



Michael Klaura, BSc

Hochtalentierte Architektur
Das Kaffeehaus auf dem Weg ins neue Jahrtausend

MASTERARBEIT

zur Erlangung des akademischen Grades

Master of Science

Masterstudium Architektur

eingereicht an der

Technischen Universität Graz

Betreuer

Mag.phil. Dipl.-Ing. Dr.phil. Manfred Omahna

Institut für Tragwerksentwurf

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. Das in TUGRAZonline hochgeladene Textdokument ist mit der vorliegenden Masterarbeit identisch.

Datum

Unterschrift

Kurzfassung

Die Kaffeepflanze wurde vor rund 600 Jahren im ostafrikanischen Raum entdeckt und kultiviert. Die damit einhergehend entstandene Kaffeeschenke hat sich seit ihrer Verbreitung in Europa zu einer der populärsten und traditionsreichsten Gaststätten weiterentwickelt. Dies spiegelt sich auch in Österreich wider. Vor allem in den letzten Jahren haben sich neben den traditionellen Kaffeehäusern auffallend viele neue Varianten und architektonische Formen ausgebildet, die Fragen nach den Zusammenhängen und Hintergründen dieses Werdegangs aufwerfen. Zunächst wird ein Blick auf die historische Entwicklung geworfen. Anschließend werden gegenwärtige Tendenzen und deren Gestaltungen untersucht. Dabei werden gesellschaftliche, kulturelle und architektonische Zusammenhänge erarbeitet, die einen umfassenden und tiefergehenden Einblick auf die Architektur der Gaststätten für Kaffee von gestern bis heute geben.

Abstract

The coffee plant was discovered and cultivated around 600 years ago in the East African region. Consequently coffee taverns were grown. Since its distribution in Europe the coffeehouse has developed into one of the most popular public houses. This processing is also reflected in Austria. Especially in recent years, in addition to traditional coffee houses, many new variations and architectural forms have been developed that raise questions about the context and background of this career. At first a glance is thrown in the historical process. Afterwards contemporary trends and their designs are examined. Thereby social, cultural and architectural relationships become identified. They create a comprehensive and deeper insight into the architecture of public houses for coffee from yesterday to today.

Vorwort

Hiermit möchte ich meinem Betreuer Manfred Omahna und all den vielen weiteren Personen danken, die direkt oder indirekt an der Entstehung dieser Arbeit beteiligt waren und mir bei meinen Recherchen mit Rat und Hilfe zur Seite standen.

Graz, am 16.02.2018

Bei personenbezogenen Bezeichnungen gilt die gewählte Formulierung für die männliche als auch weibliche Form. Auf explizite Nennung beider Geschlechter wurde zugunsten einfacherer Lesbarkeit verzichtet.

Inhaltsverzeichnis

Eidesstattliche Erklärung.....	1
Kurzfassung	3
Abstract.....	3
Vorwort	4
Inhaltsverzeichnis	5
Einleitung.....	7
Hauptteil.....	9
Entdeckung und Ausbreitung in Ostafrika	9
Vom Klostertrunk zum populären Genussmittel.....	9
Kaffee als Wachmacher, Kulturschaffender, Architekt.....	11
Kaffeegaststätten im islamischen Kulturraum	13
Literatur, Erzählkunst und Volksbildung.....	14
Architektur und Raumgestaltung	15
Entwicklung in Europa	17
Makroökonomie, Handel und Produktion als Antreiber	17
Ausbreitung.....	19
Enteignung und Versklavung.....	20
Der Beigeschmack von Geldgier.....	21
Verbote und Surrogate	22
17. bis 20. Jahrhundert	23
Pavillonbauten.....	25
Kaffeeschenken und Tavernen	27
Grand Cafés und Wiener Kaffeehäuser	28
20. Jahrhundert	58

Das Neue	58
Reduktion	60
Aufschwung, Schnelles Essen und Espresso	68
Vielfalt	78
Hintergrund	81
Verrückheiten	83
Coffee to go und Coffeeshops	86
Regionale Schwerpunkte und Besonderheiten.....	88
Kaffee gaststätten heute	94
Rückgang der Tradition	94
Räume und Atmosphären	97
Kommerzialiserte Ästhetik	101
Vernetzung und Interaktion.....	103
Aktuelle Tendenzen.....	107
Schluss	121
Literaturverzeichnis.....	124
Anhang.....	127
Abbildungsverzeichnis.....	132
Abbildungsnachweis.....	143

Einleitung

Seit der Entdeckung der Kaffeepflanze im 15. Jahrhundert n. Chr. in Äthiopien, der ersten Kultivierung des Getränks im ostafrikanischen Raum und der nachfolgenden Verbreitung in Europa, hat sich die damit entstandene Gaststätte kulturell und formal weiterentwickelt. Neben den oftmals totgesagten und immer wieder auferstandenen traditionellen Kaffeehäusern europäischer Städte sind in den letzten Jahren neue Variationen entstanden. Der in der Österreichischen Gesellschaft und Kultur stark verwurzelte und weltweit verbreitete Typus des Wiener Kaffeehauses hat heute noch Bestand. Dazu haben sich neue Typen gesellt. Die in vielen Städten beobachtbaren Veränderungen sind Anlass, sich in dieser Arbeit mit der Geschichte, den gesellschaftlichen Zusammenhängen und den architektonischen Formen von Kaffeehäusern auseinanderzusetzen. Dazu wird zunächst die Herkunft untersucht. Ferner wird auf die historische Entwicklung in Europa geblickt, in der Österreich und Wien maßgeblich beteiligt waren. Dabei wird folgenden Forschungsfragen nachgegangen: Welche gesellschaftlichen, kulturellen und architektonischen Zusammenhänge herrschten früher und heute rund ums Kaffeehaus? Welche Erkenntnisse lassen sich daraus für zeitgenössische Kaffeehauskultur und im Besonderen für die Architektur ableiten? Dazu werden kultur- und architekturelevante Elemente anhand von Literaturrecherche und teilnehmender Beobachtung erhoben, herausgefiltert und zueinander in Beziehung gestellt. In Summe wurden dafür ca. 60 traditionelle und neue Etablissements in Österreich, Deutschland, Italien, Tschechien und Frankreich besucht und analysiert. Die gewonnenen Erkenntnisse sollen einen tiefer gehenden Einblick auf die architektonische Entwicklung und die gesellschaftlichen sowie kulturellen Zusammenhänge von Gaststätten für Kaffee geben.

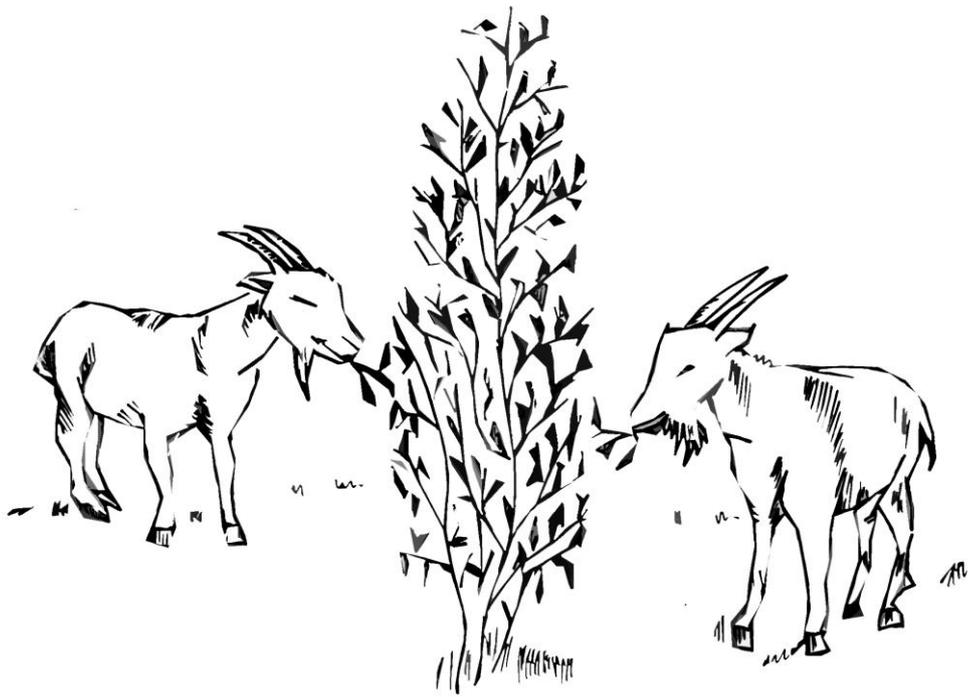


Abbildung 1: Michael K., Ziegen am Kaffeestrauch in Kaffa Äthiopien, 2017, handgezeichnete Tusche Illustration, Bildsammlung Klaura

Hauptteil

Entdeckung und Ausbreitung in Ostafrika

Die Ziegen waren's.-Historisch betrachtet ist Kaffee mit seiner ersten Kultivierung vor ca. 600 Jahren ein relativ junges Getränk. Die Ursprünge der Nutzung des Kaffeestrauches sind im ostafrikanischen Raum zu finden. Die Ureinwohner Äthiopiens wussten bereits die reifen Steinfrüchte der Pflanze zu verwenden. Sie zerdrückten die Kaffeekirschen und formten die Masse zu nahrhaften und aufputschenden Kügelchen, die von Kriegerern sehr geschätzt wurden.¹ Rund um die Entdeckung der Pflanze selbst gibt es keine schriftlich datierten Aufzeichnungen. Überlieferten Erzählungen zufolge haben wir den Ziegen die Entdeckung des Kaffees zu verdanken. (Abbildung 1.) Demnach soll ein Hirte der Provinz Kaffa im heutigen Südwestäthiopien bemerkt haben, dass die ihm anvertrauten Ziegen in der Nacht wach blieben und herumphüpften. Als er sich beim Abt eines nahegelegenen Klosters darüber äußerte, hatte dieser die Idee die Grasflächen zu untersuchen. Er fand dabei mehrere Kaffeesträucher. Das beim Kochen der Früchte entstandene Getränk hatte auch jene erfrischende Wirkung, wie es bei den Tieren zu beobachten war. Es wurde von nun an den Mönchen angeboten, um bei der Messe nicht mehr zu schlafen.² Von Äthiopien gelangte der Kaffee im 14. Jahrhundert nach Arabien und wurde dort kultiviert. Hierzu schreibt Ulla Heise: "[...] zur gerösteten Kaffeebohne und ihrer Nutzung, wie wir sie heute kennen, stießen wohl tatsächlich erst die Araber vor. Zumindest ist es ihnen zu verdanken, daß die im 14./15. Jahrhundert aus Äthiopien nach dem Jemen gelangten Kaffeepflanzen in größerem Umfang kultiviert wurden mit dem Ziel, nicht die Kirsche, sondern deren Kerne zu ernten".³ Von Arabien ausgehend, begann nun der siegreiche Vormarsch des Getränks in andere Städte, Länder und später Kontinente.

Vom Klostertrunk zum populären Genussmittel

Der Genuss von Kaffee war in Jemen anfänglich klösterlichen Bereichen vorbehalten. Er wurde bei den nächtlichen Zusammenkünften sufischer Orden konsumiert, damit deren Teilnehmer die ermattenden geistlichen Übungen besser überdauern konnten. Die Sufiorden waren nach außen hin nicht streng abgeschottet. Deren Mitglieder hatten tagsüber normale Beschäftigungen. Auch die Ordensregeln unterlagen keiner Geheimhaltung. So lernte auch das übrige jemenitische Volk die belebende Wirkung des

¹ Vgl. Heise 1996, 11.

² Vgl. Schwaner 2007, 9.

³ Heise 1996, 11.

Kaffeegetränks sehr schnell kennen und lieben.⁴ Danach breitete es sich weiter Richtung Norden und Mekka aus. Gerhart Söhn erklärt: "Da Mekka mit seiner Kaaba, dem Heiligtum der Mohammedaner ein vielbesuchter Wallfahrtsort war, ist anzunehmen, daß die zahlreichen Pilger Kunde von dem neuen Getränk verbreiteten."⁵ Von Mekka ging es weiter nach Kairo. Natürlich dauerte es nicht lange, bis das Getränk bei den Türken Beachtung und Nachfrage fand. Schließlich war Kaffee auch in Konstantinopel dem heutigen Istanbul angekommen und wurde dort populär.⁶ Mit der Verbreitung und der Gründung von Kaffeeshenken hatte der Kaffee neben den Weintavernen, die wegen des Alkoholausschanks nicht überall beliebt waren, eine geschätzte neue Trink- und Gastkultur entstehen lassen. (Abbildung 2./ 3.) Die Türken waren zum einen ein stark Handel betreibendes Volk, zum anderen hatten sie zu jener Zeit große Bestrebungen, sich weit über ihre bisherigen Grenzen hinaus auszudehnen. So trugen sie maßgeblich dazu bei, dass der Kaffee rasch an Bekanntheitsgrad gewann und sich so schnell verbreitete.

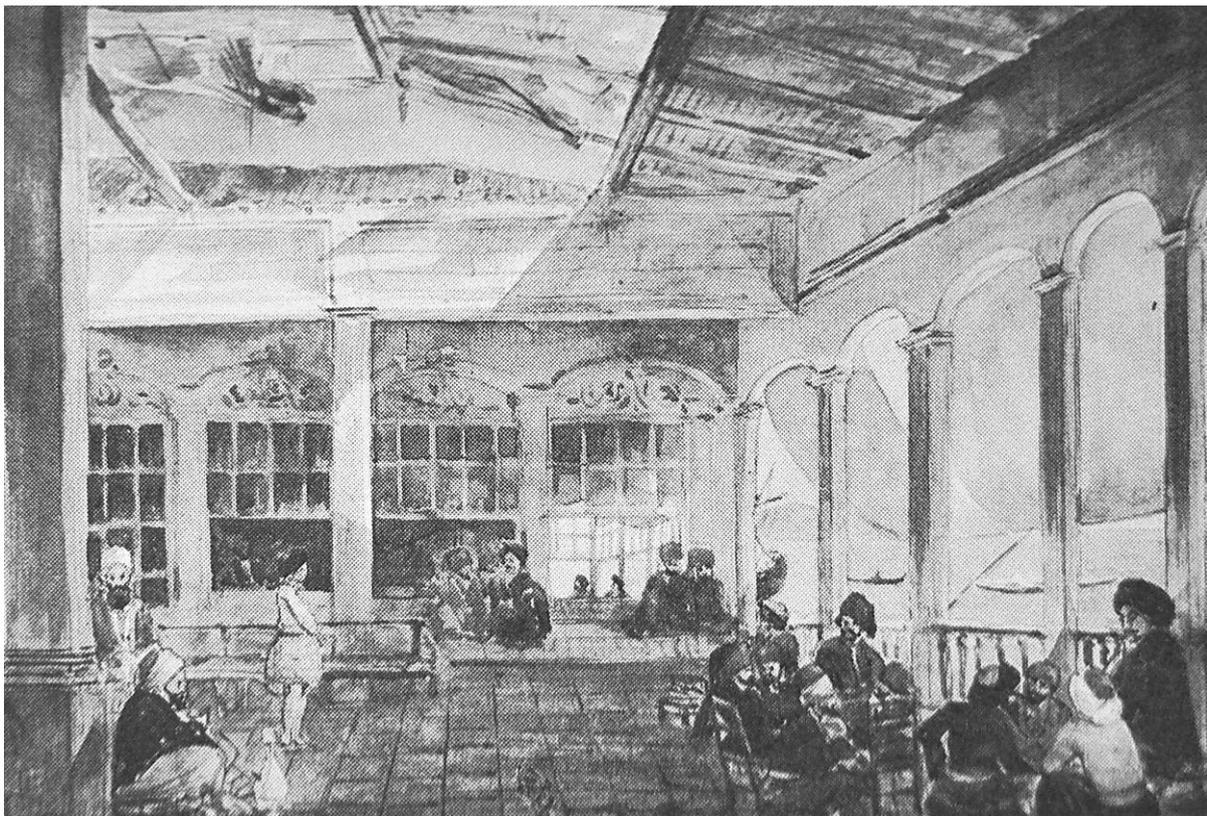


Abbildung 2: Gaspard Fossatti, Kaffeeterrasse am Bosphorus, Istanbul, um 1850, Zeichnung, Verlag Du Atlantis Zürich

⁴ Vgl. Heise 1996, 17.

⁵ Söhn 1955, 12.

⁶ Vgl. Neuberger 1991, 30-31.



Abbildung 3: William Bartlett, Coffee kiosk at port of Constantinople, Istanbul, 1839, Lithographie, Bildsammlung Eduscho Bremen

Kaffee als Wachmacher, Kulturschaffender, Architekt

Dem Kaffee werden viele direkte und indirekte Wirkungen zugeschrieben. Betrachtet man die Pflanze, die Herstellung und die Inhaltstoffe, so lassen sich viele der Effekte und pharmakologischen Wirkungen auf Körper und Geist erklären. Die Kaffeepflanze ist ein Baum, der zu den Rötengewächsen zählt. Sie kann bis zu 15m hoch werden. Die für den Anbau kultivierten Pflanzen werden zwischen 2m und 3m hoch. Sie bestehen aus ca. 15cm langen grünen Blättern, den weißen Blüten, die nur wenige Tage blühen, sowie den zunächst grünen Früchten, die bis zu 10 Monate reifen und dann zumeist rötlich oder gelb gefärbt sind. Die Früchte werden auch „Kirschen“ genannt. Sie beinhalten die Kaffeebohne, welche aus zwei Samen besteht und im frisch geernteten Zustand mattgrün ist. Die Kaffeebohne ist bis heute zwar durch zahlreiche Studien sehr gut aber noch immer nicht zur Gänze erforscht. Sie beinhaltet insgesamt über 1000 Inhaltsstoffe, die nach Anbaugesicht und Sorte variieren und sich teilweise bei der Verarbeitung als auch beim Röstvorgang, verändern. Bedeutsame Bestandteile sind das Koffein, die Chlorogensäuren und die Bitterstoffe. (Abbildung.4.)

Die zwei wichtigsten kultivierten und an Plantagen angebauten Sorten sind Arabica (lat. *Coffea Arabica*), sowie Robusta (lat. *Coffea Canephora*).⁷ Neben zahlreichen unterstützenden und vorbeugenden Wirkbereichen (Gallensteine, Leberzirrhose, Demenz) ist Kaffee hauptsächlich ein Wachmacher. Er erhöht die Konzentrations- und geistige Leistungsfähigkeit und fördert durch Gefäßerweiterung die Gehirndurchblutung.⁸ Kaffee agiert anregend aber nicht berauschend, was ihm den Weg zu seiner großen Beliebtheit stark ebnete. Die zahlreichen Wirkungen auf den Menschen und die damit einhergehenden Folgen für Gesellschaft, Kultur und Architektur wollen im Folgenden näher betrachtet werden.



Abbildung 4: S.T. Edwards, Botanische Darstellung *Coffea Arabica*, London, 1810, Botanische Zeichnung, Curtis's Botanical Magazine

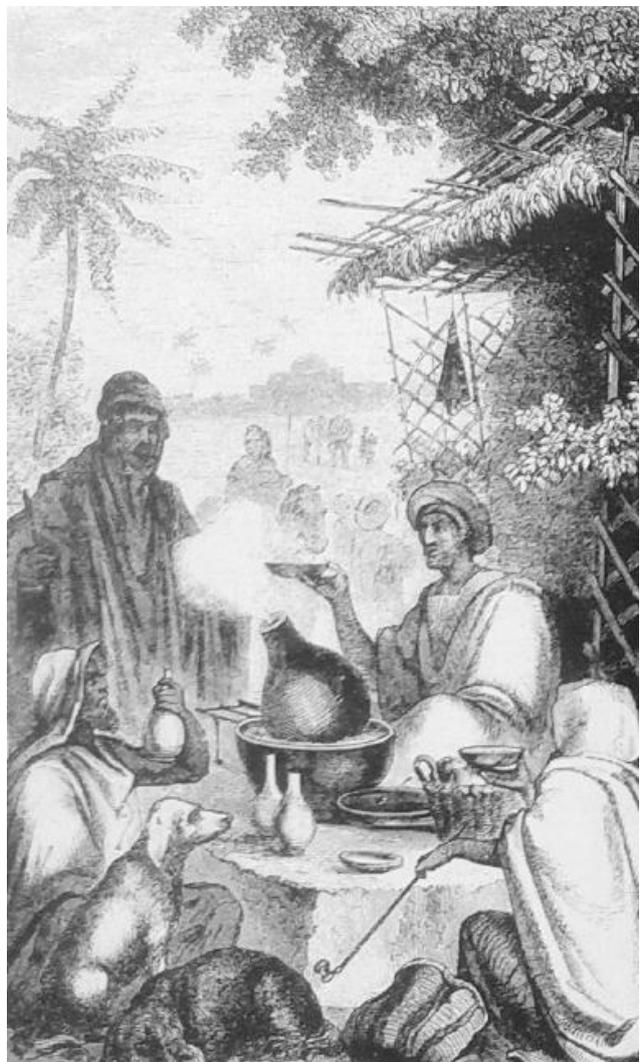


Abbildung 5: Ersteller unbk.: Kaffeeschank in der Wüste, Ostafrika, 1880, Holzstich, Bildsammlung Eduscho Bremen

⁷ Vgl. Wechselberger/Hierl 2011, 3-12.

⁸ Vgl. Ebda. 70-72.

Kaffee gaststätten im islamischen Kulturraum

Überall dort wo das Getränk bekannt und populär wurde, sind auch öffentliche Kaffee gaststätten entstanden, denn Kaffee war zu diesem Zeitpunkt noch kein allgemein zugängliches Handelsgut. Darüber hinaus waren für die Zubereitung noch gewisse Vorrichtungen nötig.⁹ Kaffeeschenken waren zunächst im Freien (Abbildung 5.) und im weiteren Verlauf auch in Gebäuden (Abbildungen 6.ff.) samt Außenbereichen verortet.



Abbildung 6: Ersteller unbk.: Kaffeehaus in Sidibu Said, Tunis, 1878, Holzstich, Bildsammlung Eduscho Bremen

Kaffeeschenken wurden im islamischen Kulturraum auch Tavernen ohne Wein“ genannt. Bereits um 1600 n.Chr. waren sie im gesamten Osmanischen Reich verbreitet. Sie wurden nur von Männern frequentiert und waren nicht mehr aus dem öffentlichen Alltag wegzudenken. Zudem änderten sich die gesellschaftliche Wahrnehmung und die sozialen Verhaltensweisen. Kaffeetavernen galten nicht als gesetzlose Orte in der Bevölkerung, da kein Alkohol ausgeschenkt wurde. Sie etablierten sich als gesellschaftlich anerkannter Ort für Unterhaltung, Pfeifenrauch, Spiel und gastgewerbliche Öffentlichkeit. Die Kaffeeschenke war nun neben dem privaten Heim ein neuer Ort, um Fremden und Freunden Gastfreundschaft zu gewähren. Neben Ortsansässigen wussten Beduinen, Diplomaten und Handelsleute diesen Umstand sehr zu schätzen. Schritt für Schritt lernten an unterschiedlichen Orten europäische Reisende das Getränk kennen.¹⁰

⁹ Vgl. Söhn 1955, 13.

¹⁰ Vgl. Heise 1996, 19-21.

Literatur, Erzählkunst und Volksbildung

Das Kaffeehaus bot einen fruchtbaren Boden für die Verbreitung von Volksliteratur und volkstümliche Kaffeehausdichtung, die dem gemeinen Volk besser verständlich waren, als die Dichtkunst am Hofe der Herrscher. Das Kaffeehaus wurde so zu einem wichtigen kulturellen Ort. Ein zu jener Zeit hoch angesehener Beruf war jener des Meddah, des mimischen Geschichtenerzählers. (Abbildung 7.) Die Meddahs erlangten ihr Wissen meist durch innerfamiliär vererbten Wissenstransfer. Die Informationen wurden von Generation zu Generation weitergegeben und hatten die Aufgabe historische Begebenheiten sowie Bezüge im kollektiven Gedächtnis zu erhalten. Das Kaffeehaus ermöglichte es nun, die bis dahin durchwegs im Freien erfolgte Bildung des Volkes im Inneren eines Gebäudes stattfinden zu lassen. In der Stadt Kairo gab es um 1700 bereits 3000 Kaffeehäuser, in denen professionelle Erzählkünstler, welche Hakawati genannt wurden, ihre



Abbildung 7: Thomas Allom, Meddah Erzählung auf Sitzpodest im Säulengaleriebereich der Kaffeeschenke, Istanbul, 1839, Zeichnung

Darbietungen vorbrachten. Die arabischen Hakawati unterschieden sich dadurch, dass sie Sagen, Schwänke und Epen vortrugen, was deren türkischen Pendant, die Meddahs weniger machten. Diese waren hauptsächlich Humoristen und Stimmkünstler, die oftmals komische Gegebenheiten aus deren Lebensumfeld wiedergaben. An großer Zustimmung und Popularität erfreute sich auch das volkstümliche Schattenspieltheater in Kaffeehäusern. Sogenannte "Karagöz"-Schattenspieler saßen auf einem Tisch hinter einer gespannten Leinwand, die von Öllampen beleuchtet wurde. Unter Zuhilfenahme von Pergamentfiguren, die leicht farbig durchscheinend auf der Leinwand erschienen und der Produktion verschiedenster Geräusche, brachten die Karagödschi verschiedenste Inhalte vor. Bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts fanden diese lebendigen Darbietungen in arabischen und türkischen Kaffeehäusern statt, ehe sie von Fernsehapparaten abgelöst wurden. Dies war zugleich auch das Ende der traditionsreichen Kaffeehauserzählkunst und des Berufsstandes.¹¹

¹¹ Vgl. Heise 1996, 28-40.

Architektur und Raumgestaltung

Die Gestalt von Kaffeeschenken im ostafrikanischen Raum um das 16. Jhdt lehnte sich an die Arabische-, Persische- und Osmanische Baukunst jener Zeit an. Sie gab es je nach Budget des Betreibers in sehr einfachen Ausführungen bis hin zu opulent ausgestatteten Varianten. Die Grundelemente stammten aus dem Kiosk und dem Zelt.¹² Kioske dienten den Sultanen als private Räumlichkeiten für die Sommermonate. Sie wurden in der Regel recht- oder vieleckig ausgeformt. Zumeist waren sie eingeschossig ausgeführt und besaßen einen großen Hauptraum, große Gebäudeöffnungen, auskragende Dächer oder umlaufende Arkaden. Als Baustoffe wurden behauene Steine, Lehmziegel und Holz verwendet.¹³ Auffallendstes Merkmal war die Überwindung von innen und außen. Mit Gebäudeöffnungen, Säulengalerien, vorkragenden Dächern und darunterliegenden Sitzmöglichkeiten wurde diese Gestalt und Thematik zum damaligen Standard im islamischen Raum. (Abbildung 8.ff)

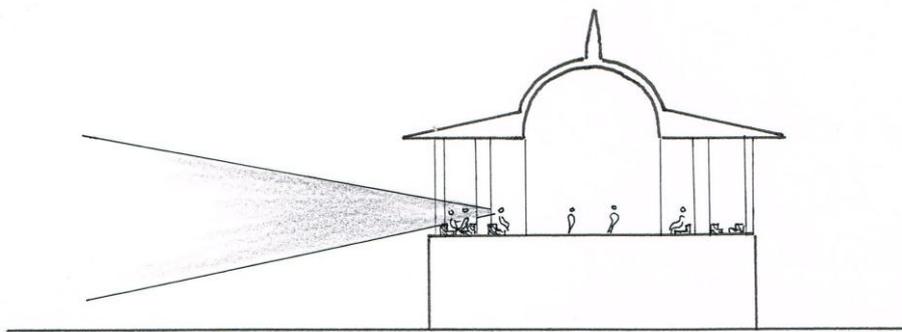


Abbildung 8: M. Klaura: Kiosk Schema, Blickbeziehung innen und außen , Graz, 2017, Tuschezeichnung, Handskizzen Michael Klaura



Abbildung 9: Jose Mario Pires: Aussenansicht des 1639 für Sultan Murat IV erbauten Bagdad Kiosks, Istanbul, August 2010, Fotografie, gemeinfreie Lizenz

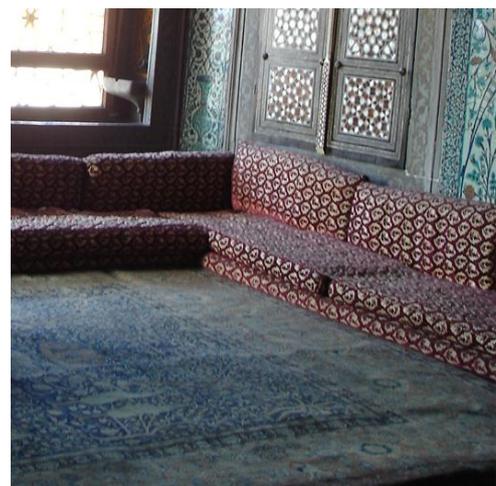


Abbildung 10: Giovanni Dall'Orto: Innenbereich mit umlaufenden Hocksofas des im 17. Jahrhundert erbauten Zwillings-Kiosks (*Çifte Kasırlar*), Istanbul, Mai 2006, Fotografie, gemeinfreie Lizenz

¹² Vgl. Heise 1996, 26.

