurde nach den zeitlichen Arbeitsabläufen unterteilt: in Vorbereitungs-, Koch-, Aufbewahrungs- und Spülbereich. Catherine Beecher erachtete die Hausarbeit als christliche Pflicht der Frau an der Gesellschaft und missbilligte die Anstellung von Haushaltsgehilfen für diese Tätigkeiten. Die perfekte räumliche Strukturierung der Küche sollte die Frau zur Perfektion animieren. Die von Beecher entworfenen, fix montierten Unter- und Oberschränke bildeten die Wiege der modernen Einbauküche.¹²

animieren. Die von Beecher entworfenen, fix montierten Unter- und Oberschränke bildeten die Wiege der modernen Einbauküche.¹²

¹² Vgl. Miklautz 1999, 24-26.

Die Küche als architektonischer Raum

Eine weitere Verfechterin des Rationalismus im Haushalt war Christine Frederick, die für Ihre Arbeiten die Zeit- und Bewegungsstudien von Frederick Taylor als Grundlage des wissenschaftlichen Managements heranzog. Dieses Organisationskonzept sah vor, durch die Messung und Rationalisierung der industriellen Prozesse und Bewegungen der Arbeiter eine Minimierung des Arbeits- und Zeitaufwandes bei der Fließbandproduktion zu erreichen. Unter der Anwendung des taylorischen Managementsystems initiierte sie einige Änderungen in der Küche und konnte so Arbeitszeit reduzieren. Frederick bekam rege Kritik, da ihre Methoden die Dienstboten zum lebenden Teil einer Haushaltsmaschine degradierten.¹³ Die österreichische Architektin Margarete Schütte-Lihotzky verlieh den tayloristischen Prinzipien einen architektonischen Ausdruck und präsentierte diesen 1927 auf der Werkbundausstellung in Stuttgart als die Frankfurter Küche. Die rechteckige Küche (3,4m x 1,9m) wurde von der schmalen

13 Vgl. Hagen Hodgens 2007, 107-108.

Seite begangen, hatte gegenüberliegend ein Fenster und zu beiden Seiten Arbeitsflächen. Zur Linken befand sich der Herd mit einer Durchreiche zum Wohnzimmer und rechts die Spüle, zusätzlich gab es noch ein ausklappbares Bügelbrett. Die Küche hatte keinen Kühlschrank. Der Nachteil war, dass weder Kind noch Mann im Raum sein konnte, wodurch die Frau wieder in einem dienenden Status zurückfiel. Dieser Küchenentwurf wurde in den kommenden Jahrzehnten tausendfach in den Siedlungsbauten Frankfurts eingebaut und erwies sich als einer der bedeutendsten der Architekturgeschichte.¹⁴

„Die Küche war zwar von der Architektin als reine Arbeitsstätte geplant worden, doch konnte Schütte-Lihotzky durch die gewählten Farben und Materialien ein Maß an sinnlichen Qualitäten erzielen, das vielen zeitgleichen Entwürfen fehlte und in der späteren Rezeption der Frankfurter Küche fast vollständig verloren gehen sollte.“¹⁵

14 Vgl. Miklantz 1999, 28-30.
15 Miklantz 1999, 30.



ABB. 13 Frankfurter Küche

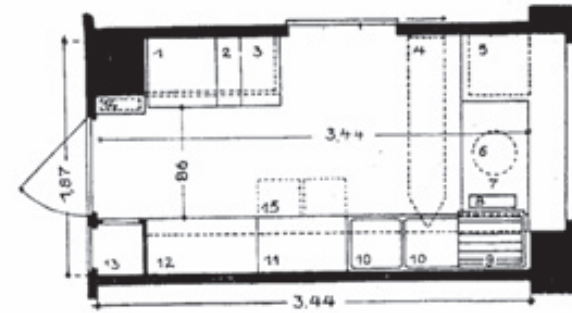


ABB. 14 Frankfurter Küche Grundriss

- | | | |
|-------------------------|----------------------|---------------------------------|
| 1 Herd | 7 Tisch | 13 Müll- und Besenschrank |
| 2 Abstellplatte | 8 Abfalleinwurf | 14 Heizkörper |
| 3 Kochkiste | 9 Abtropfbrett | 15 herausziehbare Abstellplatte |
| 4 klappbares Blättbrett | 10 Spülbecken | 16 verglaster Geschirrschrank |
| 5 Speiseschrank | 11 Vorratsschubladen | 17 Tellergestell |
| 6 Drehstuhl | 12 Topfschrank | |

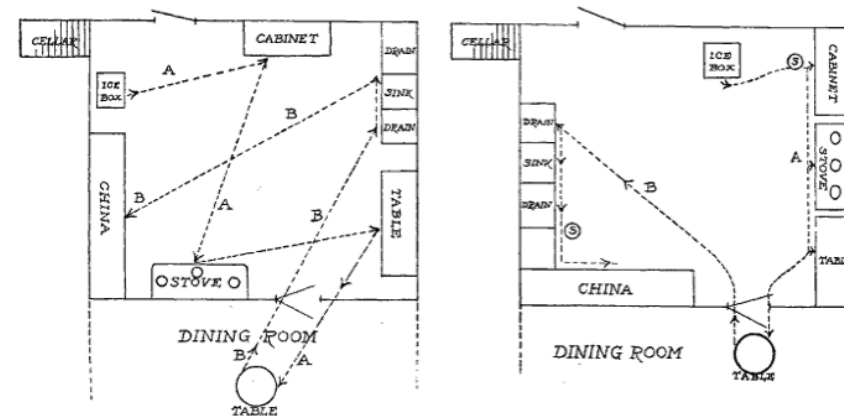


ABB. 15 Christine Fredericks Bewegungsstudien



ABB. 16 Kugelküche von Luigi Colani

Die Küche als architektonischer Raum

Einen anderen Ansatz verfolgten Erna Meyer und Hilde Zimmermann mit ihrem Modell der Stuttgarter Küche. Durch Elementmöbel konnte dieses Konzept, im Gegensatz zu Schütte-Lihotzkys Küche, verschiedenen Raumformen angepasst und trotzdem effektive Arbeitsabläufe gewährleistet werden. Das Mobiliar war L-förmig angeordnet und bot so noch zusätzlichen Platz für Tisch und Stühle, im weiteren Sinne für soziale Interaktion während des Kochens. Zusätzlich wurde ein kleiner Teil der Küche mit einem Fach für Haushaltsbücher und einer Schreibklappe versehen und konnte als häusliches Büro fungieren.¹⁶

Seit den 1920er Jahren haben sich die Kochgewohnheiten durch die technischen Entwicklungen, wie dem Kühlschrank, der Mikrowelle und der Spülmaschine, grundlegend verändert. Die Aufgaben, die vor dem Zweiten Weltkrieg von Dienstmoten erledigt wurden, waren nun von Maschinen übernommen worden und hatten großen Einfluss auf die Rituale der Speisenzubereitung
16 Vgl. Miklautz 1999, 30.

und des Verzehrs.¹⁷

In den 1950ern kam es zur Krise des Funktionalismus und der Ruf nach mehr Flexibilität wurde immer lauter. Man forderte eine mobilere Architektur, Variabilität der Raumeinheiten und flexible Grundrisstypen. Man sah von den starren Schrankküchen der 20er ab und es wurden Kochstellen vorgeschlagen, die frei im Haushalt positionierbar waren. Zwei signifikante Beispiele waren die Kugelküche (1969) des deutschen Designers Luigi Colani und die erste vollautomatische Küche der Welt (1968-1970) von Hasso Gehrman. In beiden Beispielen wurde die Frage der „effektiven Arbeitsweglösung“ radikal beantwortet. Es gab einen zentralen Sitzplatz von dem aus alle Tätigkeiten verrichtet werden konnten. Die Küche von Colanis war wie eine intergalaktische Versorgungskapsel konzipiert, von dessen zentralem Drehstuhl aus alle Küchengeräte in Reichweite waren. Bei Gehrman wurde alles über ein zentrales Schalt-pult mit Monitor bedient. Der Grundgedanke
17 Vgl. Hagen Hodgens 2007,108.

Colanis basierte auf der Schaffung von Funktionszellen wie Küche und Bad, die einfach in einen Wohnbereich eingehängt werden konnten. Gehrmanns Vision war, dass die Küche als automatisierter Ort der Speiseherstellung und des Verzehrs zugleich funktionierte und obendrein als Raumteiler fungieren sollte.¹⁸

18 Vgl. Miklautz 1999, 37-46.

Die Küche als architektonischer Raum

Verbindendes Merkmal vieler Küchenvisionen in den 60er Jahren war die flexible Positionierung innerhalb des Wohnbereichs, wobei sich häufig die Distinktion zwischen Wohn- und Arbeitsbereich aufhob. Wesentlich dafür war die Neubewertung des Kochens, das zunehmend als Freizeitbeschäftigung für Männer betrachtet wurde, aber immer noch als Pflicht der Frauen. Durch diese veränderte Einstellung erlebte die Wohnküche einen neuen Aufschwung in der Gesellschaft. Myra Warhaftig war die erste Architektin im deutschsprachigen Raum, die mit Ihren Entwürfen Perspektivenwechsel im Wohnbau initiierte. Realisiert wurden ihre Ideen in einer Dreizimmerwohnung in Berlin-Kreuzberg. Der flächenmäßig größte Raum der Wohnung war eine Kombination aus Wohnzimmer und Küche und bot Zugang zu einer Loggia. Hier befand sich genügend Fläche für den Essplatz, als auch den Bewegungsraum von Erwachsenen und Kindern, und bildete somit das soziale Zentrum der Wohnung.¹⁹

¹⁹ Vgl. Miklautz 1999, 37-46.

Im Laufe des zwanzigsten Jahrhunderts wurde die Küche als Teil des Wohnbereichs immer mehr toleriert. Doch derlei Utopien, wie die der 60er Jahre konnten sich nicht durchsetzen. Der großzügige Wohnraum mit integrierter Küche findet breiten Anklang und hat im Laufe der Geschichte auch repräsentative Funktion übernommen.²⁰

²⁰ Vgl. Ebda, 37-46.



ABB. 17 vollautomatische Küche von Hasso Gehrman

„Die Kultur hängt von der Kochkunst ab“

Oscar Wilde

KULTUR DES ESSENS



ABB. 18

Einführung

„Der Weg, den die Menschheit zurücklegen musste, um von der rohen und ungeordneten Nahrungsaufnahme zur hoch entwickelten Esskultur der Gegenwart zu gelangen, war ebenso abenteuerlich und mühsam wie amüsant, und er führte nicht immer bergauf.“²¹

schreibt Gunter Hirschfelder. Diese Entwicklungsgeschichte widerzuspiegeln erweist sich als facettenreich, da keine Gesellschaft eine einheitliche Esskultur hervorgebracht hat und sich je nach gesellschaftlichem Status, Geschlecht oder Alter unterscheidet. So ernährten sich Arme anders als Reiche, Junge anders als Alte und Frauen anders als Männer. Ein weiterer Aspekt, der die klare Nachzeichnung der Esskultur-Entwicklung erschwert, ist das Wissen der Menschen um die Ernährung und die tägliche Praxis der Nahrungsaufnahme. Ein Missverhältnis zwischen Wissen und Handeln der Menschen zeichnet sich ab und als Folge dessen unterscheidet sich oftmals das was gegessen wird, von dem, was gegessen

²¹ Hirschfelder 2005, 9.

werden sollte. Auch wie gegessen wird spielt eine entscheidende Rolle, es stellt sich die Frage des richtigen Benehmens. Während im Mittelalter das Essen mit der Hand bei allen Bevölkerungsschichten weit verbreitet war, wurde es von der bürgerlichen Tischkultur abgelehnt. Inzwischen essen viele Europäer wieder direkt aus der Hand. Es lässt sich ablesen, dass die Kultur nie statisch, sondern immer dynamisch ist und sich auch die gegenwärtige Esskultur im Wandel befindet.²²

²² Vgl. Hirschfelder 2005, 9-20.

Einführung

Weitere Faktoren, die auf die Esskultur einwirken sind Natur, Kirche, Werbung und Wirtschaftslage. Mit „Natur“ sind regionalen Gegebenheiten gemeint, beispielsweise, dass es in der Esskultur Süddeutschlands kein Robbenessen gibt, da dieser Teil des Landes über kein Meer verfügt; die Kirche, weil Kantinen auch heute noch freitags Fischgerichte servieren; die Werbung, weil sie Bedürfnisse suggeriert und ohne sie weniger Tütensuppen oder koffeinhaltige Limonaden konsumiert werden würden und die Wirtschaftslage, weil ein Durchschnittskonsument aus Osteuropa kaum französische Austern essen kann. Der soziale Aspekt des Essens und Trinkens sollte auch nicht außer Acht gelassen werden. Das Essen zu einem festgelegten Zeitpunkt in einer definierten Gruppe prägte das Sozialleben Europas über Jahrhunderte. Diese „Mahlzeit“ hatte große Bedeutung und war örtlich und zeitlich verankert. Heute lassen sich diese Situationen, in denen Speisen verzehrt werden, kaum noch fassen und

so können Pommes an der Imbissstube und Erdnüsse vor dem Fernseher kaum noch als Mahlzeit bezeichnet werden.²³

Im Zuge dieser wissenschaftlichen Arbeit wird nicht die gesamte Geschichte der Esskultur behandelt, sondern besonderes Augenmerk auf die Entwicklung seit der Industrialisierung gelegt.

23 Vgl. Ebda, 9-20.



+



=



ABB. 19,20, 21



ABB. 22 Wohnsituation im Industriezeitalter

Essen zu Zeiten der Industrialisierung bis heute

Im Laufe des 18. Jahrhunderts kam es zu maßgeblichen Veränderungen in Europa. Die französische Revolution löste eine Zeit des Umbruchs aus und Europa ordnete sich neu. Bis zum Beginn der Industrialisierung lebte die Mehrzahl der Bevölkerung auf dem Land und war auch in der Landwirtschaft tätig. Als James Watt die Dampfmaschine erfand, entwickelte sich die Fabrikarbeit und dies hatte weitreichende Folgen, die die Ernährung beeinflussten und die sich vor allem anhand der Ernährung beschreiben lassen. Bis dahin waren die meisten Menschen Selbstversorger, ernährten sich von Eigenanbau und auch in Städten gab es Heimgärten. Nun wohnten die meisten Menschen in Mietwohnungen, die oft weder über Gärten noch eigene Küchen verfügten und zumeist fehlte schlichtweg die Zeit zum Kochen. Ein Arbeitstag dauerte während der Frühindustrialisierung für Männer, Frauen und Kinder häufig über zwölf Stunden am Tag, sechs mal die Woche. Auf lange Zeit gesehen steigerte die Industrialisierung den allge-

meinen Lebensstandard, aber zu Beginn blieb er noch lange sehr niedrig. Wiederkehrende Hungersnöte und eine instabile Versorgungslage waren kennzeichnend für die Ernährung der Menschen in dieser frühindustriellen Phase. Lebensmittel, wie die Kartoffel, gewannen zunehmend an Bedeutung. Besonders Fleisch galt als Indikator des Wohlstands, abhängig vom Verdienst steigerte sich die Häufigkeit des Verzehrs. Die Industrie widmete sich der raffinierten Herstellung von Zucker und seiner praktischen Verwertbarkeit. Dieser zählte aber erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts zu den Grundnahrungsmitteln. Große Veränderungen erzielten auch die besseren Transportmöglichkeiten. Nach und nach fanden auch Import- und Kolonialwaren, wie Südfrüchte und diverse Kräuter, Einzug auf den heimischen Märkten. Viele Speiseelemente, die im 18. Jahrhundert vorwiegend für die wohlhabende Gesellschaftsschicht erschwinglich waren, wurden nun immer mehr von der breiten Bevölkerung übernommen.²⁴

24 Vgl. Hirschfelder 2005, 169-174.

Essen zu Zeiten der Industrialisierung bis heute

Um 1800 war nur ein geringer Bevölkerungsanteil in der jungen Industrie Europas tätig. Ab 1820 stieg dieser Anteil tendenziell an und ab Mitte des Jahrhunderts konnte man von einer großflächigen Industrialisierung sprechen. Die Fabrikarbeit bewirkte auch für das Mahlzeitsystem gravierende Umbrüche und zwang allen Arbeitern/innen einen Zeitrhythmus auf. In der vorindustriellen Zeit verlief das Leben langsamer, Mahlzeiten dauerten länger und man nahm sich Zeit zum Essen. Im Fabrikszeitalter galt „time ist money“. Die Frau hatte keine Zeit am heimischen Herd ein Mahl zuzubereiten, da sie selbst in der Fabrik beschäftigt war. So blieb oft nichts anderes übrig, als schnell zubereitete Speisen mitzunehmen und sie während der kurzen Mittagspausen unter Zeitdruck hinunter zu schlingen. Zudem konnten viele Arbeiter nicht zum Essen nach Hause kommen, da sie als Industrienomaden zu weit weg von Zuhause waren, was den Gaststätten einen großen Aufschwung brachte. Das Mahl unter Kollegen nahm generell

an Bedeutung zu. Während der Repräsentationscharakter der Speisen ursprünglich nur bei Festen oder Brauchtumsterminen zum Tragen kam, entwickelte sich das Essen und Trinken unter Kollegen in der vor- und frühindustriellen Gesellschaft zum Statussymbol.²⁵

²⁵ Vgl. Hirschfelder 2005, 179-205.



ABB. 23 Frauen bei der Arbeit (im 19. Jhdt.)



ABB. 24 Speisesaal mit Warmöfen in der Fabrik, der Daimler-Motoren-Gesellschaft in Stuttgart



ABB. 25 Kantine der Angestellten; unterschieden sich von jenen der Arbeiter deutlich

Essen zu Zeiten der Industrialisierung bis heute

Seit den 1870er Jahren richteten die Fabriken sogenannte Menagen ein und ermöglichten die Verköstigung der Arbeiterschaft. Dies hatte den Effekt die Mitarbeiter an das Unternehmen zu binden und machte das Essen somit zum politischen Instrument. Bis zum 20. Jahrhundert steigerte sich zwar die Lebensmittelmenge, die Qualität der Nahrungsmittel verminderte sich jedoch - das Essen war oft sehr fett und salzhaltig. Krankheiten wie Skorbut und BeriBeri wurden erstmals erforscht und in den 1920er Jahren gelang es die ersten Vitamine synthetisch zu erzeugen.²⁶

Als Fazit kann gesagt werden, dass die Entwicklung der europäischen Ernährung zwischen 1850 und dem Beginn des zweiten Weltkriegs facettenreich war. Die Fabriken wurden zum Massenphänomen und für alle die dort arbeiteten änderten sich die Bedingungen der Ernährung grundlegend. Die Hungersnöte waren vorüber, neue Lebensmittel kamen auf den Markt und alte Mahlzeitenordnungen verloren an Bedeutung.

²⁶ Vgl. Hirschfelder 2005, 205-208.

Die Grundversorgung verbesserte sich, hatte aber eine Entfremdung des Konsumenten von der täglichen Kost zur Folge. In den Städten entstand eine Konsumkultur mit Restaurants, Cafés und Kneipen, im mitteleuropäischen Raum kam es zu einer Vereinheitlichung der Ernährungskultur und die Bedeutung der regionalen Spezialitäten ging zurück, während die nationalen und sozialen Unterschiede signifikanter wurden.²⁷

²⁷ Vgl. Ebda, 205-208.

Essen im I. und II. Weltkrieg

Die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts war kaum wie eine andere Zeit von Krieg, Katastrophen und Krisen geprägt und brachte drastische Folgen für das Ernährungssystem. Mit dem ersten Weltkrieg (1914 - 1918) endete das deutsche Kaiserreich und weite Teile der europäischen Strukturen. In der Ernährungskultur brachte der Krieg weitreichende Veränderungen für die Zivilbevölkerung und die Soldaten. Bereits vor 1914 herrschte aufgrund des raschen Bevölkerungswachstums Nahrungsmittelknappheit, was zu Kriegsbeginn zu Engpässen führte. Während des Krieges wurde die gesamte Grundversorgung immer mangelhafter und auch beim Fleischverzehr kam es zu einem rapiden Rückgang. Reis, Griess, Graupen und Hülsenfrüchte wurden immer teurer, wodurch die Wichtigkeit der Kartoffel wieder zunahm. Generell reduzierte sich die Lebensmittelauswahl, die vorhandenen Lebensmittel wurden vom Staat rationiert. In Folge dessen hatte die Bevölkerung immer weniger Möglichkeiten abwechslungsreich und ausgewo-

gen zu essen. Ein weiterer Aspekt der Lebensmittelknappheit war der Einsatz von Ersatzstoffen, die massenweise produziert wurden. Die Not machte die Menschen erfinderisch und Hinterhöfe, Balkone und Blumenkisten wurden zum Gemüseanbau genutzt. Eine ganze Palette an Produkten wurde zu Krisenzeiten verkocht, wie Rübenblätter und Brennnesseln, die nach dem Krieg nicht mehr auf dem Speiseplan standen.²⁸

Mit dem Aufstieg Hitlers 1933 begann das nationalsozialistische Zeitalter mit gravierenden Folgen für das europäischen Ernährungssystem. Nun hatte auch die Esskultur ihren Beitrag zur Propagierung der Volksgemeinschaft zu leisten und die Kultur des Essens wurde dabei systematisch genutzt. Eintopfsonntag, Winterhilfswerk, Straßensammlungen und fleischlose Tage symbolisierten die allgemeine Beteiligung am nationalen Aufbau. Darüber hinaus verlieh das Essen Ausdruck darüber, wer nicht zu dieser nationalsozialistischen Gesellschaft gehörte. Dies äußerte sich in Restau-
²⁸ Vgl. Hirschfelder 2005, 209-214.

rantverboten für Juden oder der Denunziation von verdächtigen Personen in Gaststätten. Auch Schüler, die unter Verdacht standen nicht arisch zu sein, wurden von der Schulspeisung ausgeschlossen.²⁹

²⁹ Vgl. Ebda, 226-227.

In der NS-Zeit wurde die Esskultur und die Versorgung zur nationalen Aufgabe erklärt, zu der unter anderem eine neue Brotpolitik zählte. Die Verbreitung des Vollkornbrottes und die Lehre einer fettarmen Ernährung mit relativ geringem tierischen Anteil zählten zur nationalsozialistischen Ideologie. Durch die Versorgungskrise im Winter 1935/36 gewann Fisch als Eiweißlieferant und Fleischersatz große Bedeutung, bewirkte damit eine Neuorganisation der Fischindustrie und sogar der Wahlfang wurde wieder eingeführt. Der Nationalsozialismus nahm auch großen Einfluss auf das Mahlzeitemsystem. So war es durch den Hergang des Krieges notwendig, mehr Männer und Frauen in die Arbeitsprozesse einzubeziehen und die Zuhause gekochten Einzelmahlzeiten wurden durch Essen in der Gefolgschaftskabine oder Werks- und Lagerküchen abgelöst. Es kam zur Vollverpflegung. Die Großküchenversorgung avancierte zum Diskussionsthema und es galt unter genauesten Vorgaben, die Arbeits- und Kriegsfähigkeit der

Werkstätigen zu erhalten und dabei so sparsam wie möglich mit den Ressourcen umzugehen. Dazu zählte auch die planmäßige Versorgung mit Vitaminen und Mineralstoffen.³⁰

„In der Zeit der Not konnte die organisierte Speisung durchaus ein Privileg bedeuten. Aber ihr war auch ein starker Zwangscharakter zu eigen, der die Menschen ihrer Individualität beraubte und sie zu nationalsozialistischen Funktionsträgern degradierte.“³¹

Zusammenfassend lässt sich erkennen, dass der II. Weltkrieg vor allem Hunger und Mangel in die europäischen Küchen brachte. Für die Wehrmachtangehörigen wurden diverse Neuerungen entwickelt und eingeführt, wie Schokolade, Traubenzucker, Fertiggerichte auf Sojabasis und Tiefkühlgerichte. Für die Masse der Bevölkerung brachten Ersatzstoffe, wie künstliche Vitamine für Lebertran, Veränderungen.³²

30 Vgl. Ebda, 228-233.
 31 Hirschfelder 2005, 231.
 32 Vgl. Ebda, 233.



ABB. 26 Kampagne für Ersatzstoffe



ABB. 27 Tischgebet



ABB. 28 erster Supermarkt in Augsburg 1949

Vom Hunger zur „Fresswelle“ und zurück

Auch nach dem Krieg herrschte Hunger und Mangel. Die Zeit des Umbruchs wurde nicht nur durch die materiellen Entbehrungen erschwert, sondern bewirkte durch den Verlust der alten Werte auch eine weit verbreitete Identitätskrise. Neue Werte waren noch nicht definiert. Um ein gewisses Sicherheitsgefühl zu erlangen, greifen die Menschen in solchen Zeiten auf bewährte Verhaltensmuster zurück. Das alte Ernährungssystem war hinsichtlich der Lebensmittel am Stärksten vom Wandel betroffen. Das verschlimmerte zwar die Situation, jedoch konnten andere Faktoren wie Mahlzeitenfolge, Sitzordnung oder Tischgebet beibehalten werden. Die Wahrung der traditionellen Muster erlangte im Prozess der Identitätsbildung herausragende Bedeutung, sowohl für die Zivilbevölkerung als auch für die Ostflüchtlinge. Die Einführung der verschiedenen Besatzungszonen in Deutschland hatte neben politischer auch direkte Auswirkung auf die Esskultur und die Ernährungslage. Während es in der sowjetischen

Zone zwangsverordnetes Hungern gab, war die Situation im französischen Bereich etwas besser und im britischen und amerikanischen Gebiet sogar günstig. In den darauffolgenden Jahren war die Ernährungslage weiterhin stark von der politischen Regentschaft abhängig. Mit der Sowjetisierung kam es unter anderem zur Kollektivierung der Landwirtschaft und die traditionellen regional-spezifischen Gerichten wichen nun den neuen, standardisierten Nahrungsmitteln. Gleichzeitig ersetzte die Massenverköstigung in den Kantinen die Mahlzeitenordnung am heimischen Tisch. In Osteuropa gingen wesentliche Elemente der traditionsgeprägten Identität durch die kommunistischen und sozialistischen Systeme verloren, denn ein Küchensystem bietet nicht nur Verköstigung, sondern schafft kulturelle, soziale und besonders nationale, regionale und lokale Identität. Ab den 40er Jahren besserte sich die Versorgungslage durch großflächig betriebene Landwirtschaft auf fruchtbaren Böden und das Aufkommen der Su-

permarktketten. Die darauf folgenden Jahrzehnte waren gekennzeichnet durch einen Anstieg der Kalorienversorgung und der Verschiebung der Nachfrage.³³

³³ Vgl. Hirschfelder 2005, 234-242.

Vom Hunger zur „Fresswelle“ und zurück

„Jetzt standen die Lebensmittel in der Käufergunst ganz oben, denen eine höhere kulturelle Wertigkeit zugesprochen wurde und die den Geschmacksidealen entsprachen: Sahne, Butter, Alkoholika und vor allem Fleisch.“³⁴

Alle Lebensmittel die man bisher mit Essensmarken erhalten konnte, waren nun vergleichsweise unbeliebt. Dagegen stieg die Nachfrage nach schwer erhältlichen, hochpreisigen Genussmitteln und Importware wie Schokolade, Kaffee und Bananen. Dieses Konsumverhalten hatte einen starken psychologischen Aspekt.³⁵

Der Fortschritt brachte die Technisierung für weite Teile des täglichen Leben und machte auch vor der heimischen Küche nicht halt. Mit dem Einzug des Kühl- und Gefrierschranks kamen auch die Fertigprodukte in die Haushalte. Auch der Geschmack dieser Gerichte veränderte sich unter dem Einsatz von Geschmacksverstärkern wie Natriumglutamat. Ein weiterer Einflussfaktor für Nahrungskultur war

³⁴ Hirschfelder 2005, 241.

³⁵ Vgl. Ebda, 241.

die Imbisskultur. Bis auf das neue Essen im Stehen veränderte sich das System der Mahlzeiten durch diese neue Einrichtung zunächst nicht. Die Form der Kommunikation während des Speisens und die Tischordnung blieben strukturell unverändert, erst durch die Verbreitung des Fernsehers in den 60ern kam es zu Veränderungen. Der Fernseher löste die Tischordnung immer mehr auf, diese wurde neu modifiziert, wenn nicht sogar zerstört. In den 70ern kam es zu weiteren Entwicklungen in der Esskultur die Gastronomie betreffend. Die Grenze zwischen Imbisskultur und Restaurant löste sich auf. Nun waren amerikanische Konzerne auf dem Vormarsch nach Europa und Schnellrestaurants wie Burger King und McDonald's fügten sich neben den traditionellen Imbissbuden ins Stadtbild ein. Der Wandel der Imbisskultur ist Ausdruck der wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Veränderung und machte die Auswirkungen des langanhaltenden Wachstums auf das Konsumverhalten deutlich.³⁶

³⁶ Vgl. Hirschfelder 2005, 241-252.

Seit den 80ern erlebte die biologische Landwirtschaft einen Aufschwung, diese konnte sich aber aufgrund der hohen Produktionskosten nur begrenzt durchsetzen. Weitaus größeren Einfluss auf die Ernährung nahm die Einführung der Lightprodukte, die von der Industrie lanciert wurden. Sie wurden ein großer Erfolg, denn sie boten dem übergewichtigen Wohlstandsbürger eine bequeme Alternative um den Idealen des beginnenden Informationszeitalter gerecht zu werden. Hierbei brauchte man beim Konsum von Lightprodukten lediglich das Kaufverhalten, nicht jedoch die Ernährung umzustellen.³⁷

³⁷ Vgl. Hirschfelder 2005, 252-257.

Sammeln Sie
MAGGI-Gutscheine!
-es lohnt sich-

The advertisement is divided into three vertical sections. The left section has a yellow background with red and black text. The middle section, labeled 'A. 411. 532. D.S.', shows a collection of Maggi products: a bottle of Maggi Suppenwürstchen, a bottle of Maggi Suppenessenz, a box of Maggi Nudeln, a box of Maggi Fleischbrühe, and a box of Maggi's Bratensoße. Each product box features a 'Gutschein' (voucher) with a star logo and text indicating its value. The right section, labeled 'GES. GESCH.', shows a woman in a white dress with a red and white patterned collar reading a letter, with another woman leaning over her shoulder. A red box at the bottom right contains the text 'Eine erfreuliche Nachricht'.

Eine erfreuliche Nachricht

A. 411. 532. D.S.

GES. GESCH.

ABB. 29 Natriumglutamat von Maggi



ABB.30 Beispiel für Functional Food



ABB.31 Siegel für Bioprodukte

Vom Hunger zur „Fresswelle“ und zurück

In den 90ern bewarb die Industrie mit Functional Food eine neue Warengruppe, die über ihren Nährwert hinaus weitere Wirkung versprach. Den Beweis für diesen Zusatzeffekt blieb der Hersteller oft schuldig, dennoch verzeichneten diese Produkte neben den Bioprodukten den höchsten Zuwachs.³⁸

„Der Prozess der Entfremdung von der Nahrung, den die Industrialisierung in Gang gesetzt hatte, erfährt auf diese Weise am Ende des Industriezeitalters seine logische Weiterentwicklung. Es kennzeichnet die gegenwärtige Umbruchsituation, dass viele Konsumenten sowohl Functional- oder Designfood als auch Bioprodukte essen, denn immer, wenn sich im Beginn einer neuen Epoche ein neues Ernährungssystem herausbildet, kommt es zu einer Übergangsphase, in der verschiedene Verhaltensweisen zusammenfließen, bis sich neue Standards gebildet haben.“³⁹

Der Charakter der gegenwärtigen Wende drückt sich auch bei der Mahlzeitenkultur aus. Wäh-

³⁸ Vgl. Hirschfelder 2005, 252-257.

³⁹ Hirschfelder 2005, 254.

rend Esswerkzeuge in der Vergangenheit immer aufwendiger und immer differenzierter ausgebildet wurden, wird gegenwärtig ein Großteil der Nahrung direkt aus der Hand konsumiert. Dieser Vereinfachung steht ein Trend zur Differenzierung gegenüber. So hat sich das Lebensmittelangebot im Laufe der letzten 50 Jahre vervielfältigt.⁴⁰

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass bei der Betrachtung der gegenwärtigen Esskultur weitere neue Charakteristika auffallen. Der Konsum an Fertigprodukte ist gestiegen und es findet eine zunehmende Homogenisierung der Essgewohnheiten statt. All das ist auf die Globalisierung, den Anstieg der Werbung und die zahlreichen technischen Möglichkeiten zurückzuführen. Es kann aber auch gesagt werden, dass Europa seine spezifische Identität in der Esskultur nur dann verliert, wenn regionale Besonderheiten der Nahrungskultur verloren gehen. Dafür speisen die Europäer aber zu gern.⁴¹

⁴⁰ Vgl. Hirschfelder 2005, 252-257.

⁴¹ Vgl. Hirschfelder 2005, 252-257.

DIE GASTRONOMIE

Einführung

Mitte des 18. Jahrhunderts entwickelte sich das Restaurant in Paris. Im Gegensatz zu den früheren Tavernen, Gaststätten, Ratskellern und Schenken, in denen die Beherbergung im Vordergrund stand, trat nun das Essen als solches in den Vordergrund. Das Restaurant befreite das Essen von der Rolle als notwendige Begleiterscheinung und war auch Ausdruck der Emanzipation des Bürgertums von der bis dahin dominierenden adeligen Küche. Der Gast musste nicht mehr vorgegebene Speisen konsumieren, sondern konnte frei a la carte wählen. Ein Vorreiter des Restaurants war das Café, das sich zu Beginn des 18. Jahrhunderts in Westeuropa und Österreich ausbreitete. Nun traf man sich zum Dinieren im Restaurant mit besonderer Atmosphäre und es galt sehen und gesehen zu werden. Spätestens seit Beginn des 19. Jahrhunderts stieg auch der Anspruch an die Ästhetik des Essens. Gastrosophen entdeckten im kommunikativen Essen eine gewisse Lebenskunst, wodurch sich die Präsentation der Speisen als auch das

Restaurantinterieur und die gesellschaftliche Speiseetikette veränderte. Maßgeblich wurde diese Strömung von der französischen Küche beeinflusst, die als Meister in der Ästhetik galt und ihre Grand Cuisine erfolgreich verbreitete. Auch die Industrialisierung hatte Einfluss auf das Restaurant und machte es zu einem arbeitsteiligen Betrieb mit minutiös geplanten Arbeitsschritten und -einheiten. Im Laufe des 19. Jahrhunderts kam es zu Differenzierungen in der Gastronomie und verschiedene Restauranttypen entstanden. Das öffentliche Speisenangebot weitete sich aus und reichte vom Essen auf der Straße bis hin zu Volkskneipen. Die Gastronomie avancierte zur Freizeitgestaltung und wurde zum Ausflugsort mit Tanz- und Festhallen. Weiters wurde auch der Abend gastronomisch erschlossen und die ersten Bars etablierten sich. Bis in die 1960er Jahre war das Gastgewerbe von Einzelbetrieben dominiert, nun breitete sich die Systemgastronomie aus und das internationale Angebot stieg. Die sich nach dem

zweiten Weltkrieg etablierende Imbissbuden-Kultur bekam Konkurrenz von Unternehmensketten wie McDonald's. Besonders für die Jugend wurde Essen Teil des Lebensstils. Trend der 70er war die Speiseauslieferung und in den 80ern drängte sich der Einzelhandel mit eigenen Restaurants in den gastronomischen Bereich. In der Gegenwart angekommen hat das gastronomische Angebot enorme Ausmaße angenommen und zeigt, dass die Gastronomie immer eng mit ökonomischen und gesellschaftlichen Entwicklungen verbunden war.⁴²

42 Vgl. Escher 2003, 54-58.



ABB.32 Taverne im Mittelalter (13. Jhdt)



ABB.33 Café Griensteidl 1896, Wien



ABB.34 Das Restaurant Les Trois Freres Provencaux, Paris, 19 Jhdt.

Das Restaurant als Ort der Moderne

Der Begriff Restaurant stammt aus dem Französischen. 1765 nannte ein Suppenkoch namens Boulanger die Suppe, die er verkaufte „Restaurants“, da er ihr eine besonders stärkende = restaurative Wirkung zuschrieb. Das Konzept des Restaurants entwickelte sich erst, als Köche und Servierpersonal der Adligen während der französischen Revolution ihre Anstellungen verloren und sich selbstständig machen mussten und Abgeordnete aus ganz Frankreich nach Paris kamen und als Konsumenten entdeckt wurden. Außerdem eroberten Paris die Tavernen aus England in denen Speisen angeboten wurden.⁴³

Seit 1782 betrieb Antoine Beauvilliers das erste Luxusrestaurant von Paris mit einer bemerkenswerten Neuerung. In seinem Restaurant konnte der Gast seine Speise von einer Menüliste auswählen. Bis zu diesem Zeitpunkt hatten sich alle Gäste am Tisch des Gastgebers aus einem Topf bedient. Nun hatte der Gast die Wahl. Als eigener Bautypus konnte sich das Restaurant nur in Folge der zunehmenden

Verstädterung, der Mobilisierung und der Entwicklung der freien Marktwirtschaft etablieren. Neue Restauranttypologien entstanden und das Angebot vervielfältigte sich. Um 1800 wurden in Paris über 500 Speisestätten gezählt, die Küchen diversifizierte sich und ebenso etablierte sich die Gastronomiekritik als eigenständige literarische Gattung. Auch Napoleon trug mit seinen europäischen Feldzügen zur Verbreitung des französisch geprägten Idealbilds eines Restaurants bei. Im Gegenzug integrierten sich auch ausländische Gastronomiestätten in Frankreich und man entdeckte erstmals nach den Feldzügen gegen Russland Bistros in den Straßen von Paris. Die Soldaten brachten das russische Schnellrestaurant in die französische Hauptstadt. Zu Zeiten des wirtschaftlichen, sozialen und politischen Umbruchs manifestierten sich im Restaurant die Idealvorstellungen der modernen Zeit. In den Restaurants gewann der Service, die Dekoration und das Interieur, neben den kulinarischen Darbietungen, an

Bedeutung. Die gesellschaftliche Neudistinktion in Arme und (Neu-)Reiche fand auch im Nahrungskonsum seinen Ausdruck, die einen „essen“ die anderen „fressen“. Je nach individueller, kultureller und damit häufig finanzieller Grundausstattung des Gastes beurteilt dieser ob ein Restaurant „gut“ oder „schlecht“ ist.⁴⁴

⁴⁴ Vgl. Hagen Hodgins 2007, 110-119.

Das Restaurant als Ort der Moderne

Seit dem 19. Jahrhundert wird das Stadtbild vom Großstadrestaurant mitgeprägt. Nach der Entstehung der Nationalstaaten und in der Folge des wirtschaftlichen Booms um 1870 vervielfältigte sich die Zahl der Schankwirtschaften, Gasthöfe und Restaurants in Deutschland. Durch die starke Zunahme der gastronomischen Betriebe lies sich auch eine kontinuierliche Professionalisierung und Rationalisierung des Konzepts ablesen. Im Vergleich zu den anderen Gewerben nahm die Bedeutung des Gastgewerbes stetig zu. Besonders an infrastrukturellen Knotenpunkten wurde das Restaurant zu einem unverzichtbaren Bestandteil.⁴⁵

Voraussetzung für die Professionalisierung der Gastronomie waren technologischer Fortschritt und eine damit notwendige Arbeitsteilung mit organisierten Arbeitsabläufen und einer Lebensmittelpkulation, damit eine Preisliste festgelegt werden konnte. Improvisation hatte hier nichts verloren. Das Personal musste ausgebildet sein, 45 Vgl. Hagen Hodgens 2007, 110-119.

nicht nur für den Servicebereich und hinter dem Herd, viel mehr auch in der Beschaffung und in der Kostenkontrolle. Die technische Ausstattung bildete eine unerlässliche Voraussetzung für das Restaurant, das auf eine erfolgreiche Reproduzierbarkeit seines Angebots angewiesen war. Gegenwärtig bietet das Restaurant nicht nur Unterhaltung sondern fungiert auch als Bühne der Besucher. Die räumliche Ausgestaltung bildet den Rahmen und wird durch die zunehmende Weitläufigkeit des Gastes komplexer, exklusiver und individueller. Umfassende Designlösungen zeichnen sich ab, um aus der bisweilen einfachen Nahrungsaufnahme eine Inszenierung zu schaffen. Das Restaurant der Zukunft wird sich durch kulinarische, programmatische und räumliche Zusammenführung an eine globalisierte Kultur anpassen. Zahlreiche hybride Lösungen mit mehreren Interessen-Schwerpunkten, wie Restaurants in Schlachthöfen oder früheren Industriehallen, zeichnen sich ab.⁴⁶ 46 Vgl. Ebda 110-119.

„Konsum ist eine symbolische Alltagspraxis, die nach entsprechenden Räumen und Attraktionen verlangt und auch vor einem Restaurant nicht Halt macht. Wie keine andere Einrichtung sonst bietet es Spielraum für Neuerungen. Der Gast und Kunde besucht es nicht nur aus Notwendigkeit, sondern auch und vor allem wegen der damit verbundenen Vorstellungen und Ideale.“⁴⁷

47 Ebda, 118.



ABB.35 Restaurant, Hotel Restaurant Astoria , in Trondheim Norwegen 1960
Gestaltung von Verner Panton

Service und Speisenfolge

Im Zuge des Übergangs von der aristokratischen zur bürgerlichen Tischkultur kommt es im 19. Jahrhundert zu einigen Veränderungen im Bezug auf die Rahmenbedingungen der Mahlzeit. Neben der Verschiebung der Essenzeiten sind vor allem die Servicemethoden im Wandel, außerdem die Abfolge der einzelnen Gänge, sowie die ästhetische Präsentation der Speisen. Bis um 1850 dominierte die althergebrachte Servicemethode "service à la française", dessen Gepflogenheiten noch deutlich auf die aristokratische Lebensweise verwiesen. Zu Beginn hält das Bürgertum aus ideologischen Gründen an den alten Sitten fest, erst nach und nach werden neue Gepflogenheiten in der Esskultur entwickelt, die die Mentalität der neuen gesellschaftlichen Elite angemessen ausdrücken. So setzte sich nach und nach eine neue Servicemethode, genannt "service à la russe" durch, die bis in die Gegenwart Gültigkeit hat. Seine historischen Wurzeln hat diese Bezeichnung aus dem Jahr 1810, als der Botschafter des Zaren

den Begriff in die französische Gesellschaft einführte. Es dauerte jedoch weitere 50 Jahre bis sich diese Servicemethode durchsetzte. Seit dem 17. Jahrhundert besteht ein repräsentatives Festmahl nach dem „modèle française“ aus drei bis fünf Gängen. Jeder dieser Gänge, setzt sich wiederum aus einer Vielzahl Einzelgerichten "mets" zusammen. Im "service à la française" kommen alle Einzelgerichte eines Ganges gleichzeitig auf den Tisch. Bei einem großen Festmahl werden sogar mehrere Schüsseln oder Platten mit den Einzelgerichten auf dem Tisch positioniert. Dies geschieht nach einem ausgeklügelten System, damit für jeden Gast alle "mets" des Ganges erreichbar sind. Daher ist die Anordnung der Platten auf dem Tisch beim "service à la française" das beherrschende Prinzip und der Entwurf der symmetrischen Muster avanciert regelrecht zur Kunst. Darüber hinaus ist das Grundkonzept dieser Servicemethode dem Gast innerhalb eines Ganges größtmögliche Auswahl zu bieten und erlaubt ihm seinem Geschmack

entsprechend sein Mahl individuell zusammenzustellen. Später wurde diese kostspielige und aufwendige Methode als zunehmend belastend empfunden. Darüber hinaus drohte die Übernahme dieser Konventionen in den Haushalten der Mittelschicht deren finanzielle Möglichkeiten zu überschreiten. Weiters erforderte das gleichzeitige Auftragen dieser unzähligen Speisen auch ein umfangreiches Personal, wie es sich weder bürgerliche Haushalte noch die meisten Restaurants leisten konnten. Zudem setzte sie dementsprechende großzügige räumliche Verhältnisse voraus, die nicht denen eines bürgerlichen Esszimmers des 19. Jahrhunderts entsprachen. Folglich wurde die französische Serviermethode nach und nach aufgegeben. Da die feine Gesellschaft die materielle Überforderung nicht offen zugeben wollte, kamen andere Argumente in Umlauf, die den "service à la française" als unpraktische und unsoziale Praxis stigmatisierten. So hieß es beispielsweise, dass die Speisen aufgrund des langen

Verbleibens auf dem Tisch schnell kalt würden. Die neue bürgerliche Geschmackstendenz, die sich in der "grand cuisine" durchsetzte, besinnt sich auf den Eigenwert der Speisen. Zunehmend wendet man sich ab von der prunkvollen Speisenaufbereitung und Präsentation der aristokratischen Tafelkultur und verurteilt dies als unzeitgemäß und prahlerisch. Durch die gezielte Verwendung von ideologischen Argumenten verkommt der "service à la française" zum Inbegriff der ungerechten Verteilung, während er zu Beginn der Epoche dem Bürgertum noch zur Demonstration ihrer Zugehörigkeit zur Führungsschicht diene. Heute hat sich die Servicemethode à la russe durchgesetzt, bei der jeweils eine Speise einen Gang bildet und bereits portioniert jedem Gast serviert wird.⁴⁸

48 Vgl. Becker 2000, 147-155.

*„An gut gedeckten Tischen ist noch nie ein Krieg erklärt, aber schon mancher
Friede geschlossen worden.“*

Jean Valby



ABB.36 Restaurant The Loft im Jean Nouvel Tower, Wien



ABB.37 Pop- Up Restaurant Studio East in London
von Carmody Groarke

Aktuelle Trends in der Restaurantgestaltung

Das heutige gastronomische Angebot ist sehr facettenreich und bietet vielfältige Geschmackserlebnisse in entsprechend gestaltetem Ambiente. Da bekanntlich das Auge mit isst, sind neben dem kulinarischen Geschmack die ästhetische Präsentation und die räumliche Gestaltung ebenso von großer Bedeutung. Der Genuss des Gastes wird durch die räumliche Atmosphäre beeinflusst. Wie ein perfekt abgestimmtes Menü, soll auch das Design, die Architektur und die Lichtgestaltung in einem harmonischen Ganzen überzeugen.⁴⁹ Viele Aspekte beeinflussen dieses Essen außer Haus, sodass der Restaurantbesuch gegenwärtig vielmehr als Erlebnis gewertet wird. Ob minimalistisches Design oder luxuriöses Dekor, extrovertierte Lokale oder introvertierte Restaurants, es entstanden in den letzten Jahren viele Konzepte die sich nach gestalterischen und typologischen Aspekten unterscheiden. Eine besondere Rolle spielt die „Location“. Vor allem im urbanen Raum gilt je weiter der Ausblick, desto besser und ex-
49 Vgl. Fuchs 2012, 136.

klusiver das Restaurant oder die Bar. So kann eine gastronomische Einrichtung schnell zum Wahrzeichen einer Stadt werden und für Touristen zum „sightseeing-must-have“ avancieren. Während diese investitionsaufwändigen Highlights als langfristige Konzepte ausgerichtet sind, gibt es auch kurzzeitige Zwischennutzung im urbanen Raum. Die sogenannten Pop-up-Restaurants siedeln sich auf Brachflächen oder in leerstehenden Bauten mit ideenreich improvisierter Gestaltung dieser Freiräume an.⁵⁰ Als ein weiteres neues Konzept um Kulinarik und Kultur zu verknüpfen erweist sich die Museums-gastronomie. Das gastronomische Angebot der Museen hat sich in den letzten Jahren stark entwickelt und reicht von der Cafeteria bis hin zum Gourmetrestaurant. Viele Museen bieten Führungen mit anschließendem Dinner oder stellen ihre gastronomischen Räumlichkeiten außerhalb der Öffnungszeiten als Veranstaltungsorte zur Verfügung. Ein Paradebeispiel für dieses Konzept
50 Vgl. Fuchs 2012, 136 f.

ist das Le Georges in Paris, in der obersten Etage des Centre Pompidou. Oftmals werden diese neuen gastronomischen Impulse eingesetzt um bestehende Institutionen publikumswirksamer zu vermarkten.⁵¹