¹³ Vgl. Naumann 2003, 14.

Kennzeichnend für Inneneinrichtungen jener Zeit waren umlaufende Bänke oder Hocksofas. (Abbildung 10.) Je nach finanzieller Situation des Inhabers ergab sich eine große Bandbreite an Interieur und Dekoration von beispielweise sehr schlichter einfacher Gestalt in Stein, bis hin zu Kachelornamentwänden und noblem Deckenstückdekor, reichhaltigen Palastkalligraphien, Teppichböden, Perlmutter- oder Elfenbeinintarsien, Wasserspielen und Hintergrundmusik.¹⁴ Der Kaffee wurde am Herd oder am Kamin gekocht. Licht wurde nachts über Kerzenampeln und Fackeln in Fackelständern erzeugt. (Abbildung 3.)

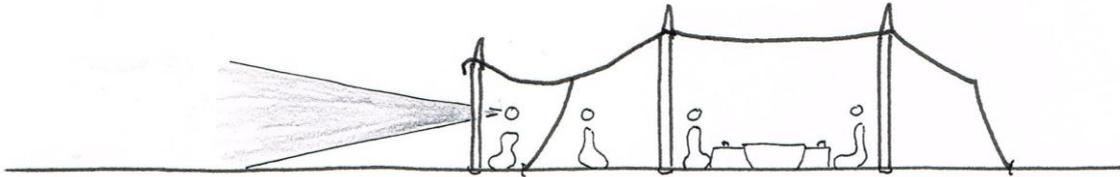


Abbildung 11: M. Klaura: Zelt Schema, Blickbeziehung innen und außen , Graz, 2017, Handskizze, Bildsammlung Michael Klaura



Abbildung 12: Sultan Ahmed III, Zeltarchitekturen mit Darbietungen einer Tanzgruppe, Istanbul, 1720, Miniaturzeichnung aus dem Festbuch, Topkapimuseum

Das Zelt diente im arabischen Raum zunächst Sultanen als höfisches Lustgebäude für das Verfolgen von Darbietungen in guter Luft und schöner Aussicht. Zeltarchitekturen entwickelten sich aus den Behausungen türkischer Volksstämme, die in weiter östlich gelegenen Steppenzonen lebten. Deren Vorfahren lebten als Nomaden in diesen Zelten. Die Art und Weise wie sie mobile Behausungen bauten, behielten sie auch dann noch bei, als sie sich schon an festen Orten niedergelassen hatten. Sie waren zumeist rund, recht- oder vieleckig symmetrisch aufgebaut. Die Zelte besaßen kuppelartige Dächer als Ebenbild des Himmels mit Stützen, die zugleich Träger des Baldachins waren. Die gewebten Seitenteile, die vorwiegend mehrfarbig und in kunstvollen Mustern gehalten waren, galten als Abgrenzung gegen das Unendliche. Diese konnten überdies hochgerollt oder als schirmhafte Erweiterung des Baldachins nach oben geklappt und

aufgeständert werden. Sie wurden so zu Raumöffnungen. Die offenen Seiten brachten in der Regel durch bedachte Standortwahl eine herrliche Aussicht zur Umgebung und den Bereichen rund ums Zelt hervor. Die Vorplätze konnten dadurch auch für Darbietungen und Feierlichkeiten für den Sultan und seine Gäste genutzt

¹⁴ Vgl. Heise 1996, 26.

werden, die so aus einer Art „Logenplatz“ bei Speis und Trank das Geschehen verfolgten. In gleicher Weise war es für die Sultane eine Möglichkeit sich dem Volk zu präsentieren. Zeltarchitekturen waren im osmanischen Kulturraum für Herrscher die Versinnbildlichung einer überragenden Position und wurden deshalb oft sehr aufwändig und prachtvoll mit goldgesäumten Seidenstoffen gestaltet (Abbildung 11./12.) Erst im Laufe der Zeit wurden Zelte, Zeltkioske oder Zeltelemente für Kaffeehausvordächer auch in Alltagsarchitekturen von der Allgemeinheit genützt.¹⁵

Entwicklung in Europa

Makroökonomie, Handel und Produktion als Antreiber



Abbildung 13: Waltraud Weber, Einzugsgebiete des Kaffees in Europa, Stuttgart, 1955, Kartendarstellung

Von Konstantinopel (heutiges Istanbul) ging um 1600 die weitere Expansion in Richtung Europa aus. Das Bekanntwerden des Kaffees in Europa stand neben den ersten Berührungen mit europäischen Botanikern und Kaufleuten auch stark in Zusammenhang mit der Ausdehnung des Osmanischen Reichs. „Vier Marschrichtungen können wir nunmehr verfolgen: Von Südwesten her drängen die Türken Richtung Wien, von Süden bringen die Venezier den Kaffee auf den Kontinent, im Südwesten ist Marseille Einfallstor [...] , im Norden aber sind es die holländischen Kaufleute, die vom Kaffee berichten und ihn nach Europa bringen“.¹⁶ (Abbildung 13.) Da aus makroökonomischer Sicht die Güternachfrage von nun an stetig stieg, sind auch die Handels- und Anbauvolumina gewachsen. Die Produktion konnte die Nachfrage nicht völlig

¹⁵ Vgl. Naumann 2003, 17-18.

¹⁶ Söhn 1955, 13-15.

abdecken, weshalb auch der Preis stieg. Der Grund hierfür war das Verbot der Ausfuhr von Setzlingen, da sich die Araber ihr einträgliches Handelsmonopol zunächst nicht nehmen lassen wollten. Dieses war jedoch nicht allzu lange aufrecht zu halten. Die Niederlande waren die erste Nation, die ab 1658 Kaffeepflanzen aus dem Jemen auf ihren Kolonien in Sri Lanka und später Java anbauten. Später folgten auch die Franzosen und die Engländer, die in ihren südlichen Kolonien die Kaffeepflanze kultivierten, von denen sich sowohl der Anbau, als auch die Konsumation auf andere Kontinente weiter ausbreitete. Kurz nach der Kultivierung der Pflanze der Franzosen auf der Insel Martinique in der Karibik (Abbildung 14.) wurde sie in Brasilien heimisch, welches bereits um 1900 circa drei Viertel der Weltproduktion herstellte. In Europa galt Kaffee als exotisches teures Produkt, das zu großen Teilen von Adeligen konsumiert wurde, die es von ihren Kaufleuten kennenlernten.¹⁷



Abbildung 14: französischer Marineoffizier transportiert Kaffeepflanze nach Martinique, Paris, 1870, Holzstich, Bildsammlung Eduscho Bremen

Neben den Adeligen waren es neugierige Gelehrte, Mediziner, Handwerker und ernährungsbewusste Menschen, die sich dem Kaffee gegenüber aufschließen und so die Modebewegung in Europa mit vorantrieben. Kaffee breitete sich im Laufe der ersten Trendphase um 1680 in allen gesellschaftlichen Schichten aus, da er in den zahlreichen Kaffeeschenken durchaus auch für normale Bürger bezahlbar war. Dies änderte sich erst im späteren Verlauf.¹⁸ Mit der Einführung des Kaffees fand ein Wandel des Trinkverhaltens statt. Günther Neuberger beschreibt diesen Sachverhalt: "Im mittelalterlichen Europa waren

¹⁷ Vgl. Wechselberger/Hierl 2011, 49.

¹⁸ Vgl. Heise 1996, 68.

Wein und Bier die beliebtesten und meistverzehrteten Getränke. Sie waren selbstverständlicher Bestandteil der täglichen Ernährung. [...] Noch im 17. Jahrhundert brachte es eine englische Durchschnittsfamilie auf den respektablen Bierkonsum von drei Litern pro Tag und Kopf.- Kinder und Greise eingerechnet“.¹⁹ Von Italien machte sich ab dem 15. Und 16. Jahrhundert die Renaissance in Richtung Resteuropa auf, die ein neues Weltbild der Vernunft und des Humanismus verbreitete, in das alkoholische Getränke nicht mehr so passten. Der Kaffee war eine ideale neue Form von belebendem Genussmittel, das sich gut in das Sinnbild des neuen Zeitalters einfügte. Im Jahre 1683 wurde die Türkenbelagerung vor Wien niederschmetternd zerworfen. Sie hinterließen laut Erzählungen große Mengen der begehrten Bohnen. Noch im gleichen Jahr wurde in Wien das erste Kaffeehaus eröffnet. Neben der legendären Erzählung kam der Kaffee laut schriftlichen Aufzeichnungen auch über Händler nach Wien. Von der Hauptstadt Österreichs dehnte er sich über Süd- und Osteuropa aus. So schritt der Siegeszug des Getränks in hohem Tempo voran. Kaffee galt um 1650 noch als exotischer „Türkentrunk“. 50 Jahre später wurde er bereits in allen wichtigen Handelsmetropolen Europas getrunken. Betriebsgründungen für das neue „Kaffeehausgewerbe“ waren am gesamten Kontinent im Entstehen. Der Kaffee war in Europa angekommen.²⁰

Ausbreitung

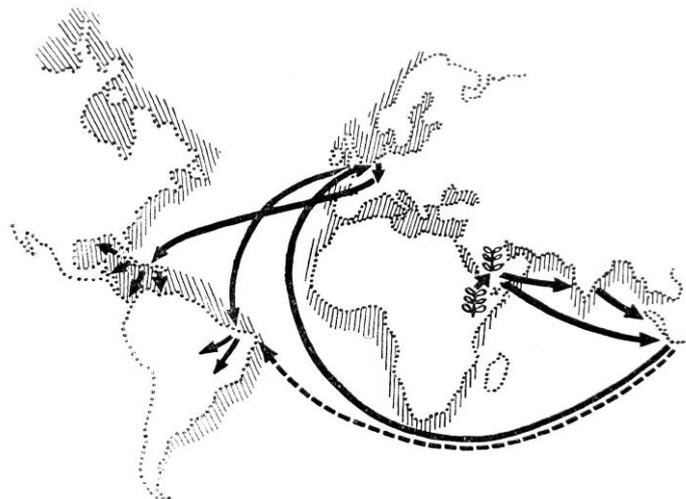


Abbildung 15: Waltraud Weber, Die Ausbreitung des Kaffees in der Welt, Stuttgart, 1955, Zeichnung

Die wirtschaftlich emporkommenden Kolonialländer Europas wie Holland, Frankreich und England erkannten im 17. Jahrhundert recht schnell, dass die Produktion und der Handel mit Kaffee ein lukratives Geschäft waren. Sie trieben ab 1650 bis hinein ins 19. und 20. Jahrhundert die Kultivierung auf vier Kontinenten

¹⁹ Neuberger 1991, 33.

²⁰ Vgl. Ebda 34-36

voran. Auch sie wollten ein großes Stück vom Kuchen abbekommen. Dabei waren sie nicht alleine, denn auch die geschäftigen Seemächte Spanien und Portugal wollten ihre Machtansprüche geltend machen, die selbst vom Vatikan abgesegnet wurden. Es folgten Besitzstreitereien, Schiffsschlachten, Einfuhrsteuern, Enteignungen von keimfähigen Kaffeeseetzlingen mit anschließenden Schmuggelfahrten und auch Kriege. Dieses freie Spiel der Kräfte förderte global gesehen sogar die Geschwindigkeit der Ausbreitung. Durch die Kultivierung die in klimatisch entgegenkommenden Zonen in den Territorialgebieten vorangetrieben wurde, blieb der Kaffee in den umliegenden Ländern kein Unbekannter. Die Standorte der Kaffeeproduktion breiteten sich so bis zum 19. Jahrhundert entlang des gesamten Äquators, dem sogenannten „Kaffeegürtel“ aus.²¹ (Abbildung 15.) Erst relativ spät folgten um 1884 auch noch die Deutschen als große Handelsnation mit dem Kaffeeanbau in den Ländern Tansania (Ostafrika) und Guatemala (Zentralamerika), welche wegen ihrer Boden- und Klimaverhältnisse hervorragende Voraussetzungen für die Kultivierung boten und den Kolonialherren für einige Jahrzehnte große Gewinne bescherten.²² Der Kaffeehandel hat sich gleichzeitig mit der Produktion im 18. Und 19. Jahrhundert zu einem immer dichter werdenden weltumspannenden Netz und Wirtschaftsfaktor weiterentwickelt.

Enteignung und Versklavung

Betrachtet man die Geschichte der Kaffeeproduktion, welche die rasche Ausbreitung des Konsums und der Kaffeegaststätten in Europa und den anderen Kontinenten ermöglichte, so sind neben den historischen, politischen, wirtschaftlichen und geographischen Fakten, die sozialen Hintergründe und Folgeerscheinungen in besonders kritischer Weise hervorzuheben. Die meisten Länder Afrikas und Südamerikas wurden aus politisch-strategischen und wirtschaftlichen Gründen von den europäischen Kolonialmächten im 18. und 19. Jahrhundert annektiert und kolonialisiert. Indigene Ureinwohner wurden dabei vertrieben und entwurzelt. Sie wurden ihrer Ländereien, die bis dahin ihr Gemeineigentum waren, ohne Entschädigung enteignet.²³ In den Kolonien wurden Sklaven für die Arbeit in den Kaffeepflanzungen herangezogen. Einheimische wurden zur Arbeit unter schwierigsten Bedingungen gezwungen. Diese ausbeuterischen und entwürdigenden Methoden führten mehrmals zu Aufständen und Rebellionen, die zumeist brutal niedergeschlagen wurden. Nur selten konnten die Aufständischen gewisse Rechte von den Kolonialbehörden erkämpfen.²⁴ Die Besatzerkräfte wechselten oder verschwanden mit den Weltkriegen. Manche hatten noch lange ihre Finger im Spiel. Das

²¹ Vgl. Heise 1996, 45-53.

²² Vgl. Neuberger 1991, 49-51.

²³ Vgl. Ebda, 51-53.

²⁴ Vgl. Heise 1996, 53-59.

Britische Weltreich verwaltete weit bis ins 20. Jahrhundert seine Kolonien und Protektorate. Großbritannien hat auch heute noch starke wirtschaftliche Beziehungen und Einfluss in seinen ehemaligen Kolonien. Obwohl die Länder mittlerweile zumeist unabhängige souveräne Republiken sind und die Arbeiter auf den Plantagen nicht mehr versklavt werden, erweisen sich die Arbeitsbedingungen noch immer als sehr schwierig. Viele Teilschritte in der Produktion können nach wie vor am besten mit den Händen getätigt werden. (Abbildung 16.)



Abbildung 16: Fotograf unbk.: Bohnenpflückerin, Ghana, 1985, Foto, Bildsammlung Gastro Communication Leipzig

Der Beigeschmack von Geldgier

Im 19. Jahrhundert wich aufgrund des Ausbruchs mehrerer Kaffeeseuchen beim Anbau ein Großteil der Weltproduktion nach Südamerika aus. Brasilien löste sich von Portugal. Es wurde zu einer Republik und beendete im Zuge mehrerer Reformen 1889 die Sklaverei. Da die Weltproduktion fortwährend stieg, hatte das Land noch einige Jahre einen wirtschaftlichen Aufschwung zu verzeichnen. Um 1850 wurden im Schnitt 294 Tausend Tonnen Rohkaffee produziert. 1900 waren es aus spekulativen Gründen bereits 1 Mio. Tonnen. Es wurde nicht genügend abgenommen. So kam es im selben Jahr durch die Überproduktion zur „Kaffeekrise“. Durch die drastischen inflationären Anstiege stand Brasilien, das völlig abhängig vom Export war, vor dem Staatsbankrott. In den darauffolgenden Jahren kam es immer wieder zu Problemen mit den Produktions- und

Absatzmärkten. Zusätzlichen großen destabilisierenden Einfluss hatten die beiden Weltkriege. Es folgten riesige Erntevernichtungen, Marktregulierungen und Preisstützungen, um Börsen und Weltmärkte zu regulieren. Erst eine gewisse Stabilität entstand durch die internationalen Weltkaffeeabkommen (ICO), die ab 1962 bis 1987 erfolgten. Sie beinhalteten jährlich ausgehandelte Quotenabnahmen. Jedoch hielten sich die Produktionsländer vielfach nicht daran, indem sie mehr Kaffee herstellten, um mehr Devisen zu generieren. So wurden Die Weltkaffeeabkommen seit 1987 unterbrochen und bis heute nicht mehr in Kraft gesetzt. Es herrscht ein gefährliches freies Spiel der Märkte. Mehrere internationale Organisationen und Vereine versuchen durch ihre Bestrebungen den Markt zu stabilisieren, indem sie sich für fairen Handel mit den Dritte Welt Ländern durch verschiedene Handelsbezeichnungen (z.B. Fairtrade, Transfair etc.) und zugehörigen Vereinbarungen engagieren. Diese garantieren zumeist einen Anteil des höheren Preises ohne Zwischenhändler an die Erzeuger abzuführen.²⁵ Aus heutiger Sicht ist die noch immerwährende große Abhängigkeit einiger Nationen von deren Kaffeeexporten kritisch anzumerken. Allen voran steht Brasilien auf der Liste jener Länder. Es wird dadurch zu einem verwundbaren Spielball von Börsen und Spekulationen. Letztlich zahlen zumeist die Ärmsten der Armen mit noch größerer Armut und Ausbeutung den Preis dafür.

Verbote und Surrogate

Die Länder Europas waren seit Anbeginn maßgeblich am globalen Kaffeehandel sowie der Produktion beteiligt. Angebot und Preis des schwarzen Getränks unterlagen großen Schwankungen. Bereits im 18. Jahrhundert gab es staatlich vergebene Verkaufsmonopole für Genussmittel und immer wieder Verordnungen zur Konsumeinschränkung. Zusätzlich wurden Steuern und Zölle eingehoben. Es kamen noch die Kontinentalsperre Napoleons, mehrere Wirtschaftskrisen und zwei Weltkriege hinzu, die jeweils das Angebot geringer werden und die Preise empor steigen ließen. Dadurch konnten sich nicht alle sozialen Schichten immer echten Kaffee leisten. Dies führte zu einer erhöhten



Abbildung 17: Werbeanzeige für Feigenkaffee, Wien, 1926, Sammlung & Archiv Gastro Communication Leipzig

²⁵ Vgl. Heise 1996, 56-58.

Verwendung von Kaffeeersatzmitteln - den „Surrogaten“. Jene unechten Ersatzmittel gab es eigentlich schon von Anbeginn der Kaffeegeschichte an. Für die Herstellung von Surrogaten wurde so ziemlich alles ausprobiert. Sie sollten idealerweise röstbar sein sowie einen bräunlichen Aufguss mit würzigem Geschmack ergeben. Verwendet wurden Mandeln, mehrere Getreidesorten, Feigen (Abbildung 17.) oder Dattelkerne. Die beliebtesten Vertreter waren der Zichorien- und der Malzkaffee. Mit der großen Nachfrage entstand ein eigener gewinnbringender Industriezweig.²⁶ Surrogate wurden im deutschsprachigen Raum auch gerne „Muckefuck“ genannt, welches vom französischen „Mocca faux“ stammte und für „falscher Kaffee“ stand. Sie dienten nicht nur als Ersatz, sondern wurden auch zur Streckung von echtem Kaffee verwendet, um die Erträge zu erhöhen. Nicht selten kam es zu Vorwürfen von konkurrierenden Kaffeehausbesitzern. In Österreich galt eine Beimengung von Zichorienwurzeln ab 3% als Verfälschung.²⁷

17. bis 20. Jahrhundert

So dynamisch wie die Wirkung des Getränks bahnte sich der Kaffee auf schöpferische Weise den Weg über alle großen Handelsmetropolen Europas ins Alltagsleben der Bevölkerung. Beim langsam erstarkenden bürgerlichen Volk galt er als „das neue Modegetränk“ und bei den Arbeitern, die sich immer mehr hin zum



Abbildung 18: J.Cb. Becher, Eine bey denen Marquetennern gebräuchliche Coffee Machine, Mitteleuropa, um 1760, Aquarell, Weimarer Zentralbibliothek

Fortschritt und zur Leistung orientierten, wurde er zu „der neuen Frühstücksmahlzeit“. Es entstanden neue Gewerbe wie jenes des Kaffeerösters oder das des Kaffeesieders. Auch die Milch gesellte sich mit den „Milchfrauen“ zum schwarzen Getränk. Geröstet wurde oftmals direkt vor den Gaststätten, in denen der Kaffee gekocht und getrunken wurde, wodurch diese olfaktorisch schon einige Gassen vorher auf sich aufmerksam machten. Für den stationären sowie mobilen Betrieb in und außerhalb der Kaffeehäuser wurde neues Personal eingestellt. Oftmals begleiteten die sogenannten „Marketenderinnen“ (Abbildung 18.) das Militär und versorgten dieses unter anderem mit

²⁶ Vgl. Söhn 1955, 22-23.

²⁷ Vgl. Heise 1996, 83-87.

Kaffee und Milch. Auch neue Nebengewerbe für den Straßen- und Marktstandverkauf, die Kaffee für den Privatgebrauch verkauften, sind entstanden. Ein im 18. Jahrhundert aufkommender Erwerb, der aus dem Orient importierte wurde, war jener der „Tassenfrauen“. Sie wurden auch „Kaffeekuckerinnen“ genannt und betrieben mit regem Interesse aller Gesellschaftsschichten in den Kaffeehäusern Wahrsagungen aus den Kaffeesätzen. Auch wenn diese Form von Aberglauben und Kaffeehauskultur etwas in Vergessenheit geraten ist, so wird sie heute noch in Israel, Frankreich, Spanien, Italien und den Ländern des Balkans betrieben.²⁸

Kaffeehäuser entwickelten sich noch im 17. Jahrhundert zu Orten mit wichtigen sozialen und ökonomischen

Funktionen. Sie waren Orte der Kommunikation und des Nachrichtenaustausches. Im Zuge der Aufklärung im 18. Jahrhundert wurden Kaffeehäuser im Gegensatz zu den Wein und Bierschenken nun Orte der Vernunft und der gesitteten Umgangsformen. Nicht nur neue soziale „Verhaltensmuster“ waren im Entstehen, auch neue „Haltungsmuster“ traten hervor. (Abbildung 19.) Als „bahnbrechend“ kann man auch die Tatsache bezeichnen, dass mit dem Einzug der Kaffeehäuser nach und nach in Europa gemeinsame öffentliche Räume für alle gesellschaftlichen Schichten entstanden sind. Galten doch zu Beginn jener Zeit noch eine scharfe Unterscheidung von Adel, Geistlichen, Bürgertum, Bauern und den Ständen. Kaffeehäuser oder Bereiche innerhalb dieser waren fortan die neuen und weitaus öffentlicheren Formen des Salons, der bis dahin dem



Abbildung 19: Louis-Léopold Boilly, *Les Amateurs de Café*, Sittenbild, Paris, 1827, Lithographie, Sammlung Eduscho Bremen

abgeschotteten Austausch des gehobenen Bürgertums und der Aristokraten diente. Dem Theater das bis dahin auch als bürgerlicher Treff- und Austauschpunkt fungierte, gesellte sich das Kaffeehaus nun als neue Alternative hinzu. Unterschiedliche ökonomische und kulturelle Bedürfnisse innerhalb der Gesellschaft ließen bis ins 18. und 19. Jahrhundert unterschiedliche Typen von Lokalitäten entstehen.²⁹ Die Palette an neuen architektonischen Formen reichte von schlichten Gebäuden, bis hin zu repräsentativen Bauten mit luxuriösen Inneneinrichtungen. In den folgenden Kapiteln werden ausgewählte Beispiele der entstandenen Kaffeehäuser mit ihren jeweiligen Eigenheiten, Funktionen und Gestaltungen näher betrachtet.

²⁸ Vgl. Heise 1996, 67-93.

²⁹ Vgl. Zey 1991, 8-10.

Pavillonbauten

Kaffeezelle und Kioske gelangten im 17. Jahrhundert durch die Vorliebe für orientalische Bauformen als Gartenarchitekturen und Orte des genüsslichen lustvollen Wohlbefindens nach Europa. Es gab sie als textile und als feste freistehende Pavillonbauten. Ihre Formgebung erstreckte sich von importierten orientalischen- und asiatischen-, bis hin zu europäisch- neuzeitlichen Baustilen (Abbildung 20ff.). Sie besaßen runde, vier-, sechs- oder achteckigen Grundrisse und kamen sowohl in einfacher, als auch prunkvoller Ausstattung vor. Sie waren je nach geographischer Lage zumeist in saisonaler Verwendung.



Abbildung 20: Gabriel Thouin, Plans raisonnés de toutes les espèces de jardins, Katalog von verschiedenen Typen und Modellen von Gartenarchitekturen, Paris, 1820



Abbildung 21: Joseph Hignore, Adelsfamilie beim Genuß von Kaffee und Aussicht, Säulen-gestützte Rotunde, Grafschaft Kent, 1745, Gemälde

Pavillons wurden in Europa zunächst in fürstlichen Schlossanlagen und Landschaftsgärten betrieben und so platziert, dass sich von dort aus eine gute Aussicht für den Adel und dessen Gäste in mehrere Himmelsrichtungen ergab. (Abbildung 21.) In Form von lustvollen Garten-, Terrassen-, Park- und Ausflugscafés erlangten sie fortan in der übrigen Bevölkerung großen Zuspruch. Durch ihre große Beliebtheit Ende des 18. und zu Beginn des 19. Jahrhunderts wurden sie zu Fixpunkten in der europäischen Kultur-, Genuss- und Architekturlandschaft.³⁰

³⁰ Vgl. Heise 1996, 144.