51 Vgl. Ebda, 138 f.

Aktuelle Trends in der Restaurantgestaltung

Ähnlich wie in der Museumsgastronomie gibt es auf dem Konsumsektor vielfältige Kombinationen mit der Gastronomie. Das Restaurants in Shops-Konzept verbindet das Einkaufen mit dem Essen und Trinken und existiert spätestens seit es Markthallen, Bazare und Straßenmärkte gibt. Auch Kaufhäuser und Shopping Malls bewerben ihre Kunden mit passenden gastronomischen Angeboten. In diesen gibt es sogenannte Food Courts, die ein gleichförmiges Speisenangebot aus aller Welt bieten und auf einem Franchise-System beruhen. Die räumliche Gestaltung fällt dementsprechend standardisiert aus und lässt keinen Platz für besondere architektonische Lösungen. Vereinzelt finden sich in Design- und Modeläden neue Ideen, die das Shopping-Angebot mit kulinarischen Köstlichkeiten verbinden, was zudem eine zusätzliche Einnahmequelle darstellt.⁵²

Diese Restaurants der Kaufhäuser rücken die Gäste in den Mittelpunkt der Inszenierung, doch gibt es auch Bestrebungen, die Speisenzubereitung selbst

52 Vgl. Ebda, 139 f.

in den Fokus zu rücken. Schauküchen vermitteln die Kochkunst als Entertainment und messen den Lebensmitteln und deren Verarbeitungsprozess besondere Bedeutung zu. Im Mittelpunkt des Konzepts steht eine offene Küche die mit dem Gast interagiert und die Tätigkeit des Kochs einem Schauspiel gleichsetzt. Ob in Schauküchen oder Museumsgastronomie, regionale Impulse gewinnen für die Küche an Wichtigkeit. Oftmals sind es die unspektakulären Restaurants, die mit einer authentischen, regionalen und saisonalen Küche werben. Sie nutzen ökologisch erzeugte Lebensmittel aus der Umgebung und vertreten so ein besonders nachhaltiges Konzept.⁵³

Die Globalisierung verursacht eine zunehmende Verschmelzung kulinarischer Einflüsse aus verschiedenen Ländern. Dies steigert zwar den kulinarischen Austausch, fördert aber auch, dass sich Gestaltungsstile und Speisekarten oftmals immer mehr angleichen. Wünschenswert für die Zukunft wäre, dass nicht nur in der gehobenen

53 Vgl. Ebda, 139 f.

Gastronomie das regionale Geschmacksangebot mit sorgfältiger Zubereitung und bewusstem Genuss selbstverständlich ist, sondern dies eine breite Basis findet. Durch eine Verbindung von Architektur, Design und individuellen kulinarischen Angeboten werden alle Sinne angesprochen.⁵⁴

54 Vgl. Ebda, 139 f.



ABB.38 Le Georges Restaurant im Centre Pompidou Paris 2000
von Jakob and MacFarlane



ABB.39 Schauküche des Dos Palillos Restaurant im Casa camper Hotel in Berlin 2009,
Designer Ronan & Erwan Bouroullec

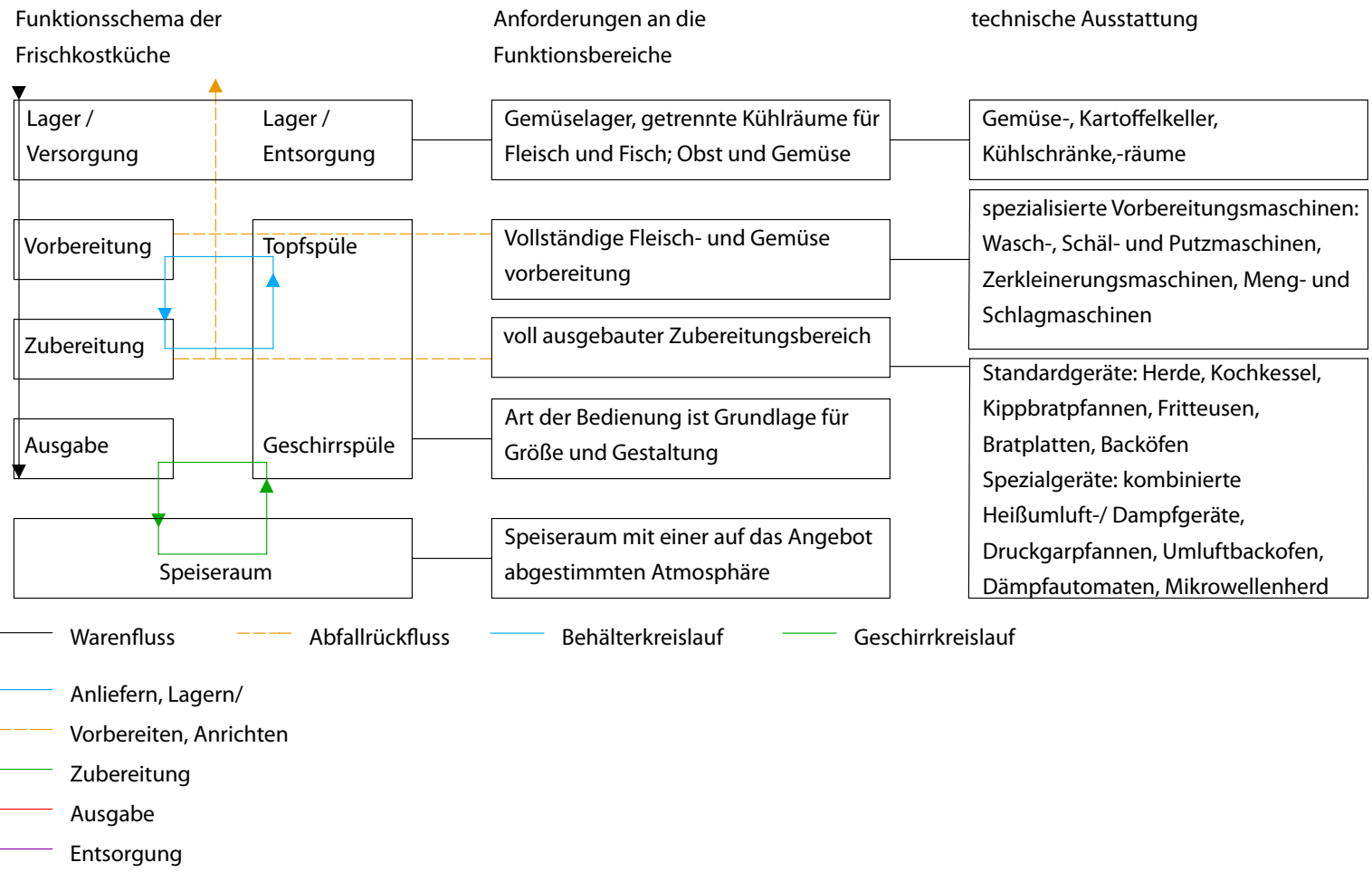


ABB.40 Funktionsschema einer Frischkostküche

Gastronomieplanung - Variationen und Kombinationen

Als Grundlage für die räumliche Gestaltung eines Restaurants dient immer das Menü. Sobald die Karte zusammengestellt ist und man sich für eine Serviceart entschieden hat, hat man den Grundstein zur Gastronomieplanung gelegt. Das gastronomische Konzept wird daher vom Speiseplan definiert und setzt sich aus dem Versorgungssystem der Speisenzubereitung, dem Sortiment und der Ausgabe sowie der Serviceart und der Gestaltung des Gastraums zusammen. All diese Faktoren bilden die Grundlage der Entwurfsarbeit. Es gibt verschiedene gastronomische Konzepte die sich nach Verfahren der Speisenzubereitung und Bedienung, sowie der Funktionsabläufe und ihres Gastraums unterscheiden. Im Folgenden werden einige dieser gastronomischen Planungsprinzipien anhand von Beispielen vorgestellt.⁵⁵

Individualgastronomie

In der Individualgastronomie liegt die primäre Verantwortung beim Gastronom. Er bestimmt
55 Vgl. Kohte 2012, 154.

Positionierung und Gestaltung des Betriebs. Diese Lokalitäten können über verschiedene Arten der Speisenzubereitung verfügen, die nun näher erläutert werden:⁵⁶

Frisch zubereitete Speisen - Gastronomie mit Frischkostküche

In Restaurants mit Frischkost wird ein ausgewähltes Sortiment an frisch zubereiteten Speisen serviert, je nach Wirt, Kundenstamm und Jahreszeit. Die Zubereitung frischer Speisen nimmt mehr Raum in Anspruch, daher wird oft die Kostenersparnis durch zweit- bis drittklassige Lagen genutzt. Das Versorgungssystem der Frischkostküche unterteilt sich in thermische, räumliche und zeitliche Einheiten der Speisenzubereitung. In der Mischkostküche wird neben frischen Lebensmitteln auch auf Tiefkühlprodukte zurückgegriffen. Der Schnittpunkt zwischen Service und Speiseproduktion wird „Kellneroffice“ genannt und wird in der gehobeneren Gastronomie zumeist vor dem
56 Vgl. Ebda, 154 f.

Gastraum verborgen. In kleineren Betrieben wird es durch Ausgabetheken im Gastraum ersetzt. Die Gliederung und Gestaltung des Gastraums wiederum ist durch die Verweildauer der Gäste bestimmt und je länger diese ist, desto größer wird die Bedeutung des Sitzbereiches. Die Wahl der einzelnen Sitzgruppen und Tische des Gastraums wird daher oft genau beleuchtet, um eine optimale Ausgestaltung zu erzielen.⁵⁷

57 Vgl. Ebda, 154 f.

Gastronomieplanung - Variationen und Kombinationen

Flächenbedarf/Sitzplatz je nach Art des Restaurants

Tischbreite/Person	Wege		Flächenbedarf (m ² /Platz)	Gastraum/Sitzplatz	
Kneipe	50 cm	Nebenwege	50 cm	Kneipe (50 % Sitz- 50% Stehplätze)	1,1 -1,4
Café	60 cm	Gänge normal	80 cm	Café	1,4 - 1,6
Gaststätte	65 cm	Rettungswege	100 cm	Gaststätte	1,6 - 1,8
Restaurant	85 cm			Restaurant	1,8 - 2,0

ABB.41

Gastronomieplanung - Variationen und Kombinationen

Flächenbedarf/Sitzplatz je nach Art des Restaurants

	Gastraum in m ² /Platz	Ausgabe/ Bar in m ² /Platz	Produktions- und Lagerfläche in m ² /Platz
traditionelles Restaurant mit hohem Standard (80 Sitzplätze)	2,0 m ² weiträumige, lose Bestuhlung 2 oder 4 Plätze	1,2 m ² getrennte Cocktailbar	0,9 m ² großes Sortiment, frisches Essen, nach Bestellung zubereitet
Restaurant der Mittelklasse Coffeeshop (100 Sitzplätze)	1,6 m ² eng gruppierte , feste Tische 2 oder 4 Plätze	0,2 m ² Speisen und Getränke	0,6 m ² beschränktes Sortiment, Convenience Food, starker Wechsel
Cafeteria mit Selbstbedienung (100 Sitzplätze)	1,4 m ² eng gruppierte Tische für 4 Plätze; breite Gänge	0,4 m ² große Ausgabe oder Selbstbedienung	0,4 m ² begrenzte Auswahl; gewöhnlich täglich; wechselndes Menü
Restaurant, einfach (100 Sitzplätze)	1,2 m ² feste Tische für 4 oder 6 Plätze mit festen oder losen Stühlen	normalerweise mit Bedienung	0,4 m ² begrenzte Auswahl, gewöhnlich festes Menü, normalerweise Convenience Food
Fast Food-Betrieb (50 Sitzplätze)	0,8 m ² feste Bänke für 4 Plätze begrenzt Platz auf dem Gehsteig	0,6 m ² Ausgabe hauptsächlich Selbstbedienung	0,8 m ² Systemgastronomie großer Umsatz

Gastronomieplanung - Variationen und Kombinationen

Kühl- und Tiefkühlsystem - Gastronomie mit Regenerierküche

In einer Küche mit Kühl- und Tiefkühlsystem werden mehr vorbereitete Speisen verwendet, wodurch sich der Arbeitsaufwand stark reduziert. Da die Vorbereitung und Zubereitung in eine industrielle Organisation ausgelagert oder von einer Zentralküche übernommen wird, benötigt das Restaurant nur wenige Funktionsbereiche. Die noch auszuführenden Arbeitsschritte konzentrieren sich hauptsächlich auf die Endbearbeitungsprozesse, wie Auftauen, Erhitzen und Ausgabe. In diesen Regenerierküchen entfällt der Arbeitsvorgang der Vorbereitung völlig und anstelle des Zubereitens tritt das Regenerieren. Im Gegensatz zur Frisch- oder Mischkostküche ist der gesamte Flächenbedarf des Produktionsbereiches geringer, wodurch sich auch eine Kostenersparnis ergibt. Nachteilig für dieses System ist, dass das Speisenangebot durch den Regeneriervorgang eingeschränkt ist.⁵⁸

58 Vgl. Kohte 2012, 155 f.

Gastronomie mit Relaisküchen

Die Relaisküchen verbindet das Warmhalten von Speisen, die in einer separaten Zentralküche vorbereitet werden und das frische Zubereiten von empfindlichen Speisen. Die Speisenzubereitung folgt einem durchrationalisierten System und hat einen weitaus geringeren Flächenbedarf als bei der Mischkochküche⁵⁹

Systemgastronomie

Im Vergleich zur Individualgastronomie, in der jeder Betrieb auf die Nachfrage seines Kundenkreises mit individuellen Speisen und Zubereitungsarten reagiert, beschäftigt sich die Systemgastronomie mit der Systematisierung von Konzept, Standort, Angebot und Zubereitung. In den zumeist Franchising Betrieben strebt man nach technischer und betriebswirtschaftlichen Optimierung. Das Speisenangebot ist nicht auf einen speziellen Kundenkreis abgestimmt, die Nachfrage wird vielmehr durch strategisches Marketing

59 Vgl. Ebda, 156.

geweckt. Das Bestreben der Ketten-Betriebe liegt darin, einen möglichst großen Mengenabsatz zu erzielen, bei relativ begrenztem Sortiment.⁶⁰

60 Vgl. Kohte 2012, 157 f.

Funktionsschema der
Regenerierküche

Anforderungen an die
Funktionsbereiche

technische Ausstattung

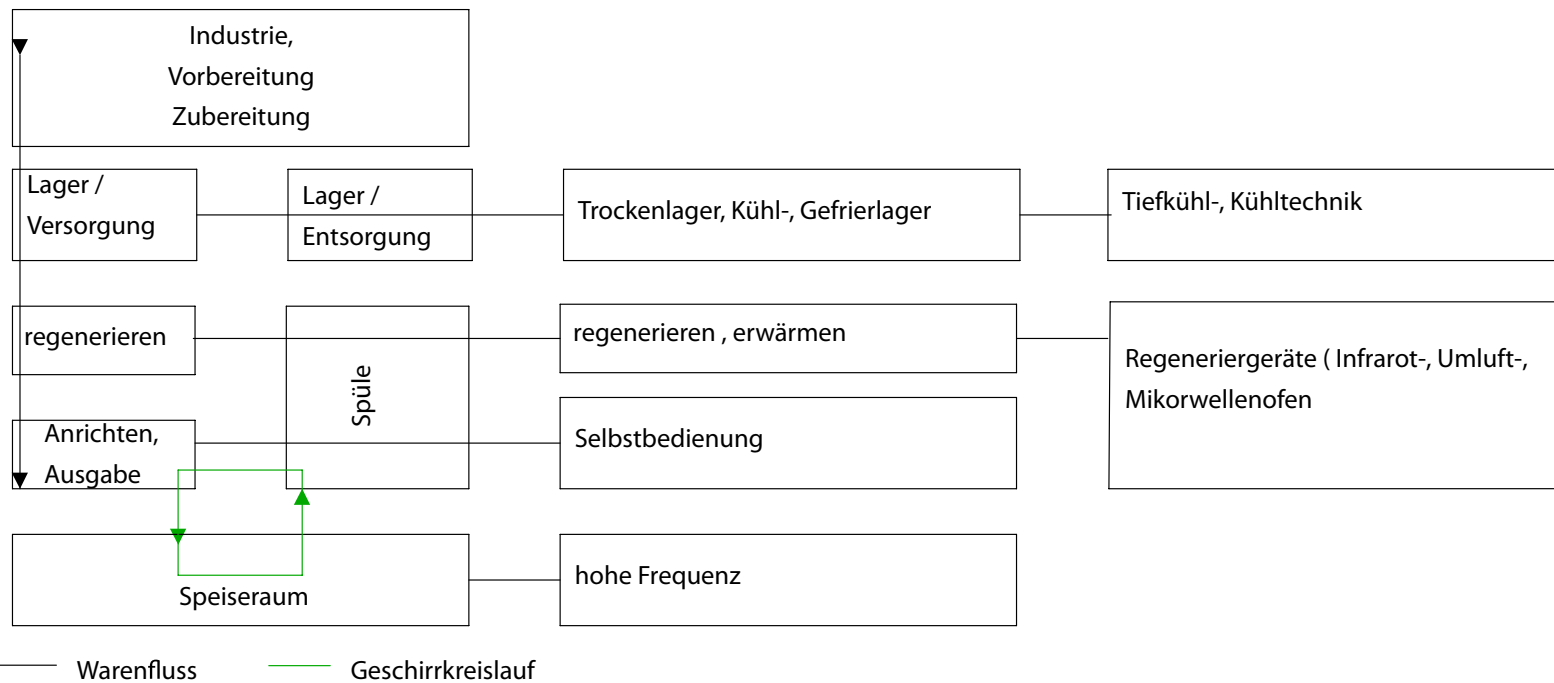


ABB.43 Funktionsschema der Regenerierküche

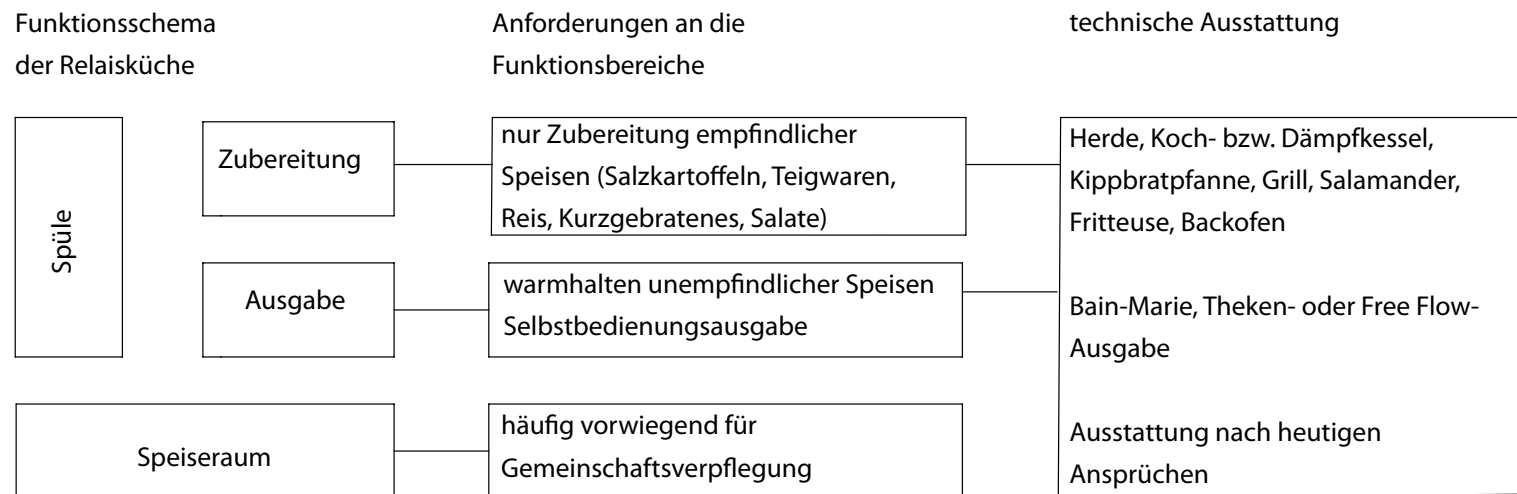


ABB.44 Funktionsschema der Relaisküche

Gastronomieplanung - Variationen und Kombinationen

Das Speisenangebot ist eng mit der betriebswirtschaftlichen Optimierung von Einkauf, Produktion und Ausgabe verwoben. Im Bezug auf die Standorte werden oft erstklassige, absatzstarke Lagen an Verkehrsknotenpunkten oder in den Stadtzentren gewählt. Im Gegensatz zu kleinen Restaurants verfügt die Systemgastronomie über entsprechende ökonomische Voraussetzungen, um diese Positionierung im urbanen Kontext zu finanzieren. Die Produktion der Speisen erfolgt in rationalisierten und industrialisierten Arbeitsschritten, bei denen optimierte Großküchengeräte eingesetzt werden. Es besteht die Möglichkeit in der Systemgastronomie die Mischkostküche zu standardisieren, in der Regel kommen jedoch Regenerierküchen zum Einsatz. Durch einen zentralen Einkauf und ein ausgeklügeltes Transportsystem für die vorgefertigten, gefrorenen Speisen werden die Herstellungskosten minimiert. Das Design des Gastraums wird vom Unternehmen bestimmt und auch hier ist der Umsatz Einflussfaktor. Die Ausgabetheke steht im

Fokus und bildet das zentrale Element der räumlichen Gestaltung. Diese wird durch Lichtkonzepte in Szene gesetzt und groß dimensioniert. Auch die Bewegungsflächen dazwischen werden, aufgrund der zumeist kurzen Verweildauer der Kunden, dementsprechend groß dimensioniert, während auf die Sitzgelegenheiten selbst kein besonderes Augenmerk gelegt wird.⁶¹

⁶¹ Vgl. Kohte 2012, 157 f.

Gastronomieplanung - Variationen und Kombinationen

Gemeinschaftsverpflegung

Die Gemeinschaftsverpflegung entstand aus einem sozialen Auftrag als Mensa oder Kantine und gewann aktuell durch die Nachfrage an Mittagsverpflegung in Schulen wieder an Bedeutung. Grundlage des Konzepts ist die systematisierte Zubereitung von Speisen für einen bestimmten Personenkreis und deren Bereitstellung vor Ort über einen längeren Zeitraum. Die Speisekarte sollte abwechslungsreich und ausgewogen gestaltet sein und die Speisen in guter Qualität, stets unter dem Gesichtspunkt eines engen Kostenrahmens, erzeugt werden. Die Küchen und ihre Funktionsbereiche werden an der Menge der Essenportionen bemessen und sind vorwiegend Frisch- oder Mischkostküchen mit der gleichen Ausstattung wie in der Individualgastronomie. Auf Grundlage der Speisenkalkulation ergibt sich eine dementsprechend größere Dimensionierung der Küchenfläche und Geräteausstattung. Die traditionelle Form der Speisenausgabe bei der Gemeinschaftsver-

pflegung ist die Thekenausgabe. Ähnlich wie bei der Systemgastronomie haben Cafeteria- und Free Flow-Theken an Bedeutsamkeit gewonnen, es gibt aber auch Ausgabetheken an denen die Speisen direkt gekocht werden. Die Ansprüche an den Gastraum sind in den letzten Jahren enorm gestiegen. Wo früher große Speisesäle dominierten, wird heute auf eine kleinflächige, qualitätsvolle Gestaltung Wert gelegt. Kleine, aneinander gereihte Räume bilden unterschiedliche Zonen und schaffen eine einladende Atmosphäre.⁶²

Variations- und Kombinationsmöglichkeiten

All diese vorgestellten Systeme können je nach Positionierung des Gastbetriebs Speisezubereitung, Serviceart und Gestaltung des Gastraums auf eine andere Weise kombiniert werden. Da sich die Gastronomie schnell entwickelt, werden sich auch die verschiedenen Kombinationen weiterentwickeln. Speiseproduktion, Ausgabe und Gasträume stellen zwar die Grundlage der Planung dar, bieten aber

unzählige Gestaltungsmöglichkeiten.⁶³

⁶² Vgl. Kohte 2012, 158 f.

⁶³ Vgl. Kohte 2012, 158 f.

„Die Architektur beginnt beim Menü.“

Justus Dahinden

LEBENSMITTELINDUSTRIE UND DIE GLOBALISIERUNG DES GESCHMACKS

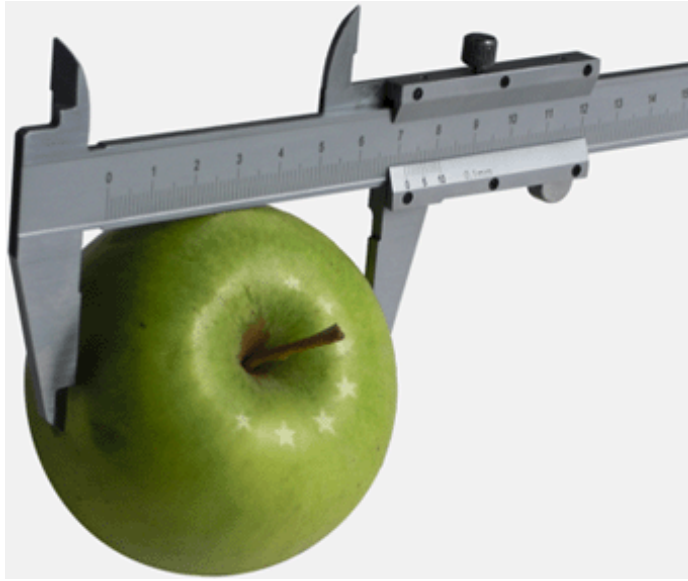


ABB.45

Einführung

Zum heutigen Standard gehört eine nach industriellen Methoden produzierende Landwirtschaft und ein kommerzielles Vertriebsnetz für Nahrungsmittel. Der Verbraucher erhält seine Lebensmittel heute im Supermarkt in großer Auswahl und alles ist immer (also zu jeder Jahreszeit) verfügbar. Für diese einfache „Essensbeschaffung“ hat man jedoch einen hohen Preis gezahlt. Das Wissen um die natürlichen Entstehungsbedingungen der Lebensmittel und vor allem den Sinn für deren Geschmack ist verloren gegangen. Obst und Gemüse unterliegt einem genormten Erscheinungsbild, Form und Farbe sind vorgegeben, der Geschmack ist kein primäres Auswahlkriterium mehr. Nicht der Geschmack eines guten Apfels, sondern das Bild eines guten Apfels hat sich in den Köpfen der Verbraucher manifestiert. Mit Hilfe der Food Industry hat sich die Entfremdung des Menschen vom Lebensmittel weiter fortgesetzt. Dem Konsumenten werden fertige Speisen präsentiert die oftmals nicht mehr auf die ursprüng-

lichen Nahrungsmittel zurückzuführen sind und um die kollektive Geschmacksvorstellung an das Produkt zu erfüllen, werden Geschmacksverstärker beigefügt. Ob Gemüse, Obst oder Fleisch, alles muss ästhetische Kriterien erfüllen.⁶⁴

64 Vgl. Hirschfelder 2001, 21 f.

Fast Food vs. Slow Food

FAST FOOD

Die eigentliche Faszination an einem Schnellrestaurant ist nicht der schnelle Ablauf im Nahrungserwerb und Verzehr, sondern viel mehr die Perfektion eines grenzenlosen Vervielfältigung-Systems. An identisch konzipierten Standorten werden unter einem perfektionierten Produktionsablauf identische Menüs ausgegeben. Durch kosteneffektive Produktion und durch die Vielzahl an Niederlassungen kann die reduzierte Gewinnspanne bei kostengünstigen Gerichten durch einen entsprechend höheren Umsatz ausgeglichen werden.⁶⁵ In Schnellrestaurants werden auch die räumlichen Strukturen nach den Regeln Effektivität und Effizienz optimiert. Durch die Auflösung der räumlichen Trennung von Gastraum und Küche werden Wege verkürzt, die Geschwindigkeit gesteigert und der Umsatz erhöht. Dies ist aber nicht der einzige Grund für deren Erfolg. Die Schnellrestaurants bieten durch diese Maßnahme absolute Transparenz und geben den Blick auf das System frei.

⁶⁵ Vgl. Hagen Hodgens 2007, 116 f.

Dies ist zweifellos ein Kernpunkt ihres Marketingkonzepts! Dem Gast wird dadurch ein Höchstmaß an Vorhersehbarkeit und Verlässlichkeit vermittelt. Die Notwendigkeit an mechanischer Ausgestaltung in Schnellrestaurants ist enorm und erzwingt eine inhaltliche und gestalterische Abmagerung, sodass schließlich das Restaurant selbst überflüssig wird und das Fertiggericht, oder auch processed food, im Mittelpunkt steht.⁶⁶

Die Fast Food Industrie befriedigt die bereits bekannten Wünsche des Kunden und überrascht diesen nicht mit ihrem Angebot. Der Gast wird in solchen Lokalitäten, im Gegensatz zum Restaurant, der Inszenierung beraubt und ebenso der Möglichkeit, sich selbst darzustellen. Im Gegenzug zum Schnellrestaurant ist das Restaurant auch immer Bühne für den Besucher.⁶⁷

⁶⁶ Vgl. Ebda, 116 f.

⁶⁷ Vgl. Ebda, 116 f.



ABB.46 das älteste noch in Betrieb befindliche Mc Donald's Restaurant, eröffnete 1953, Kalifornien



Slow Food®

ABB.47 Logo

Fast Food vs. Slow Food

SLOW FOOD

Ende der 80er gründete im Piemonte eine Gruppe begeisterter Gastronomen eine Bewegung, die sich für den Schutz und das Recht auf Genuss einsetzte. Ihre Intention ist es, dass der Mensch Abstand von der schnelllebenden, Maschinen dominierten Zeit nimmt und sich wieder auf das langsame Speisen mit gutem Essen in entspannter Gesellschaft besinnt.⁶⁸

*„Slow Food bedeutet ein Akt der Rebellion gegen eine Zivilisation, die, gegründet auf den sterilen Konzepten der Produktivität, der Quantität und des Massenkonsums, Gewohnheiten, Traditionen, Lebensweisen und letztendlich die Umwelt zerstört.“*⁶⁹

Die Geschichte der Slow Food Bewegung beginnt mit der Eröffnung einer McDonald's Filiale am Piazza di Spagna in Rom in den 80er Jahren. Dies wurde als das Eindringen einer fremden Kultur und Zerstörung des Ambientes des antiken Wahrzeichens gewertet. Die Gründer der

68 Vgl. Hagen Hodgins 2007, 138-140.

69 Hagen Hodgins 2007, 138.

Bewegung wollten den Menschen den Reichtum der italienischen Tradition und Kultur wieder näher bringen und vermittelten das Essen als Teil dieser. Demnach wird die Esskultur von Regeln des Geschmacks in Abhängigkeit von den Jahreszeiten bestimmt und verändert sich nach Region und ebenso durch geschichtliche Ereignisse. Die Esskultur sollte stets mit ihrer Umgebung interagieren. Die Bewegung verbreitete sich rasch und bereits 1989 wurde ein internationaler Slow Food Kongress in Paris ausgerichtet.⁷⁰

In den ersten Jahren wurden Produzenten gesucht, die mit Leidenschaft ihre Waren produzieren. Diese wurden auf Märkten und Messen verkauft, um die Notwendigkeit der Vielfalt zu vermitteln, anstatt die Gleichförmigkeit nahe zu bringen. Zudem war die Interaktion zwischen Produzent und Kunden von großer Bedeutung, damit diesem bewusst gemacht wurde, von wo sein Produkt kommt und vor allem wie und unter welchen Umständen es entstand. Auch die

70 Vgl. Hagen Hodgins 2007; 138-140.

Initiativen zur Erziehung des Geschmacks wurden ins Leben gerufen, in Form von Veranstaltungen auf denen man Lebensmittelraritäten erwerben/verzehren konnten. Sie nannten sich „Arche des Geschmacks“. Besonders wurden dort Waren verkauft, deren Existenz durch die Massenproduktion in Bedrängnis geraten waren.⁷¹

71 Vgl. Ebda, 138-140.

Fast Food vs. Slow Food

Im Konkreten versteht die Slow Food Bewegung das Essen als einen politischen Akt, der jene unterstützt, die für die nachhaltige Entwicklung, Erhaltung der Landwirtschaft, Wahrung der Tradition, Verteidigung der Umwelt, für Biodiversität, für den Respekt vor Identität und für soziale Gerechtigkeit eintreten. In den Speisen spiegelt sich unsere über Jahrhunderte entwickelte Zivilisation wieder, deren Vielfalt heute durch die Industrialisierung gefährdet ist. Die Speisen sollen Produkte mit umfassender Qualität enthalten. In der Slow Food Bewegung wird diese Qualität über drei gleichwertige Kategorien definiert - gut - sauber - gerecht. Gut steht für die sinnliche als auch biologische Wertigkeit. Sauber bedeutet, das Produkt sollte unter nachhaltigen Maßnahmen erzeugt worden sein, die die Biodiversität respektieren und das Ökosystem und die Böden nicht gefährden. Auch der Aspekt der sozialen Nachhaltigkeit sollte beachtet werden, der mit dem Begriff „gerecht“ in Verbindung zu bringen ist. Nahrungs-

mittel müssen ethisch nachhaltig sein und deren Herstellungsmethoden dürfen keine Ausbeutung bedeuten. Es bedarf adäquater Preise, nicht nur für Konsumenten, sondern vor allem auch für die Produzenten, deren Überleben von der Herstellung abhängig ist. Produkte, die diese drei Qualitätskriterien erfüllen sind rar, dennoch sollte die Nahrung diesen Kategorien gerecht werden.⁷²

„Slow Food setzt sich für den kleinen Maßstab ein, für die menschliche Dimension, für den Dialog und für Verpflichtungen, für die Qualität der Dinge. Slow Food steht für Rationalität und Schlichtheit, ohne zu vergessen, dass Seriosität nicht Traurigkeit bedeutet. Mit den Worten des italienischen Sängers Vinici Capossela: „Die Langsamkeit ist aristokratisch und die Nobilität ist obligatorisch“. Der gute Geschmack ist all dies: Wie man lebt, wo man lebt und warum man lebt.“⁷³

⁷² Vgl. Hagen Hodgens 2007, 138-140.

⁷³ Hagen Hodgens 2007, 140.



ABB.48 Veranstaltung der Slow Food-Bewegung

BEISPIEL



ABB.49



ABB.50

BASQUE CULINARY CENTER

ARCHITEKT:	VAUUM architectur & urbanism
LAGE:	Donostia-San Sebastián, Gipuzkoa, Spain
FERTIGSTELLUNG:	2011
FLÄCHE:	15 000 m ²
KOSTEN:	17 000 000 €

Das neue Gebäude des Basque Culinary Center befindet sich auf dem Gelände des Miramon Technologic Business Park. Dieser liegt in einem ländlichen Teil von San Sebastian mit geringer Bebauungsdichte. Das steile Gefälle des Grundstücks hatte maßgeblichen Einfluss auf die Entwicklung des Entwurfs. Das Basque Culinary Center schichtet sich entlang des Gefälles, wobei die Funktionen von oben nach unten organisiert sind und der öffentliche Bereich, sowie die Zugangsebene den oberen Abschluss bilden. Die U-förmigen Ebenen bilden einen Innenhof, der sich ebenfalls an das Gelände adaptiert und entsprechend in Terrassen abzeichnet. Dieser Außenraum dient dem kreativen Austausch und schafft Blickbeziehungen zwischen den einzelnen Funktionen, weiters erlaubt er das Gebäude zu durchwandern.⁷⁴

Im Bezug auf das Raumprogramm kann man eine Einteilung in drei Gruppen feststellen, der lehrende akademische, der Praxis- bzw. Übungsbereich, sowie die Forschungs-räumlichkeiten.⁷⁵

⁷⁴ Vgl. <http://www.archdaily.com/196035/basque-culinary-center-vaumm/>, 10.03.2014.

⁷⁵ Vgl. <http://www.archdaily.com/196035/basque-culinary-center-vaumm/>, 10.03.2014.



ABB.51 und 52

BASQUE CULINARY CENTER

Volumen

Die Größendifferenz zwischen dem Basque Culinary Center und der aus Doppelhäusern bestehenden Nachbarbebauung wird durch das teilweise Einbetten in den Hang relativiert und zusätzlich durch die Begrünung der obersten Ebene mit essbaren und aromatische Pflanzen kaschiert.

Das Volumen bildet sich aus versetzt gestapelten Ebenen.

Der Künstler Robert Therrien macht normale Haushaltsgegenstände und Möbeln durch Stapelung und neu Dimensionierung zu Kunstobjekten. Der gleiche Ansatz wurde für die formale Gestaltung des Basque Culinary Center angewendet und so stapeln sich hier die Ebenen übereinander, wie bei Therriens "Tellerstapel".⁷⁶

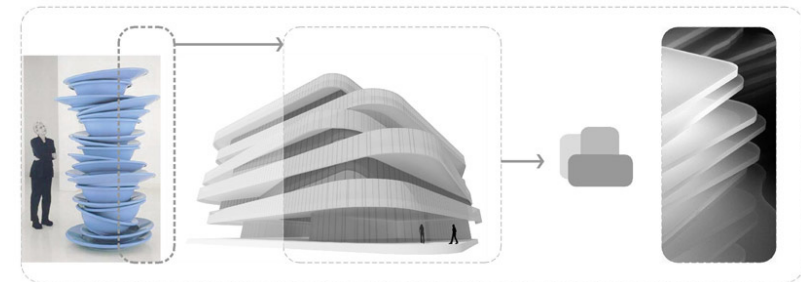


ABB.53 Konzeptdiagramm

76 Vgl. <http://www.dezeen.com/2011/12/27/basque-culinary-center-by-vaumm-2/>, 10.04.2014.



ABB.54 Schnitt

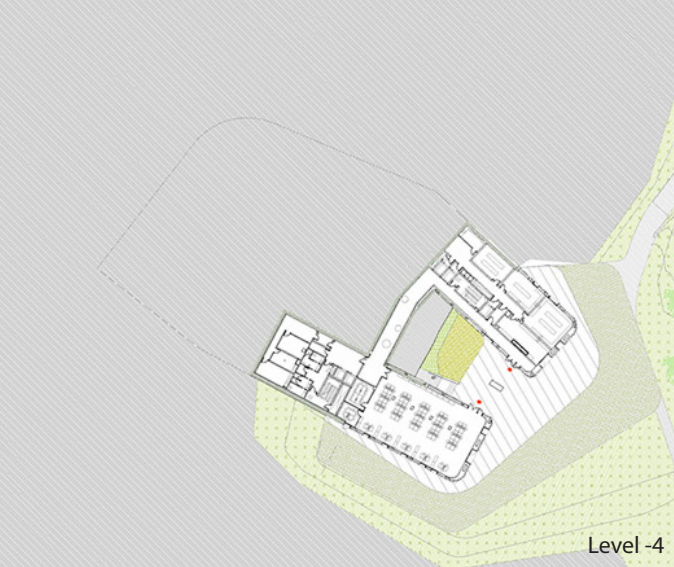
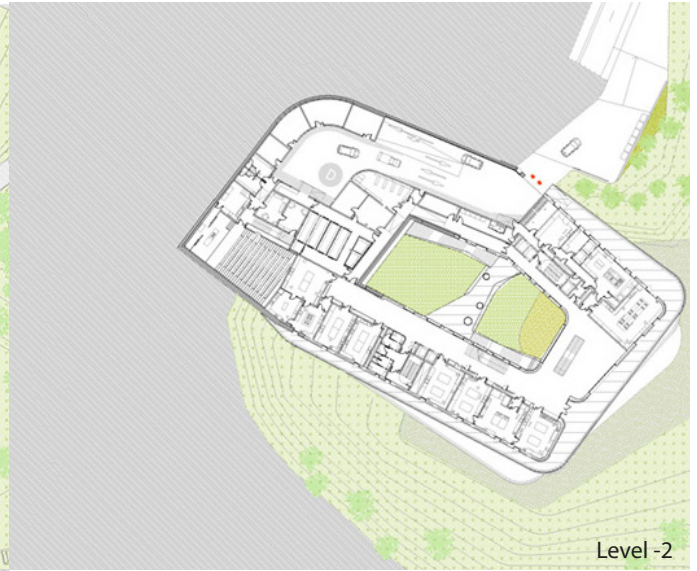
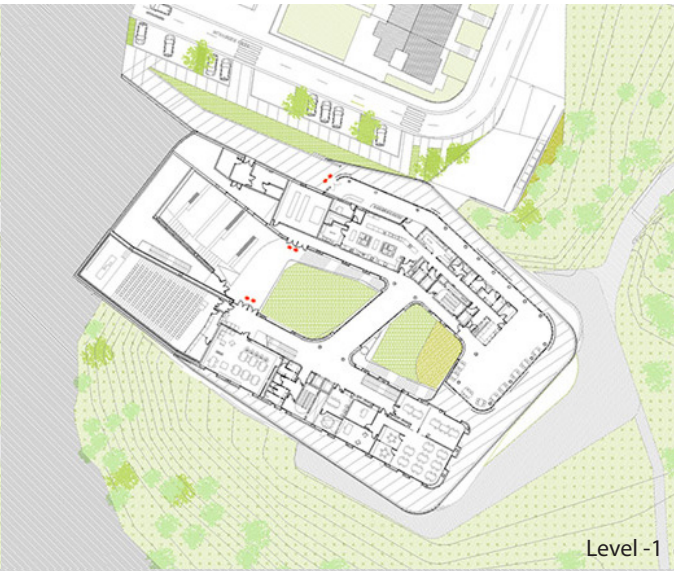
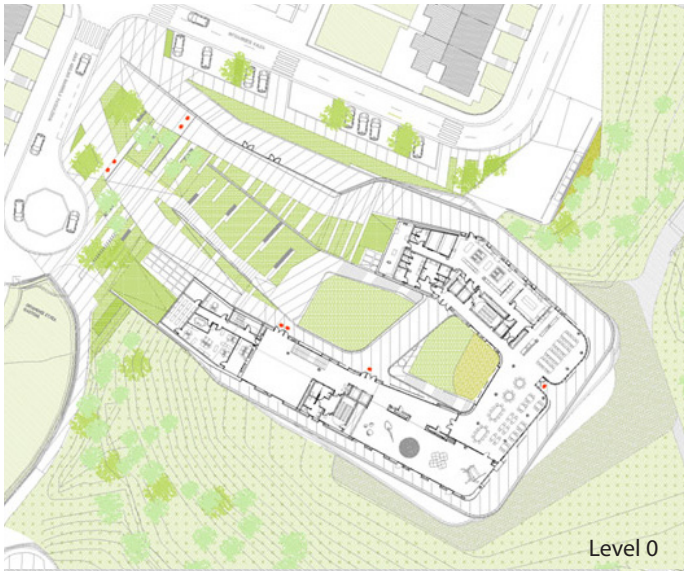


ABB.55-59
Grundrisse



ABB.60 - 63

BASQUE CULINARY CENTER

Fassade

Für die Fassade kamen goldene, perforierte Metallpaneele zum Einsatz die mit verschiedenen Mustern gestaltet sind. Nur das Balkonband, das sich um jedes Geschoss schließt, ist in Weiß gehalten und verstärkt somit die Assoziation mit dem Tellerstapel. Das Erscheinungsbild schlägt eine Brücke zwischen programmatischer und formaler Gestaltung des Objekts.⁷⁷

⁷⁷ Vgl. <http://www.dezeen.com/2011/12/27/basque-culinary-center-by-vaumm-2/>, 10.04.2014.

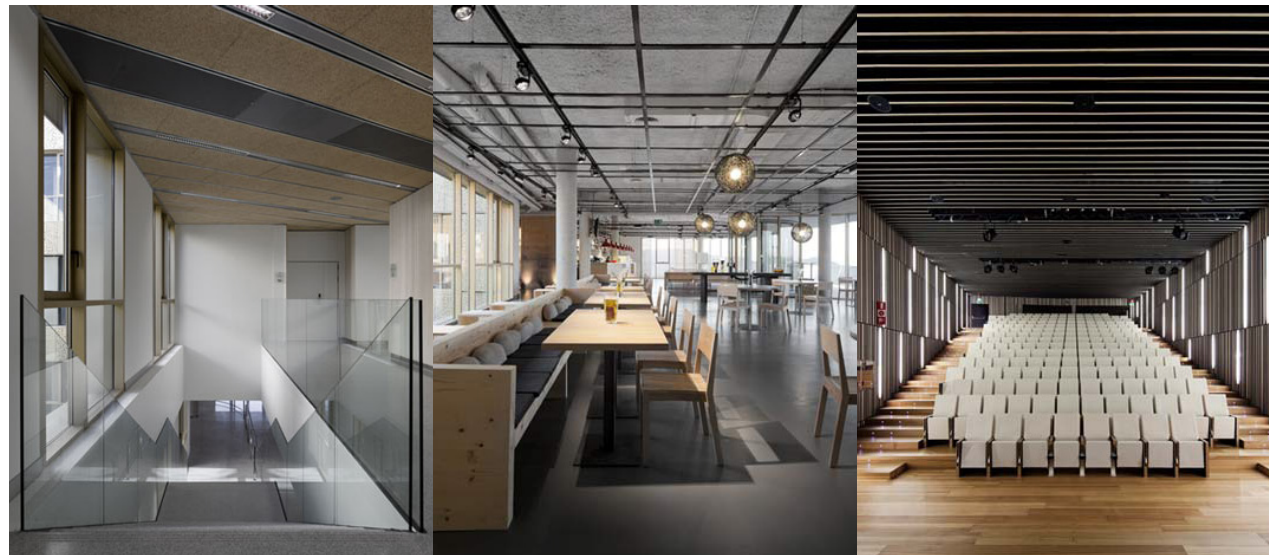


ABB.64-66 Innenraum

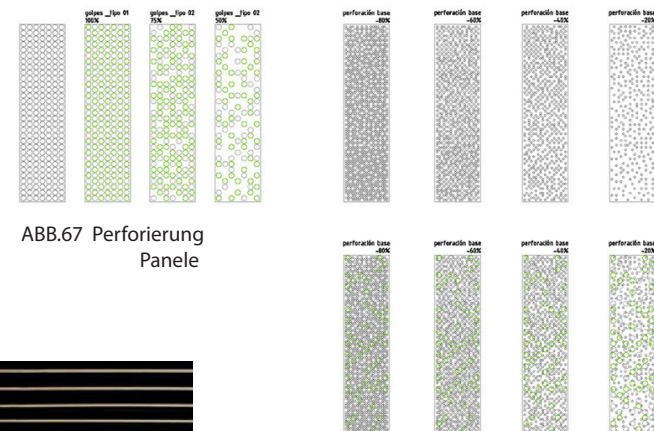
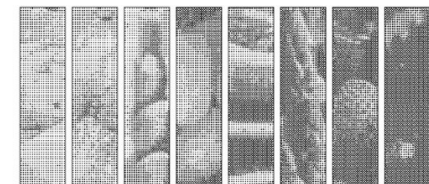
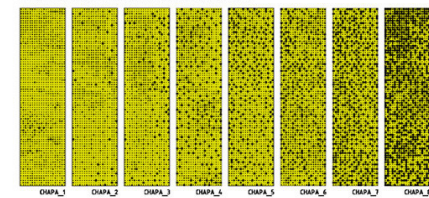


ABB.67 Perforierung
Paneele

PATRÓN DE LA PROPOSTA DE PAGENES



PATRÓN DE LA PROPOSTA DEFINITIVA (CHAPA CORAZA PERFORADA 2130x1060)



RESUME

Was hat man, was braucht man und was kann man daraus machen?

Diese Fragen haben für das Kochen als auch für die Architektur Gültigkeit.

Was hat man?

Im Laufe der Geschichte befand sich die Beziehung des Menschen zum Essen im ständigen Wandel.

Viele Faktoren haben dieses Verhältnis beeinflusst und geprägt, doch nach und nach lässt sich erkennen, dass je mehr der Mensch zu essen hat desto weniger kennt er es.

Es gilt, die Missstände auszugleichen und der zunehmenden Entfremdung entgegen zu wirken, die kollektiven Geschmacksvorstellungen abzulegen und wie die Werbung sagt „zurück zum Ursprung“ zu gelangen.

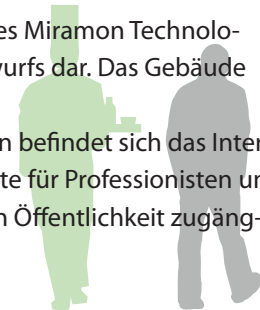
Was braucht man?