Zumeist wurden Pavillons leicht erhöht gebaut. „Der Ausdruck Belvedere war eine Schöpfung der italienischen Renaissance zur Bezeichnung eines vorzugsweise erhöht gelegenen Ortes, gelegentlich mit

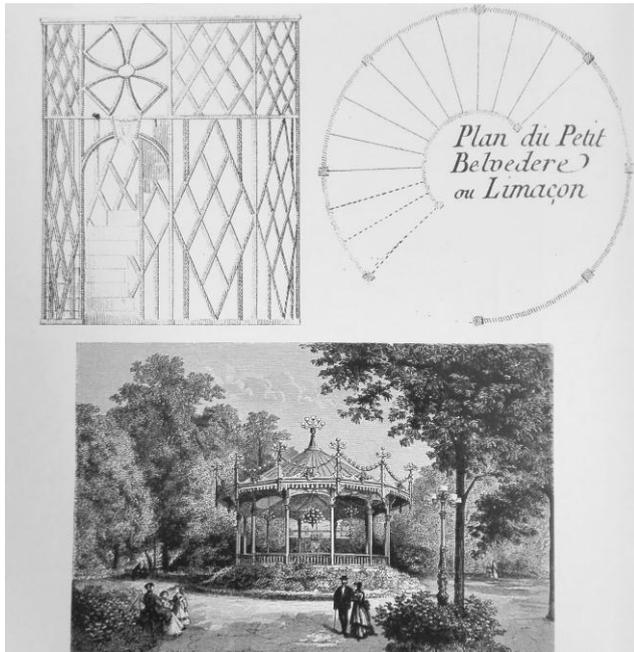


Abbildung 22: George Louis Le Rouge, Plan du Petit Belvedere ou Limaçon, Darstellungen aus Bildsammlung nouveaux jardins a la mode, Paris, 1777

einem kleinen Gebäude auf Zentralbaugrundriss, das transparent war und in viele Richtungen blickte – ein Ort von dem man ein bel vedere, eine schöne Aussicht bzw. einen schönen Blick genoß.“³¹ (Abbildung 22.) In der zweiten Hälfte des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts verwandelten sich Kioske immer mehr hin zu Alltagsarchitekturen in städtischen Räumen. Sie wurden zunächst zu Erfrischungskiosken, die auch Trinkhallen genannt wurden. Als Weiterführung dieser Entwicklung gingen kleinere kommerzielle Verkaufsstände für verschiedene Waren hervor. Mit den ursprünglichen Formen und Funktionen hatten diese meist nur mehr die Namensgebung gemein.³² Dennoch existieren viele historische Kioske und Pavillons auch heute noch in Schlossparks. Sie regen in den Sommermonaten „wieder“ oder „noch immer“ zum Verweilen und Genießen bei Kaffee an. Ein historisches Beispiel für Graz ist das „Café Pavillon“ am Areal des Schloss Eggenberg. Es ist ein 1763/64 von Josef Hueber unter dem Ehepaar Herberstein-Eggenberg erbauter oktogonaler Zentralbau mit konkaven Wänden. Der heute denkmalgeschützte Pavillon entstand spätbarockem Baustil mit Rokoko-Elementen, Pilastern und einem Mansard-Pagodendach.³³ (Abbildung 23.)

Abbildung 23: Michael K. Café- Pavillon am Areal des Schloß Eggenberg, Graz, Nov. 2017, Bildsammlung Michael Klaura



Abbildung 23: Michael K. Café- Pavillon am Areal des Schloß Eggenberg, Graz, Nov. 2017, Bildsammlung Michael Klaura

³¹ Vercelloni 1994, 100.

³² Vgl. Naumann 2003, 26-31.

³³ Vgl. Schweigert 1979, 249.

Kaffeeschenken und Tavernen

Kaffeeschenken und Kaffeetavernen waren die Vorläufer der Kaffeehäuser. Sie waren die ersten gegen Ende des 17. Jahrhunderts in europäischen Handelsmetropolen wie Venedig, Paris, Wien und London gegründeten Gaststätten für den Kaffeeausschank. Zu Beginn der Entwicklung entstanden sie zumeist aus bereits bestehenden Wirtshäusern und unterschieden sich aus gestalterischer Sicht nicht besonders von diesen. (Abbildung 24.)



Abbildung 24: Joseph Highmore, figures in a tavern or a coffeehouse, London, ca. 1725, B2001.2.86, Courtesy of the British Art Center, Yale University

Man traf sich in den Schenken, um Kaffee zu trinken sowie über verschiedenste Angelegenheiten zu diskutieren und dabei die Nachrichten des Tages auszutauschen. In Holland, Frankreich und England waren viele "Universalgelehrte" bzw. Mitglieder der "Royal Society" Stammgäste in den Kaffeeschenken und tauschten dort ihr Wissen aus, weshalb diese auch den Beinamen "Penny Universities" erhielten.³⁴ Das vom Maler Joseph Highmore gezeigte Beispiel einer frühen Londoner Kaffeeschenke veranschaulicht, dass die Tische eher flüchtig und ungeordnet herumstanden. Das gesamte Interieur war aus Holz. Der Kaffee wurde zumeist im selben Raum in einem Bottich an einer Feuergelegenheit gekocht. Dieser Umstand machte viele Kaffeeschenken anfällig für Brände. Wasser für die Zubereitung wurde zu jener Zeit trotz Debatten über die Qualitätsunterschiede zu Brunnenwasser zumeist aus Gründen der Bequemlichkeit in London aus der

³⁴ Vgl. Heise 1996, 179-181.

Themse geschöpft. Der Kaffee selbst wurde nach dem Aufkochen an der Feuerstelle warm gehalten und ungefiltert wahlweise mit Milch und Zucker getrunken. Außen unterschieden sich jene ersten Gaststätten oft nicht von Wirtshäusern. Die spartanisch und schmucklos ausgestatteten Kaffeeschenken und Kaffeetavernen gab es im 17. und 18. Jahrhundert zwar noch einige Zeit, jedoch verloren sie relativ schnell an Bedeutung. Zwei Jahrhunderte später gab es im Großbritannien im ersten Drittel des 19. Jahrhunderts ein erneutes Gastspiel von Kaffeeschenken. Sie waren als Alternative zu den in Verruf geratenen Wirtshäusern gedacht, in denen nun auch die Modegetränke Kaffee, Tee und Trinkschokolade angeboten wurden. Auch im 2. Anlauf konnten sich Kaffeeschenken nicht dauerhaft durchsetzen.³⁵ (Abbildung 25.)

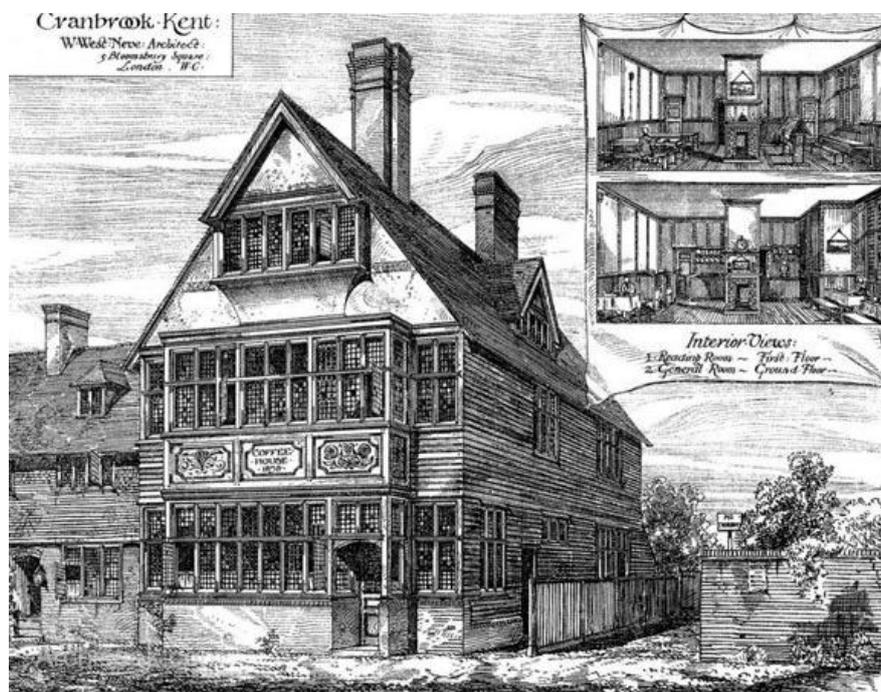


Abbildung 25: William West Neve: Aussen und Innenansichten, Cranbrook Kent, um 1880, gemeinfreie Lizenz

Grand Cafés und Wiener Kaffeehäuser

Durch den großen ökonomischen und gesellschaftlichen Erfolg des Getränks gegen Ende des 17. Jahrhunderts entstand räumlicher und ästhetischer Bedarf, der in architektonischer Aktivität mündete. In ganz Europa sind binnen weniger Jahrzehnte neben den Kaffeeschenken die ersten „Grand Cafés“ in die ersten beiden Geschosse städtischer Gebäude eingezogen. Sie unterschieden sich in Größe, Form und weiterführenden Funktionen von den schlichter und kleiner gehaltenen Schenken im Wirtshausstil, die mehrheitlich vom Arbeitervolk frequentiert wurden. Ein Beispiel hierfür ist das 1686 im Zentrum von Paris gegründete „Café Procope“. (Abbildung 26.ff)

³⁵ Vgl. Cowan 2005, 79-87.



Abbildung 26: o. Verfasser: Ansicht Cafe Procope anlässlich Wiedereröffnung nach Besitzerwechsel, Paris, um 1770

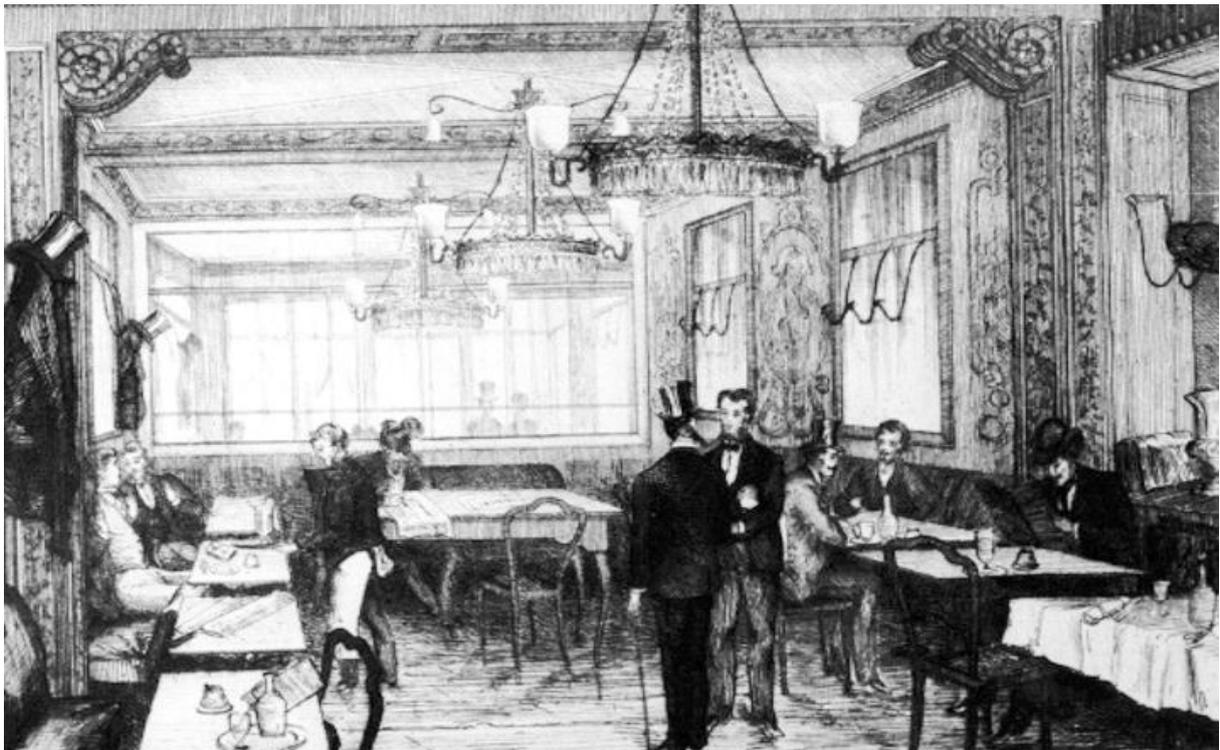


Abbildung 27: Innenansicht Café Procope, Paris, Gravur, um 1850, Bibliothèque nationale de France, gemeinfrei

Das Kaffeehaus ist in der Rue des Fossés Saint-Germain (heutige Rue de l'Ancienne Comédie) nahe der Ile de la Cité angesiedelt. Es präsentierte sich durch große Öffnungen hin zur Straßenseite. Mit dekorativen Elementen wie Voluten in barocker Manier oder Spiegeln, Tapisserien, Kronleuchtern, Marmortischen und Mahagonimöbeln wurde eine neue Atmosphäre der Eleganz erzeugt. (Abbildung 27.) Die neuen Cafés besaßen höhere Räume sowie geordnete Sitz- und Tischensembles, die eine überschwängliche und geordnete sowie gereifte Gestaltungswirkung erzielten. Sie ergaben ein Ambiente, das zum Verweilen und Kommunizieren der gehobenen und gebildeten Gesellschaft einlud.³⁶ Durch seine Nähe zum Theater "Comédie Française" zog es Künstler, Philosophen, Literaten und Intellektuelle in das neue Etablissement.

³⁶ Vgl. Zey 1991, 14.

Sich rege austauschende Stammgäste wie Voltaire, Rousseau, Diderot, La Fontaine oder Regnard machten es zu einer historischen Institution von Paris. Das "le Procope" gilt als Entstehungsort der Aufklärerischen Philosophie Frankreichs und neben dem Café de Foy als "Mitbeteiligter" an der Französischen Revolution. (siehe auch Kapitel "Politische Kaffeehäuser S.40) Prachtcafés gingen oftmals aus ehemaligen Schenken hervor, die nach und nach umgebaut wurden. Ein Beispiel für diesen Vorgang ist das zu den ältesten Kaffeehäusern Europas zählende, 1720 in Venedig gegründete Caffé Florian, das zu Beginn noch ein einfacher Ausschank mit Ölbeleuchtung war. Erst 1858 wurde die Inneneinrichtung vom Architekten Ludovico Cadorin dem aufkommenden gehobenen Kaffeehausstil angepasst. Das Kaffeehaus erhielt verspiegelte und verzierte salonartige Innenräume mit Wandgemälden zu verschiedenen Themen. Sechs der Räume schauten auf die Piazza und erhielten klangvolle Namen wie "Griechischen Raum" oder "Persischen Raum". Sie wurden mit Gemälden und geschnitztem vergoldeten Rokoko Dekor, Walnussholzvertäfelungen und Marmortischen ausgestattet. Die Sitzflächen der Möbel und Teile der Wandvertäfelungen wurden mit rotem Samt bespannt. (Abbildung 28./29.) Das berühmte Café unter den Arkaden der von Vincenzo Scamozzi und Baldassare Longhena gebauten Procuratie Nuove am Piazza di San Marco hat eine wechselhafte Geschichte unter verschiedenen Herrschaften Venedigs durchlebt. Als umgebautes Prachtcafé avancierte es zu einem der bekanntesten Cafés für Künstler, Schriftsteller und Politiker seiner Zeit. Es hat eine lange Gästeliste berühmter Personen, wie etwa Giacomo Casanova, Goethe, Wagner oder Balzac.³⁷ Das Caffé Florian besteht heute noch und viele Teile der Einrichtung von 1858 wurden restauriert.

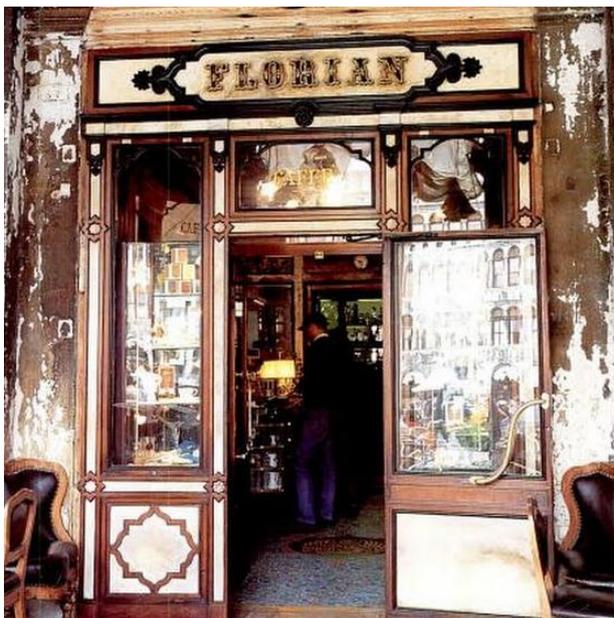


Abbildung 28: Andrew Midgley, Caffé Florian, Blick zum Eingang unter den Arkaden, Venedig, 2006



Abbildung 29: Andrew Midgley, Dekorierter Innenraum des Caffé Florian, Venedig, 2006

³⁷ Vgl. Fitch 2006, 136-139.

Das Wiener Kaffeehaus vom 17. bis zum 20. Jahrhundert

Grand Cafés entstanden um 1700 in ganz Europa. In Österreich etablierte sich die Bezeichnung Kaffeehaus.- Wiener Kaffeehäuser im speziellen wurden binnen kürzester Zeit zur gelebten Legende und Identität der Stadt, wie die Wiener Oper, die Philharmoniker, die Lipizzaner und die Fiaker. Sie wurden ab dem 17. Jhd zu wichtigen gesellschaftlichen, kulturellen und gebauten Wesenszügen.³⁸ Das Habsburgerreich war ein erstarkender Vielvölkerstaat und Wien ein kultureller Schmelztiegel. Die Kaffeehäuser hatten Vorbildcharakter für die anderen europäischen Metropolen.³⁹ Die ersten wurden von Johannes Diodatos betrieben. Er hatte ab 1685 das alleinige Handelsmonopol und in punkto Kaffeebezug führte kein Weg an ihm vorbei, wenn nicht gerade Bohnensäcke im Zuge von Türkenbelagerungen gefunden wurden. 1697 kamen mit dem Kaiserlichen Kaffeeschankprivileg weitere Gewerbetreibende hinzu. In den Jahren nach der Belagerung durch die Türken wuchs die Stadt. Herrschaftliche Palais entstanden und spiegelten das neue Selbstvertrauen Wiens wider. Wie in anderen europäischen Städten war der Wandel von der feudalistischen- hin zur bürgerlichen Gesellschaft erkennbar. 1714 gab es bereits 11 bürgerliche und 20 hofbefreite Kaffeesieder. An begünstigter "Torposition" entstanden die "Schlagbrückencafés" im Bereich der Donaubrücke zu Leopoldstadt, die Reisenden, Handelsleuten und Leopoldstädtern zu Kaffeegenuss verhalfen.⁴⁰ (Abbildung 30.)



Abbildung 30: Johann Adam Delsenbach, Kaffeehütten bei der Schlagbrücke, Wien 1719/20, Radierung

³⁸ Vgl. Waissenberger 1980, 5-6.

³⁹ Vgl. Kurdiovsky 2012, 189.

⁴⁰ Vgl. Schwaner 2009, 29-48.

An den beschriebenen Neuerungen bei Handel- und Gewerbe kann man die Zusammenhänge der ersten Kaffeehausblüte mit Entwicklungen von Gesellschaft und Kultur gut erkennen. Reingard Witzmann meint hierzu:

“Denn die ersten Kaffeehäuser und ihr erster großer Aufschwung fielen in eine Zeit, in der sich im städtischen Leben ein durchgreifender Wandel vollzog. [...] In der Zeit der Aufklärung wurde das Teilhaben aller Menschen, nicht nur der Aristokraten, am „adeligen Müßiggang“ gefördert. Die Freizeit sollte allerdings durch den Gebrauch der Vernunft zum Erwerb von Bildung genutzt werden. Viel besser als das Wirtshaus und die Branntweinschenke konnte nun das Café diesen Bedürfnissen nachkommen. Hier wurde der Gast durch ein belebendes Getränk und durch Informationen aus Zeitungen inspiriert, das Spiel diente der Regeneration, und das Café wurde zum Zentrum der Aufgeschlossenen, vor allem der Künstler.“⁴¹

In diesem gesellschaftlichen Rahmen entstanden die ersten Kaffeehäuser Wiens. Aus ihnen entwickelten sich viele weitere Typen, die im Folgenden gezeigt und beispielhaft für ähnliche Entwicklungen in ganz Europa beschrieben werden.

Billard & Co

Das Spiel zur Regeneration als Freizeittätigkeit der Aufklärung manifestierte sich bald in Form des Billards in die Kaffeehauskultur und dessen Raumgestaltung. Billard stammte aus England. Es fand ursprünglich auf dem Rasen statt und entwickelte sich formal so weiter, dass es später durch Möbelstücke auf miniaturisierte Weise im Gebäudeinneren gespielt werden konnte. Billard wurde lange nur vom Adel betrieben. Durch die Integration in die Kaffeehäuser wurde es beim gesamten Volk beliebt. Natürlich mussten auch jährliche Abgaben an die Bezirkskassen geleistet werden. Zunächst gab es auch die Angst der Obrigkeit des unkontrollierten Gedankenaustausches. Es gab eine Verordnung namens “Normale“, in der festgelegt wurde, dass Billardtische nur im Erdgeschoß aufgestellt werden durften. Auch die Vorhänge mussten bis zur Sperrstunde um 21 Uhr offen bleiben. Erst 1781 wurde diese Verordnung wieder aufgelassen.⁴² Viele Baumeister und Architekten gestalteten neue größere Innenräume, denn schließlich gingen die Kenner und Könner nur dorthin, wo es die besten räumlichen und spieltechnischen Ausstattungen gab. (Abbildung 31./32.)

⁴¹ Witzmann 1980, 27.

⁴² Vgl. Schwaner 2009, 63-65.

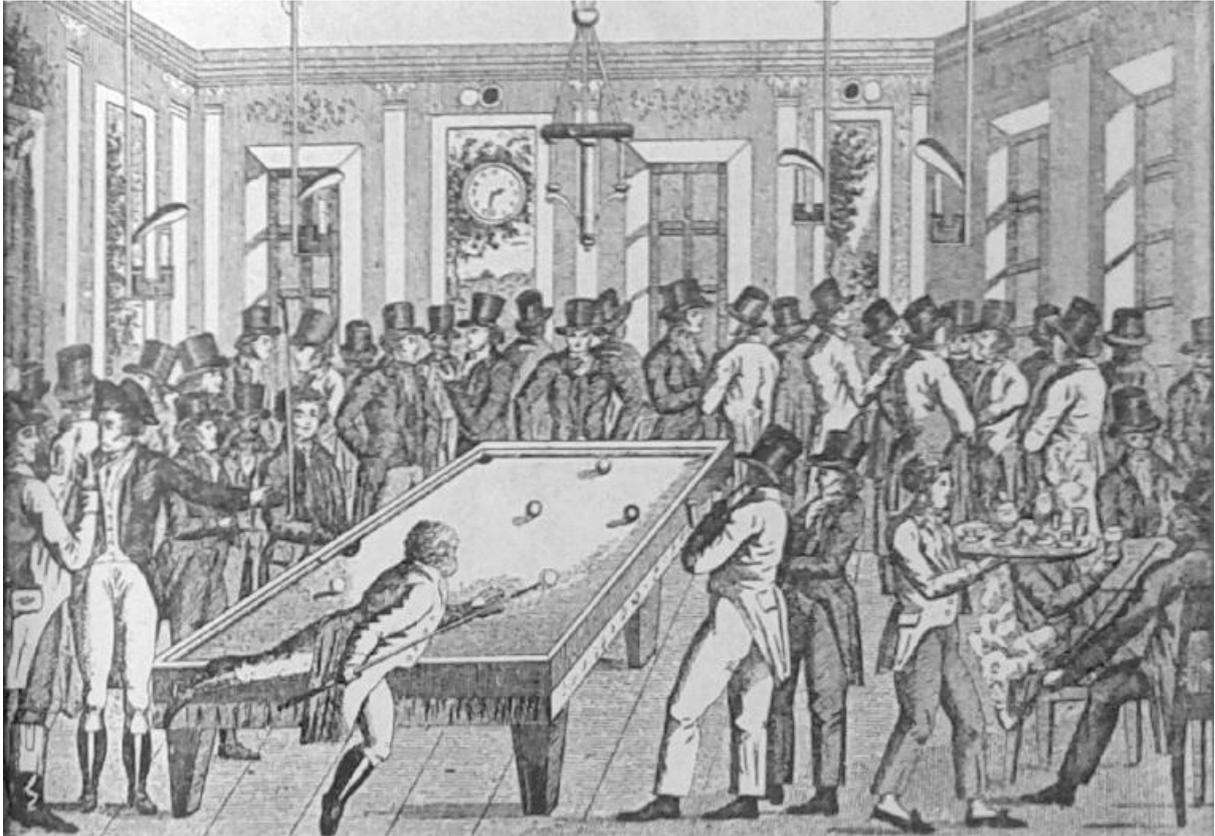


Abbildung 31: Ersteller unbekannt, Beim Billardspiel im Wiener Café Hugelmann, Wien, 1820, Kupferstich, Österreichische Nationalbibliothek

Innerhalb der Kunstgeschichte befand man sich zu Beginn der Kaffeehaushistorie von Wien und Österreich am Ende des Barock und am Beginn des Klassizismus. Zunächst gab es im 18. Jahrhundert noch den einen oder anderen Bau vom Pavillontyp, wie beispielsweise jenen am Areal des Schlosses Eggenberg in Graz oder den in Wien 1759 unter Kaiser Franz I. Stephan von Lothringen erbauten Frühstückspavillon bei Schönbrunn im Baustil des späten Barock und Rokoko.⁴³ Bei den von nun an entstandenen Kaffeehäusern im wachsenden Stadtbereich Wiens, traten bereits neuere und reduziertere Formen des beginnenden Klassizismus zum Vorschein. Sie entsprachen dem neuen Lebensstil und den Werteordnungen der Aufklärung. Dies ist bereits in den Darstellungen zum Billard des Café Steinböck zu erkennen. (Abbildung 32.) Die Pilaster sind nicht mehr nur Zier, sondern sie tragen mittlerweile die Decken. Dennoch kann man hierbei nur im Vergleich zum ausschweifenden Dekor des Barock von "Reduktion" sprechen. Viele Kaffeehäuser entstanden mit edlen Raumausstattungen, Materialien von höchster Güte und aller neuester Lichttechnik. Die Donaumonarchie wusste sich zu präsentieren.

⁴³ Vgl. Czerny/Adam 1996, 215

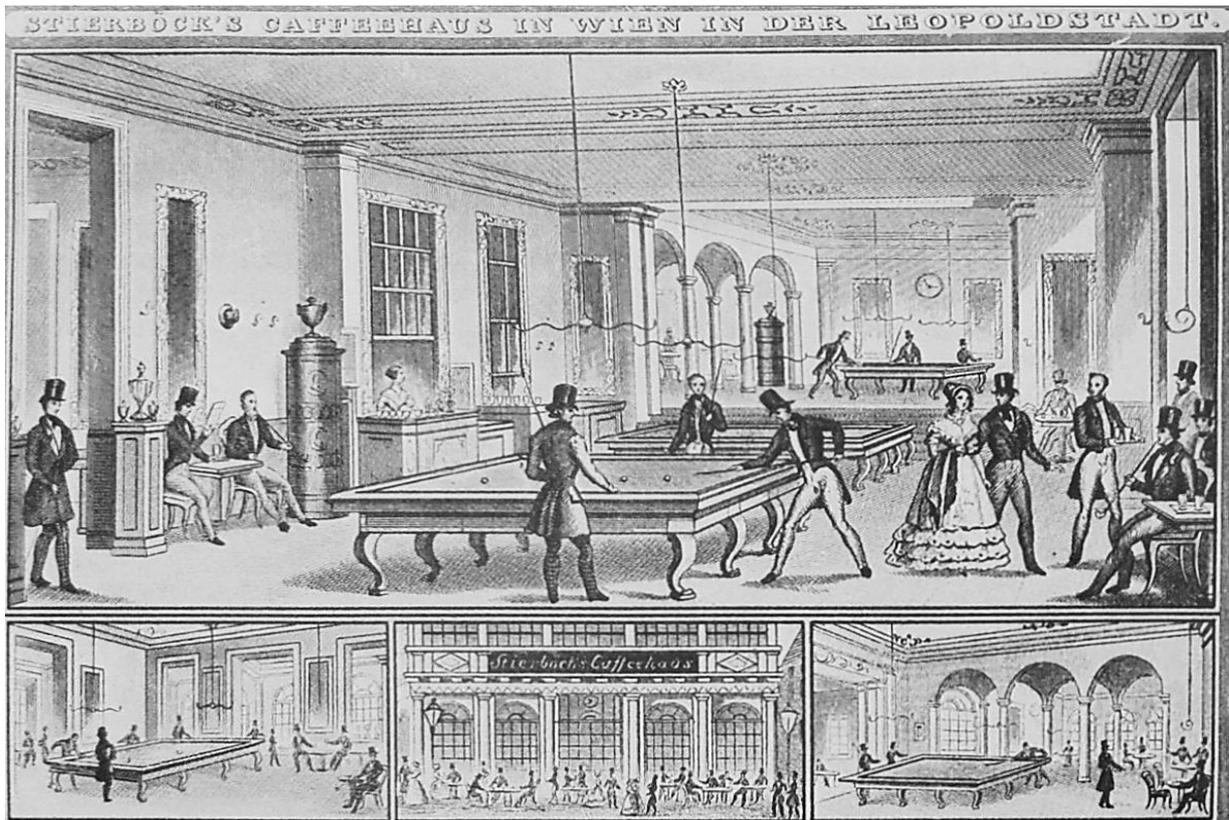


Abbildung 32: Ersteller unbekannt, Steinböck's Caffeehaus in Wien in der Leopoldstadt, Darstellungen der Räumlichkeiten mit Männern und Frauen bei Kaffee und Billard. Neujahrskarte. 1835. Radierung

Ein Chronist schrieb Ende des 18. Jahrhunderts zur verschwenderischen Ausstattung des Café Leibenfrost in Wien: "Wenn sich abends der erhellende Lichtstrom von den weitarmigen Lustres über die hohen luftigen Räume ausbreitet, kann der imposante Anblick nur den überraschendsten Gesamteindruck hinterlassen".⁴⁴ Als weiteres interessantes Merkmal ist eine Frau in den Darstellungen zu den Billardräumen zu erkennen. Noch war Frauen der Zutritt nur in männlicher Begleitung und zu besonderen Veranstaltungen gewährt. Das weibliche Geschlecht blieb Kaffeehäusern bis kurz vor Ende des 19. Jahrhunderts fern, obwohl Frauen den Konsum des Getränks in ihren häuslichen Gemächern schon längst auch für sich entdeckt hatten. Bis dahin gab es sie in Cafés außer bei besonderen Ereignissen nur in Form der Sitzkassiererin zu sehen. (Abbildung 33.) Um 1840 wurde im Wiener "Café Francais" ein Salon eingerichtet, der von nun an Frauen offen stand, jedoch noch längere Zeit nicht vom weiblichen Geschlecht frequentiert wurde. Ab 1890 standen Kaffeehaustüren für die nun immer emanzipierter werdenden Frauen gänzlich offen, die nun mehr auch von ihren gleichgestellten Rechten in punkto Kaffeehausbesuch Gebrauch machten.