Die Offenlegung und die Zugänglichkeit von Abläufen ist erforderlich, damit der Bezug zwischen Ursprung und Produkt wieder hergestellt werden kann. Ein Rahmen ist erforderlich, der die Gesamtheit der Thematik erfasst und die Rolle des Essens als Kulturgut vermittelt.

Was kann man daraus machen?

Was man daraus machen kann zeigt beispielsweise das Basque Culinary Center. Das neue Gebäude befindet sich auf dem Gelände des Miramon Technologic Business Park in der ländlichen Gegend von San Sebastian. Das steile Gefälle des Grundstücks stellt den Ausgangspunkt des Entwurfs dar. Das Gebäude schichtet sich U-förmig entlang des Hügels, wobei die Funktionen von oben nach unten geschichtet sind.

Mit vergleichbaren Ansätzen beschäftigt sich auch das folgende Entwurfsprojekt, anstatt sich jedoch außerhalb der Stadt anzusiedeln befindet sich das International Gastronomic Center, kurz IGC, direkt im urbanen Kontext von Brüssel. Das geplante Gebäude ist zum einen Fortbildungsstätte für Professionisten und Gastronomieinteressierte, zum anderen ist es ein gastronomisches Kulturzentrum im städtischen Raum und als solches der gesamten Öffentlichkeit zugänglich. Es fungiert als Begegnungsstätte, Idea Factory und bietet Einblicke in die Tätigkeiten der Gastrosophen.



„Wenn ein Architekt einen Fehler macht, läßt er Efeu darüberwachsen. Wenn ein Arzt einen Fehler macht, läßt er Erde darauf schütten. Und wenn ein Koch einen Fehler macht, gießt er ein wenig Sauce darüber und sagt, dies sei ein neues Rezept.“

Paul Bocuse

ENTWURF

STANDORT

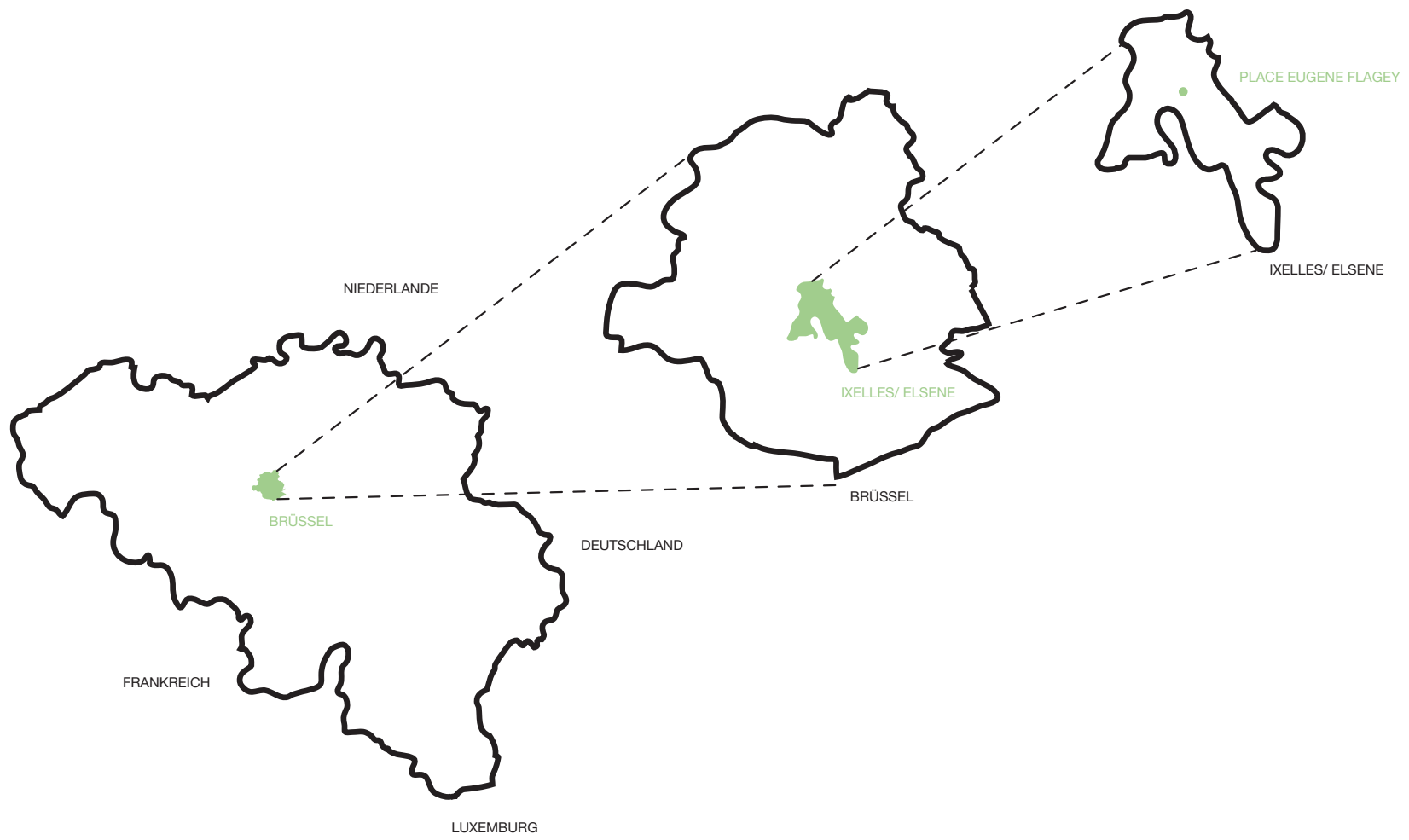


ABB.68

BRÜSSEL UND BEZIRK IXELLES

Die Hauptstadt Belgiens ist eine der dynamischsten Städte Europas und verfügt über einen ausgeprägten sozialen und kulturellen Lifestyle. Mit Institutionen wie dem Europaparlaments bildet Brüssel das politische Zentrum der europäischen Union. Zudem ist Brüssel für seine multikulturelle Gesellschaft, in der zahlreiche Nationen vertreten sind bekannt. Wie die Bevölkerung zeigt sich auch die Architektur facettenreich, von mittelalterlichen Bauten wie dem Grand Place bis hin zum Avant-garde Gebäude der europäischen Union.⁷⁸

Brüssel ist im Bezug auf die Gastronomie, eine der beliebtesten Städte. Dies spiegelt sich in den 17.300 Restaurants wieder, von denen 63 mit Michelin Sternen ausgezeichnet sind. Das macht Brüssel zur Stadt mit den meisten Michelin-Stern-ausgezeichneten Restaurant weltweit. Ob in Märkten, Restaurants, Straßen, Parks oder Bistros, die vielfältige Gastronomie ist omnipräsent im

⁷⁸ Vgl. http://abcd.architettura.uniss.it/file.php/492/moddata/forum/1262/38281/IGC_En.pdf, 15.06.2013

urbanen Gefüge. Weiters werden auch gastronomische Events wie der Bocuse D'or Wettbewerb und das Brusellicious Festival veranstaltet.⁷⁹

BEZIRK IXELLES

Der Stadtteil Ixelles befindet sich südöstlich vom historischen Zentrum und wird durch die Avenue Louise in zwei Bereiche unterteilt. Im Zuge des Stadterweiterungsentwurfs von 1862 plante Victor Besme, einige Wohnhäuser um die Avenue Louise. Der zweite Bereich von Ixelles wurde in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts geplant und wird von Bauwerken des Eklektizismus und Neoklassizismus dominiert. Im Laufe des 20. Jahrhunderts wurden viele Einfamilienhäuser im Stil des Romantizismus oder anderen modernen Stilen ergänzt. In den späten 1920ern wurden zudem Gebäude des Art Deco im städtischen Raum errichtet.

Seit den 1930er Jahren ersetze man die Einfamilienhäuser durch größere Gebäude, dem ästhetischen

⁷⁹ Vgl. http://abcd.architettura.uniss.it/file.php/492/moddata/forum/1262/38281/IGC_En.pdf, 15.06.2013

Anspruch der Moderne und dem Rationalismus folgend. Die darauffolgenden Jahrzehnte dominierte eine rationalistische Architektur Ixelles, als auch die anderen Bezirke. Von dort an bis heute hat sich das architektonische Erscheinungsbild von Ixelles nicht merkbar verändert, bis auf die Avenue Louise. Die Einfamilienhäuser sind Bürogebäuden aus den 70er und 80er Jahren gewichen.⁸⁰ Place Eugène Flagey ist ein Sekundärzentrum Brüssels, und gleichzeitig wichtiger Verkehrsknotenpunkt. Der Platz bildet das Zentrum des Bezirks Ixelles und ist ein bedeutender Freizeitbereich der Stadt.⁸¹

⁸⁰ Vgl. http://abcd.architettura.uniss.it/file.php/492/moddata/forum/1262/38281/IGC_En.pdf, 15.06.2013

⁸¹ Vgl. http://abcd.architettura.uniss.it/file.php/492/moddata/forum/1262/38281/IGC_En.pdf, 15.06.2013

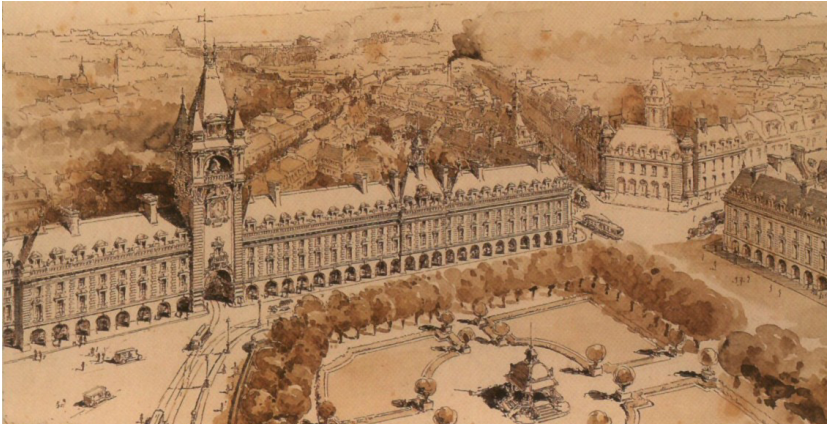


ABB.69 Plan von Éugene Dhuicque zur Urbanisierung des Place Eugène Flagey 1912, wurde nie realisiert.



ABB.70 Ancien Institut National de Radiodiffusion



ABB.71 Plan von Alphonso Boelens zur Urbanisierung des Place Eugène Flagey 1922 wurde nicht realisiert



ABB.72 Ancien Institut national de radiodiffusion, Projekt von J. Diongre 1933

PLACE EUGÈNE FLAGEY

Gebäude um den Place Eugène Flagey

Aus städtebaulicher Perspektive ist der Place Eugène Flagey die Verlängerung des Ixelles Ponds, einem Naherholungsgebiet mit See und Grünraum. Der Platz ist im Osten umgeben von Bauwerken der Moderne, im Westen grenzt der Grünraum an. Der Platz hat auch gastronomische Relevanz, insofern dass jeden Samstag und Sonntag ein Gemüse- und Obstmarkt abgehalten wird. Zudem ist der Platz von zahlreichen Kleinsupermärkten und Restaurants umgeben. An das Südende des Platzes schließt das „Ancien Instiut National de Radiffusion“ und die „La Cambre d’Horta“, die Fakultät der Architektur. Im Erdgeschossbereich sind Shops, wie in allen Gebäuden die den Place Eugene Flagey umgeben. Die beiden Gebäude stehen aufgrund ihrer rationalistisch ausgeprägten Fassade unter Denkmalschutz. Die später errichteten, umliegenden Gebäude sind in ihrem ästhetischen Erscheinungsbild an diese beiden Bauwerke angelehnt. Die beiden Institutionen sind durch eine kaum merkliche Brandschutzmau-

er von einander getrennt. Von gastronomischer Relevanz ist das Café Belga, das an der Kreuzung Ixelles Ponds und dem Platz situiert ist und sich zu diesem hin öffnet. Südöstlich vom Place Eugène Flagey, neben den beiden Instituten etwas zurückversetzt, befindet sich die Eglise Sainte-Croix. Eine Kirche im Art-Deco Stil von Van de Wiele. Westlich gelegen befindet sich der Grand Étage d’Ixelles. Die Ixelles Ponds sind zwei kleine Seen umgeben von einer urbanen Parkanlage. Das Erholungsgebiet wird stark frequentiert genutzt und steht in direkter Interaktion mit dem Place Eugène Flagey.⁸²

Im Norden befindet sich eine der Hauptstraßen, die Chaussée de Vleurgat, und an dieser liegt ein Gruppe bedeutender Gebäude. Diese Gruppe wurde 1884 im neoklassizistischen und eklektizistischen Stil erbaut und ist denkmalgeschützt. Diese Baukörper bilden die nördliche Grenze des Platzes. Im Erdgeschossbereich sind wiederum

⁸² Vgl. http://abcd.architettura.uniss.it/file.php/492/moddata/forum/1262/38281/IGC_En.pdf. 15.06.2013

Restaurants Bars und Shops untergebracht.⁸³

⁸³ Vgl. http://abcd.architettura.uniss.it/file.php/492/moddata/forum/1262/38281/IGC_En.pdf. 15.06.2013



ABB.73



ABB.74

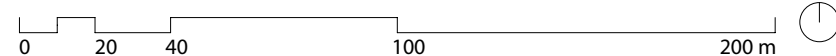
SCHWARZPLAN

Anhand des Schwarzplans ist die unmittelbare Lage am Platz Eugène Flagey gut zu erkennen.

Der Platz ist im Norden, Osten und Süden von dichter Blockrandbebauung umgeben und schließt im Westen an das Naherholungsgebiet Grand Étage d'Ixelles an. Im Süden des Platzes befindet sich dessen bekanntestes Gebäude das "Ancien Institut National de Radiffusion" und die "La Cambre d'Horta", die Fakultät für Architektur. Im Norden und Osten grenzen die höchsten Gebäude, zwei Wohnblöcke mit bis zu 11 Geschossen an. Im Westen bildet eine vorwiegend flache Bebauungsstruktur mit 2- bis 3-geschossigen Einfamilienhäusern den räumlichen Abschluss. Generell kann festgehalten werden, dass rund um den Platz eine hohe Bebauungsstruktur vorherrscht, die mit zunehmender Entfernung an Höhe verliert.

In der Gesamtsicht lässt sich erkennen, dass sich das IGC in seiner Maßstäblichkeit an der Fakultät für Architektur orientiert.

M 1:2000





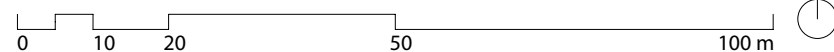
LAGEPLAN

In seiner Ausrichtung parallel zum Place Eugène Flagey nimmt das Projekt die Gebäudeflucht des nördlichen Wohnblocks auf.

Durch die solitäre Positionierung werden sowohl im nordwestlichen, als auch im südöstlichen Eingangsbereich trichterförmige Vorplätze geschaffen. Während sich die beiden Zugänge im Nordosten und Osten auf Straßenniveau befinden wird man im Südosten über ein leichtes Gefälle in das Gebäude geleitet. Durch den auskragenden Außenbereich im Obergeschoss des Gebäudes entstehen überdachte Vorzonen. Mit einer Höhe von rund 22 m orientiert sich das IGC an der restlichen Nachbarbebauung

BEBAUBARE FLÄCHE:	3.520 m ²
GRUNDFLÄCHE:	1.860 m ²
GESAMTNUTZFLÄCHE:	7.213,32 m ²

M 1:1000

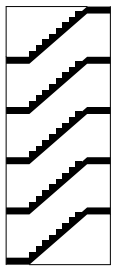




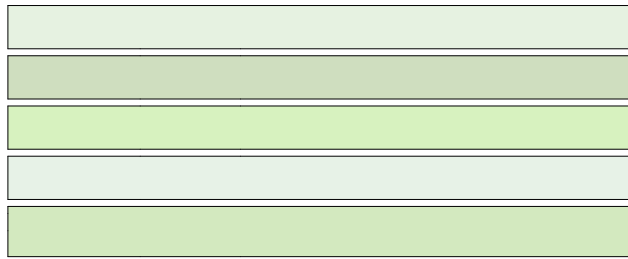
DER WEG IST DAS ZIEL

Dieser Entwurf folgt dem Motto „der Weg ist das Ziel“.

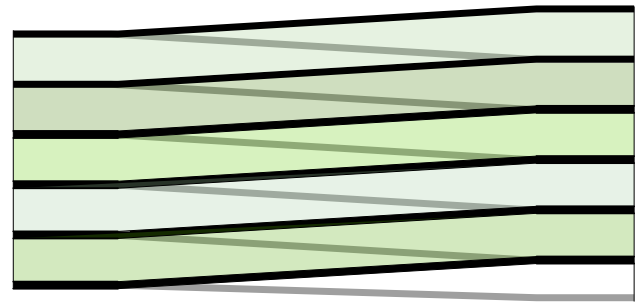
Entlang eines linearen Weges der als dreidimensionale Rampe ausgebildet ist werden die verschiedenen Funktionen aneinander gereiht. Diese sind dem Ablauf des Kochens entsprechend geordnet. Durch diese Art der Organisation fallen Funktionsflächen und die vertikale Erschließung zusammen und machen den Ablauf als Kontinuum erlebbar. Ein zentral gelegenes Atrium gewährleistet die natürliche Belichtung in allen Geschossen und ermöglicht Blickbeziehungen zwischen den einzelnen Abschnitten.



+



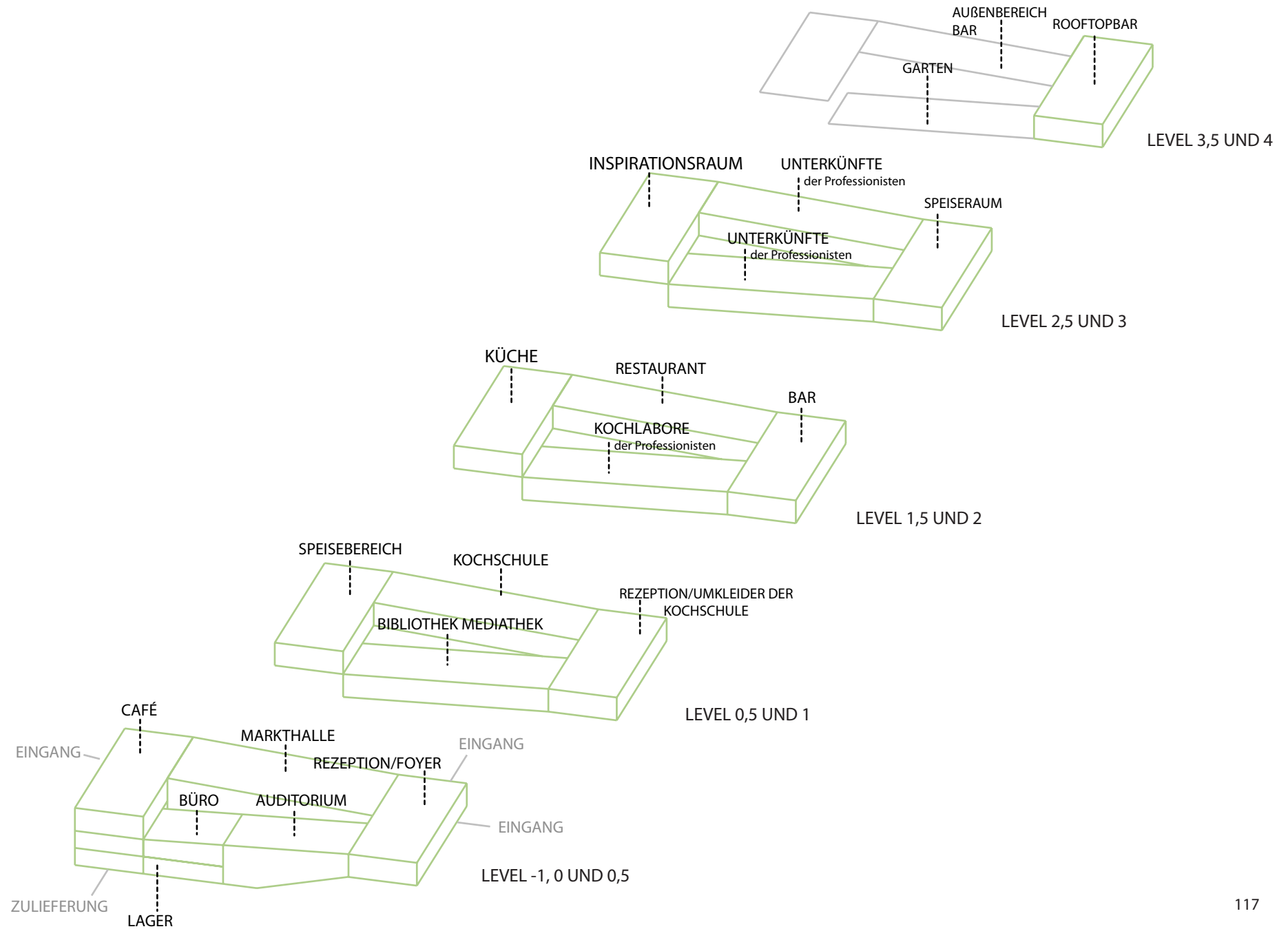
=



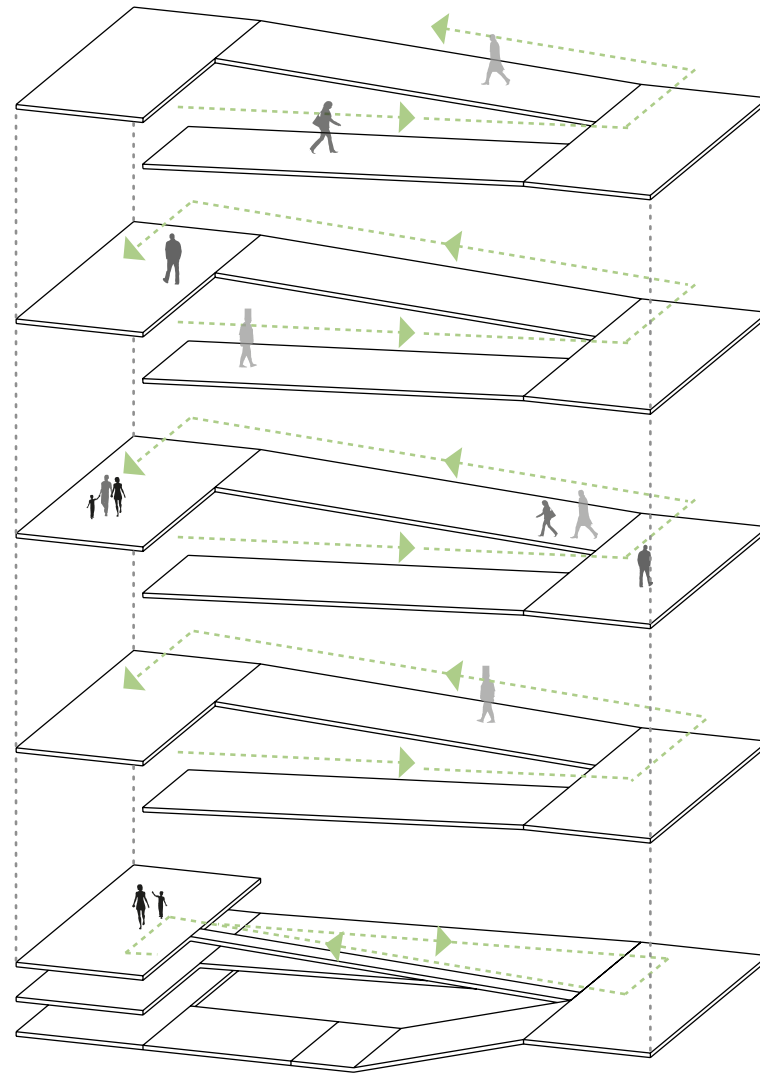
AUFBAU DER FUNKTIONEN

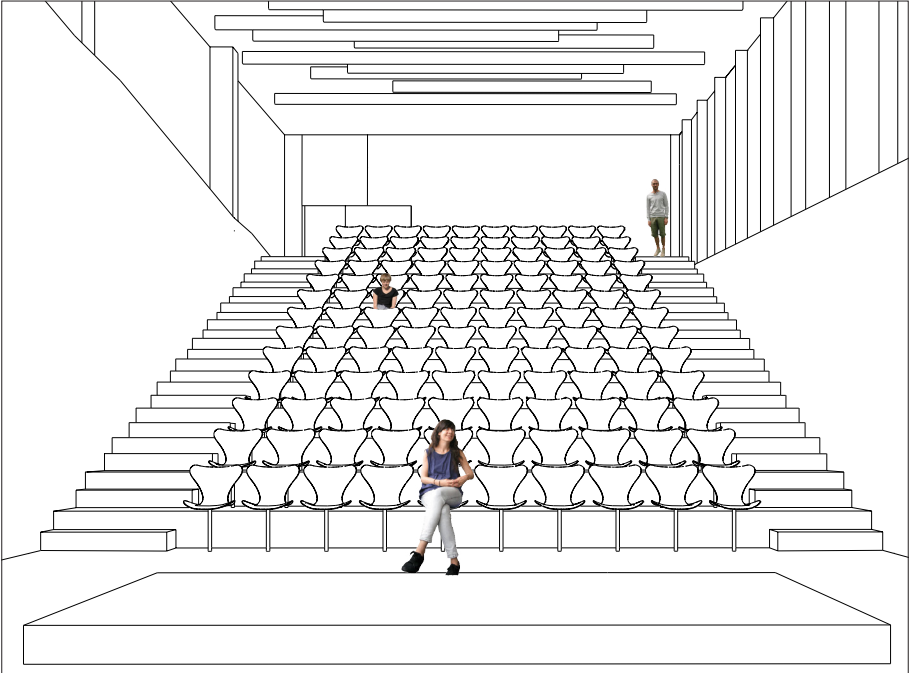
Das IGC verfügt über eine facettenreiche Raumtypologie, die der Thematik des Kochens folgt.

Neben den erforderlichen Flächen für Lager-, Umkleide- und Büroflächen, widmen sich die Level -1, 0 und 0,5 der Inspiration und Ideenfindung. Auditorium, Mediathek/Bibliothek und Markthalle vermitteln dem Besucher erste Impressionen. Während im Level 1 die Hobbyköche den Kochlöffel in der Kochschule schwingen, befassen sich die Professionisten auf Ebene 1,5 mit der Rezeptentwicklung und dem Kenntnisaustausch. Im darauffolgenden Halbgeschoss werden die geschmacklichen Errungenschaften den Gästen des Restaurant offeriert. Danach folgen die Unterkünfte für die Chefköche und der Speiseraum. Im Dachgeschoss befindet sich ein Gemüse-/Kräutergarten, sowie die Rooftopbar und deren Aussenbereich. Alle Ebenen verfügen über einen Außenbereich der mit Sitzmöglichkeiten oder Gemüsebeeten gestaltet ist oder als freie Bewegungsfläche fungiert.



BEWEGUNGSDIAGRAMM

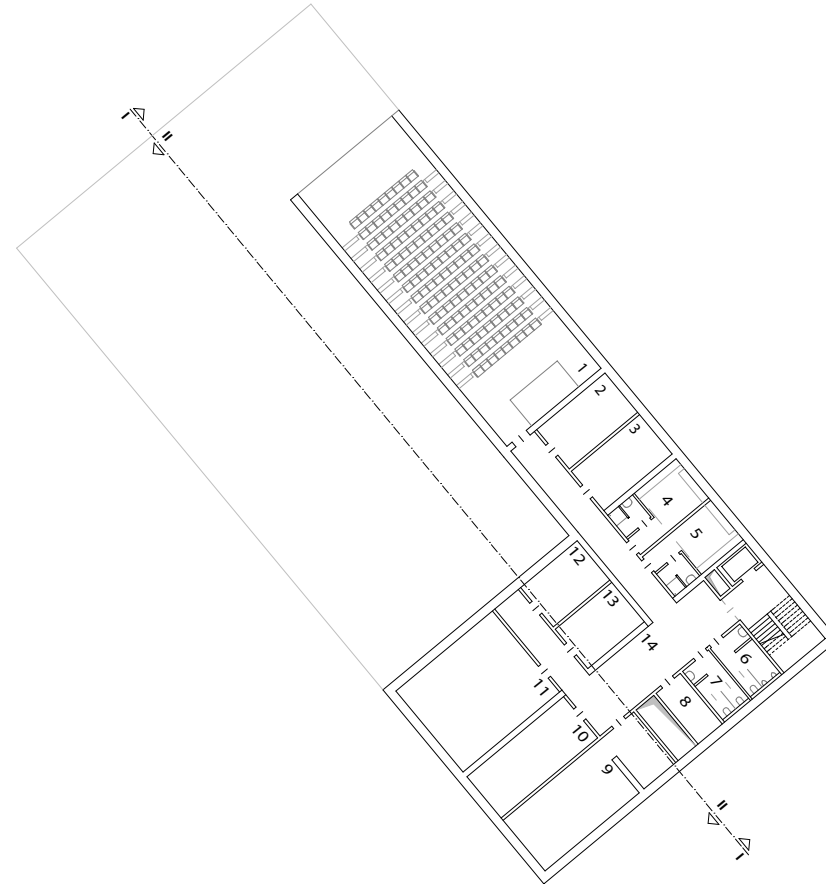




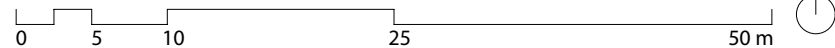
AUDITORIUM

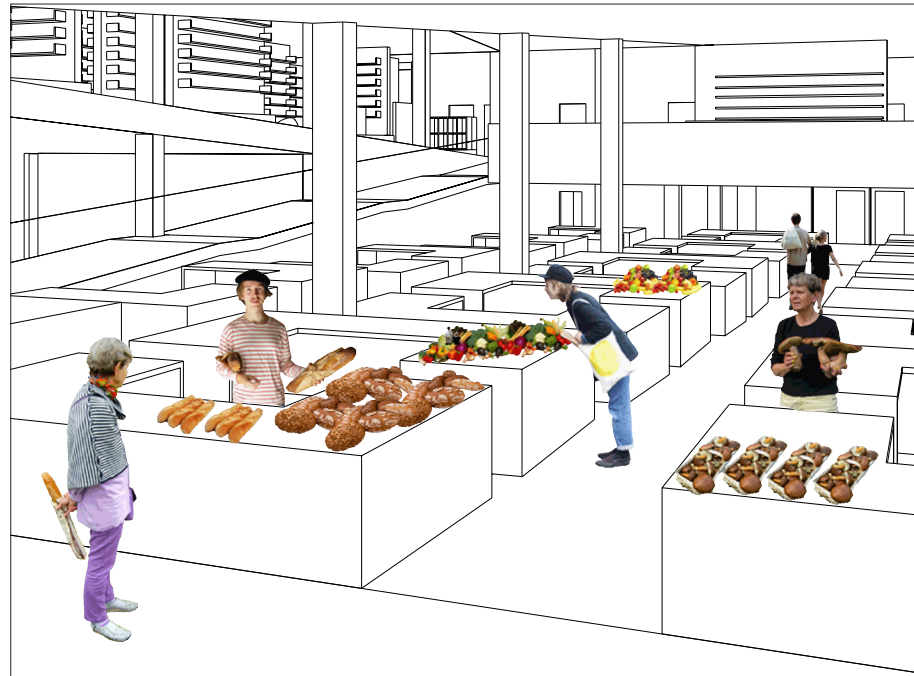
EBENE -1

1	Auditorium	171,52 m ²
2	Lager 1	19,37 m ²
3	Lager 2	19,37 m ²
4	Umkleide Herren	19,37 m ²
5	Umkleide Damen	19,37 m ²
6	WC Herren	10,75 m ²
7	WC Damen	9,46 m ²
8	Abstellraum	8,81 m ²
9	Haustechnik	47,73 m ²
10	Wäschelager	28,70 m ²
11	Lager 3	56,42 m ²
12	Kühlraum 1	16,03 m ²
13	Kühlraum 2	16,03 m ²
14	Gang / Erschließung	94,32 m ²



M 1:500

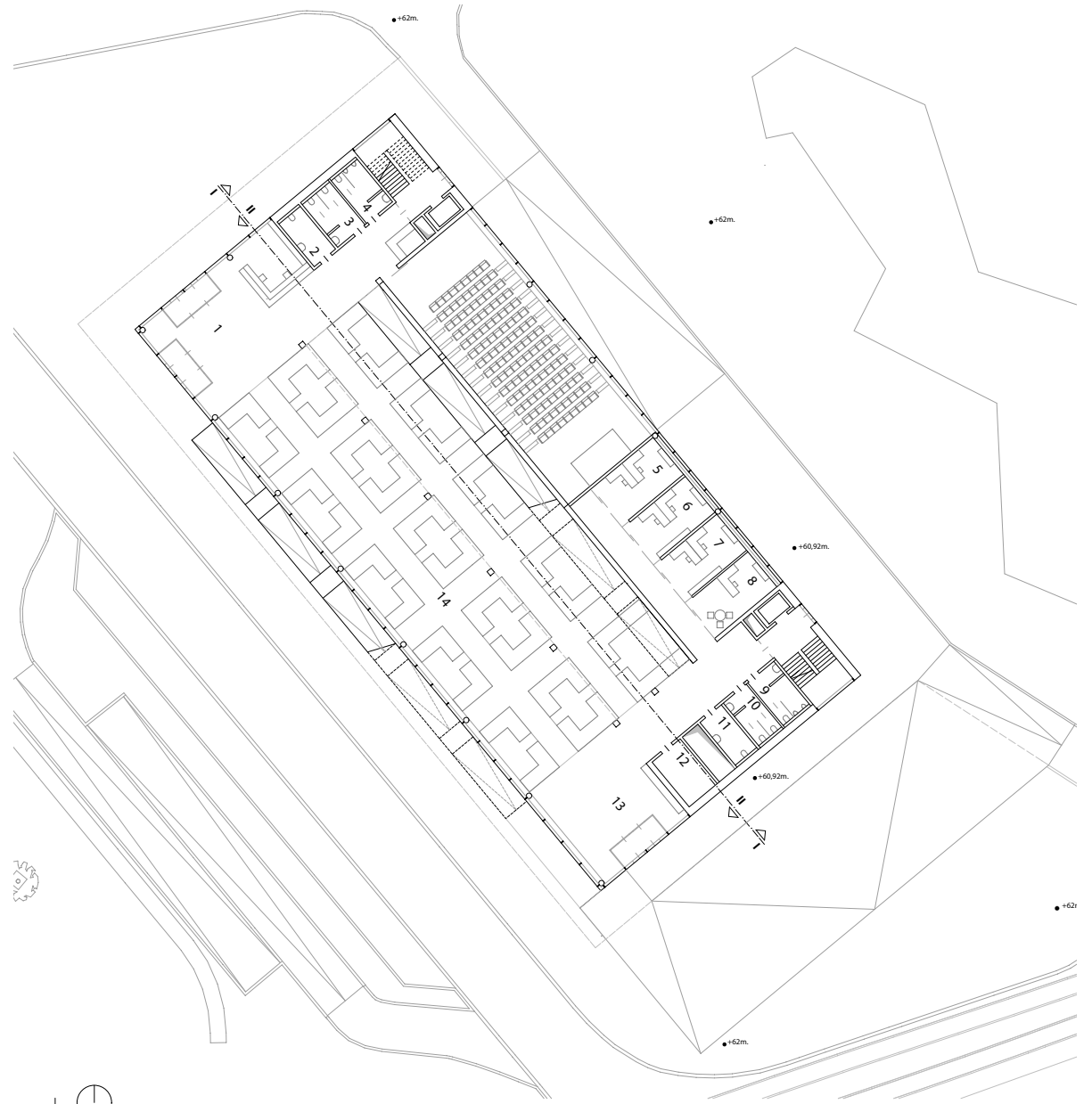




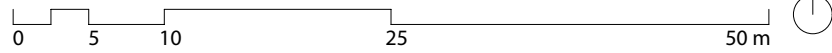
MARKTHALLE

EBENE 0

1	Foyer 1 (Garderobe / Rezeption / Erschließung)	149,59 m ²
2	barrierefreies WC	8,81 m ²
3	WC Damen	11,29 m ²
4	WC Herren	11,07 m ²
5	Büro 1	21,31 m ²
6	Büro 2	20,78 m ²
7	Büro 3	20,78 m ²
8	Büro 4	20,24 m ²
9	WC Herren	10,75 m ²
10	WC Damen	9,46 m ²
11	barrierefreies WC	8,81 m ²
12	Abstellraum	11,61 m ²
13	Foyer 2 Erschließung	171,89 m ²
14	Markthalle	554,40 m ²



M 1:500





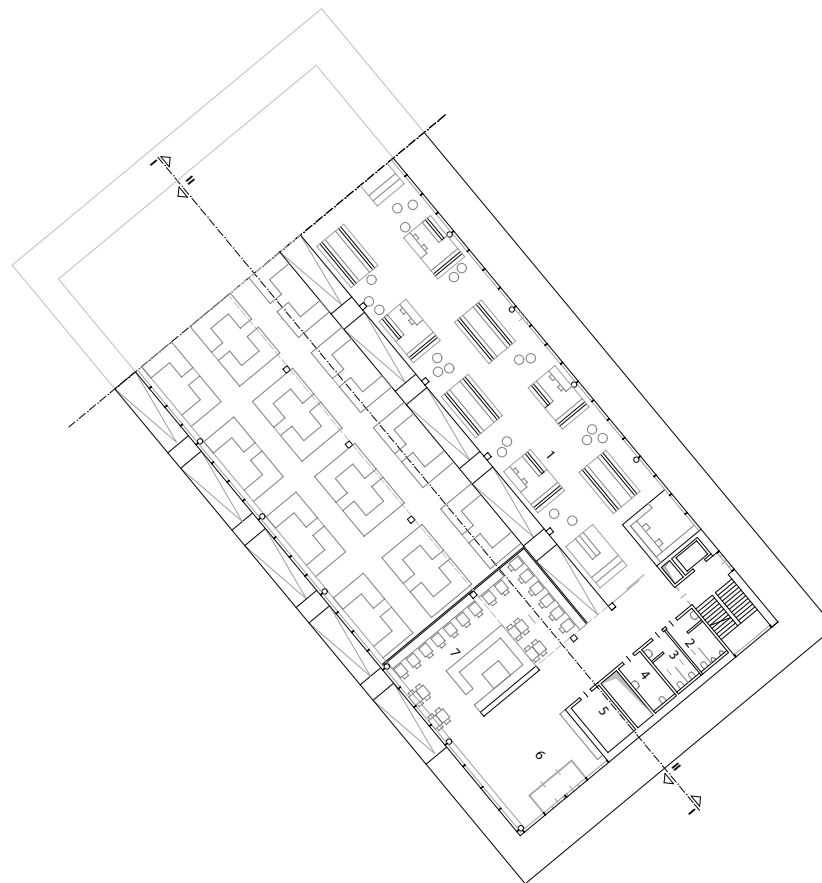
CAFÉ



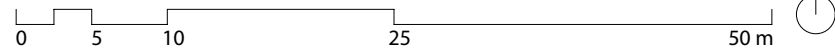
BIBLIOTHEK/MEDIATHEK

EBENE 0,5

1	Bibliothek/Mediathek	149,59 m ²
2	WC Herren	10,75 m ²
3	WC Damen	9,46 m ²
4	barrierefreies WC	8,81 m ²
5	Abstellraum	11,61 m ²
6	Foyer	118,49 m ²
7	Café	100,75 m ²



M 1:500

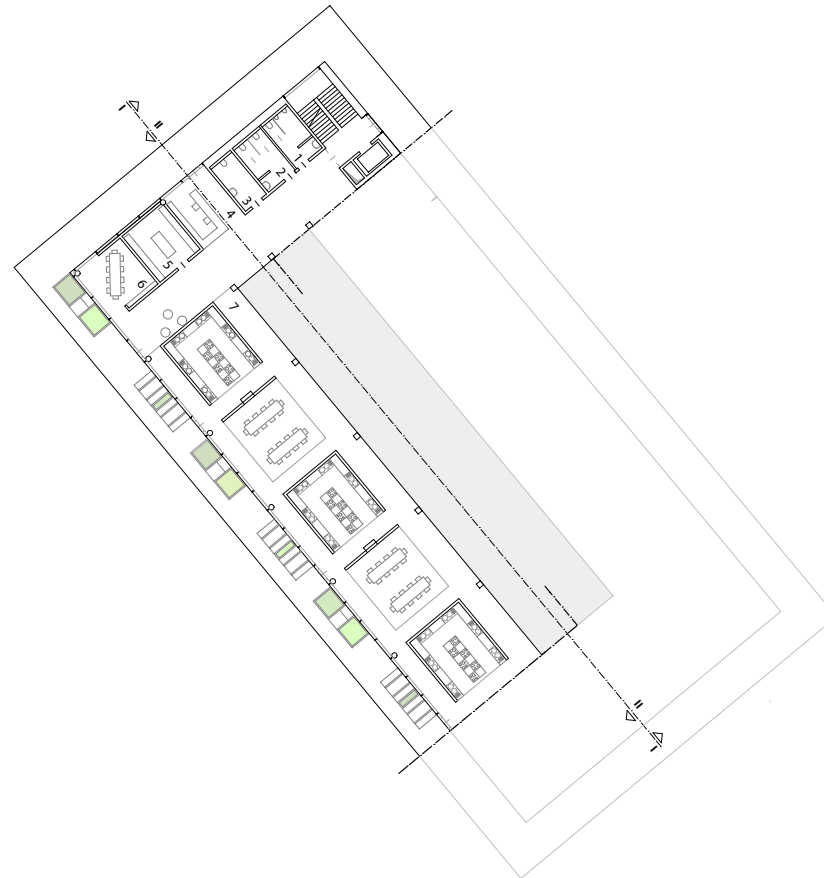




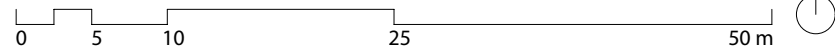
KOCHSCHULE

EBENE 1

1	WC Herren	11,07 m ²
2	WC Damen	11,29 m ²
3	barrierefreies WC	8,81 m ²
4	Rezeption/Erschließung	104,16 m ²
5	Umkleide Kochschüler	17,76 m ²
6	Besprechungsraum	19,65 m ²
7	Kochschule	323,96 m ²



M 1:500





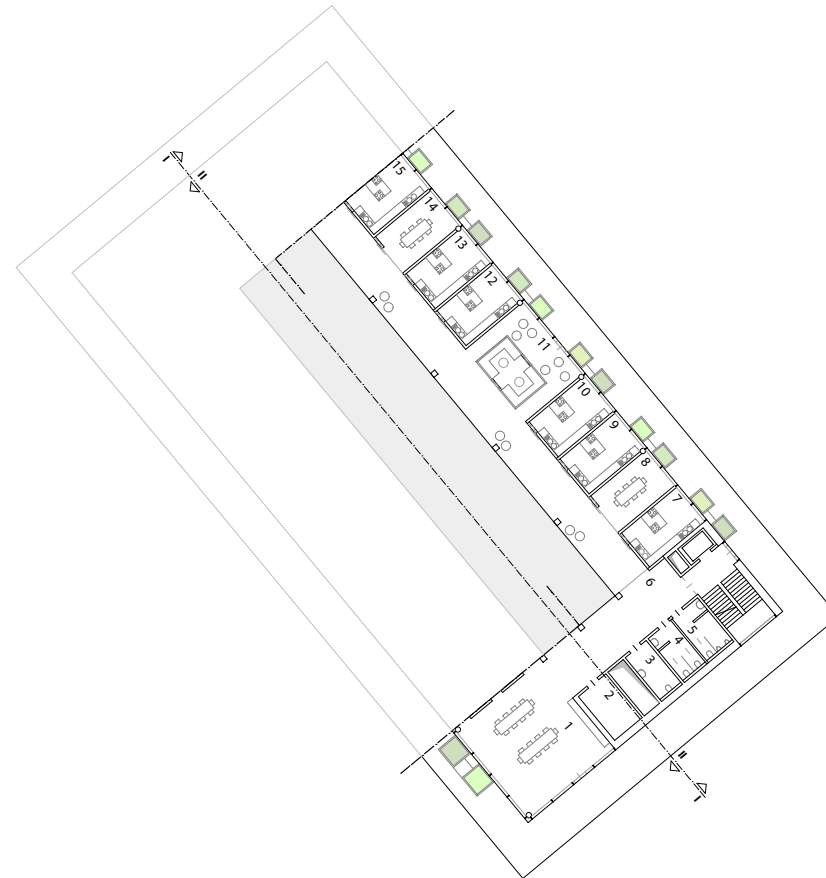
KOCHLABORE



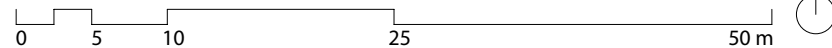
SITZGELEGENHEIT / ERSCHLIEßUNG KOCHLABORE

EBENE 1,5

1	Kochschule (Essbereich)	73,41 m ²
2	Abstellraum	11,61 m ²
3	barrierefreies WC	8,81 m ²
4	WC Damen	9,46 m ²
5	WC Herren	10,75 m ²
6	Erschließung	170,89 m ²
7	Kochlabor 1	18,04 m ²
8	Besprechungsraum 1	18,60 m ²
9	Kochlabor 2	18,60 m ²
10	Kochlabor 3	18,60 m ²
11	Inspirationsfläche	39,62 m ²
12	Kochlabor 4	18,60 m ²
13	Kochlabor 5	18,60 m ²
14	Besprechungsraum 2	18,60 m ²
15	Kochlabor 6	18,04 m ²



M 1:500

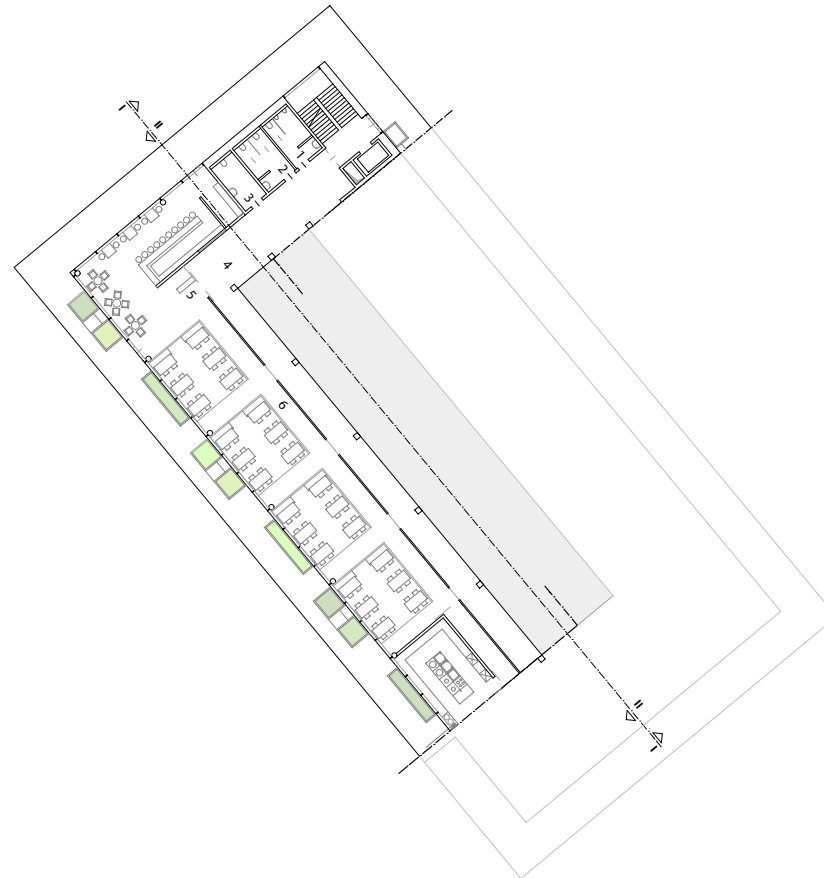




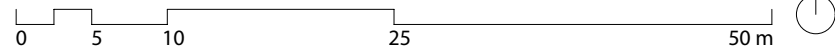
RESTAURANT

EBENE 2

1	WC Herren	11,07 m ²
2	WC Damen	11,29 m ²
3	barrierefreies WC	8,81 m ²
4	Erschließung	137,98 m ²
5	Barbereich	86,69 m ²
6	Restaurant	190,38 m ²
7	Küche (Restaurant)	47,06m ²