⁴⁴ Zey 1991,14.



Abbildung 33: Vincenz Katzler: "Die Sitzkassierin vom Silbernen Kaffeehaus", Wien, um 1826, Kreidelithografie als Bildbeilage in Zeitschrift 1871, K.K. Hof-Kunstdruckerei v. Reiffenstein & Rösch

Der Aufschwung im 18. Jahrhundert wurde zusätzlich durch die Politik begünstigt. Neben den erwähnten handelspolitischen Entwicklungen waren es Gesetzgebungen von Maria Theresia und aufklärerische Reformen Kaiser Josephs II., welche die Freizeitkultur der Bevölkerung und damit auch den Kaffeehausboom vorantrieben. Jährlich wiederkehrende Bräuche und Feste, die aus dem Bauerntum stammten, wurden stark dezimiert. Eine Großzahl der kirchlichen Feiertage, die der kaiserlichen Regentschaft als "zu viele" erschienen sind, wurden abgeschafft. Daneben kam es zur Aufhebung vieler Bruderschaften sowie Gesellen- und Lehrlingszusammenschlüssen. Das bis dahin stark geregelte Freizeitleben war dadurch nicht mehr derart starr und gebunden. Es wurde nun subjektiver und individueller.⁴⁵ Dem Billard folgten nach anfänglichen Verboten im 19. Jahrhundert das Schach und das Kartenspiel von Bridge über Tarock bis Whist ins Kaffeehaus. In Wiener Kaffeehäusern war das "Tarockieren" ein besonders beliebter kultureller Bestandteil. Oft wurden eigene "Spielzimmer" eingerichtet (Abbildung 34.). Später kamen noch das "Pokern", "Preferance" oder "Wiener Doppel-Deutsche" als Kartenspiele dazu.⁴⁶ Im Handbuch der Architektur findet sich neben der Darstellung einer typischen Raumaufteilung mit Tischen, Stühlen und Ablegemöglichkeiten, auch eine Abbildung eines speziellen Spieltisches (Abbildung 35./36.)

⁴⁵ Vgl. Witzmann 1980, 27-28.

⁴⁶ Vgl. Zey 1991, 44-47.



Abbildung 34: Fotograf unbk: Spielzimmer in einem Wiener Kaffeehaus, Kartenspielerunden, Wien, um 1890, Fotografie, Historisches Museum des Stadt Wien

Auch einen eigenen Eintrag zu Spielzimmern gibt es:

"Besondere Räume für Kartenspiel, Schachspiel usw. kommen in den Wiener Kaffeehäusern vor. [...] anderwärts dient meist das Billard- oder das Rauchzimmer, wohl auch der Kaffeesaal zugleich als Spielzimmer. Doch ist die Wiener Einrichtung, da sie den Gewohnheiten aller Gäste Rechnung trägt, entschieden vorzuziehen;"⁴⁷

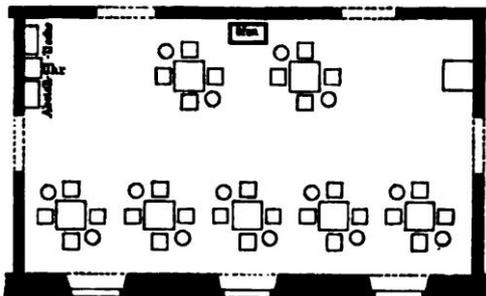


Abbildung 35: Typische Tischanordnung in einem Spielzimmer mit Ablagen, Handbuch der Architektur, Vierter Teil, 4.Hbd., Heft: 1, Stuttgart, 1904



Abbildung 36: G. Colditz: Spieltisch mit gegenüberliegenden ausklappbaren Brettchen zum Auflegen von Gläsern oder Zigarren. Zusätzlich sind in den Tisch Kästchen eingearbeitet, die als "Geldnäpfchen", Zündholzbehälter oder Aschenbecher dienen, Zeichnung, aus Uhlands Industrie Rundschau 1887

⁴⁷ Wagner/Koch 1904, 108.

Zeitungen

Zeitnahe zum Billard fanden die Zeitungen ihren Weg in Kaffeehäuser. Es gab sie ab 1700 in Österreich. Zu Zeiten Maria Theresias und auch Metternichs standen sie unter strenger Zensur und Beobachtung der Hofkommission. Es gab Spitzel, die Ausschau nach missfälligen Gesprächsinhalten hielten. Dennoch entwickelte sich in Kaffeehäusern eine gewisse geistige Freiheit des Austausches zu aktuellen Themen. Der Wirkanteil der Bohne als Förderin des Gesprächs sowie das langsam erstarkende und autonom denkende Bürgertum, dürften ihre Anteile dazu beigetragen haben. So wurden zensurierte Themen "zwischen den Zeilen" gekürzter Artikel oder aus deren Nichtvorhandensein "herausgelesen". Mit Maria Theresias Sohn Josephs II nahm der geistige Austausch im Kaffeehaus richtig Fahrt auf, als das Zensurgesetz liberalisiert wurde. Diese politischen Entscheidungen resultierten direkt in einem Anstieg der in den Kaffeehäusern erhältlichen Zeitungen und zahlender Gäste.⁴⁸ Eine neue Kaffeehausgattung war im Entstehen. Viele "Lese- bzw. Literaturcafés" erhielten eigene Zimmer oder Lesesäle, in denen Gäste oder Lesegesellschaften ungestört der Informationsanreicherung nachgehen konnten. Zur handlicheren Benützung und zur Vermeidung von unerlaubter Entwendung wurden Zeitungen ab dem Jahr 1771 in Wien in Holzrahmen eingespannt und an Wandhaken, Ständern oder schrankartigen Holzmöbeln aufgehängt.⁴⁹ Diese Tradition wird auch heute noch in vielen klassischen Kaffeehäusern Wiens fortgeführt. (Abbildung 37./38.) Sogar Bücher wurden in Cafés vertrieben, aber vor allem internationale Zeitschriften sowie Magazine hielten von nun an Einzug in die Kaffeehauskultur und blieben es bis heute.



Abbildung 37: Gerahmte Zeitungen in Wiener Kaffeehaus in der Wiener Burggasse 5, Wien, um 1880, Foto, Bildarchiv der Österreichischen Nationalbibliothek



Abbildung 38: Auch heute noch holzgerahmte Zeitungen und Ständer im Café Central, Wien, Juni 2017, Bildsammlung Michael Klaura

⁴⁸ Vgl. Schwaner 2009, 49-53.

⁴⁹ Vgl. Zey 1991, 40-41.

Künstler und Literaten

Passend zu den Zeitungen finden sich an dieser Stelle die Künstler- und Literatencafés ein. Musiker, Maler, Dichter bis hin zu Philosophen, Schriftsteller und auch Journalisten nützten Cafés von Anfang an als

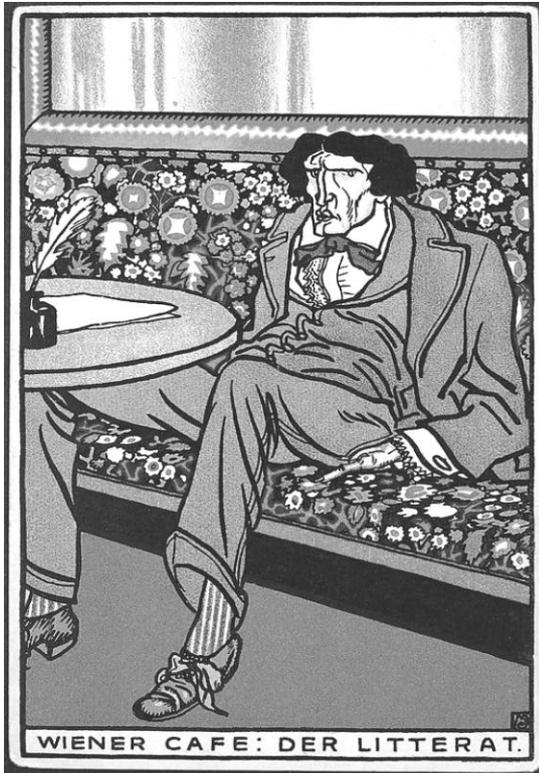


Abbildung 39: Moriz Jung, "Wiener Café: Der Litterat." Wiener Werkstätte-Postkarte No. 532. Lithographie, um 1911, Metropolitan Museum of Art, freie Lizenz WW.532

Treffpunkte und Zentren der Kommunikation. Sie schufen eine eigene Gattung an Kaffeehäusern, bei denen sich die Form weniger durch Prunk und Glanz in den Vordergrund drängte, sondern vielmehr den Raum schuf, der das Geschehen innerhalb dieses Raumes und die geistige Entwicklung möglich machte. Vor allem Philosophen und Literaten nutzten die Räumlichkeiten zusätzlich zum Informationsaustausch auch als Diskussions- und Schaffensraum. Sie wurden trefflich "Wechselstuben der Gedanken" genannt. Ein Beispiel für diesen Kaffeehaustypus war das 1847 vom gleichnamigen Apotheker am Michaelerplatz eröffnete Café Griensteidl. Im Griensteidl trafen sich neben Adolf Loos, Franz Grillparzer, Hugo von Hofmannsthal, Anzengruber und Karl Kraus unter anderem die Mitglieder der Autorengruppe "Jung Wien". Ihr gehörten Personen wie

Arthur Schnitzler, Stefan Zweig oder Hermann Bahr an. Die politischen Machenschaften und die Gästeliste



Abbildung 40: Fotograf unbekannt, Foto, Ansicht Café Griensteidl, Wien, um 1895, Bildarchiv der österreichischen

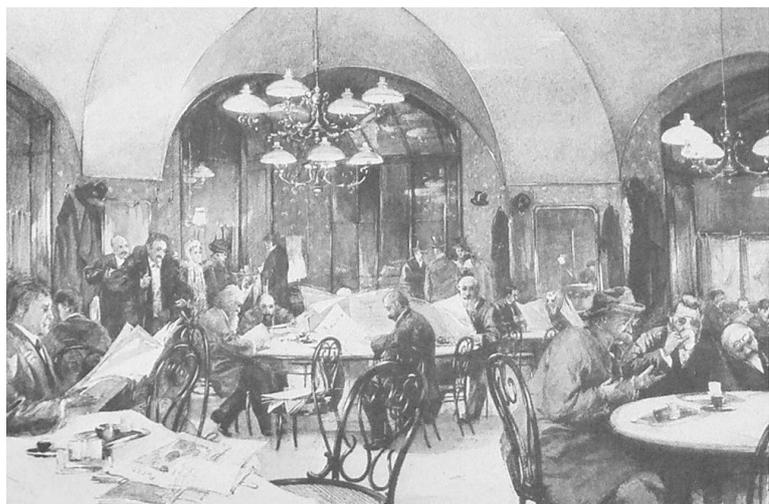


Abbildung 41 : Reinhard Völkl, Café Griensteidl, Malerei , Wien, 1896, Wien Museum

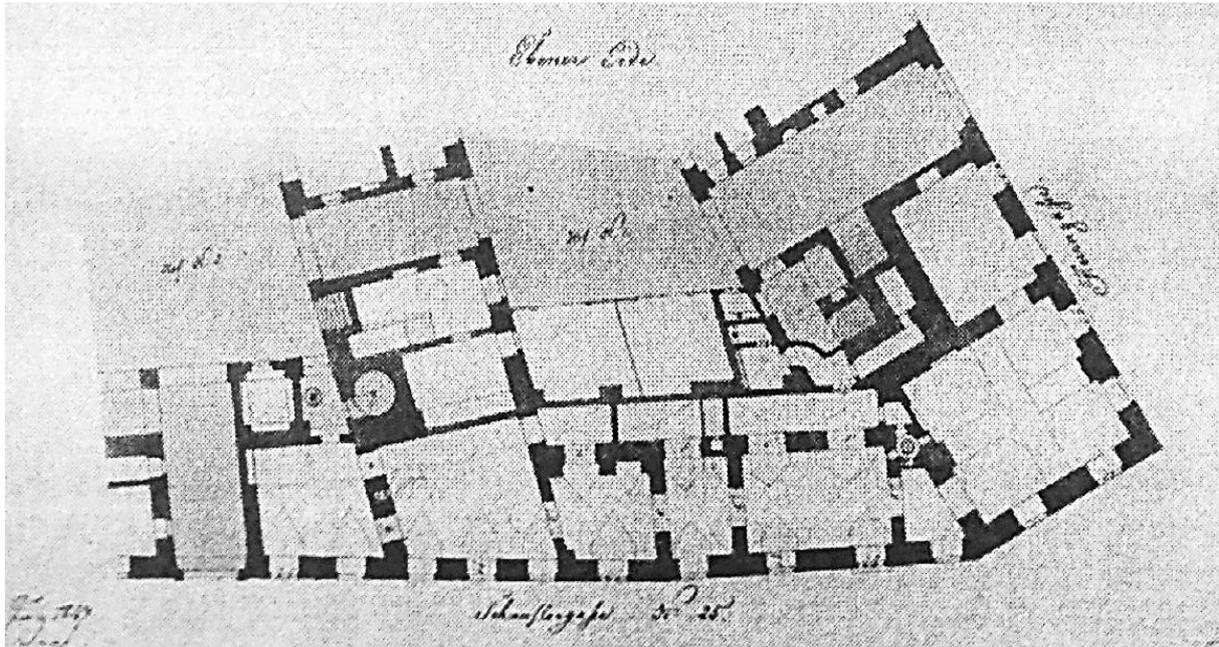


Abbildung 42: Grundriss des Cafe Griensteidl zu "Ebener Erde", Wien, 1847, Wiener Stadt- und Landesarchiv

brachten dem Kaffeehaus kurzzeitig auch den Spitznahmen „Café Größenwahn“ ein.⁵⁰ (Abbildung 40.) An der Innenansicht (Abbildung 41.) und am Grundriss (Abbildung 42.) kann man erkennen, dass das Café Gewölbedecken und mehrere kleine Räume besaß, die eine "familiäre Atmosphäre" entstehen ließen, welche für intensiven intellektuellen Austausch wie geschaffen waren. In Summe ergab die Architektur des Kaffeehauses außen ein wenig auffälliges Gebäude und innen Räumlichkeiten, die von den Stammgästen und vor allem den Literatengruppierungen des Griensteidl sehr geschätzt wurden. Die Blütezeit des Griensteidl als Literatenkaffeehaus endete 1897 mit dem Abbruch im Zuge der Platzneugestaltung. Es wurde danach wieder aufgebaut und im Laufe der letzten 130 Jahre mehrmals umgebaut und neu möbliert. Das ehemals berühmte und traditionsreiche Kaffeehaus wurde von den Betreibern Do & Co im Juli 2017 nach schlechten wirtschaftlichen Erträgen geschlossen. Literaten bildeten häufig Gemeinschaften mit eigenen Namen, so auch im zweiten genannten Beispiel - dem "Café Sperl", das 1880 von Jacob Ronacher eröffnet wurde. Es wurde von Joseph Gross und Wilhelm Jelinek, beides Schüler von Theophil Hansen, geplant. Außen ist die Fassade mit einem im Historismus gerne verwendeten rustifizierten Bossenwerk als Putzimitat und in dunklem Holz gerahmten Öffnungen mit halbrunden Oberlichtern gehalten. Innen besitzt es hohe Räume mit reduziertem Dekor und großen geschwungenen Messingluster sowie den typischen gusseisernen Tischen mit Marmorplatten. (Abbildung 39.ff.)

⁵⁰ Vgl. Schwaner 1991, 145-147.



Abbildung 43: Fotograf unbekannt, Cafe Sperl 1890, Außenansicht, Koch, Zahlmarqueur ,Pikkolo, Zwei Dienstmänner, Private Bildsammlung Sperl



Abbildung 44: M. Klaura: Cafe Sperl heute, Außenansicht, Wien, 2017, Bildsammlung Michael Klaura

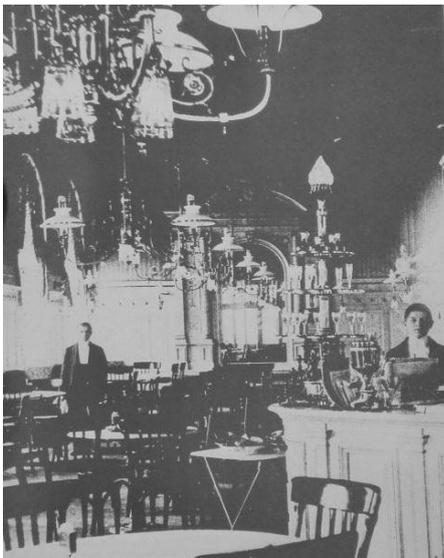


Abbildung 45: Fotograf unbekannt, "Im Cafe Sperl", Wien, 1890



Abbildung 46: M. Klaura: "Im Cafe Sperl heute", Wien, 2017, Bildsammlung Michael Klaura

Das Sperl wurde u.a. von Architekten, Bildhauern und Literaten frequentiert, die später zum Teil die "Secession" (Josef Engelhart, Friedrich König u.a.) oder den "Hagenbund" bzw. den "Siebenerclub" (Josef Olbrich, Josef Hoffmann, Max Kurzweil u.a.) gründeten. (Abbildung 47.) Die Stammtische bekamen Namen wie "Genietisch" oder "Lagerfeuer". Im Sperl wurde neben den Diskussionen und dem Kaffeegenuss gerne auch gezeichnet, karikiert und sogar gemalt.⁵¹ Obwohl heute Rauchverbot im Sperl herrscht, wurden die Wände lange Zeit nicht mehr gestrichen, um vermutlich mit der gelben Patina die Ablagerungen bzw. den.

⁵¹ Vgl. Witzmann 1980, 36-40.



Abbildung 47: Fotograf unbekannt: "Hagengemeinschaft" vor dem Café Sperl, Wien um 1900, Private Bildsammlung Sperl

“Charme“ früherer Zeiten festzuhalten, in denen dem Genussmittel des Tabakrauchens in Cafés noch intensiv nachgegangen wurde. (siehe Wandfärbung Abbildung 46.) Das Café in der Gumpendorferstraße hat zwei Weltkriege überstanden. Es wurde immer wieder aufgebaut und renoviert. Das Sperl wird im Übrigen heute noch gerne von Künstlern besucht. Literatencafés wie das Griensteidl oder Sperl entstanden Ende des 19. Jahrhunderts innerhalb und außerhalb der Donaumonarchie am gesamten Kontinent.

Politische Kaffeehäuser

Politische Kaffeehäuser als weiterer “inhaltlicher Typus“ waren gekennzeichnet durch ihr starkes gesellschaftliches Wirken. Künstler und Literatencafés, wie die genannten Griensteidl oder Sperl in Wien, fielen auch darunter, denn politisiert wurde in ihren Gesprächsrunden reichlich. Es war nicht nur das Sprechen über Tagespolitik, das diesen Kaffeehaustyp zu gefürchteten Institutionen mancher Regierungen machte. In ihnen wurde über politische Entwicklungen und Entscheidungen intensiv gesprochen und debattiert. Zumeist geschah dies unter vorgehaltener Hand oder im Flüsterton, denn natürlich wurde auch kritisiert oder man tauschte sich über neue Ideen aus.

In den Gesprächsrunden fanden sich interessierte Bürgerliche, Künstler, Literaten, Journalisten, Wissenschaftler und Politiker. Aus heutiger Sicht könnte man sie als "Foren" oder "Ideenschmieden" bezeichnen. Aus damaliger Sicht galten jene Cafés jedoch als Bedrohung und Reizwort für die Regierenden. Sie bargen doch die Gefahr des Aufruhrs und der Revolution in sich. So wurde einerseits von den Betreibern oft versucht, nicht offiziell den Ruf eines Politischen Kaffeehauses zu erlangen, um der Schließung und drohenden Konsequenzen zu entgehen. Zum anderen wurden von Regierungsseite Verbote erlassen, zensuriert und bespitzelt. Dies geschah nicht nur in Wien und Österreich unter Maria Theresia oder später unter Metternich, sondern am ganzen Kontinent. Beispielhaft sei an dieser Stelle das Pariser "Palais Royal" und das Jahr 1789 genannt. Darin entstand im Zuge vieler Debatten der intellektuellen Elite Frankreichs die Forderung des Sturzes des Königs. Im Pariser "Café de Foy" das auch "Café der Patrioten" hieß, wurde am 12. Juli 1789 von Camille Desmoulins die Revolution ausgerufen.⁵²(Abbildung 48.)



Abbildung 48: Jean Baptiste Morret/ Jacques F. Swebach-Desfontaines: "Caffee des Patriotes, Aquatinta, Paris, 1792, Musee du Carnavalet Paris

In England und London waren "Coffeeshouses" von Anfang an Treffpunkte der politischen Opposition. In ihnen wurden handgeschriebene Pamphlete ausgetauscht, die somit der staatlichen Kontrolle entrannen und gefürchtete Schriften zur Verbreitung gefährlichen Gedankenguts waren. Kurzzeitig wurden sogar alle englischen Kaffeehäuser geschlossen.⁵³

⁵² Vgl. Zey 1991, 67.

⁵³ Vgl. Ebda., 68.



Abbildung 49: Giovanni Prati: "8 FEBBRAIO 1848", Aufstand gegen Österreich vor dem Caffè Pedrocchi in Padua, Postkartenausschnitt, Padua, um 1900, Comitato Mura di Padova

Sie wurden jedoch nach der daraufhin folgenden riesigen Empörung des Volkes, die ebenfalls das Potential des Aufstands in sich barg, wieder aufgeschlossen. Auch in Deutschland gab es im 18. und 19. Jahrhundert zahlreiche Etablissements, die als Politische Kaffeehäuser in die Geschichte eingegangen sind. Unter anderem gab es in Berlin das "Stehely", das als Treffpunkt der Opposition galt. In Frankfurt machte das "Cafe Milani" als Tummelplatz der Nationalversammlung auf sich aufmerksam.⁵⁴ Für die Geschichte Österreichs von Bedeutung sind einige Politische Kaffeehäuser Italiens, die im 19. Jahrhundert zum Habsburgerreich gehörten. Im "Caffè Florian" in Venedig trafen sich italienische Nationalisten und Geheimbünde. Des Weiteren ging 1848 vom "Caffè Pedrocchi" im Zuge der Revolutionsereignisse ein Aufstand gegen die Österreichische Herrschaft aus. (Abbildung 49.) Die Geschehnisse in Italien überschlugen sich an mehreren Orten und mündeten im Ersten Italienischen Unabhängigkeitskrieg. Politische Kaffeehäuser als Räume politischen Gedankenaustausches gab es bis weit ins 20. Jahrhundert, ehe sie durch veränderte demokratische Gesellschafts- und Kommunikationsformen ihre Bedeutung als "Progressive Politische Institution" verloren.⁵⁵

⁵⁴ Vgl. Zey 1991, 68-69.

⁵⁵ Vgl. Heise 1996, 205-214.

Konzertcafés und Cafés chantants

Ende des 18. Jahrhunderts waren sogenannte "Kaffeegärten" im Freien vor den Lokalitäten sehr angesagt. In Wien wurden sie und werden sie bis heute umgangssprachlich "Schanigärten" bezeichnet. (siehe auch Kapitel "Wiener Ringstraßencafés" S.45) Cafetier "Wiegand" hatte 1789 die Idee, von nun an bei guter Witterung Musiker und Musikkapellen im Kaffeegarten spielen zu lassen. Diese meist sonntägliche Unterhaltungsform wurde mit Begeisterung von der Bevölkerung aufgenommen und schon waren viele weitere Konzertcafés in Wien im Entstehen. Im Jahre 1814 spielte ein Herr namens "Beethoven" am Klavier eines Pratercafés und wurde leidenschaftlich umjubelt. Einige Jahre später gesellten sich Johann Strauß (Vater) und seine Kollegen dazu und leiteten Soireen mit neu hinzugekommenen Streichern. (Abbildung 50.)



Abbildung 50: Fotograf unbk.: Musikkapelle im Gartenpavillon des 3. Pratercafé, Wien, 1900, Fotografie, Archiv Franz Hubmann

Die entstandene Unterhaltungsmusik sollte von nun an als "Walzer" die ganze Welt erobern. Sie spielten 1824 im "Jünglings Kaffeehaus" oder im "Volksgarten". Ebenfalls entstanden bereits im 18. Jahrhundert in Frankreich Konzertcafés, die "Cafés chantants" genannt wurden. Sie unterschieden sich musikalisch von jenen in Wien. In Ihnen wurden satirische Chansons zu verschiedensten Themen gesungen. Sie gelten heute als Vorreiter des "Variété". Ähnlich den Wiener Konzertcafés wurde ihnen binnen kürzester Zeit große Beliebtheit beim Volk zu teil. Chansons wurden wie der Wiener Walzer weltweit berühmt. Eine gesellschaftliche und kulturelle Vernetzung weit über politische oder religiöse Grenzlinien hinaus lässt sich hierbei gut erkennen, denn Konzertcafés entstanden im 19. Jahrhundert am gesamten Kontinent. Sie fanden etwa auch in Deutschland großen Zuspruch. Zur Wende ins 20. Jahrhundert wurden die "Cafés chantants" von den "Großen Konzertcafés" und "Variététheatern" abgelöst. Sie waren auf ökonomische Gewinne ausgerichtet und man zahlte Eintritt. (Abbildung 50./51.) Baulich erinnerten sie eher an Konzerthallen



Abbildung 51: Fotograf unbk.: "Café Corso", Dortmund, 1920, Fotografie, Archiv Krüger Verlag



Abbildung 52: Fotograf unbk.: "Café Wintergarten" Dortmund, um 1900, Archiv Krüger Verlag

und traten als ernstzunehmende Konkurrenz für diese in Erscheinung. Nach dem Ersten Weltkrieg verschwanden die Großen Konzertcafés von einst. Dies lag nicht nur daran, dass viele Etablissements im Krieg von Bomben zerstört wurden, sondern auch daran, dass das Kino und das Radio als neue technische Entwicklungen und Unterhaltungsformen im Vormarsch waren.⁵⁶

Wiener Ringstraßencafés

Die Kaffeehäuser der Wiener Ringstraße schlagen Ende des 19. Jahrhunderts ein besonderes Kapitel auf. An den bisher genannten Beispielen und Subtypen lässt sich erkennen, dass die Kaffeehäuser Wiens seit jeher ihre gesellschaftliche Stellung in Form ihrer Architektur und Raumausstattung zeigten. Dies wurde durch weitere gesellschaftliche Faktoren verstärkt. Im Rahmen bedeutender Termine wurde Wien große Aufmerksamkeit der restlichen Welt zu Teil. Zum einen geschah dies mit dem Wiener Kongress 1814/15.⁵⁷ Zum anderen mit der Weltausstellung 1873. Im Zuge beider Termine wurde die Wirtschaft neu belebt und die Stadt zeigte sich in einem starken Bild. Wien befand sich in den Jahren nach der Revolution 1848 wieder im Wachstum. Einige Jahre vor der Weltausstellung ließ Kaiser Franz Josef I. 1857 den Schutzwall abbauen und die Wiener Ringstraße als repräsentativen Prachtboulevard errichten.⁵⁸ (Abbildung 53.) Im Verlauf der Straße waren alle wichtigen Institutionen der Donaumonarchie angeordnet. So verkehrten zur Jahrhundertwende auf relativ dichtem Raum sämtliche Berühmtheiten aus Politik, Wissenschaft, Kunst und Kultur Mitteleuropas. (Abbildung 53./54./55.)

⁵⁶ Vgl. Zey 1991, 105-109.

⁵⁷ Vgl. Gruner, Wolf- D/Woyke Wichard 2007, 28-31.

⁵⁸ Vgl. Dmytrasz 2011, 7-15.



Abbildung 53: August Stauda: Reges Treiben an der Opernkreuzung, Wien, um 1900



Abbildung 54: Fotograf unbekannt: Wiener Ringstraße, Blick vom Schwarzenbergplatz auf den Kärntnerring, Wien, 1873, Fotografie, Wien Museum

Gerne wurde in den sogenannten "Stammcafés" eingekehrt, in denen sich "Kaffeehauszirkel" bildeten. Sie begleiteten die "Goldene Ära der Ringstraßencafés". Neben Persönlichkeiten wie Sigmund Freud oder Ludwig van Beethoven konnte man beispielsweise auf Arthur Schnitzler, Grillparzer, Adolf Loos, Leo Trotzki oder Viktor Adler treffen, um nur einige aus der bunt gemischten Gästeschaft zu nennen.⁵⁹ Die sogenannten "Kaffeehauszirkel" (Abbildung 56.) bildeten ein soziales Netz des Austausches und ein Konstrukt, das den großen gesellschaftlichen Stellenwert des "Wiener Kaffeehauses" zur Jahrhundertwende erahnen lässt.

⁵⁹ Vgl. Lipinski 2002, 301-302



Abbildung 55: Fotograf unbekannt: Der Ungarische Ministerpräsident Geza Fejervary von Komlas Kereszetes und Begleiter begrüßen eine Dame auf dem Kärntnerring, Wien, 1906, Wien Museum

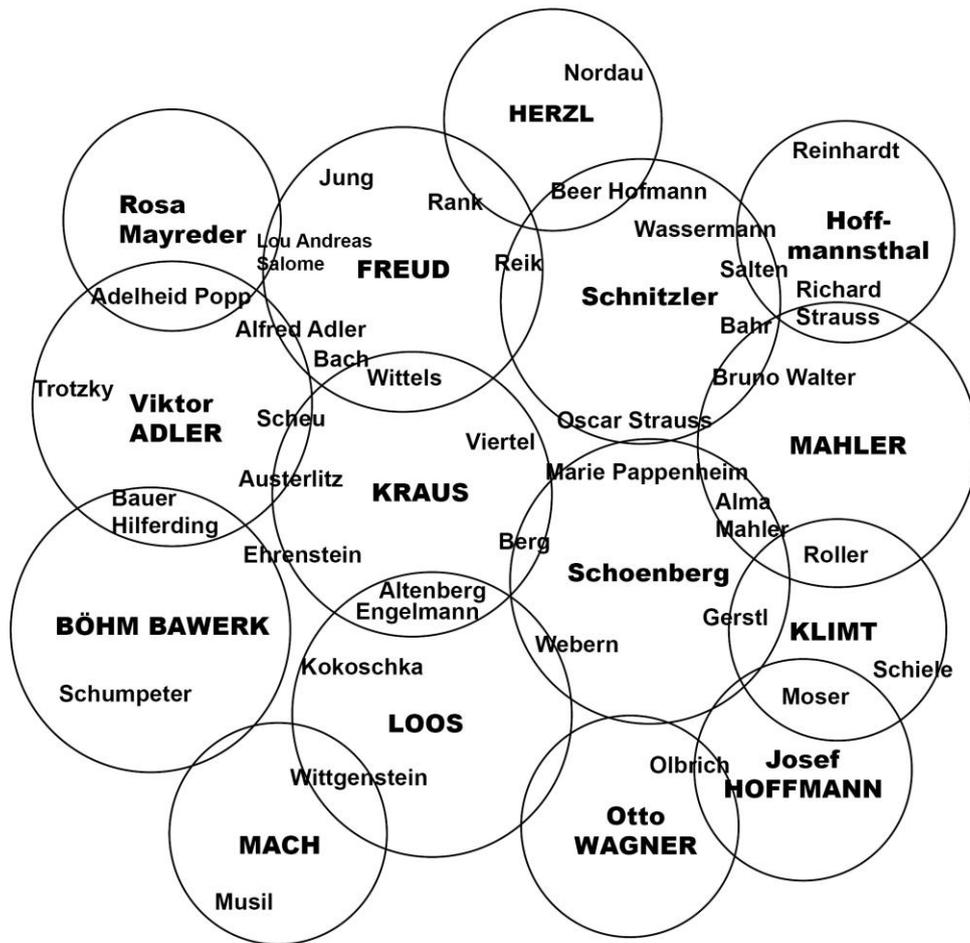


Abbildung 56: M. Klaura: Zur leichteren Lesbarkeit Abbild nach: Eduard Timms: "Diagram of Vienna Coffeehouse Circles"

Zur Hochblüte bildeten ca. 30 Etablissements in der Erdgeschoßzone der Ringstraße die Elite der Wiener Cafés. Das Ringstraßencafé war zur Zeit der Weltausstellung 1873 zugleich "Ausstellungsstück" und "Exportartikel" der Marke "Wiener Kaffeehaus". Ein paar Jahre danach wurde es 1881 bereits als eigener Bautypus im Handbuch der Architektur vorgestellt. Ihm wurden ein "besonderer repräsentativer Anspruch", "entsprechende künstlerische Ambition" und "herausragende Stellung im städtebaulichen Kontext", wie es etwa an einem Boulevard der Fall ist, als Merkmale zugesprochen. Vor allem der "repräsentative Gestus" wurde in der Enzyklopädie hervorgehoben. Man befand sich im späten Historismus bzw. der Zeit des Fin de Siécle (frz.: Ende des Jahrhunderts), in der beispielsweise klassische Elemente aus vergangenen Epochen, wie Bogen und Säule oder Ornamentik aus dem Barock wiederverwendet wurden. Dies ließ die Cafés noch opulenter aussehen. Die Einrichtungen folgten luxuriösen und ausschweifenden Vorstellungen mit prunkvollen Luster, Stuckverzierungen und Wandapplikationen, die allesamt Extravaganz und gehobene soziale Stellung ausstrahlen sollten.⁶⁰ Oft gelangten Bilder Wiener Ringstraßencafés in internationale Innendekormagazine, wie beispielsweise in die Zeitschrift "Das Interieur", die zu jener Zeit sehr populär war und deren Bekanntheitsgrad nochmals beschleunigte.⁶¹

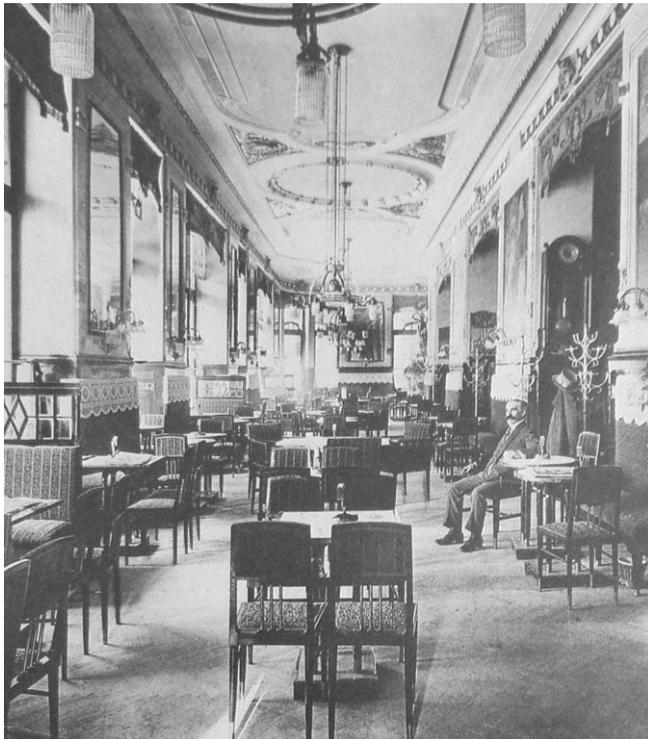


Abbildung 57: Fotograf unbekannt: Innenansicht Café Prückel, Wien, 1911, Privatbesitz Café Prückel



Abbildung 58: M.Klaura: Innenansicht Café Prückel heute, Wien, Juni 2017, Fotografie, Bildsammlung Michael Klaura

⁶⁰ Vgl. Kurdiovsky 2012, 189-203.

⁶¹ Vgl. Ashby 2013, 162-163.



Abbildung 59: Fotograf unbk.: Außenansicht Café Schwarzenberg mit Schanigarten, Wien, um 1900, Postkartenansicht

Im Zuge der Weltausstellung 1873 leiteten die Ringstraßencafés zusammen mit 200 weiteren Wiener Kaffeehäusern die 2. Kaffeehausblüte ein, in der die Anzahl in den darauf folgenden Jahrzehnten auf über 1200 Etablissements anwuchs. Neben dem beschriebenen reichhaltigen Innendekor besaßen die meisten Cafés im Außenbereich einen "Schanigarten" zum Verweilen im Freien, wie das Café Schwarzenberg oder das Café Landtmann ((Abbildung 59.ff.).



Abbildung 60: Dr. Emil Mayer: Schanigarten außen an einem Kaffeehaus am Graben, Kaffeegenuss für Männer und Frauen, Schmiedeeiserne Abgrenzung zum Trottoir, Wien 1., 1908

Hans Weigel schrieb dazu:

">Schani< ist eine volkstümliche weitverbreitete Abkürzung, des Namens Johann, zugleich, wie >Jean< im Französischen, ein Gattungsname für untergeordnete Helfer. Noch heute heißt der Parkwächter in Wien >Parkschani<. Der Schani im Café und im Gasthaus war der Lehrling, der Rangniedrigste des Personals"⁶²

Schanigärten zogen vor allem im Sommer viele Gäste an und wurden, wenn sie sich nicht unter einem Arkadengang befanden, zumeist von schattenspendenden Marquisen überdacht und mit Lorbeerbäumchen begrünt. (Abbildung 61.)



Abbildung 61: Überdachter Schanigarten Café Landmann, Wien 1., um 1930, Fotografie

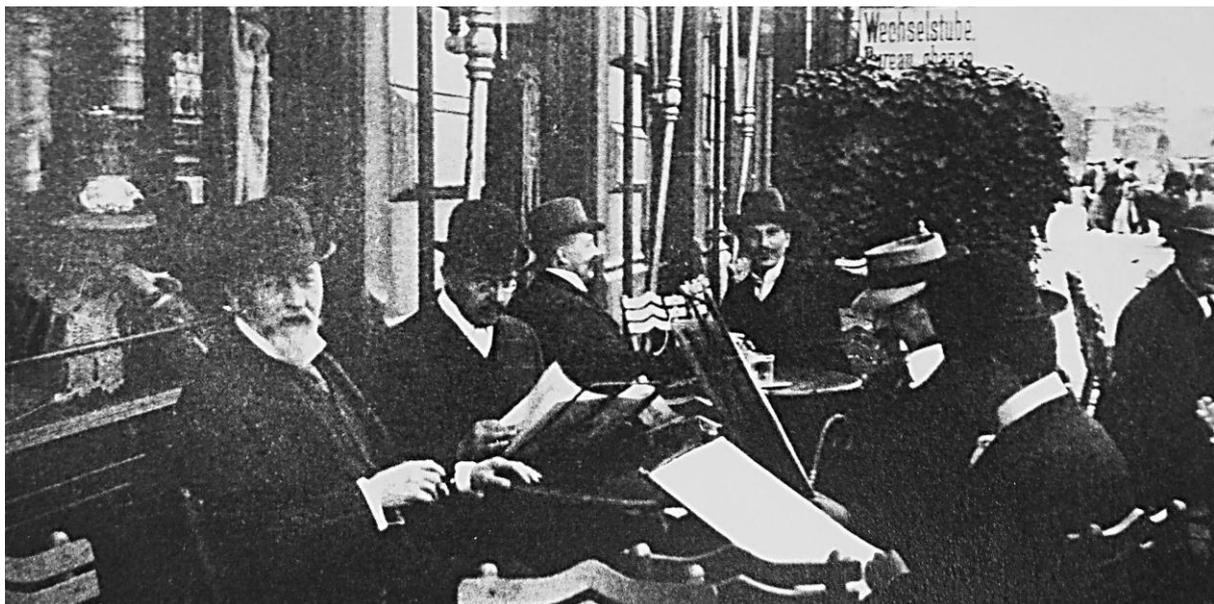


Abbildung 62: Unbekannter Fotograf: Otto Wagner, Josef Hoffmann, Otto Prutscher und Kolo Moser im Schanigarten des Café Bristol am Kärnterring, Wien, 1903. Fotografie. Imago Wien

⁶² Hans Weigl in: Brandstätter 1978, 134.

Das Erdgeschoß war um 1900 in Wien eine halböffentliche Zone, in der sich neben dem Wohnen vielfältigste Nutzungen aus Handel und Gewerbe befanden. Kaffeehäuser mit ihren "Schanigärten" quartierten sich sowohl an Eckpositionen von Ringstraßenpalais mit L-förmigen Grundrissen als auch entlang Straßenzügen von Zinshäusern mit rechteckig geradlinigen Grundrissen ein. (Abbildung 63.)

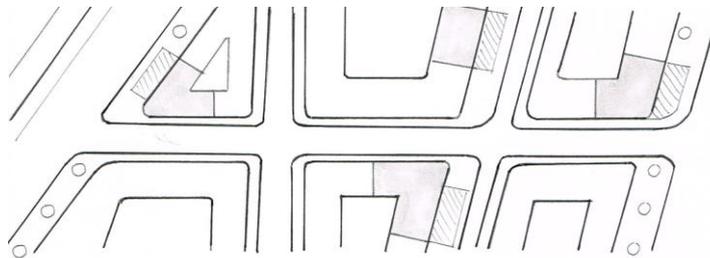


Abbildung 63: M. Klaura: Schematische Darstellung von Kaffeehaus- und Schanigarten- Positionierungen an Blockrandbebauungen, Graz, 2017, Tuscheskizze, Bildsammlung Michael Klaura

Die Erdgeschoße waren in ihren Höhen zumeist sehr großzügig mit 4 bis 5 Metern bemessen. Dies hatte nicht nur gesundheitsfördernde Ursachen, denn der Gesetzgeber forderte in seiner Bauordnung nur eine Mindesthöhe von 3 Metern. Der Hauptgrund war ein prestigeträchtiger und spekulativer, denn Erdgeschoßflächen stiegen in ihrem Ansehen und Marktwert mit ihrer Höhe.⁶³ Kaffeehäuser fanden nun erstmals typologische Beschreibung und formale Aufschlüsselung im 1881 erstmals erschienen Handbuch der Architektur. Darin sollten sie durch ihre Schönheit, Behaglichkeit und der Einrichtung dem Vergnügen, der Erholung, der Zerstreuung sowie der privaten und geschäftlichen Kommunikation dienen. An den Bildern und dem Grundriss des Wiener "Café Reichsrat" (heute Café Sluka) lässt sich eine typische Raumaufteilung gut wiedererkennen. (Abbildung 64./65.) Das in späthistoristischem Stil gebaute Arkadenhaus des Café Reichsrat wurde vom Architekten Franz Neumann geplant und 1880 bis 1883 errichtet. Es befand sich an der Ecke der Stadiongasse/Reichsratsstraße, dem heutigen Wiener Rathausplatz. Ein Kaffeehaus bestand laut dem Handbuch zunächst aus dem Kaffeesaal und je nach Subtyp aus weiteren Räumen für die Gäste. Dazu gehörten Lesesaal, Konversationszimmer, Billardzimmer, Spielräume und Nebenräume wie Waschzimmer, Abort und Pissoir. Daneben fanden sich die Kaffeeküche mit Anrichte in unmittelbarer Nähe zum Kaffeesaal oder dem Lesesaal, die kleiner als die eines Restaurants ausgeführt war und zumeist eine Abteilung zum Spülbereich hatte. Zusätzlich gab es eine Vorratskammer zur Lagerung und Aufbewahrung verschiedener Lebensmittel. Der Kaffeesaal sollte durch große Öffnungen und durch seine Lage im Grundriss die Straße bzw. Vorplatz mit dem Inneren verbinden, um den Gästen die Möglichkeit zu geben, neben der Kommunikation und der Zerstreuung auch das Geschehen im Außen beobachten zu können. Dazu konnten

⁶³ Psenner 2012, 9-15.

auch offene hohe Hallen oder Arkadengänge mit beweglichen Möbeln dienen. Die größere Höhe dieser vorgelagerten Räume sollte eine bessere Belichtung der dahintergelegenen Räumlichkeiten ermöglichen.⁶⁴
 Abbildung 66./67.)

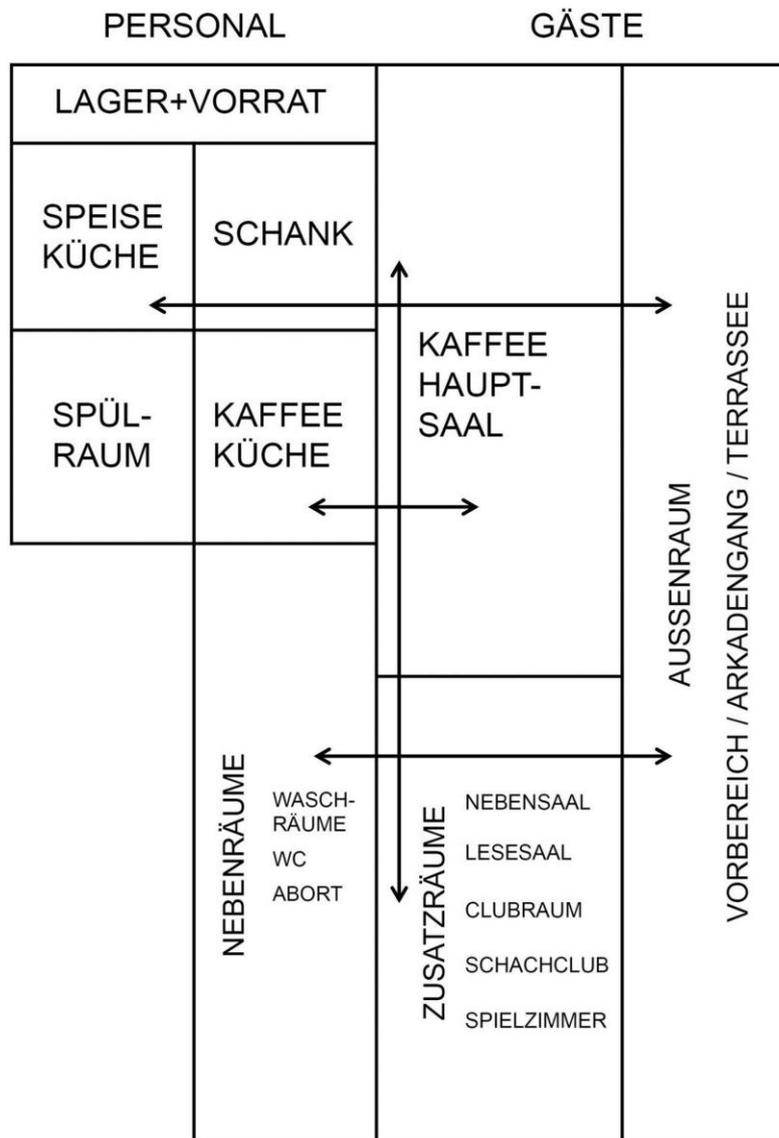


Abbildung 64:M. Klaura: Raumfunktionsschema, Graz, 2017, Bildsammlung Michael Klaura

⁶⁴ Vgl. Wagner, Heinrich/Koch, Hugo 1904, 85-93.

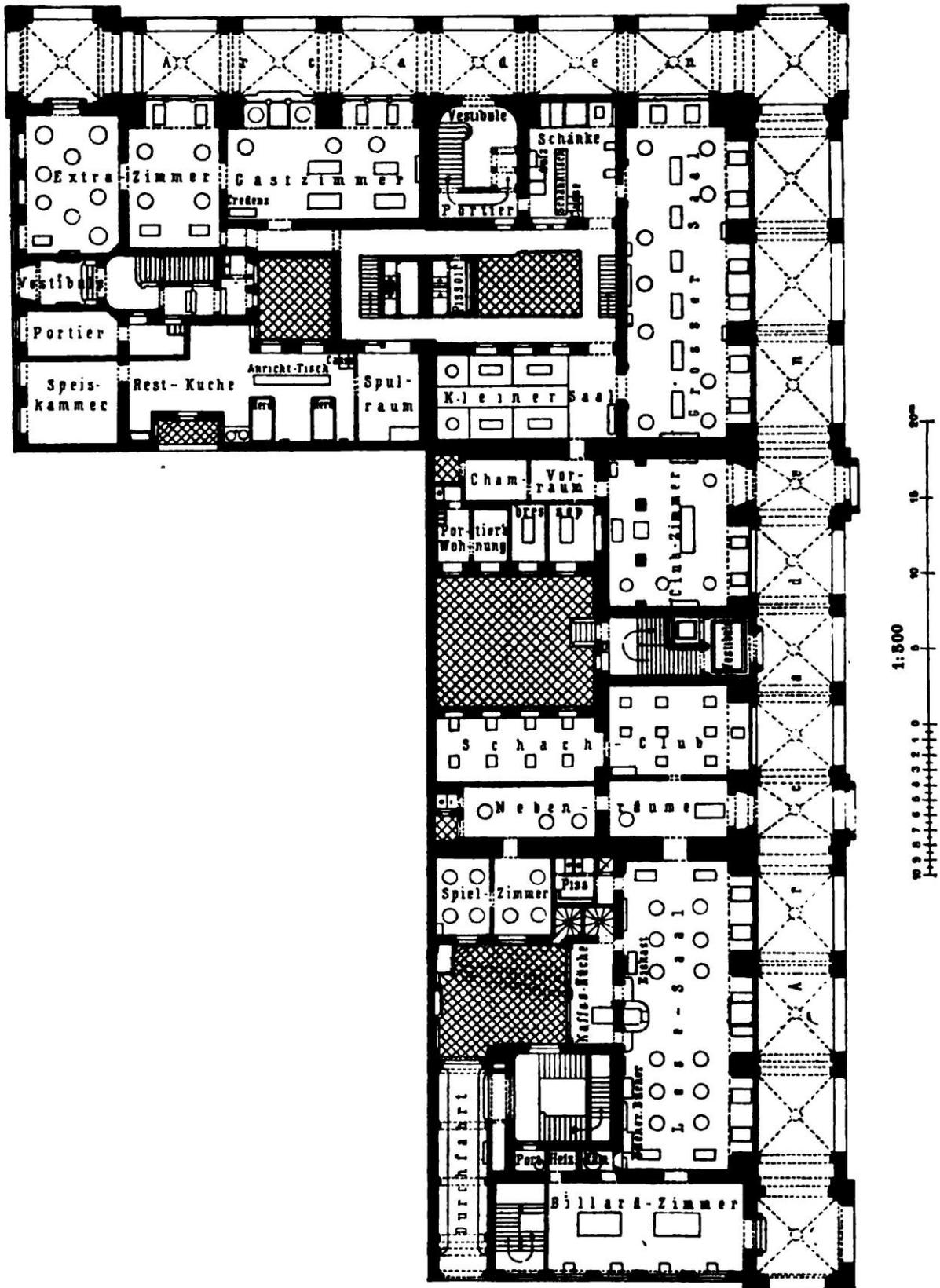


Abbildung 65: Franz Neumann: Grundriss Café Reichsrat um 1880, Handbuch der Architektur, , Vierter Teil, 4.Hbd. Heft 1, 1904



Abbildung 66: Fotograf unbekannt: Arkadengang "Café Reichsrat", Wien, um 1900, Fotografie, Handbuch der Architektur, Viertes Teil, 4. Hbd. Heft 1, 1904



Abbildung 67: M. Klaura: Arkadengang "Café Sluka", Wien, September 2017, Bildsammlung Michael Klaura

Elemente wie Luster, Öffnungen, Dekor oder Sitzgruppen wurden reihend platziert. Dadurch ergab sich eine ordnende und rhythmisierende Raumwirkung. Im Vergleich zu niedrigeren Kaffeeschenken entstand in Summe durch die anderen Proportionen ein völlig neues großes mächtiges und stattliches Raumerlebnis. (Abbildung 68./69.)