M 1:500

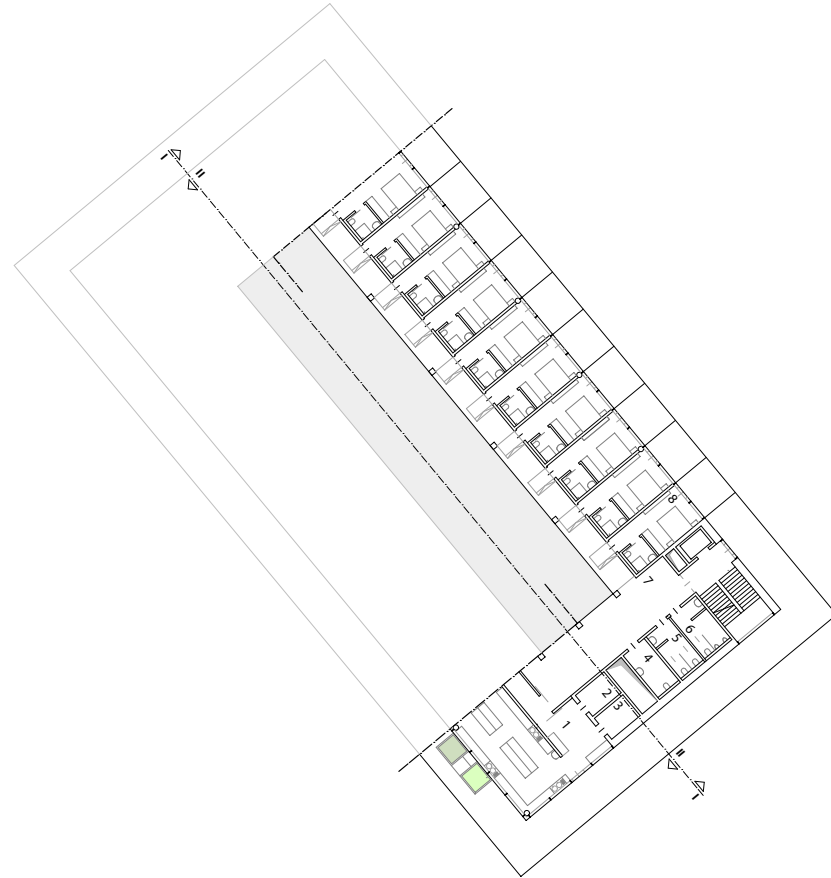




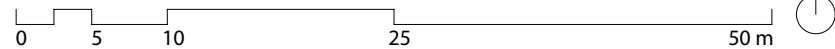
ZIMMER

EBENE 2,5

1	Küche (Restaurant)	66,07 m ²
2	Kühlraum 1	5,74 m ²
3	Kühlraum 2	5,74 m ²
4	barrierefreies WC	8,81 m ²
5	WC Damen	9,46 m ²
6	WC Herren	10,75 m ²
7	Erschließung	137,69 m ²
8	Zimmer 1-10 à	22,36 m ²



M 1:500

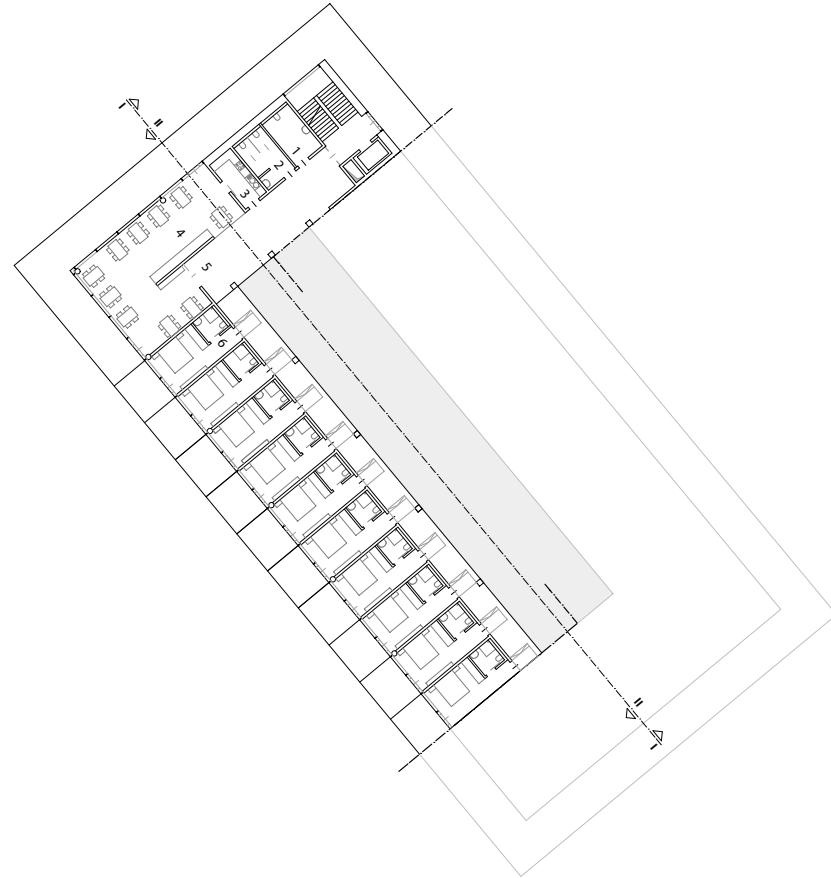




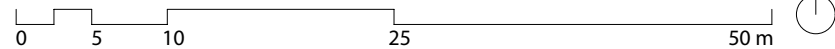
SPEISERAUM

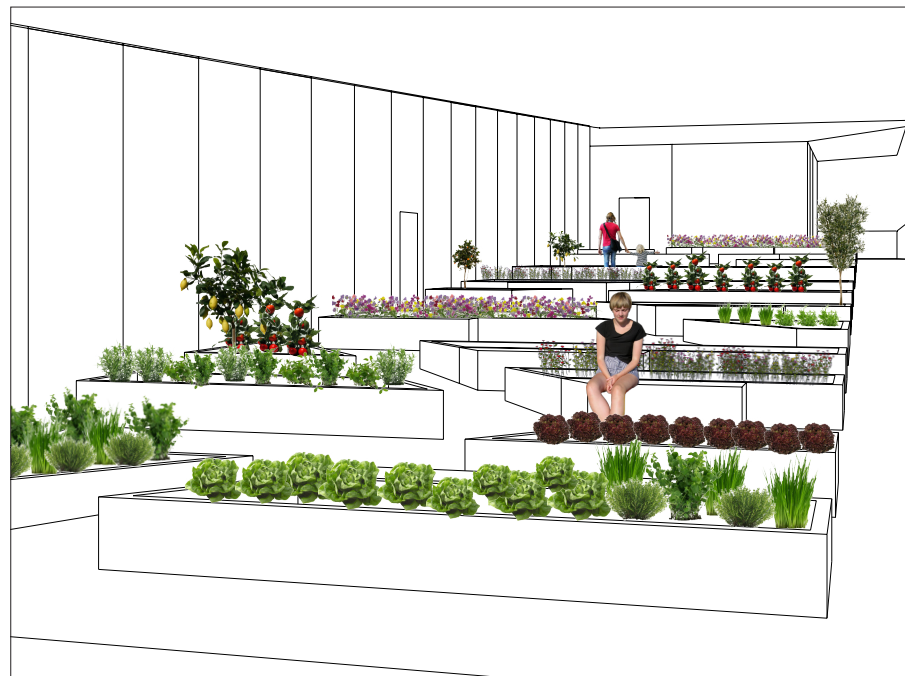
EBENE 3

1	WC Herren/barrierefrei	10,25 m ²
2	WC Damen	11,29 m ²
3	Küche	8,81 m ²
4	Speiseraum	85,13m ²
5	Erschließung	137,79 m ²
6	Zimmer 11-20 à	22,36 m ²



M 1:500

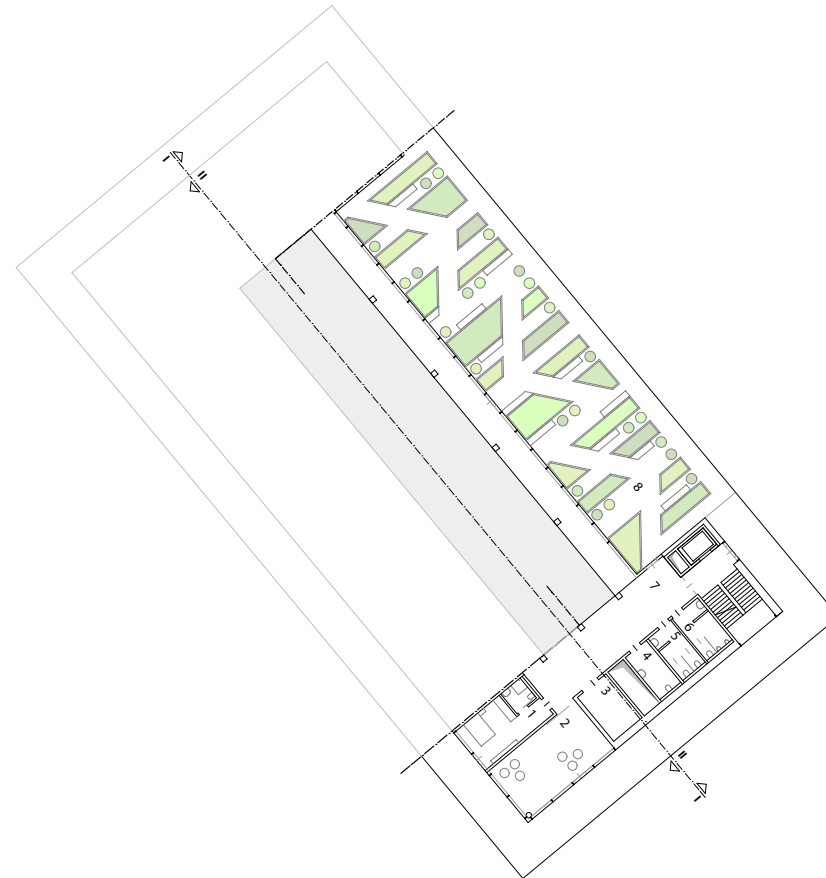




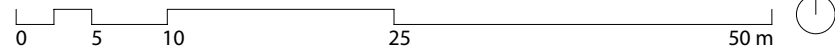
GEMÜSE- UND KRÄUTERGARTEN

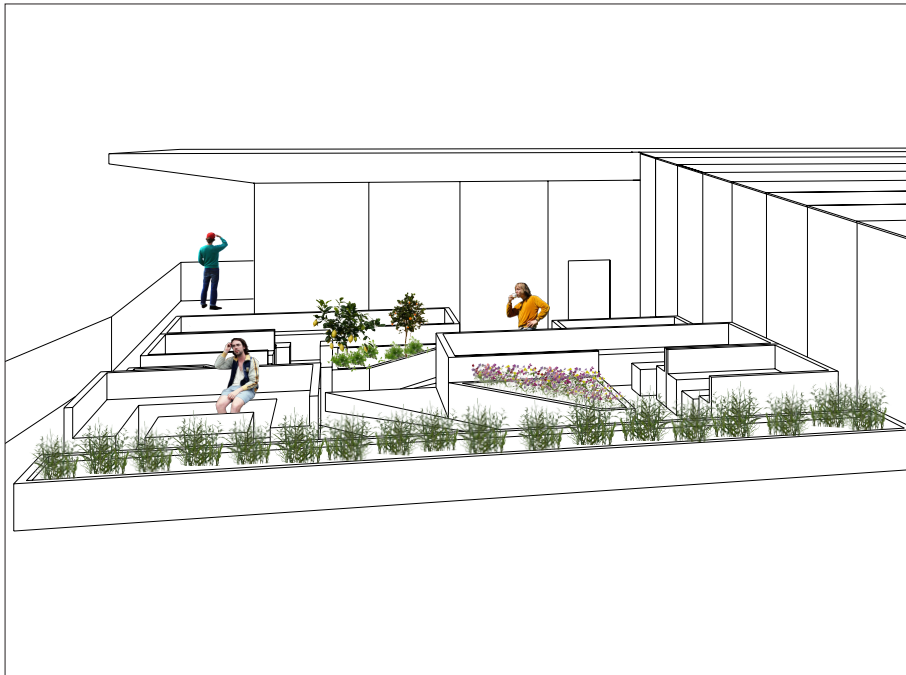
EBENE 3,5

1	Zimmer barrierefrei	24,05 m ²
2	Multifunktionsraum	39,48 m ²
3	Abstellraum	11,61 m ²
4	barrierefreies WC	8,81 m ²
5	WC Damen	9,46 m ²
6	WC Herren	10,75 m ²
7	Erschließung	137,89 m ²
8	Dachgarten	345,45 m ²

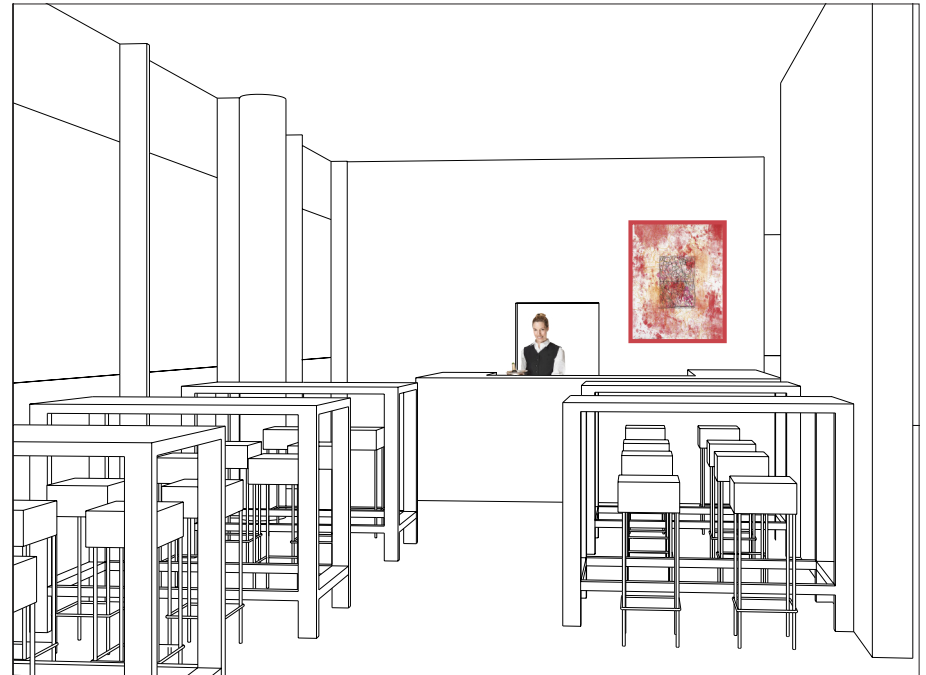


M 1:500





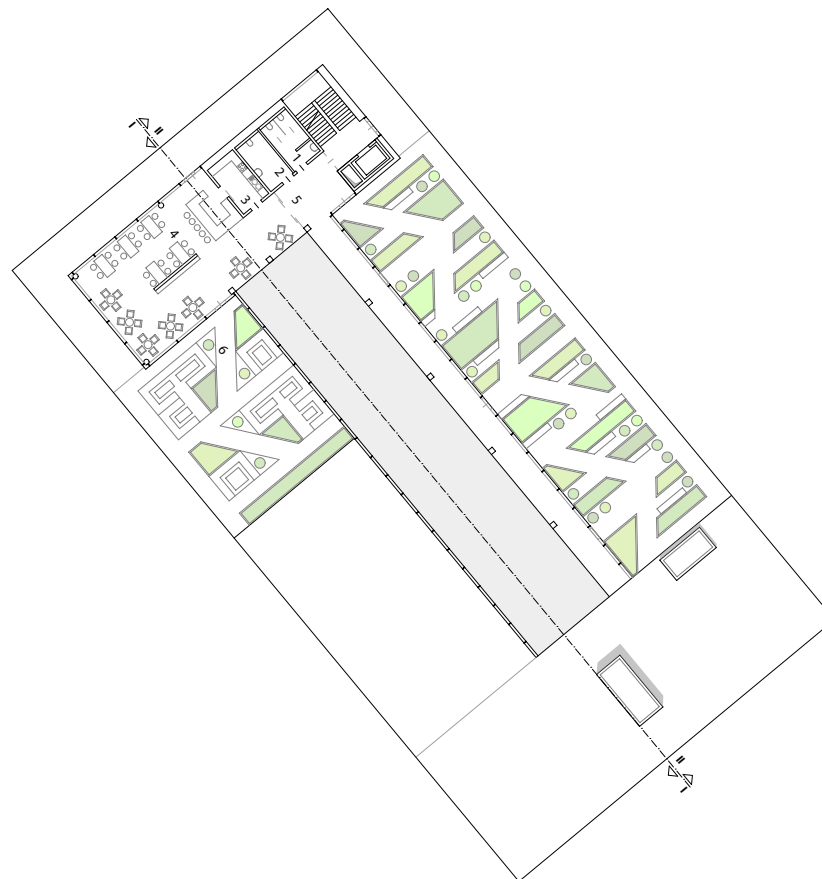
AUßENBEREICH BAR



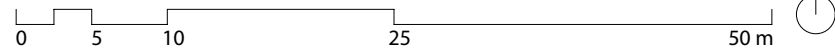
BARBEREICH

EBENE 4

1	WC Damen	11,29 m ²
2	WC Herren/barrierefrei	10,25 m ²
3	Küche	8,81 m ²
4	Barbereich	124,22 m ²
5	Erschließung	26,29 m ²
6	Barbereich außen	167,32 m ²