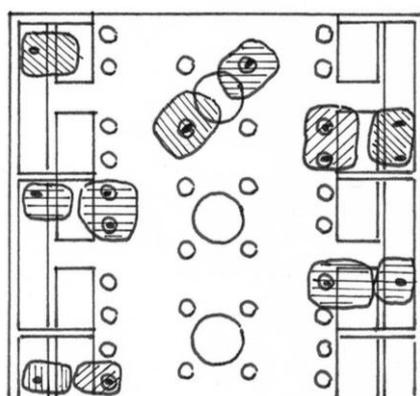
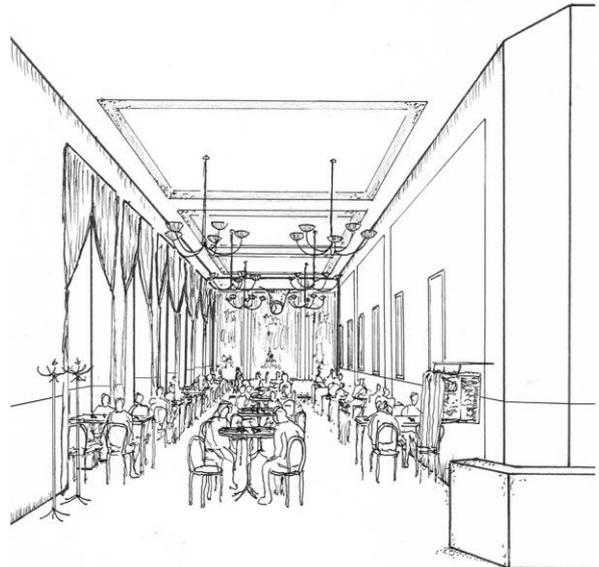
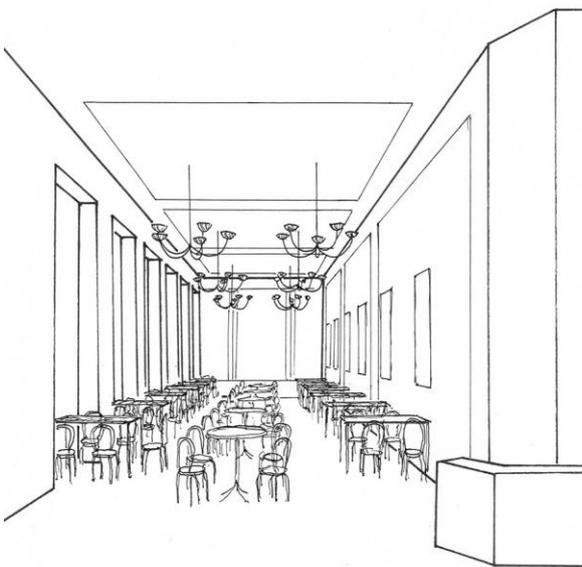
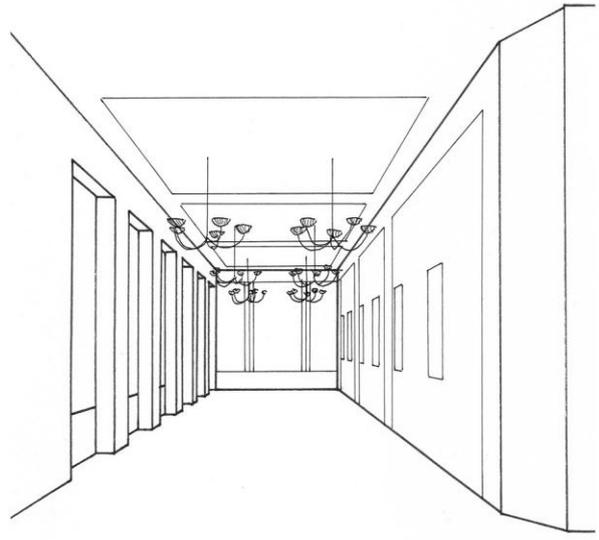
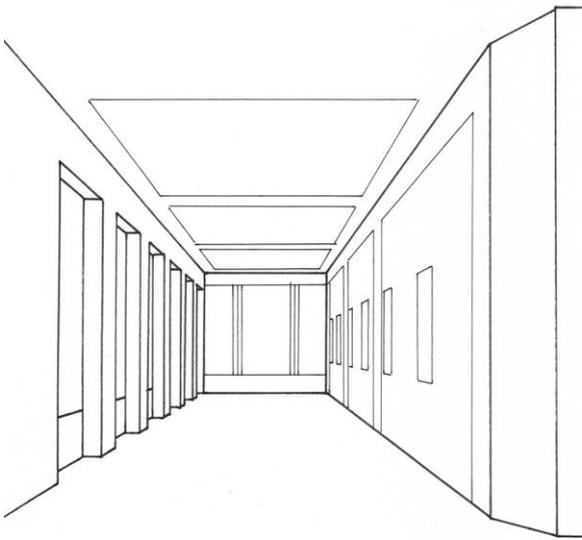
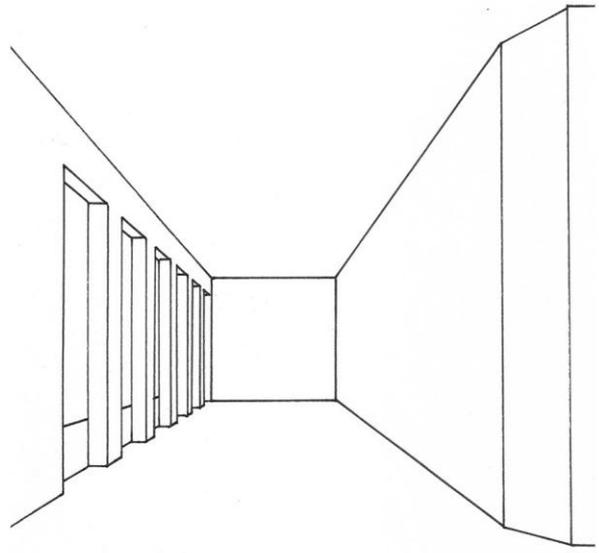
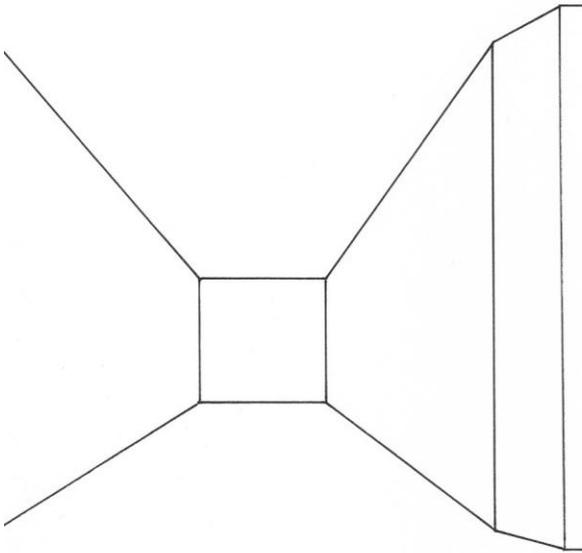


Abbildung 68 M. Klaura: Aktionsräume bei typisch reihenden Sitzgruppen, Tuschzeichnung, Handskizzen Michael Klaura

Rechts Abbildung 69: M. Klaura: Stattliches Raumerlebnis und reihende geordnete Raumwirkung durch hohe rechteckige Räume und regelmäßige Anordnung typischer Elemente eines Wiener Kaffeehauses: Große Gebäudeöffnungen, Luster, Wand- und Deckendekor, Spiegel, Tische, Sessel/Bänke sowie Uhr, Kleiderständer, Zeitungsständer



Nur wenige Ringstraßencafés haben bis heute überlebt. Die beiden Weltkriege wirkten, neben oftmaligen Besitzerwechseln als auch unfreiwilligen Enteignungen jüdischer Besitzer in der NS Zeit, zerstörerisch auf den Bestand an Prachtcafés. Unter den heute noch bestehenden Ringstraßencafés findet sich das Café Prückel (Abbildung 57./58.). Es hieß zu Beginn "Café Lurion" und wurde 1903 eröffnet. Die heutige Einrichtung wurde 1955 vom Architekten Oswald Haerdtel geplant und lässt eine Raumverkleinerung, hellere Wandfärbung, eine Reduktion des goldenen Wanddekors sowie getauschte Sitzmöbel erkennen. (Abbildung 54.) Neben dem "Café Prückel" und dem "Café Schwarzenberg" bilden das "Café Landtmann" die letzten drei Zeugen dieser schillernden Zeit.⁶⁵ Als eines von vielen Beispielen der exportierten und anderorts gebauten Cafés der Marke "Wiener Kaffeehaus" sei an dieser Stelle das 1877 eröffnete "Café Bauer" am Berliner Boulevard "Unter den Linden" erwähnt. Nach der Weltausstellung war es en vogue in Berlin Cafés nach dem Wiener Vorbild zu bauen, da es derart elegante Etablissements in gehobenem Stil bis dahin dort nicht gab.⁶⁶ Neben dem "Café Bauer" waren das "Café Corso" in Zagreb und das "Café Reitter" in Budapest berühmte Vertreter vom Typus "Wiener Kaffeehaus".⁶⁷ (Abbildung 70./71.)



Abbildung 70: Fotograf unbekannt: Café Bauer, Postkarte, Berlin, 1911, J. Verlag Goldiner gemeinfreie Lizenz



Abbildung 71: Lav Hönigsberg und Julje Deutsch: Café Corso Zagreb, 1907, Das Interieur 8 Taf. 120

Ein weiterer großer "Exportartikel" dessen Bekanntheitsgrad in der Zeit der Ringstraßenära exponentiell anstieg, war der sogenannte "Kaffeehaus-Stuhl" der Gebrüder Thonet. Der "Thonetstuhl Nr.14" mit seiner typischen einfachen und zugleich zeitlos eleganten Form aus Bughölzern und einer Rohrgeflecht-Sitzfläche

⁶⁵ Vgl. Schwaner 1996, 195-196.

⁶⁶ Vgl. Petras 1994, 33-34.

⁶⁷ Vgl. Kurdiovsky 2012, 189-190.

war einfach zu zerlegen, platzsparend zu verpacken und leicht zu transportieren. Er trug zum großen wirtschaftlichen Erfolg der Firma bei. Der "Designklassiker" wird auch oft "Vierzehner" genannt und ist heute wegen seiner Form und auch wegen seiner langen Haltbarkeit aus vielen Cafés rund um den gesamten Globus nicht mehr wegzudenken.⁶⁸ (Abbildung 72./73.)

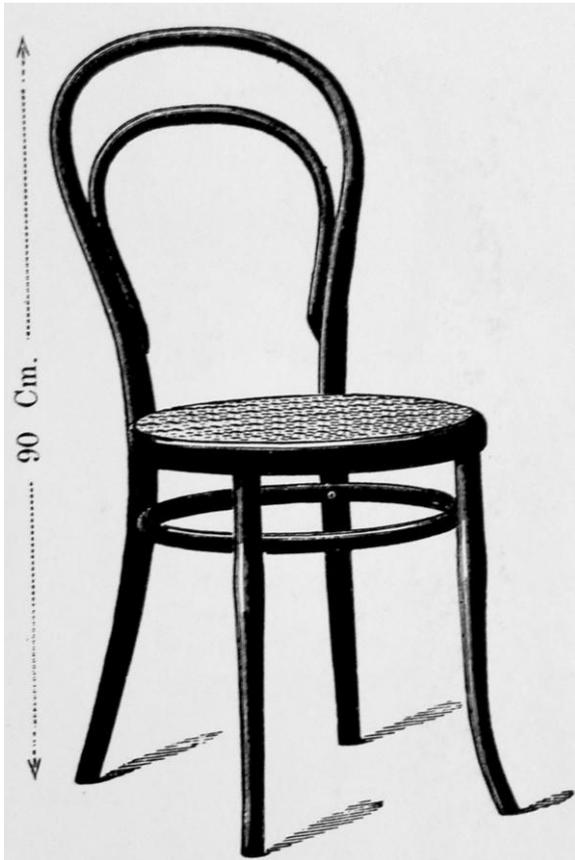


Abbildung 72: "Kaffeehaus-Stuhl", Thonet Nr. 14, Graphische Darstellung aus dem Nachdruck des Original Thonet Katalogs Ivon 1904



Abbildung 73: Thonet Nr. 14 heute, Graz, 2017, Bildsammlung Michael Klaura

Nach der "Goldenen Ära" um 1900 begann die Bedeutung der Ringstraße immer mehr abzunehmen. Aus heutiger Sicht konnte die Ringstraße mit ihren Monumentalbauten und ihrer Weitläufigkeit viele städtebauliche Probleme nicht lösen. Auch der Baustil des Historismus hat seither einige Höhen und Tiefen innerhalb des Architekturdiskurses erlebt. Davon abgesehen sind als Resümee für jene Glanzzeit des "Wiener Kaffeehauses" eine enorme gesellschaftliche und kulturelle Bedeutung sowie eine große architektonische Quelle für andere Städte Europas erkennbar. Die Ringstraße zählt heute zu den schönsten und berühmtesten Boulevards aus der Gründerzeit weltweit.

⁶⁸ Vgl. Gleining 1998, 18-25.

20. Jahrhundert

Das Neue

Die große Zeit der Ringstraßencafés um 1900 war in Mitteleuropa eine einzigartige Phase für Kaffeehäuser aus der zahlreiche "Grand Cafés" in historisierendem Baustil hervorgingen. Mit der Jahrhundertwende standen Veränderungen am Start. Mit "Art Nouveau" Strömungen wie der "Arts and Crafts"- Bewegung in England oder dem "Secessionsstil" in Österreich wollte man nun den Blick auf Neues richten. Man wandte sich für einen kurzen Zeitraum von etwa 20 Jahren mit dem Jugendstil als ersten Schritt in Richtung Moderne und zugleich von den Formen der Vergangenheit ab. Gebäude sollten funktionalistischer werden und mit ihrem Aussehen einen neuen Rationalismus widerspiegeln. Eisen, Stahl, Glas und Beton hielten ihren Einzug ins Baugeschehen. Mit neuen reduzierteren dekorativen Gestaltungselementen, wie naturalistisch geformten Wellenlinien in Kombination mit geometrischen Abstraktionen von Viereck, Dreieck und Kreis, sollten sich Kunst und Architektur miteinander verbinden.⁶⁹ (Abbildung 74.ff.) Ein bekanntes Beispiel Wiens ist das heute noch bestehende "Marmorek Haus" – mit dem "Café Rüdigerhof" in der Hamburgerstraße. (vormals Wienstraße) Es wurde vom Architekten Oskar Marmorek, einem Schüler von Karl König geplant und 1902 errichtet.⁷⁰



Abbildung 74: M. Klaura: Café Rüdigerhof: Fassade mit Wellenputz und abstrahierten Ornamenten, Wien, 2017, Bildsammlung Michael Klaura



Abbildung 75: M. Klaura: Vorderansicht Rüdigerhof abgerundetes Sockelgeschoss mit Terrasse, Golddekor, Wien, 2017, Bildsammlung Michael Klaura

⁶⁹ Vgl. Borsi/Godoli 1985, 9-15.

⁷⁰ Vgl. Wurmdobler 2005, 140-142.

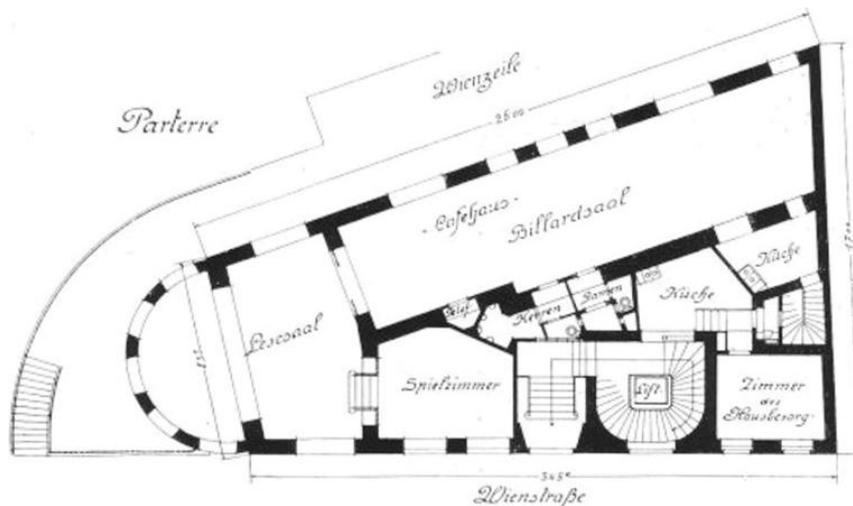


Abbildung 76: Oskar Marmorek: Grundriss Parterre Café Rüdigerhof, Wien, in "Der Architekt" 1903



Abbildung 77: Fotograf unbek.: Ansicht, in "Der Architekt" 1903

Das Gebäude hat eine Keilform, die am Spitz im Sockelgeschoß abgerundet und in den darüber liegenden Geschoßen abgeflacht ist. Die Raumaufteilung (Abbildung 76.) des im Erdgeschoß gelegenen Cafés erfolgte mit einem großen Kaffeesaal an der rückwärtigen Längsseite, in dem sich auch Billardtische befanden und einem Lesesaal. Davor befand sich eine halbgesschoss hohe rampenförmig erhobene kleine Terrasse, die eben in den Vorbereich der höher gelegenen Wienzeile überging. Vom Lesesaal gelangte man in ein erhöhtes Spielzimmer an der Seite zur Wienstraße. Eine kleine Küche und der Spülraum sowie die Toiletten waren zentral angeordnet. Das Kaffeehaus besteht auch heute noch. Von der Inneneinrichtung blieben nach den Weltkriegen und Umbauten in den 1950ern nur wenige Sitzmöbel über. Im Kaffeesaal, in dem die Billardtische standen, befindet sich seit damals die Kaffeebar. Aus Geldmangel wurde seither fast nichts erneuert. So ergibt sich heute ein eigentümlich schrullenhaftes und zugleich äußerst beliebtes Ambiente.⁷¹



Abbildung 78: M. Klaura.: Café Rüdigerhof Innenpanorama, Wien, 2017, Bildsammlung M. Klaura

⁷¹ Vgl. Wurmdobler 2005, 140-142.

Reduktion

Mit der Moderne als gegensätzliche Entwicklung zum Historismus und Naturalismus ging man noch einen Schritt weiter in Richtung reduzierter funktionalistischer Architektur. Ein bekanntes frühes Beispiel hierfür ist das Wiener "Café Museum". Es befand sich in einem 1872 von Otto Thienemann erbauten und 1899 von Adolf Loos eingerichteten Gründerzeithaus Ecke Operngasse/Friedrichstraße unweit der "Secession", das ihm auch den Beinamen "Secessionisten-Tschecherl" einbrachte. (Abbildung 79.ff.)



Abbildung 79: Fotograf unbk.: Café Museum Außenansicht, Wien, 1900, Fotograf



Abbildung 80: Klaura M.: Café Museum Außenansicht, Wien, 2017, Bildsammlung Michael Klaura

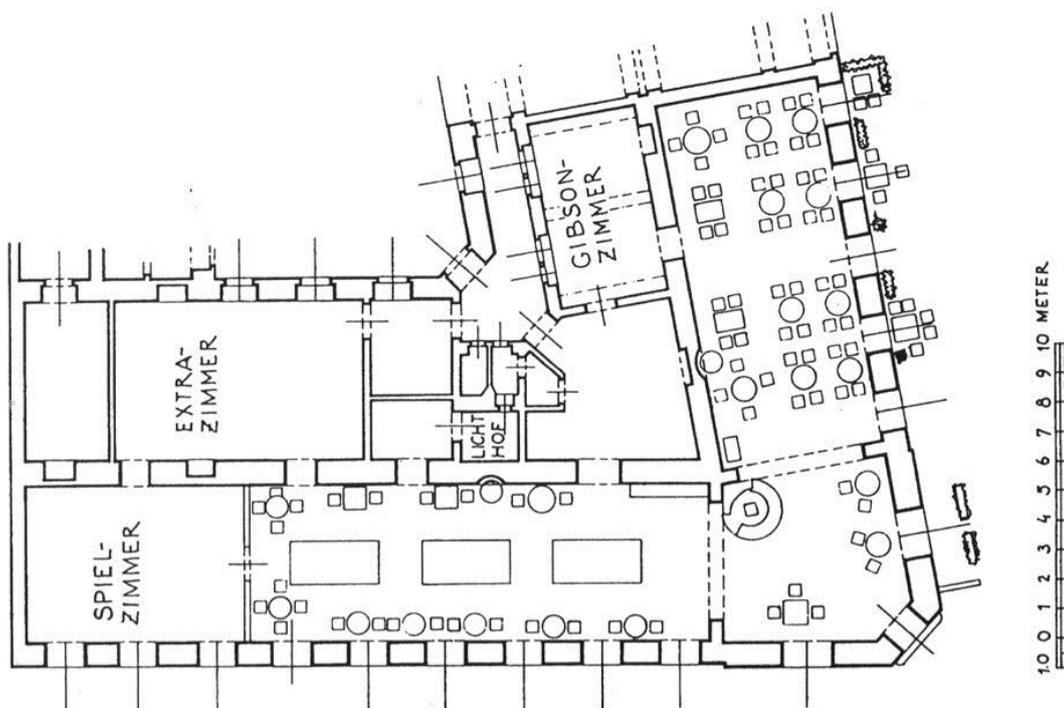


Abbildung 81: o. Ersteller: Grundriss Café Museum, Planrekonstruktion, 1981, Archiv Rukschcio/Schachel



Abbildung 82: Fotograf unbk.: Café Museum Inneneinrichtung nach Adolf Loos zur Eröffnung, Wien 1899, MAK Wien

Der Eingang war mittig in der Eckzone des abgeflachten hakenförmigen Grundrisses (Abbildung 82.) gelegen, in der sich gegenüber die Sitzkasse befand. Im linken Kaffeesaalflügel standen zusätzlich Billardtische. Überdies waren daran anschließend ein Spielzimmer und hofseitig ein Extrazimmer untergebracht. Im rechten Flügel befand sich der zweite längliche Kaffeesaalteil, an dessen Ende im rechten Winkel zur Innenseite das sogenannte "Gibsonzimmer" angeordnet war. Der Raum bekam seinen Namen vom amerikanischen Karikaturisten Charles Dana Gibson, dessen Bilder darin an den Wänden zur Schau gestellt wurden. (Abbildung 83.)



Abbildung 83: Fotograf unbk.: Café Museum "Gibsonzimmer", Loos neben dem Fenster stehend, Wien, 1899, aus Besitz Ferdinand Raimunds

An der Innenseite befanden sich zentral zwischen Extrazimmer und Gibsonzimmer die Küche und die Nebenräume. Die beiden hohen Raumflügel mit flachrund gewölbten Decken waren vom Eingangsbereich aus gut einsehbar. Da der linke Flügel länger war, zog Loos eine mit Spiegeln facettierte Holzwand ein, um ein Raumgleichgewicht herzustellen. (Abbildung 81./82.) Durch seitliche Velourtapeten in mattem Grün und einer reinweißen Decke ohne jegliche Ornamente wurden helle Räume erzeugt. Dazu schuf er Kontraste durch Lambris und Möbeln in dunklem Mahagoni. Fein akzentuierende Linien aus poliertem Messing umfassten die Wände des ganzen Lokals. Auch die dreifachen Metallstreifen, welche die Decken unterteilten, sowie die Beleuchtungskörper mit den zugehörigen elektrischen Leitungen, waren aus poliertem Messing. In Summe ergaben sich dadurch eine hohe Übersichtlichkeit und große Klarheit in der Raumwahrnehmung.⁷² In "Gesamtkunstwerkmanier" entsprangen aus Entwürfen von Adolf Loos auch die Thonet- Stühle und Tische, die aus einem mahagonifarbenen gebeiztem Buche-Gestell mit Marmorplatten bestanden. (Abbildung 84./85.)

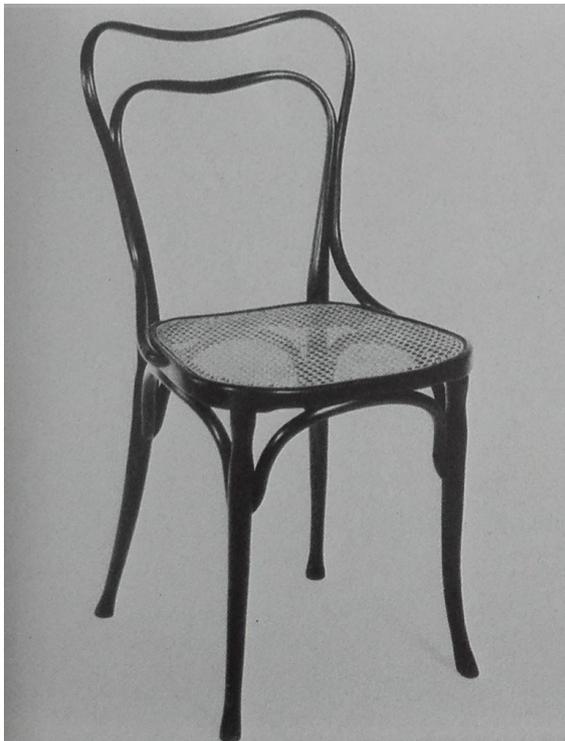


Abbildung 84: Fotograf unbk.: Thonetstuhl für Cafe Museum, Wien, 1898



Abbildung 85: Fotograf unbk.: Von Adolf Loos für Cafe Museum entworfener Tisch, Wien, 1898

Die reduzierten Formen von Loos wurden von vielen zunächst als ungewöhnlich und ungemütlich wahrgenommen. Eine weitere Bezeichnung bekam das Etablissement vom Schriftsteller Ludvig Hevesi, der es gar "Café Nihilismus" nannte, woraufhin Loos mit der Beständigkeit und Zeitlosigkeit seiner Formen und Möbel argumentierte.⁷³ Obwohl es scheint, als wären die Wiener ohne "Suderei" nicht glücklich gewesen,

⁷² Vgl. Rukschcio/Schachel 1982, 418-420.

⁷³ Vgl. Borsi/ Godoli 1985, 143-145.

wurde das Café Museum zu Beginn gern und gut besucht. Neben Loos selbst trafen sich darin Wagner, Altenberg, Olbrich, Kokoschka, Schiele, Klimt, Kraus, Lehar und viele weitere berühmte Kunstschaffende.⁷⁴



Abbildung 86: G.Addison: Innenansicht Café Museum 2003 originalgetreu reproduziert nach Adolf Loos, Wien, August 2010



Abbildung 87: M. Klaura: Innenansicht Café Museum im Oktober 2010 reproduziert nach Josef Zotti, Wien, September 2017, Bildsammlung Michael Klaura

⁷⁴ Vgl. Wurmdobler 2005, 123-125.

Um es gemütlicher zu machen, wurde das Café 1930 innen vom Architekten Josef Zotti umgestaltet, der die Wände beige strich sowie halbrunde gepolsterte Sitzbänke und kugelförmige Chrom-Nickel Stahllampen installierte. 2003 wurde die Inneneinrichtung im Zuge einer Renovierung für 1 Million Euro originalgetreu nach Adolf Loos reproduziert. (Abbildung 82.) Als hätte das Café ein Déjà-vu ereilt, wurde es 2010 aufgrund Kritik seitens der Stammkunden erneut im Stile Josef Zottis umgebaut. Zusätzlich stellten die heutigen Betreiber eine jener Würfeluhren ins Café, die von 1907 bis 2007 das Wiener Stadtbild prägten. (Abbildung 87.) Bis Mitte des 20. Jahrhunderts nahm mit den beiden Weltkriegen die Zahl der Kaffeehausneuerrichtungen stark ab. Auch der Bestand reduzierte sich drastisch. Viele Gäste mit jüdischem Hintergrund blieben fortan aus. Jüdische Betreiber wurden ihrer Cafés enteignet, deportiert oder hatten das Land verlassen. Die politische Landkarte Europas änderte sich deutlich und die Gesellschaft war großen Umwälzungen ausgesetzt. Zusätzlich schwächelte rund um die beiden Weltkriege die Wirtschaft, was zu Kaffeebohnenengpässen und geringer Kaufkraft führte. Daneben gab es einen soliden und beliebten Bestand, der die Nachfrage und das Konsumvermögen leicht abdecken konnte. Die zunehmende Industrialisierung und Technisierung transformierten das Arbeits- und das Freizeitgeschehen. Neue Unterhaltungs-, Medien- und Kommunikationsformen, wie das Radio, das Fernsehen und das Telefon, waren im Vormarsch. Die Bedeutung, die Funktion und letztlich auch die Architektur von Kaffeehäusern waren demselben Wandel ausgesetzt. Ferner hatten sich die Wohnverhältnisse und der Status von Künstlern verändert. Kaffeehäuser waren nicht mehr das beheizte "Zweite Wohnzimmer" von Schriftstellern und Künstlern. Friedrich Torberg, der selbst lange Zeit zum Kreis der Kaffeehausliteraten gehörte, schrieb hierzu:

"Es liegt an den gesellschaftlichen Umschichtungen, an der Kommerzialisierung unseres Daseins, an den Eingriffen der Technik. Es liegt an dem, daß sie alle... keine Zeit mehr haben. Und Zeithaben ist die grundlegende Voraussetzung jeglicher Kaffeehauskultur"⁷⁵

Nur wenige Grand Cafés konnten ihre Traditionen fortführen. Geblieben ist, dass Kaffeehäuser neben ihrer Funktion als Genussstätte des belebenden Getränks, weiterhin Treffpunkte zum Austausch und Bereitsteller von Lesematerial in Form von Zeitungen waren. Oft wechselten aus Gründen der Rentabilität Banken mit Kaffeehäusern die Räumlichkeiten. Je nach Rezession oder Konjunkturphase konnte sich dies auch drehen und Kaffeehäuser zogen wieder in Etablissements ehemaliger Banken ein, die ihrerseits Kaffeehäuser abgelöst hatten.

⁷⁵ Friedrich Torberg, zit.n. Wenz-Gahler 1993, 16.