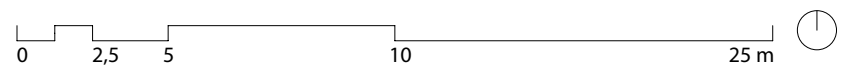


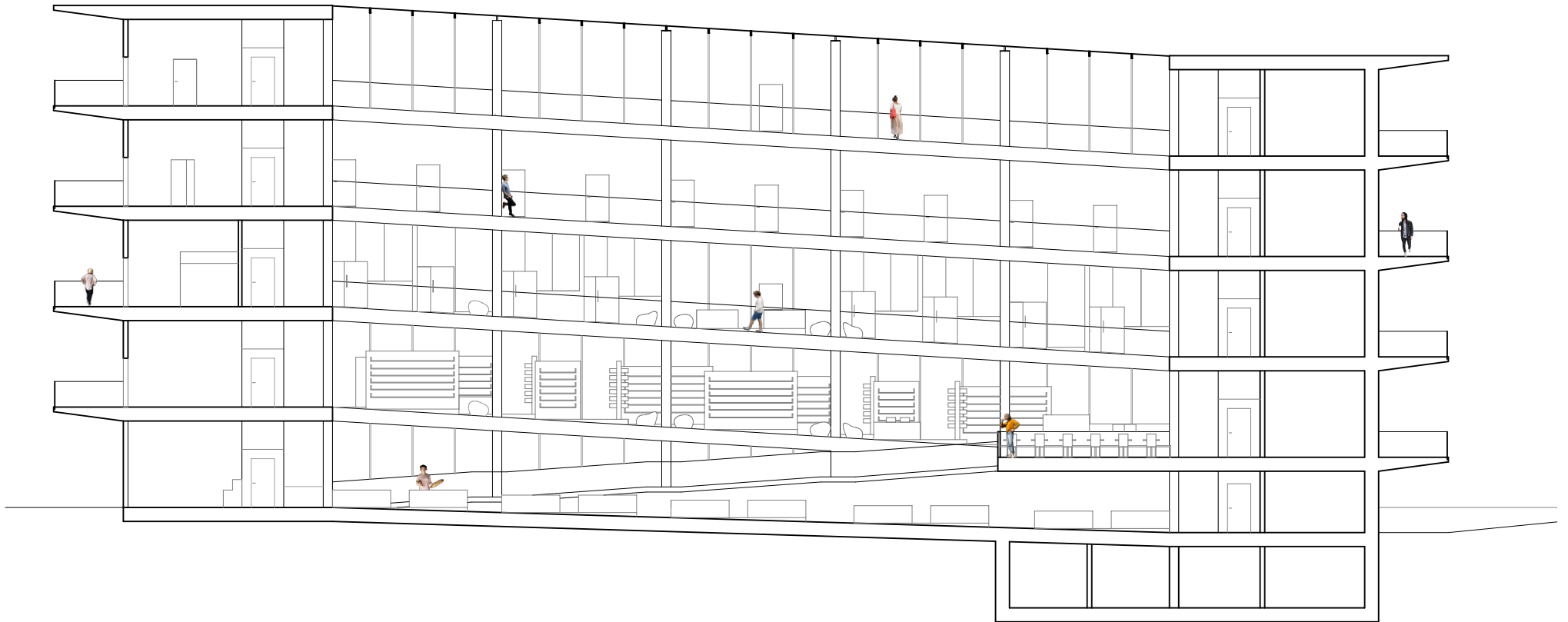
M 1:500



SCHNITT I

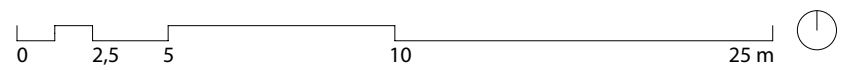
M 1:250

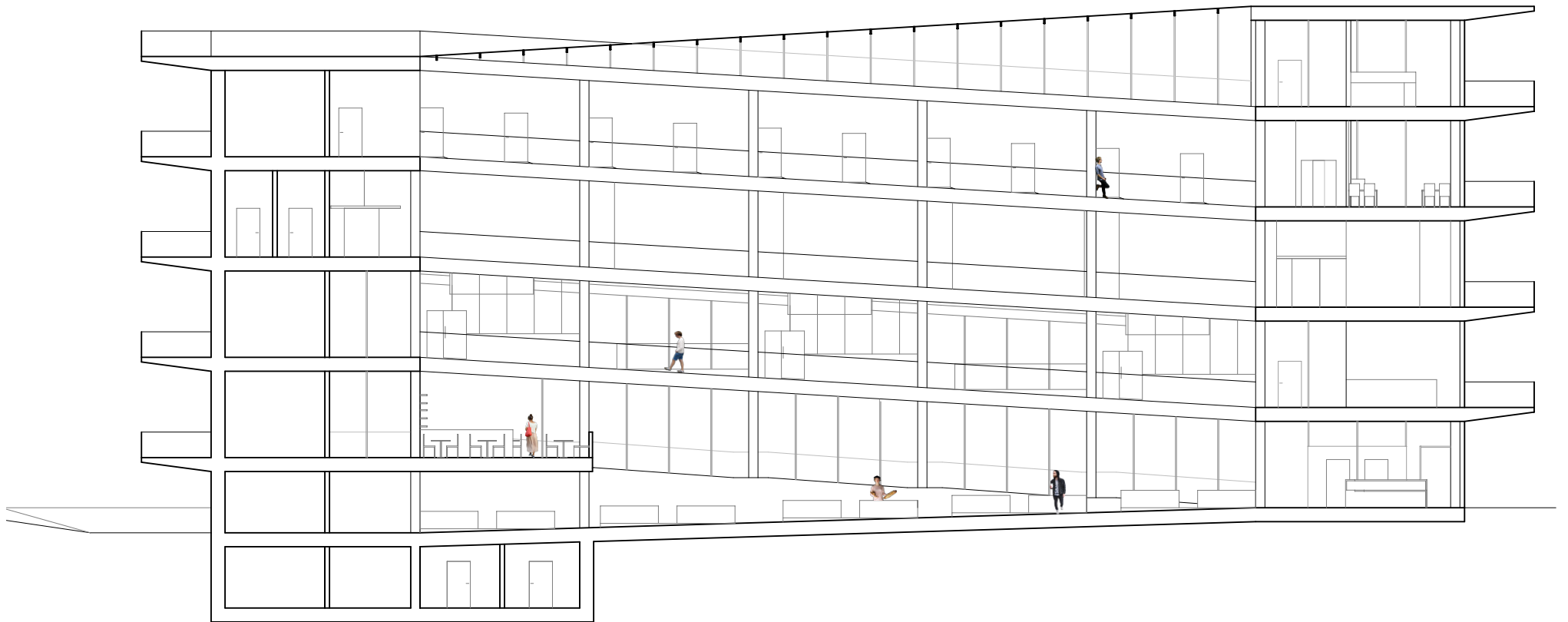




SCHNITT II

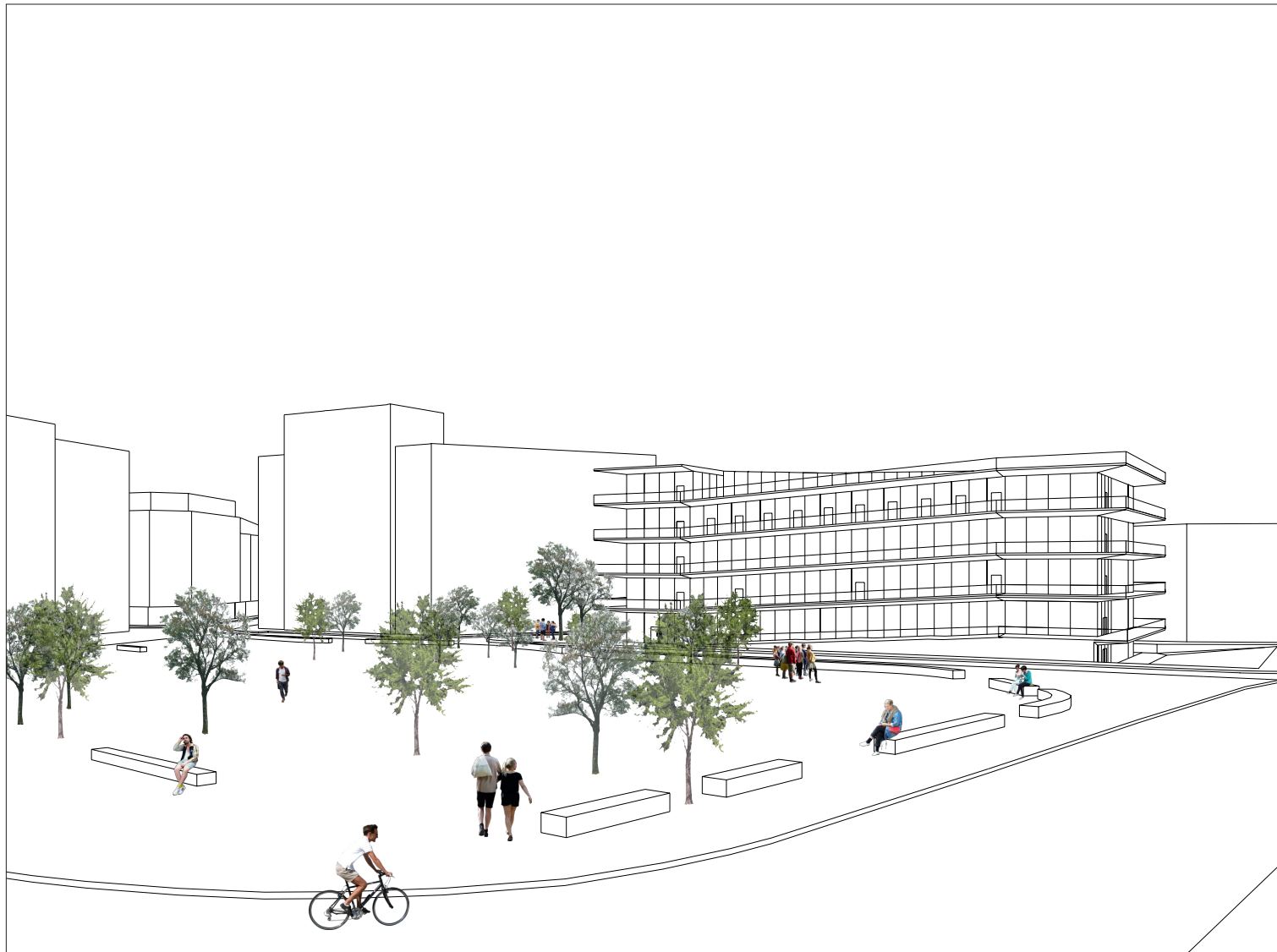
M 1:250





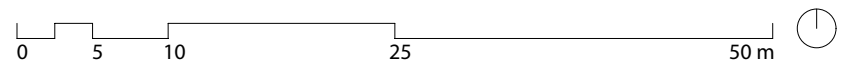
PLACE EUGÈNE FLAGEY mit IGC

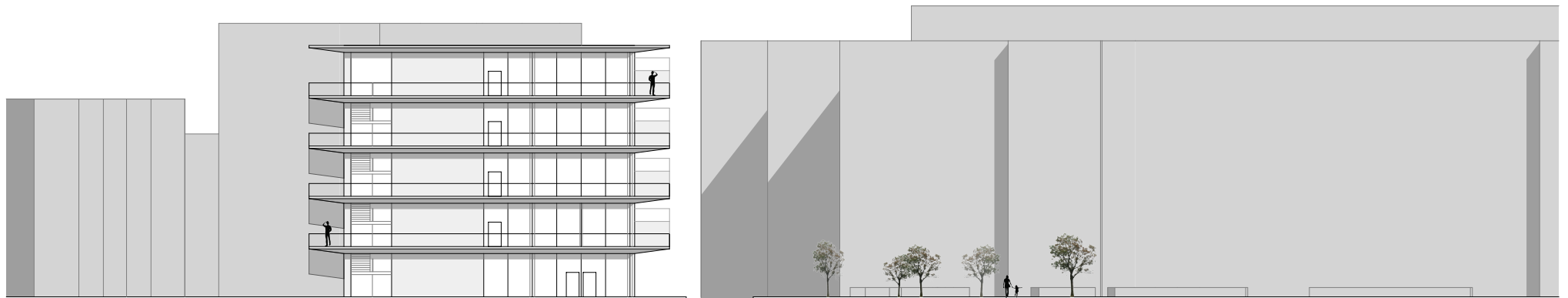
(aus Süd-West)



ANSICHT NORD

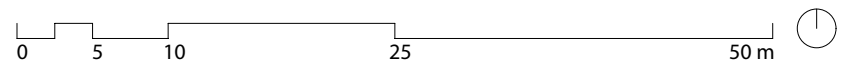
M 1:500

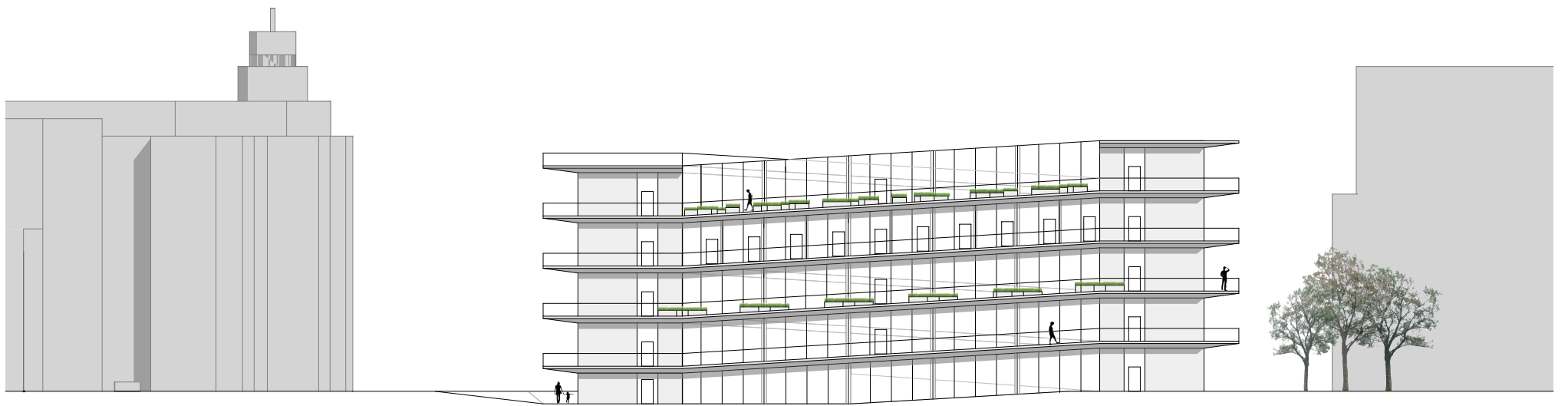




ANSICHT OST

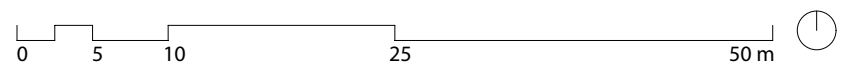
M 1:500





ANSICHT SÜD

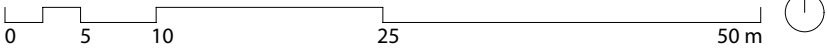
M 1:500

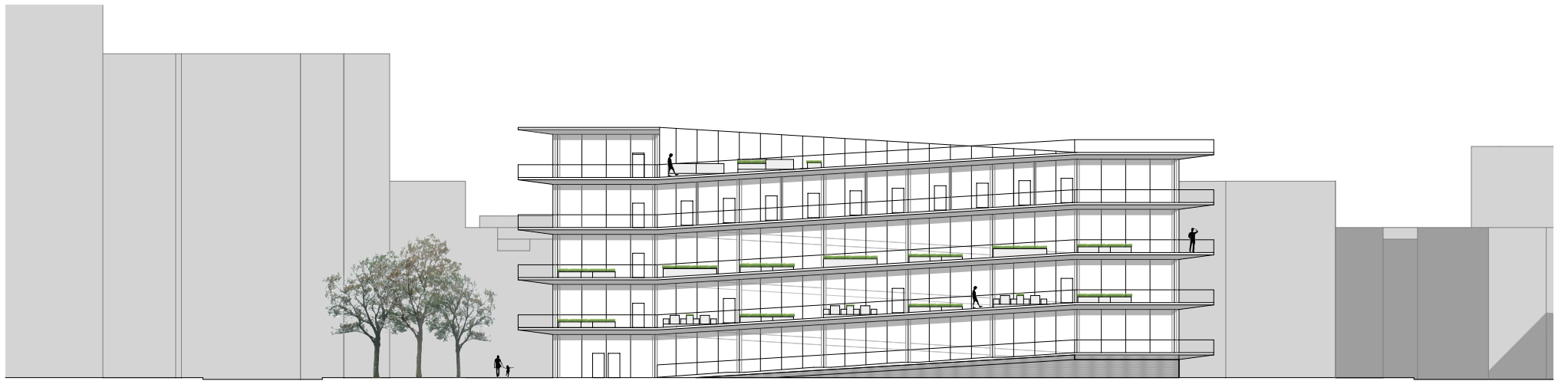




ANSICHT WEST

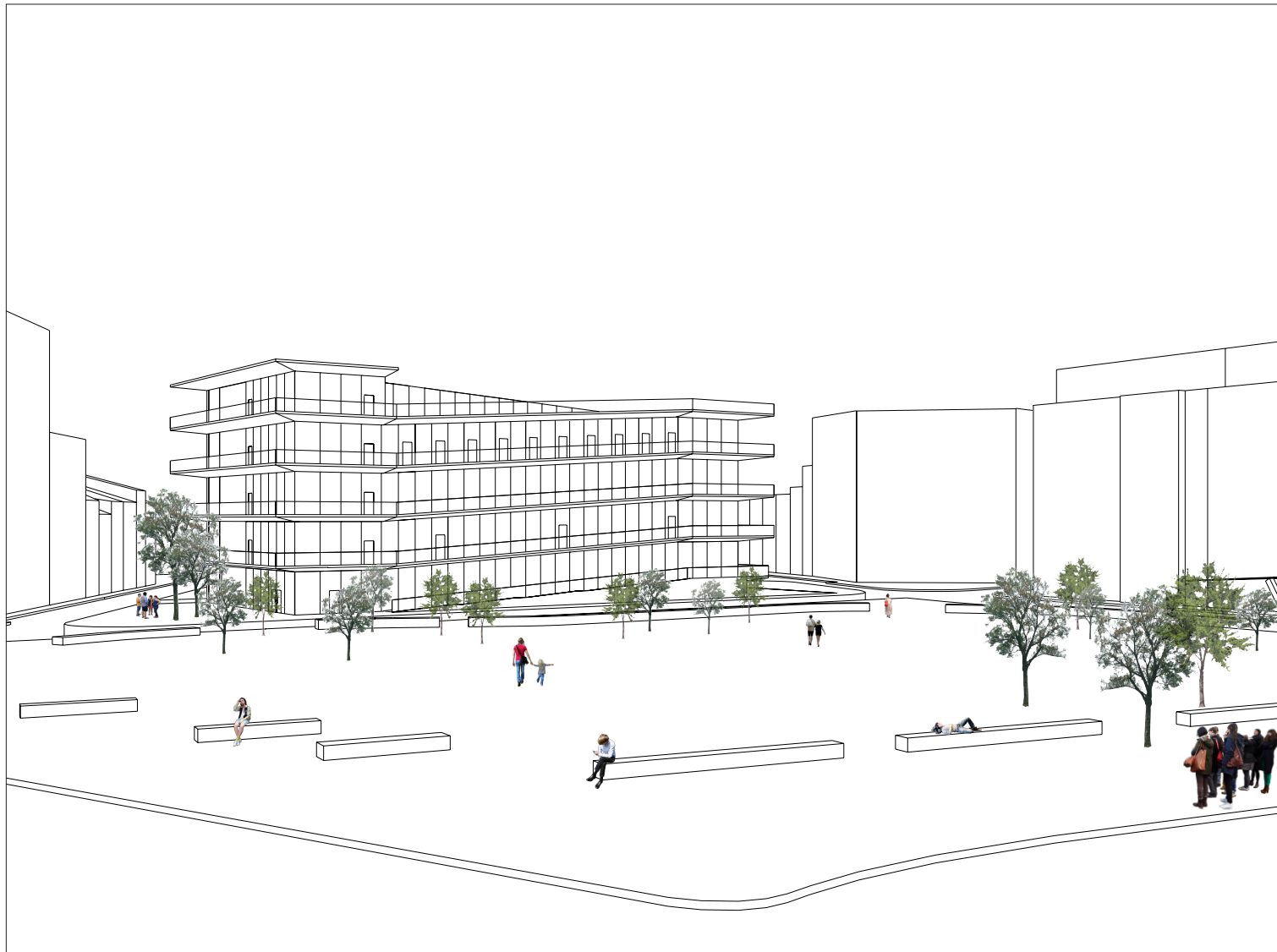
M 1:500





PLACE EUGÈNE FLAGEY mit IGC

(aus Nord-West)



ABBILDUNGEN

- ABB. 1 http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Kuchentaschenbuch_Leizig_1795.jpg, 20.02.2014
- ABB. 2 <http://dermutanderer.de/rumforsuppe-3/>, 20.02.2014
- ABB. 3 http://de.academic.ru/pictures/dewiki/65/Almanach_Chronique_de_Jersey_1892_Le_Brun_forge_stove.jpg, 20.02.2014
- ABB. 4 <http://dermutanderer.de/rumforsuppe-3/>, 20.02.2014
- ABB. 5 <http://de.wikipedia.org/wiki/Herd>, 20.02.2014
- ABB. 6 http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Brighton_Royal_kitchen_Nash's_Views_edited.jpg, 27.02.2014
- ABB. 7 <http://www.bildarchivaustria.at/Bildarchiv//BA/901/B9995331-9995337jpg>, 27.02.2014
- ABB. 8 <http://www.oginoknauss.org/blog/?p=2815>, 27.02.2014
- ABB. 9 <http://depeteryi.com/prol/2012/02/02/f-unit-narkomfin>, 28.02.2014
- ABB.10 <http://depeteryi.com/prol/2012/02/02/f-unit-narkomfin>, 28.02.2014
- ABB. 11 <http://depeteryi.com/prol/2012/02/02/f-unit-narkomfin>, 28.02.2014
- ABB. 12 http://en.wikipedia.org/wiki/File:Beecher_kitchen.jpg, 28.02.2014
- ABB. 13 <http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Frankfurterkueche.jpg>, 28.02.2014
- ABB. 14 <http://www.tu-cottbus.de/theoriederarchitektur/Lehrstuhl/deu/Gebrauch-Dateien/image001.gif>, 01.03.2014
- ABB. 15 <http://americainclass.org/progressivism-in-the-home/>, 01.03.2014
- ABB. 16 http://static1.schoenerwohnen.de/thumbnails/gallerylmg-0001/00000000001/46/26/46260_prototypkche.jpg, 01.03.2014
- ABB. 17 http://www.titel-forum.de/bilder/lit07/Birkhaeuser_Architekt_Abb.jpg, 01.03.2014
- ABB. 18 <http://img.welt.de/img/wissenschaft/crop101337719/4368721583-ci3x2l-w620/hamburger-DW-Kultur-Payerne.jpg>, 01.03.2014
- ABB. 19 <http://cdn1.spiegel.de/images/image41058-galleryV9-qxeb.jpg>, 06.03.2014
- ABB. 20 http://www.gnadenquelle.de/images/Jesus_253.jpg
- ABB. 21 <http://www.netdokter.de/News/Anti-14.03.2014>
- ABB. 22 http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Bundesarchiv_Bild_183-1983-0225309_Wohnungselend.jpg?uselang=de, 06.03.2014
- ABB. 23 <http://www.alte-synagoge-wuppertal.de/index.php?id=13>, 06.03.2014
- ABB. 24 Hirschfelder Gunther: Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt-New York 2005, 206.
- ABB.25 Hirschfelder Gunther: Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt-New York 2005, 207.
- ABB. 26 Hirschfelder Gunther: Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt-New York 2005, 230.
- ABB. 27 http://www.payer.de/kommkulturen_kultur0970.gif, 08.03.2014
- ABB. 28 http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/f/fc/Bundesarchiv_Bild_183-2005-0807-506%2C_Augsburg%2C_Erster_Selbstbedienungsladen.jpg, 08.03.2014
- ABB. 29 http://dirk-schindelbeck.de/wp-content/uploads/2009/06/schindelbeck_maggi_-faltblatt_ca1928.jpg, 06.03.2014
- ABB. 30 http://noricusdotorg.files.wordpress.com/2012/03/danone_actimel.jpg, 06.03.2014
- ABB. 31 <http://www.zs-l.de/uploads/pics/Biosiegel.jpg>, 06.03.2014
- ABB. 32 http://mhlhausen-geschichteundmehr.blogspot.co.at/2011_04_01_archive.html, 06.03.2014
- ABB. 33 http://wienwiki.wienerzeitung.at/WIEN_WIKI/Datei%3ACafe-Griensteidl-1896.jpg, 06.03.2014
- ABB. 34 <http://www.panbagnato.com/2013/12/la-cucina-delle-feste-la-cuisine-de-la-belle-epoque.html>, 06.03.2014

ABBILDUNGEN

- ABB. 35 http://31.media.tumblr.com/tumblr_lenrq35tEj1qzdhno1_500.jpg, 06.03.2014
- ABB. 36 <http://www.fotocommunity.de/pc/pc/display/23799699>, 06.03.2014.
- ABB. 37 http://wonderfulvinyl.pvc.org/upload/images/Wonderfulvinyl/Studio_East_03_-_Photo_Credit_Luke_Hayes.jpg, 06.03.2014.
- ABB. 38 <http://q8concierge.files.wordpress.com/2012/08/georges-01.jpg>, 06.03.2014.
- ABB. 39 <http://static.davidreport.com/2009/12/skarmavbild-2009-12-16-kl-231420.png>, 06.03.2014.
- ABB. 40 Kohte, Ursula: Gastronomie. Variationen und Kombinationen, in: Detail 2012, H. 3, 154-161.
- ABB. 41 Kohte, Ursula: Gastronomie. Variationen und Kombinationen, in: Detail 2012, H. 3, 154-161.
- ABB. 42 Kohte, Ursula: Gastronomie. Variationen und Kombinationen, in: Detail 2012, H. 3, 154-161.
- ABB. 43 Kohte, Ursula: Gastronomie. Variationen und Kombinationen, in: Detail 2012, H. 3, 154-161.
- ABB. 44 Kohte, Ursula: Gastronomie. Variationen und Kombinationen, in: Detail 2012, H. 3, 154-161.
- ABB. 45 http://www.heise.de/tp/artikel/30/30250/30250_2.gif, 08.03.2014.
- ABB. 46 http://mcdw.ilcdn.net/MDNPROG9/mcd/files/jpg1/Erstes_Restaurant_USA_31.jpg, 06.03.2014.
- ABB. 47 <http://www.slowfoodgenk.be/gfx/slowfood.jpg>, 06.03.2014.
- ABB. 48 <http://www.theinnovationdiaries.com/wp-content/uploads/2011/08/slow-food-movement.jpg>, 10.03.2014.
- ABB. 49 -52 <http://www.archdaily.com/196035/basque-culinary-center-vaumm/>, 10.03.2014.
- ABB. 53-54 <http://www.designboom.com/architecture/vaumm-arkitektura-basque-culinary-center/>, 10.03.2014.
- ABB. 55-59 <http://www.designboom.com/architecture/vaumm-arkitektura-basque-culinary-center/>, 10.03.2014.
- ABB. 60-63 <http://www.designboom.com/architecture/vaumm-arkitektura-basque-culinary-center/>, 10.03.2014.
- ABB. 64-66 <http://www.dezeen.com/2011/12/27/basque-culinary-center-by-vaumm-2/>, 10.03.2014.
- ABB. 67 <http://www.designboom.com/architecture/vaumm-arkitektura-basque-culinary-center/>, 10.03.2014
- ABB. 68 selbst gemacht
- ABB. 69 http://www.irismonument.be/nl.Elsene.Eugene_Flageyplein.html, 10.03.2014.
- ABB. 70 http://www.irismonument.be/fr.Ixelles.Place_Eugene_Flagey.18.html, 10.03.2014.
- ABB. 71 http://www.irismonument.be/nl.Elsene.Eugene_Flageyplein.html, 10.03.2014.
- ABB. 72 http://www.irismonument.be/manager/phpThumb/phpThumb.php?src=../../medias/buildings/10501220_0018_W11.jpg&h=264, 10.03.2014.
- ABB. 73 <https://www.google.com/10.03.2014.maps/@50.8278843,4.3727748,19z>, 11.03.2014.
- ABB. 74 <https://www.google.com/10.03.2014.maps/@50.8278843,4.3727748,19z>, 11.03.2014.

QUELLEN

BÜCHER

Spechtenhauser, Klaus (Hg.): Die Küche. Lebenswelt-Nutzung- Perspektiven, Basel 2006

Andritzky, Michael (Hg.): Oikos. von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel, Stuttgart 1992

Becker, Karin: Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier. Die französische Esskultur in Literatur und Gesellschaft des bürgerlichen Zeitalters, Frankfurt 2000

Escher, Felix/ Buddeberg Claus (Hg.): Essen und Trinken, zwischen Ernährung, Kult und Kultur. Zürich 2003

Hagen Hodgson, Petra / Toyka , Rolf:
Der Architekt, der Koch und der gute Geschmack. Herausgegeben für die Akademie der Architekten und Stadtplanerkammer Hessen, Basel-Boston-Berlin 2007

Hirschfelder Gunther: Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt-New York 2005

Miklautz, Elfie/ Lachmayer, Herbert/ Eisendle Reinhard (Hg.): Die Küche. Zur Geschichte eines architektonischen, sozialen und imaginativen Raumes, Wien-Köln-Weimar 1999

ZEITSCHRIFTEN

Fuchs, Claudia: Das Auge isst mit. Aktuelle Trends in der Restaurantgestaltung, in: Detail 2012, H. 3, 136-142

Kohte, Ursula: Gastronomie. Variationen und Kombinationen, in: Detail 2012, H. 3, 154-161

INTERNET

<http://www.arquideas.net/competition/international-gastronomic-center>; 15.06.2013

<http://de.wikipedia.org/wiki/Brüssel>

http://de.wikipedia.org/wiki/Frankfurter_Küche

<http://www.archdaily.com/196035/basque-culinary-center-vaumm/>, 10.03.2014.

<http://www.dezeen.com/2011/12/27/basque-culinary-center-by-vaumm-2/>, 10.04.2014

http://abcd.architettura.uniss.it/file.php/492/moddata/forum/1262/38281/IGC_En.pdf. 15.06.2013

An dieser Stelle möchte ich mich herzlich bei
Herrn Univ-Prof. Dipl-Ing. Architekt Andreas Lichtblau
für die Betreuung und Unterstützung bedanken.

Ein herzliches **Danke** auch an meine Familie und alle die mich während meiner akademischen Ausbildung begleitet und unterstützt haben!