Oftmals verkleinerte sich das vorhandene Raumangebot bestehender Kaffeehäuser um ein Vielfaches, da Flächen aus ökonomischen Gründen weitervermietet wurden. (vgl. Nutzflächen: Café Reichsrat vor 2. WK: 2.000m² Café Museum: 450m², Café Reichsrat nach 2. WK 200m², de Unie: 300m², Kleines Café: 45m²) Etwa das Billard blieb nur vereinzelt und in geringerem Ausmaß, als in der Zeit zuvor bestehen, in der es eigene Spielsäle gegeben hat. Neben tragischen unwiederbringlichen Verlusten vieler Etablissements sind nicht alle architektonischen Veränderungen aus der Zeit um die beiden Weltkriege als negativ zu betrachten. Einige Strömungen der Moderne hinterließen Spuren in Form gebauter Cafés. Sie brachten einfache reduzierte Formen mit sich, die durchaus Schwung, Farbe und Leichtigkeit in das Empfinden neuer Kaffeehäuser brachten.⁷⁶ Ein Exemplar hierfür ist das Café "de Unie". (dt.: "die Gemeinschaft") (Abbildung 88.ff) Es gilt heute als Musterbeispiel der "De Stijl" Gruppe, einer niederländischen funktionalistischen Kunst- und Architekturströmung innerhalb der Moderne, die einen engen Bezug zum Bauhaus besaß. Das Café entstand 1925 am Calandplatz in der Erweiterung der Coolsingelstraße in Rotterdam. Es wurde nach Plänen von J.J. Pieter Oud gebaut, der Gründungsmitglied der "De Stijl" Gruppe war. Auftraggeber war die städtische Wohnungsgesellschaft, die eine Lücke temporär für 10 Jahre auffüllen wollte. Dadurch war das Gebäude weitgehend aus einfachsten Materialien wie Holz, lackierten Vertäfelungen und Putz gefertigt.



Abbildung 88: Fotograf unbek.: Café de Unie, Ansicht der Fassade, Rotterdam, 1925



Abbildung 89: J.J.P. Oud: Fassade Entwurfsskizzen, Rotterdam, 1924-25

⁷⁶ Vgl. Wenz-Gahler 1993, 15-16.

Beim Bau wurde formal, grafisch, farblich und auch als Zeichen für Unabhängigkeit, im abstrahierenden Gedankenformat von "de Stijl" bewusst mit der Vergangenheit und den angrenzenden Gebäuden des Straßenzuges gebrochen. Die auffällige Fassade, die radikal im DeStijl-Prinzip entworfen wurde, bestand aus orthogonalen Linien, quadratischen und rechteckigen Flächenformen in den Primärfarben gelb, rot und blau sowie schwarz und weiß. (Abbildung 89./91.) Sie wies Ähnlichkeiten mit den Gemälden des Malers Mondrian auf, der selbst Mitglied der Gruppe war. Markant stach die Rotfläche mit eingekerbtem Muster hervor, das Plastizität erzeugen sollte.

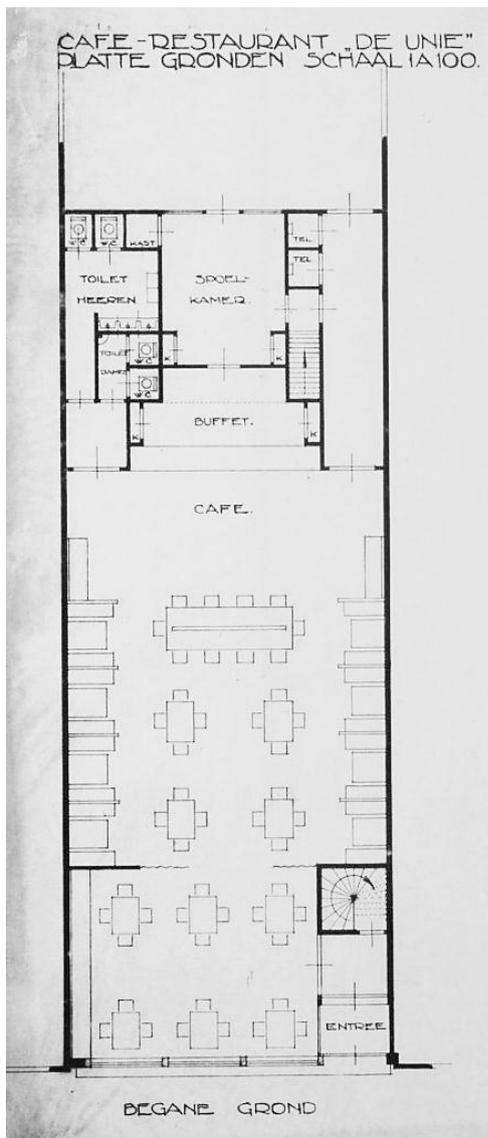


Abbildung 90: J.J.P. Oud: Grundriss EG+1.OG, Rotterdam, 1924-1925, invertierte Braunpause, Bildsammlung des Canadian Centre for Architecture Montréal Ref. Nr.: DR1984:0518

Abbildung 91: F.unbk.: Wieder aufgebaute Fassade des Café de Unie, Rotterdam, 21. Juni 2009, Fotografie, freie Lizenz

Die genau berechnete Dimensionierung und asymmetrische Anordnung der Quadrate sollte ein Gleichgewicht der Gegensätze bewirken.⁷⁷ Die Gestalt der Rotfläche hatte zusätzlich die Intension Harmonie zu erzeugen. Einziges zentrales Achselement war ein fünfteiliges symmetrisches Fensterband im zweiten Obergeschoss. Alle anderen Fassadenöffnungen waren seitlich versetzt. Dreidimensionale Schrift- und Lichtbänder hatten die Aufgabe, aus verschiedenen Blickwinkeln über die Funktion des Gebäudes zu informieren.⁷⁸ Die ursprünglichen Grundrisse zeigten einen länglichen rechtwinkligen Zentralraum, der sich in zwei hintereinander angeordnete rechtwinkelige Flächen aufteilte. Die rückwärtige Fläche umfasste etwa ein Drittel der Gesamtfläche und gliederte sich in drei Teile. Diese bestanden aus dem linken Nebenraumstreifen, mit den Toiletten und Waschbereichen, dem zentralen Servicebereich mit Buffet, Spülraum und Abstellkammern, sowie dem rechten Streifen, mit einer Kellertreppe und einem Durchgang in den rückwärtig gelegenen Hof. Die vordere Fläche, die in etwa zwei Drittel der Gesamtfläche einnahm, war neben dem vorne rechts gelegenen Eingangs- und Treppenbereich angeordnet und in zwei Sitzbereiche aufgeteilt. Der Vordere, an den Fenstern zur Straßenseite gelegene Bereich, bestand aus einem einfachen zweireihigen symmetrischen Raster aus sechs Tischen für jeweils 4 Personen. Der Hintere Sitzbereich war ebenfalls symmetrisch. Er bestand aus Tischen an den Seitenwänden, mit Bänken und Abteilungen für jeweils 4 Personen. Zentral waren 4 Tische angeordnet. Zuletzt befand sich ein weiterer großer länglicher Tisch parallel hin zum Buffet, der größeren Gruppen von ca. 10 Personen Platz bot. Der Raum vor dem Buffet war von Möbeln freigestellt. Die Treppe im Eingangsbereich vorne rechts führt in das 1. Obergeschoss. Im 1. Und 2. Obergeschoss befinden sich kleine Büroräume mit gleicher Fläche und Grundrisslage wie dem vorderen Sitzbereich. (Abbildung 90.) Letztlich stand das Gebäude 5 Jahre länger als geplant bis 1940, ehe es im Zweiten Weltkrieg einem Bombenhagel zum Opfer fiel. 1986 wurde als Hommage an "de Stijl" und J.J.P. Oud, ca. 500m vom Originalstandort entfernt ein Gebäude mit einer Réplique der Fassade gebaut, in dem sich im Erdgeschoß eine Café-Restaurant Kombination befindet. Die Grundrisse und das Gebäudeinnere unterscheiden sich jedoch vom Original. (Abbildung 91.)

⁷⁷ Vgl. Stamm 1984, 77-80.

⁷⁸ Vgl. Warncke 1990, 107.

Aufschwung, Schnelles Essen und Espresso

Von 1945 bis ca. 1970 führten der industrielle Fortschritt, Hilfsprogramme, niedrige Energiepreise und eine auf Wachstum basierende Wirtschaftspolitik zu einem ökonomischen Aufschwung in Westeuropa, der viele



Abbildung 92: Otto Exinger, "Wieder da" Meinl Plakat mit Mohr und dampfendem Kaffee, Wien, 1949,

neue Arbeitsplätze mit sich brachte. Vor allem amerikanische wirtschaftliche, mediale und kulturelle Einflüsse führten zu einem neuen Lebensgefühl, einer optimistischen Stimmung in der Gesellschaft und einem großen Schritt in Richtung Konsumgesellschaft. "Arbeiten, um zu konsumieren und konsumieren, um Arbeit zu schaffen", hieß vielerorts der Leitspruch. Die Geschäfte und die Auslagen erfreuten sich über den Wiederbestand lange abwesender Waren (Abbildung 92.), als auch über eine bis dahin nicht-dagewesene Warevielfalt. Die industrielle Produktion wuchs rasant. Daneben stiegen die Reallöhne und der Traum vom komfortablen Eigenheim wurde plötzlich für viele Gesellschaftsschichten erreichbar. Bereits innerhalb der ersten

Konsumwelle, die Lebensmittel, Kleidung und Hausrat betraf, begann mit dem Konsum von Getränken und

Tabak auch der Konsum von Kaffee außerhalb des

Eigenheimes wieder anzusteigen. In den 60er Jahren

kamen durch den neuen Wohlstand und die

Massenmotorisierung auch Lebensbereiche wie die

Freizeit und das Reisen verstärkt ins

Gesellschaftsleben. Kaffeehäuser und Bars im

Mittelmeerraum erfreuten sich von nun an großer

Beliebtheit bei Reisenden auf Kurztrips in den Süden.⁷⁹ Mit der neuen schnelleren Arbeitswelt wurde auch die

bürgerliche Esskultur beschleunigt. Cola, Burger, Hotdogs und der "unter Druck" erzeugte "Espresso"

(Abbildung 93.ff) zogen in die europäischen Ess- und Trinkwelten ein. Die Fast-Food- Gastronomie hatte

Europa erreicht. Gemäß den Maximen der Produktivitätssteigerung war der Espresso in der Menge kleiner

und wurde in kleineren Schalen, also schneller getrunken. Er besaß jedoch einen höheren Koffeingehalt und

barg so das Potential für noch mehr Leistungsfähigkeit in sich.⁸⁰



Abbildung 93: Fotograf unbk.: Werbeschild für "Columbia Espresso, Wien, um 1950, Aust.Kat.Nr.6.1.10

⁷⁹ Vgl. Andersen 1999, 11-22.

⁸⁰ Vgl. Dietrich 2005, 122-125.

Die Espresso Bar

Mit dem Espresso und der neuen schnelllebigen Gesellschaft kam die Bar als Gestaltelement verstärkt ins Raum- und Kulturgeschehen von Cafés. (Abbildung 94.ff.) Typische Raumanordnungen, Aktionsräume und Abmessungen siehe Skizzen Abbildung 98.ff. Maße aus "the Café and the bar"⁸¹) (siehe auch Kapitel "Regionale Schwerpunkte" ab Seite 88.)



Abbildung 94: W. Vogel: Espressozubereitung im Caffé Rivoire, Florenz, zw. 1950-1970, Fotografie



Abbildung 95: W. Vogel: Barista Sergio Tinazzi an der Espressomaschine im Caffé Tres Corone, Verona, zw. 1950-1970, Fotografie



Abbildung 96: Lucca Chmel :: Wiener Kaffeehaus mit Espresso-Bar vom Architekten Walter Jaksch, Wien, um 1950, Fotografie

⁸¹ Vgl. Ginelli 1996, 42.



Abbildung 97: W. Vogel: " Smalltalk an der Espressobar" des Caffé Pasticceria Klainguti, Genua, zw. 1950-1970., Fotografie

Die für die Zubereitung der verschiedenen Kaffeeariationen verantwortliche Person an der Espressomaschine wird auch "Barista" genannt. Die Bar ist Produktionsort und zugleich Aufenthalts- sowie Kommunikationsort. Sie ist ein Bereich, an dem sich Gäste und Personal gegenüberstehen. Dazwischen ist der erhöhte Stellbereich für die Getränke der Gäste. Entweder man steht direkt an der Bar, oder es sind Hocker zum Sitzen angeordnet. An der Cafébar kann man schnell seinen Espresso trinken und die Zeitung lesen oder mit den anderen Gästen bzw. mit dem Barista Smalltalk betreiben. (Abbildung 97.ff) Walter Vogel schreibt hierzu:

"Einen Baristen als Fließbandarbeiter zu bezeichnen ist ebenso widersinnig, wie einem Automaten Individuelles abzuverlangen. Gleichmäßige Qualität bei Hochbetrieb und die Berücksichtigung der Verschiedenartigkeit seiner Gäste und deren Wünsche-cappuccino hier, doppio dort, macchiato prego und so fort- erfordern höchste Konzentration und Augemaß. [...] Die Maschine ist der produktionstechnische Mittelpunkt der Bar, der Barist der kommunikative. Er weiß so gut wie alles über seine Stammgäste, überhört ihre Prahlereien, überhört auch die Sorgen von Signor, dessen Nichte lieber die Disco statt die Kirche besucht".⁸²

⁸² Vogel 1993, 18.

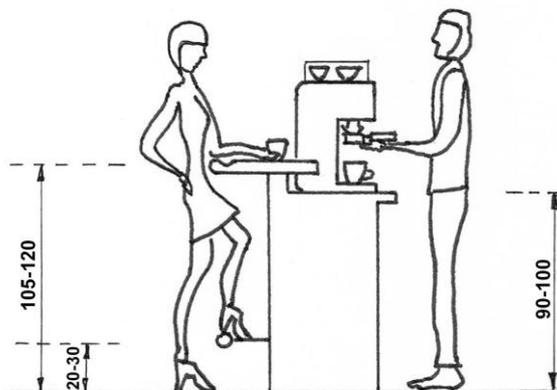


Abbildung 98: M. Klaura: Barbereich unterschiedliche Höhen, Graz, 2017, Tuschezeichnung, Handskizzen Michael Klaura

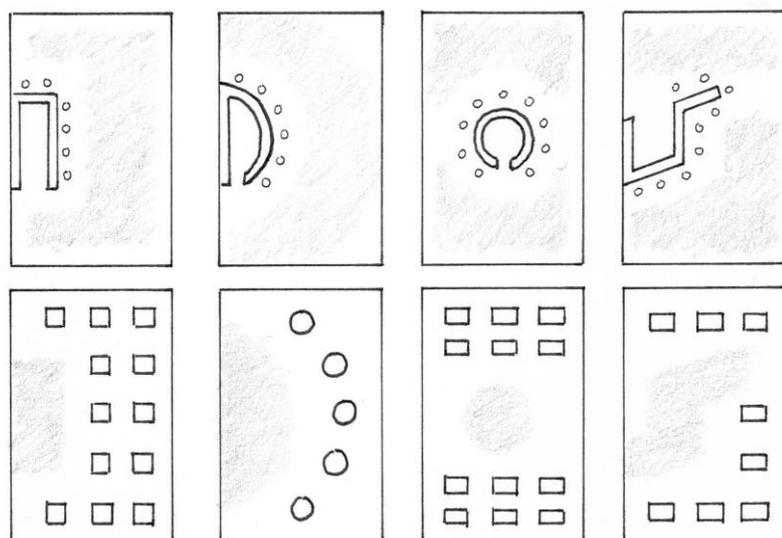


Abbildung 99: M. Klaura: Je nach Barform und Anordnung entsteht unterschiedliche Raumaufteilung, Graz, 2017, Tuschezeichnung, Handskizzen Michael Klaura

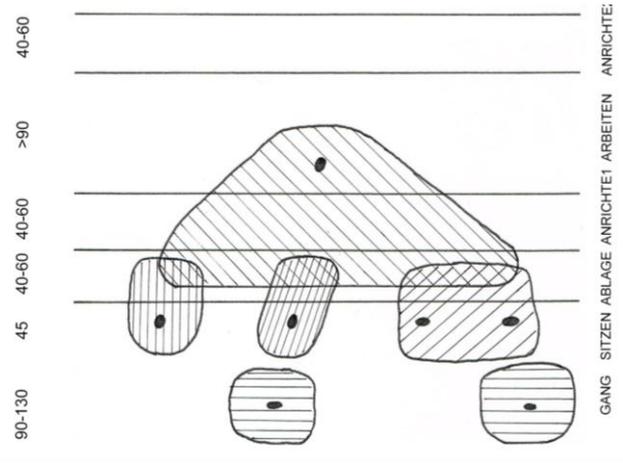


Abbildung 100: M. Klaura: Aktionsraum Bar, Graz, 2017, Tuschezeichnung, Handskizzen Michael Klaura



Abbildung 101: W. Vogel: An der Kaffeebar, Italien, zw. 1950-1970



Abbildung 102: W. Vogel: Baristas an der Espressomaschine, von links nach rechts: Barista Michel und Signorina Antonella, Italien, zw. 1950-1970

Abbildung 103: M. Klaura: Baristas heute: Samuel K. und Emily B., Graz, 2017

In den 1950er Jahren sanken aus ökonomischen Gründen die Nutzflächen und Höhen der Innenräume im Vergleich zu den traditionellen Grand-Cafés der Vorkriegszeit. (vgl. S.65.) Mit dem wirtschaftlichen Aufstieg der Arbeiterklassen und dem Entstehen der sogenannten "Mittelschicht" hatte der Großteil der Gastronomie inklusive der Kaffeehäuser nun den letzten Schritt in Richtung "Gaststätte für alle Gesellschaftsschichten" vollzogen. In der Epoche davor waren es meist Kaffeehaustypen verschieden luxuriöser Gestaltungen und speziell gewählter Ortsniederlassungen, an denen sich unterschiedliche Gesellschaftsklassen orientierten. Von nun an konnte man im Kaffeehaus Menschen mit verschiedenstem sozialem Hintergrund zur gleichen Zeit an ein und demselben Tisch antreffen. So ging es fortan in den Geschäftsüberlegungen von Bauherren und Entwurfsüberlegungen von Architekten nicht mehr nur darum, wen man ansprechen wollte, sondern vielmehr welche Bedürfnisse man befriedigen wollte. In weiterer Folge ging es auch darum, mit welchen Produkten und Raumkonzepten man dies verwirklichen konnte.⁸³

1950er Schick

Die Zeit von 1945 bis 1970 musste sich im Nachhinein, zumeist wegen monotoner Massenwohnbauten, viel Kritik gefallen lassen. Blickt man auf Kaffeehausgestaltungen jener Zeit, wie beispielsweise dem Wiener Espresso-Café Pavillon "Volksgarten", der von Oswald Haerdtl geplant wurde, so zeigt sich, dass Ästhetik, Kreativität und Charme durchaus in hohem Maße möglich waren und bis heute geblieben sind. (Abbildung

⁸³ Vgl. Prager 1959, 6.

104.ff) Der Pavillon war eine Neugestaltung am Areal des teilweise abgetragenen Volksgartenkaffeehauses (vormals Cortisches Kaffeehaus) am Wiener Burgring.



Abbildung 104: Reiffenstein: Neu gestaltetes Volksgartenkaffeehaus als "Espresso Cafépavillon Volksgarten" vom Architekten Oswald Haerdtl, Wien, um 1950, Fotografie

Das Café wurde 1947 von Oswald Haerdtl entworfen und von 1947-1950 gebaut. Der Bau sollte zugleich eine neue Leichtigkeit und Eleganz versprühen. Die Bezeichnung "Espressopavillon" hatte die Aufgabe, den in den 50ern in Mode gekommenen Zeitgeist widerzuspiegeln. Als Baumaterial der Rohstruktur wurde größtenteils Holz verwendet, das wiederum mit Holz beplankt und verschiedenfärbig lackiert wurde. Das große auskragende rückseitige Pultdach wurde von rot gestrichenen Gabelstahlrohren gestützt. Der Pavillon besaß an drei Seiten große rechteckige Fensterbänder, die den Innenraum mit Licht durchfluteten. Die Konstruktionsglieder wurden grün und die Fensterbrüstungen grün-weiß gestrichen. Die Eingangsüberdachung erhielt einen Neonschriftzug namens "Volksgarten", der rot, grün und gelb hinterleuchtet war. Der Boden im Außenbereich war in Natursteinplatten gehalten. Aus rotem Terrazzo bestand die ebenfalls im Freien platzierte runde Tanzfläche. (Abbildung 96. Links unten) Die leicht asymmetrischen und an den Ecken abgerundeten Tischplatten hatten eine rosafarbene Eloxierung. Sie wurden über ihren Sockel in den Boden einbetoniert. Der rechteckige

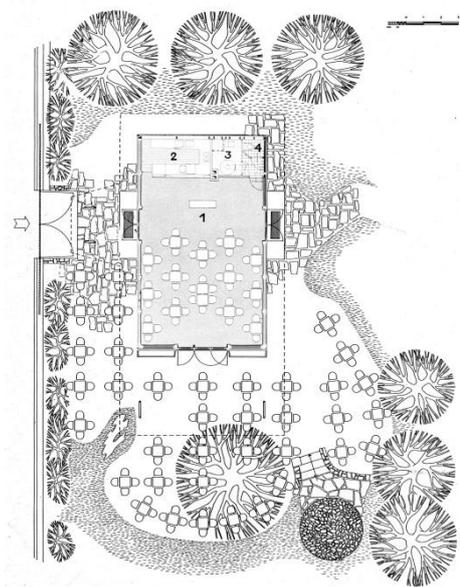


Abbildung 105: Verf. unbk: Grundrissrekonstruktion, Wien, 1959, invertierte Schwarzpause

einfach aufgebaute Pavillon hatte jeweils an den beiden Längsseiten Türöffnungen, von denen die links angeordnete, zugleich der zur Straße führende überdachte Haupteingang war. Die rechte Öffnung lenkte die Gäste sowohl auf den Terrassenbereich des Cafés, als auch in den Parkbereich des Volksgartens. Die Außengestaltung führte sich mit färbig bedruckten Leinenvorhängen, einer weiß gefärbten Holzverschalung und einem flaschengrünen Linoleumboden im Inneren fort. Die 2er Tischkombinationen mit leichten Korbstühlen wurden ca. auf die Hälfte der Raumfläche in einem versetzten Raster platziert. Eine frei im Raum stehende Glasvitrine sollte den Sitzbereich von der helleichenen Theke, die im hinteren linken Bereich des Pavillonrechtecks angeordnet war, trennen. Die Toiletten befanden sich im rechten hinteren Bereich. (Abbildung 104ff.)



Abbildung 106: Reiffenstein: Pavillon Sitzbereich mit leichten Korbstühlen, Innenansicht, Wien, um 1950, Fotografie



Abbildung 107: Reiffenstein: Freistehende Vitrine vor dem Thekenbereich, Wien, um 1950, Fotografie

In Summe wurde eine allseits beliebte Gaststätte im unverkennbaren 50er Jahre Stil geschaffen. Neben der Tagesnutzung hielt sie seit Anbeginn auch ein elegantes Ambiente für Spaß und Tanz an lauen Sommerabenden bereit. Der heute Seltenheitswert besitzende denkmalgeschützte Wiener Pavillon ist mittlerweile zu einer Kultstätte für junge Leute avanciert. Man kann heute im "Volksgarten" sowohl den Morgen bei Frühstück mit Kaffee und Kuchen, den Mittag bei Smoked Barbecue, als auch die Nacht bei DJ's und Getränken mitten in der Wiener Innenstadt bei idyllischen Ambiente hervorragend genießen. Hier treffen sich Einheimische, Businessleute, Studenten, Kreative und Touristen.⁸⁴

⁸⁴ Vgl. Koch 1959, 324-327



Abbildung 108: M. Klaura: Neonschriftzug über dem Haupteingang mit Rosa Holzdeckenvertäfelung Wien, Oktober 2017, Bildsammlung Michael Klaura



Abbildung 109: Richard Luerzer : Abendliches Vergnügen im Gartenbereich des beliebten Pavillons, Wien, 2016, Fotografie

Die 1950er, 1960er und 1970er Jahre brachten neben den Espresso-Bars zwei weitere neue Formen von Kaffeegaststätten mit sich. Zum einen zogen in vielerorts entstehenden Industriebetrieben sogenannte "Caféteria's" als Werkskantinen ein, zum andern beherbergten die von nun an vermehrt entstehenden großen Einkaufszentren Café-Bars und Restaurants. Caféterias hatten die Aufgabe größeren Personengruppen Platz zu bieten, deshalb besaßen sie oft größere Gastro-, Theken-, Sitz- und Sanitärbereiche. (Abbildung 110.) Die ersten Café-Bars in Einkaufszentren unterschieden sich neben ihrer meist größeren Flächen von den herkömmlichen jener Zeit nur dadurch, dass sie in der Regel keine Fensteröffnungen für Tageslicht hatten und dadurch auf mehr künstliches Licht angewiesen waren. Sie besaßen sowohl Bar-, als auch herkömmliche Sitzbereiche. (Abbildung 111.)



Abbildung 110: Fotograf unbek.: Caféteria von Fritz Hansen mit Stühlen von Arne Jacobsen, Kopenhagen, um 1959, Fotografie



Abbildung 111: Fotograf unbek.: Café-Bar von Hans Bacher, Willy Frey und Alois Egger in Schweizer Shoppingmall, Solothurn, um 1954. Fotografie

Vielfalt

Von den 1960er bis in die 1980er Jahre erhielt die Vielfalt von Kaffeehaustypen und deren Formen mehrere Wachstumsschübe. Die Gesellschaft in Europa hatte sich nach dem Krieg in großen Teilen zu einer Konsumgesellschaft entwickelt. Ferner flossen von den USA und Großbritannien ausgehende Jugendbewegungen auf verschiedenste Weise in Entwicklungen der Popkultur und Architektur ein. Viele Menschen setzten sich mit ihren Traditionen kritisch auseinander, wollten ihren Horizont erweitern und unkonventionellere Wege gehen. Neue Baumethoden und industriell gefertigte Möbel aus Kunststoffen ermöglichten neue Außenformen und Interieurs, die aus dem bis dahin geltenden geradlinigen Zweckrationalismus ausbrachen. (Abbildung 112.ff)



Abbildung 112: Willy Prager: Ab 1958 in neuer runder Form : Café Kranzler, Außenansicht Berlin, 23. März 1977, Landesarchiv Baden-Württemberg, W 134 Nr. 108217b, gemeinfreie Lizenz CC BY 3.0 DE



Abbildung 113: Willy Prager: Von der Terrasse des Kaffee Kranzler, , Berlin, 1960, Landesarchiv Baden-Württemberg W 134 Nr. 061074a, gemeinfreie Lizenz CC BY 3.0 DE

Die Architektur sowie das Design von Möbeln und Gebrauchsgegenständen des Alltags wurden dadurch in den 1960er und 1970er Jahren kurvenreicher und färbiger. Rot, Orange, Gelb und Braun waren die Modifarben, die häufig auf Stoffen wie Markisen oder auf Tapeten in geometrischen Mustern zu finden waren. Neben der konventionellen gemütlichen Form des Kaffeegenusses ergaben sich so vielfältige neue Anforderungen an die Gestalt und die angebotenen Produkte von damaligen Cafés. Es entstanden verstärkt Mischkonzepte wie Café-Konditoreien (Abbildung 114.), Steh-Cafés, Spiel-Cafés, Strand-Cafés, Tanz-Cafés, Museums-Cafés, Café-Restaurants und Kaffee-Kneipen.⁸⁵ Der Kaffee selbst war dadurch in vielen Etablissements nicht mehr das eine klar definierte Hauptkonsumprodukt.



Abbildung 114: Fotograf unbk.: Außenansicht mit Neonreklame Konditorei Aida, Wien Neubaugasse, 1961, Bildarchiv Konditorei Aida

Neben verschiedenen Speisen wurde nun zusätzlich ein breites Spektrum an Getränken angeboten. Einige Male befürchtete man, dass durch die neue Vielfalt den klassischen Kaffeehäusern nun sämtliche Marktanteile weggenommen würden und diese als Folge nun aussterben. Diese Ängste hatten sich zu diesem Zeitpunkt nicht bewahrheitet. Die Anzahl der traditionellen Cafés ging dadurch zwar zurück. Teile der von nun an frei entscheidenden Gesellschaft wussten jene Qualitäten, die zu den traditionellen Kaffeehäusern gehörten, weiterhin zu schätzen.⁸⁶

⁸⁵ Vgl. Zey 1991, 147.

⁸⁶ Vgl. Heise 1996, 237.

In den 1970er und 1980er Jahren flossen kritische rebellische Jugendkulturen und Lebenshaltungen wie "Punk" oder "New Wave" in die Gesellschaft ein und hinterließen auch Spuren in der Gestaltung mancher zu der Zeit entstandener Cafés. Sie brachten ihre revoltierenden nonkonformistischen Haltungen in



Abbildung 115: M. Klaura: Straßenansicht Café Cinema, Berlin, 2017, Bildsammlung Michael Klaura

Elementen mit schrillen Farben oder Neonlichtern zum Ausdruck. Zugleich versuchten die Cafés jener Zeit eine Atmosphäre der Unaufdringlichkeit (siehe auch nächstes Kapitel "Hintergrund") und Gemütlichkeit zu erzeugen. Dazu wurden häufig Wände mit Postern bestückt. Oft dienten sie fortan als Ausstellungsflächen für Bilder von jungen Künstlern oder als Anzeigefläche von Veranstaltungen.⁸⁷ Die unaufdringliche non konformistische Haltung und Gestaltung mancher Cafés findet bis heute oftmals bei Studierenden und Künstlern großen Anklang. (siehe Abbildungen zum Café Cinema in Berlin Abbildung 115. ff)



Abbildung 116: M. Klaura: Ansicht Sitzbereich im Hofdurchgang Café Cinema, Berlin, 2017, Bildsammlung Michael Klaura

⁸⁷ Vgl. Zey 1991, 148-149



Abbildung 117: M. Klaura: Mit Postern beklebte Wand im Café Cinema, Berlin, Juni 2017, Bildsammlung Michael Klaura

Hintergrund

Das "Kleine Café" am Wiener Franziskanerplatz spiegelt die Theorie Hermann Czech's, dass Architektur Hintergrund sei, auf treffliche Weise in der Praxis wider. Auf den ersten Blick scheint es so, als sei das wahrhaft kleine Kaffeehaus ein Überbleibsel vergangener Jahrhunderte und schon ewig dort. Tatsächlich aber wurde der vordere Teil des Cafés vom Wiener Architekten 1970 geplant und gebaut. Es folgten weitere Um- und Zubauten des rückwärtigen Teils von 1973 bis 1974, 1977 und schließlich kamen 1985 auch noch eigene Toiletten hinzu, die zur heutigen Raumanordnung führten. Das Café besteht aus dem Etablissement im Erdgeschoss eines barocken Eckgebäudes und dem Schanigarten am Franziskanerplatz. (Abbildung 118.ff.) Es besticht grundsätzlich sowohl in der äußeren, als auch in der inneren Gestalt und Wahrnehmung. durch seine Unaufdringlichkeit. Das Eingangsportal des Cafés aus Holz kontrastiert mit seinem helltürkisen Farbton auf dezente Weise mit dem Beige der darüber liegenden Fassade. Über den ebenfalls in Fassadenfarbe

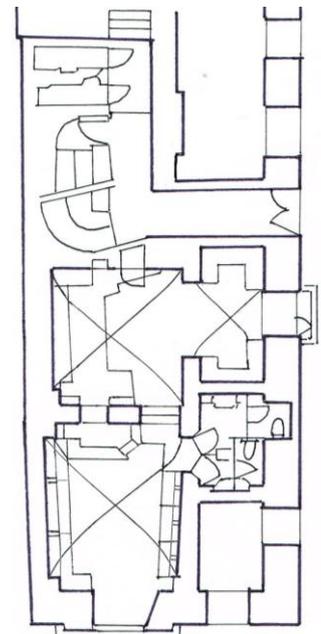


Abbildung 118: M. Klaura: Skizze des Grundrisses von Hermann Czech's Kleinen Café, Handskizzen Michael Klaura

gestrichenen Windfang gelangt man über eine Doppelflügeltüre in den vorderen rechteckigen länglichen Gastraum, der ein Tonnengewölbe als Decke besitzt.



Abbildung 119: U- Schmitz: Kleines Café Sicht vom Franziskanerplatz, Wien, 2014

An den Seiten sind Lederbänke mit einer über den Lehnen liegende Verspiegelung auf Augenhöhe, entlang der ganzen Raumlänge angeordnet. Am oberen Rand der Spiegel sind in die leichte Auskrugung der Seitenwand jeweils zwei nach unten herausstehende Glühbirnen eingearbeitet. Die beidseitig angeordneten Spiegel erzeugen in der Wahrnehmung einen erweiterten Raum, an den sich die Augen anpassen und so dem Gefühl der Beengtheit entgegengewirkt wird. Rückwärtig befindet sich linksseitig die erste kleine Bar, neben der sich rechts der Rundbogendurchgang zum hinteren Raum mit der zweiten Bar befindet. Daneben sind die in stumpfem Winkel angeordneten Eingangstüren zu den später zugebauten WCs. Vor den Bänken befinden sich Tische mit Eisenfüßen und rechteckigen Steinplatten in platzsparenden Abmessungen. Gegenüber den Bänken sind innenseitig verschiedene dunkel lackierte Holzstühle angeordnet. Von der vorderen Bar führt ein für das Personal praktischer Durchgang hinter den Barbereich des zweiten Raumes. Der dritte Raum grenzt an die hintere Bar und besteht ebenfalls aus Sitzbereichen. Die Lederbänke bilden durch vertikal angeordnete Marmorpeiler kleine Nischen für jeweils zwei Personen. Bei der Recherche tritt eine riesige Bedachtheit bei unzähligen von Hermann Czech geplanten Details zum Vorschein, die dem Gast zumeist verborgen bleiben. Beispielsweise ist die Form und Ausführung der Lederbänke dadurch entstanden, dass Czech ein ergonomisches und an die Form der Wirbelsäule angepasstes Sitzen erzeugen wollte. Dies wurde durch eine konvexkonkave Form der Lehnen erreicht. Diese Form aus mit Schaumstoff hinterfülltem

Ledermaterial konnte nur mit an die Hinterseite zum Holzrahmen geführten Knopfverbindungen in Rautenanordnung ermöglicht werden.⁸⁸(Abbildung 120./121.)



Abbildung 120: M.Klaura: Innenansicht Kleines Café, Wien, 2017, Bildsammlung Klaura

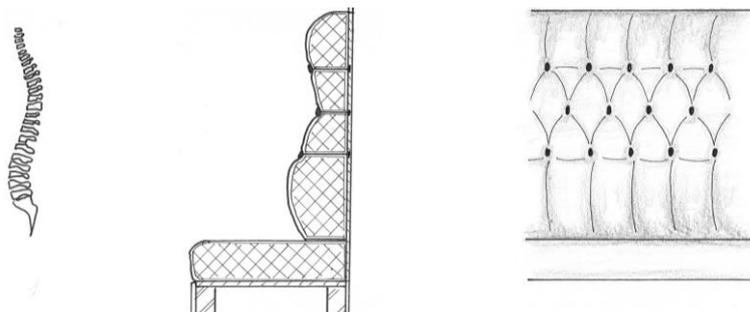


Abbildung 121: M. Klaura: Große Bedachtheit Herman Czech's bis ins kleinste Detail, Skizziertes Aufbauschema der Knopfkapitonierung für konvex-konkave, der Wirbelsäule angepasste Polsterung, Graz, 2017 Handskizzen Michael Klaura

Verrücktheiten

In den 1980er Jahren entstanden auch einige Cafés, die von den bis dahin gewohnten Formen und Gestaltungen abwichen. Ein Beispiel für konzeptuelle- zum Dekonstruktivismus zählende Architektur jener Zeit ist das von Bernard Tschumi entworfene von 1985-1987 gebaute "Café de la Ville" im "Parc de la Vilette" in Paris. Das Konzept des öffentlichen Parks war in 3 Ebenen gegliedert. Die erste waren Flächen, wie Wiesen, Konzerthallen, Museen und Themengärten. Die zweite Ebene waren Linien, die als Wegverbindungen durch das Gelände realisiert wurden. Die Dritte Ebene bestand aus 26 auf einem Raster über den ganzen Park angeordneten roten Punktbauten, die von Bernard Tschumi "folies" (frz.: "Verrücktheiten") genannt wurden. Sie hatten verschiedenste Funktionen wie Restaurants, Kartenkiosk oder

⁸⁸ Vgl. H. Büchel: Hermann Czech Lecture on "Cafés", Wien, 13.12. 2007, https://www.youtube.com/watch?v=4Lig8Uc8_uk, 30.10.2017

Ausstellungsräume. Zu ihnen zählte auch das "Café La Ville" (Abbildung 122.ff.). Wie alle anderen Punktbauten basierte das Café auf einem Kubus, dessen Seitenlänge 10,80m war. Dadurch ergab sich eine Rasterung von 3,60m x 3,60m. Das Raster hatte die Aufgabe, als eine Art Spielregel und Norm Erfahrungen mitzuteilen. Zugleich sollte es als hervortretende Scheinwelt irritieren. Alle "folies" trugen ein Kleid aus rot emailliertem Blech und waren als eine über den Park gerasterte Objektgemeinschaft erdacht. Wie Blütenknospen glichen sie einander in Abstand, Farbe, Träger sowie Balkenabmessungen und dennoch sah jedes anders aus. Sie waren somit "verrückt" und zugleich "menschlich". Der Grundriss zeigt einen länglichen offenen und überdachten Sitzbereich entlang einer Granitmauer im Erdgeschoss, der abgewinkelt in den Thekenbereich des L-förmigen geschlossenen Teils mündet. Er sollte Bewegung und Widerspruch in



Abbildung 122: Sofie Chivet: Außenansicht "Café de la Ville", Paris, um 1987

räumliche Wahrnehmung des Bauwerks bringen. Zudem hatte der längliche Teil die Aufgabe, an eine Pergola zu erinnern und so auf Fußgänger einladend zu wirken. Der geschlossene Teil im Rastermaß beinhaltete die Bereiche für Toiletten, Technik und Lager. Die Theke bildete den Übergang vom inneren Lagerraum zum äußeren Sitzbereich. Hinter der Granitmauer befanden sich parallel zu dieser die Treppen, die auf die ebenfalls L-förmige Terasse im 1. Obergeschoss führten. Darüber ragten von "folie" zu "folie" jeweils verschiedene akrobatisch wirkende geometrische Stahlaufbauten, die diese Verrücktheit und Individualität unterstreichen sollten.⁸⁹ Das Bauwerk wurde 2013 von Laure Saumama Architekten renoviert. Heute befindet sich darin das Café-Bistro "Goutu".

⁸⁹ Vgl Aslan/Dru 1991, 58-61.



Abbildung 123: P. Guignard: Café La Ville Vogelperspektive, Paris, 1991, Luftaufnahme, La Documentation française inter photothèque

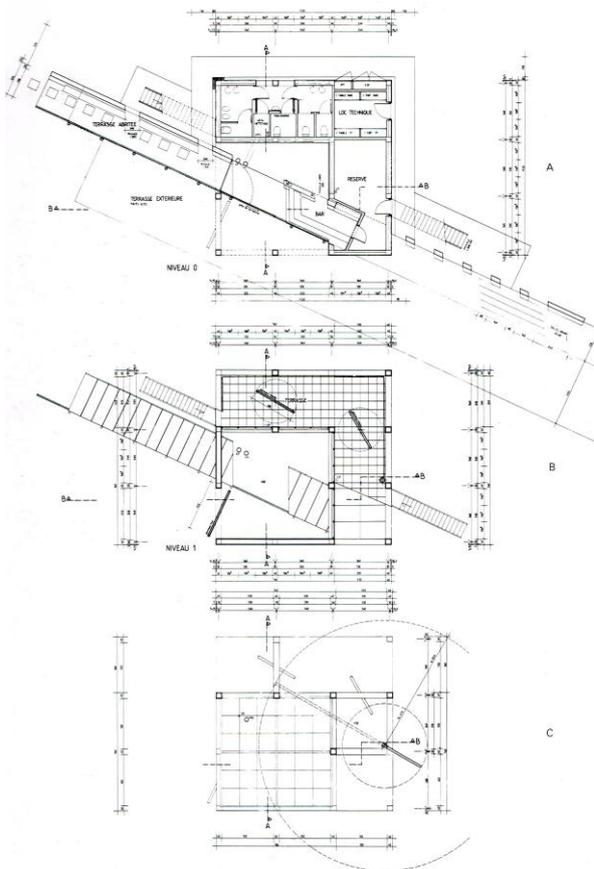


Abbildung 124: Bernard Tschumi: Grundrisse Café La Ville, Paris, 1987, Fotoscan von Jean-Marie Monthiers



Abbildung 125: Jean-Marie Monthiers: Café La Ville Ansicht bei Nacht, Paris, um 1991, Fotografie

Coffee to go und Coffeeshops

"Coffee to go" (dt.: "Kaffee zum Mitnehmen") war ein schnell wachsender Trend, der in den 1990er Jahren aus den USA über die Kaffeehauskette "Starbucks" nach Europa kam. Das Konzept von Starbucks bestand aus Espresso-bars mit Selbstbedienung und dem Vor-Ort-Verkauf von eigens geröstetem Kaffee. In Metropolen wie New York wurde fortan der immer mehr unter Zeitdruck stehenden Gesellschaft der Kaffee in Pappbechern mit Deckel auch zum Mitnehmen angeboten. Der Typus "Coffeeshop" war geboren. (Abbildung 126.ff.)



Abbildung 126: Michael K.: Ansicht der Verkaufstheke in Starbucks Filiale, Berlin, 2017, Bildsammlung Michael Klaura

Starbucks ist ein Franchiseunternehmen, das in den 1980er Jahren zunächst in den USA extrem schnell heranwuchs und in den 1990er Jahren weltweit expandierte.⁹⁰ Coffeeshops und Kaffeehausketten haben seit ihrer Einführung in den 1990er Jahren in Europa stark zugenommen. (siehe auch Kapitel "Kommerzialiserte Ästhetik" S.101. und "Aktuelle Tendenzen" S.107.) Durch Selbstbedienung und Produktbeschilderung über der Verkaufstheke weisen sie gestalterische Gemeinsamkeiten mit amerikanischen Fast Food Restaurants auf. Weiter Ähnlichkeiten sind bei europäischen Kaffee-Konditoreien zu finden. Coffeeshops besitzen Verkaufstheken, an denen in Selbstbedienung der Kaffee und Zusatzprodukte entweder zum Mitnehmen oder zum Genuss im Sitzbereich angeboten wurden. Inkasso und Bedienung direkt am Tisch fielen durch dieses Shop-Konzept weg. Abbildung 127. zeigt schematisch die typischen Elemente.

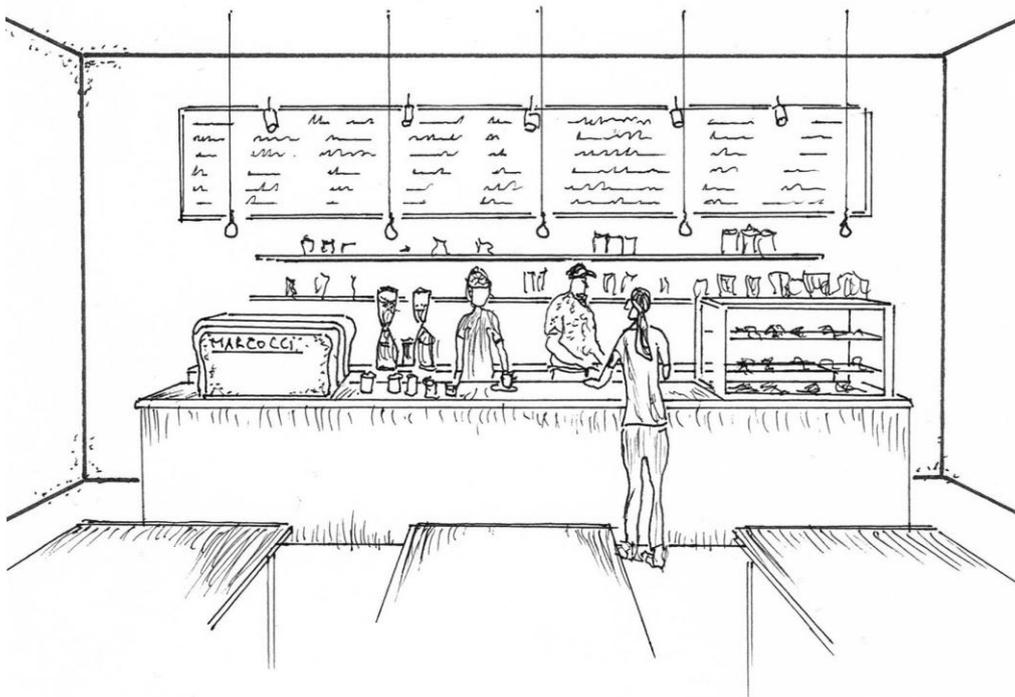


Abbildung 127: Michael K.: Typische Coffeeshop-elemente, Selbstbedienung und Produktbeschilderung über der Verkaufstheke, Espressomaschine, Vitrine, 2017, Handskizzen Michael Klaura

⁹⁰ Vgl. Schultz/Jones Yang 2003, 11-15.

Regionale Schwerpunkte und Besonderheiten

Die bisher beschriebenen Entwicklungen rund um Kaffeehäuser betreffen Phänomene in Kultur und Form, die sich vom 17. bis zum 20. Jahrhundert über ganz Europa erstreckten und keinen Halt vor Grenzlinien oder Mauern einzelner Länder und Regionen machten. Der seit 1890 im Handbuch der Architektur beschriebene traditionelle Typus des "Wiener Kaffeehauses" bzw. "Grand Cafés" verbreitete sich über den ganzen -Kontinent und hat auch heute noch Bestand. Daneben bildeten sich weitere regionale Schwerpunkte und Besonderheiten heraus. (Abbildung 128.)



Abbildung 128: M. Klaura Regionale Schwerpunkte und Besonderheiten, Graz, 2018, Bildsammlung Michael Klaura

Italiens Kaffeekultur

Italien spielte seit Beginn der Kaffeegeschichte Europas eine wichtige Rolle. Der Hafen von Triest bildete bereits Anfang des 19. Jahrhunderts den größten Kaffee-Importhafen Mitteleuropas. In der Hafenstadt die bis 1918 zur Habsburgermonarchie gehörte, entstanden zunächst traditionelle Kaffeehäuser nach Wiener Vorbild wie etwa das "Caffè degli Specchi", das "Tommaseo" oder das "Caffè San Marco". Durch die gemäßigteren Außentemperaturen haben italienische Cafés bis heute zumeist größere außenliegende Sitzbereiche (Abbildung 129.) Auch in Rom und Venedig erfreuten sich traditionelle Kaffeehäuser wie das "Florian" und das "Caffè Greco" großer Beliebtheit. Sie hatten bis ins 20. Jahrhundert als Künstler- und Literatencafés eine ähnliche gesellschaftliche Stellung und geschichtlichen Verlauf, wie ihre Wiener Pendanten. In den 1950er Jahren breitete sich mit den Espressomaschinen und den Espresso-Bars von Italien ein neuer Typus kleinerer Cafés mit Barbereichen in Europa aus. In allen südlichen Regionen Europas und besonders in Italien setzte sich dieser kulturelle und formale Trend der Espresso-Bar durch und blieb bis heute bestehen.⁹¹ Der typische Espressogast in Italien kommt ins Lokal und trinkt mit Freunden oder alleine an der Bar den Espresso. Er betreibt währenddessen bei Gelegenheit Smalltalk und geht sogleich nach dem Kaffeegenuss wieder. Neben Kaffee werden auch verschiedenste Aperitifs oder Liköre wie Grappa angeboten, die gerne als "corretto" (dt.: richtig/ korrigiert) in den Kaffee gegeben werden. Zumeist sind sie hinter der Bar vor Spiegeln an der Wand aufgereiht. (Vgl. Abbildung 131.) Viele Espresso-Bars aus den 1950er und 1960er Jahren bestehen auch heute noch. Dieses typisch italienische Kaffeekulturelement beinhaltet auch das

⁹¹ Vgl. Vogel 1993, 4-8.

ungeschriebene Gesetz, dass der im Stehen an der Bar konsumierte Espresso weniger kostet, als der für jene Gäste, die im Sitzbereich länger im Lokal verweilen.⁹² (siehe auch Kapitel: "Aufschwung, schnelles Essen und Espresso" ab S.68)



Abbildung 129: G. Wulz: Ansicht der Piazza Grande in Triest, vorne der Sitzbereich des "Caffè degli Specchi", Triest, 1874, Fotografie, Museo di Storia della Fotografia Fratelli Alinari- archivio Wulz



Abbildung 130: W. Vogel: Typischer kurzer Genuss an Esspresso, Caffè Fossatello, Genua, zw. 1950-1970



Abbildung 131: M. Klaura: Zeitgenössische Italienische Café-Bar, Triest, 2017, Bildsammlung Michael Klaura

⁹² Vgl. Matthias Stäheli: Die Italienische Kaffeekultur, 11.12.2016, <http://www.cafcaf.de/allgemein/die-italienische-kaffeekultur/>, 25.08.2017

Extrovertiertheit in Frankreich

Frankreich ist seit der Ankunft des Kaffees in Europa als Produzent in den Kolonien, als Handelsnation und als Eigenkonsument tätig. Die traditionellen Pariser Kaffeehäuser hatten einen ähnlichen historischen Verlauf, wie jene im übrigen Europa. (siehe auch "Café Procope" im Kapitel "Grand Cafés und Wiener Kaffeehäuser" ab S. 28., "Politische Kaffeehäuser" S.41., "Konzertcafés und Cafés chantants" S. 44.) Dennoch haben Französische Cafés im Vergleich zu Kaffeehäusern in anderen Regionen einen eigenen Schwerpunkt entwickelt. Sie bildeten schon früh ihre Ausrichtung auf das Außen, die Straße, das Sehen- und Gesehen- werden aus. (Abbildung 132./133.)Im Vergleich dazu gab es in Wien etwa die "Schanigärten" und in den südlichen Ländern die Sitzbereiche an den Vorplätzen im Freien. In Paris jedoch nutzten bereits seit



Abbildung 132: Laureano Barau: Ein Frühlingstag auf dem Boulevards, Paris, um 1900, Holzstich, Bildsammlung Eduscho Bremen

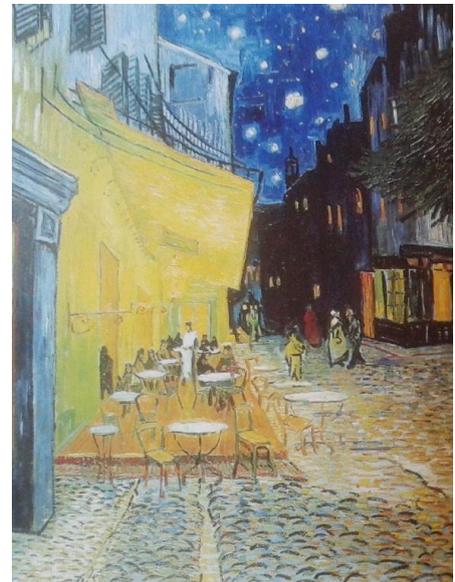


Abbildung 133: Vincent van Goch: Kaffeeterrasse, Ölgemälde, Arles, 1888, Museum Kröller Müller Otterlo, gemeinfrei

Mitte des 19. Jahrhunderts beinahe alle Cafés einen Teil des Gehsteigs als ganzjährigen Gästebereich. Diese Besonderheit blieb bis heute bestehen. Dabei ist es ganz gleich, ob es sich um ein großes Boulevardkaffeehaus oder ein kleines Eckcafé mit nur einem Tisch und zwei Sesseln im Vorbereich handelt.⁹³ Die Sitzrichtung der typischen Rattan-Sitzmöbel ist teilweise ausschließlich und in mehreren Reihen nach außen gerichtet. Die außenliegenden Sitzbereiche sind zumeist schattenspendend und vor Regen und Schnee schützend von Markisen überdacht. Sie werden im Winter oftmals mit Strahlern beheizt. (Abbildung 134/135.)

⁹³ Vgl. Heise 1996, 148.-153.



Abbildung 134: M. Klaura: Typischer Vorbereich eines Pariser Cafés, Rattansitzmöbel, oben trichterförmige Heizstrahler, Paris Montmartre, rue Lepic, 2017, Bildsammlung Michael Klaura

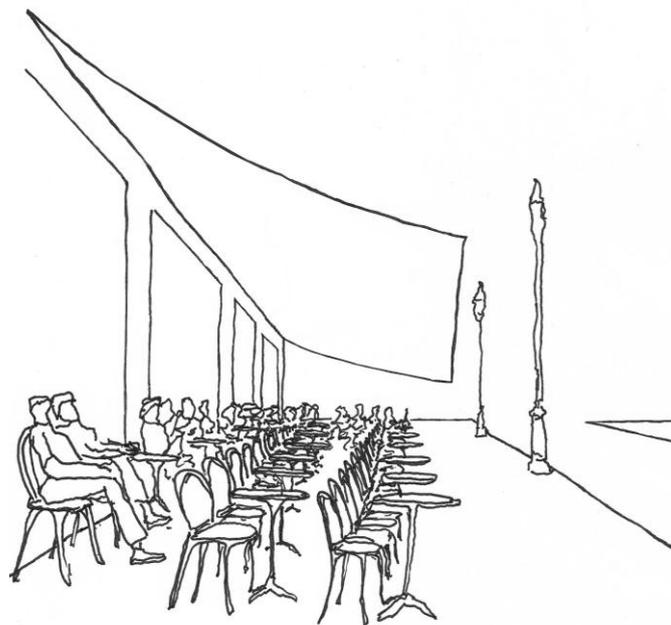


Abbildung 135: M. Klaura: Nach-außen-Gerichtetheit der Stühle bei typischem Pariser Café Sitzbereich, 2017, Handskizzen Michael Klaura

Kaffee-Konditoreien in Deutschland und Österreich

Ab etwa 1850 entstanden im mitteleuropäischen Raum sogenannte Café-Konditoreien. Sie waren die betriebliche, funktionale und räumliche Verschmelzung der Konditoreien bzw. Zuckerbäcker mit den Cafés bzw. Kaffeesiedern. Zeitgleich fanden Frauen in Kaffeehäuser. Das immer emanzipierter auftretende weibliche Geschlecht widmete sich zu jener Zeit intensiv den Künsten, der Bildung sowie der Literatur und tat dies gerne bei Gesprächen mit Kaffee und süßem Gebäck. In Kaffeehäusern und Café-Konditoreien wurden eigene "Frauensalons" eingerichtet. Zunächst waren es Damen der feineren Gesellschaft, die sich darin trafen und austauschten. Es dauerte jedoch nicht lange, bis sich auch Bürgerfrauen, Händlerinnen und Köchinnen zu "Kaffeekränzen" zusammenfanden. Zusätzlich zu den Gästen die im Lokal verweilten, wurden kunstvolle Torten und gediegenes Zuckergebäck über den Ladentisch verkauft.⁹⁴ In den Wiener- und Berliner-Hofkonditoreien, die das Privileg besaßen, auch den Kaiserhof zu beliefern, brachten die Auslagenpräsentationen ihrer neuesten Tortenkünste in den "Schaufenstern" oftmals einiges an Aufsehen und Staunen mit sich.⁹⁵ (Abbildung 136.)



Abbildung 136: Fotograf unbk.: Staunende Menschen vor den Tortenvariationen der Café-Konditorei Menzel, Berlin, 1949, Deutscher Konditorenbund Mönchengladbach

⁹⁴ Vgl. Zey 1991, 117-125.

⁹⁵ Vgl. Heise 1996, 202.

Aus räumlicher Sicht ergaben sich dadurch größere Küchen- bzw. Produktionsbereiche, Auslagen und Verkaufsvitrinen im Vergleich zum herkömmlichen Café. Die Gestaltung und der Ausstattungsstil selbst entsprachen weiterhin denen von Kaffeehäusern. Das Geschäftsprinzip hatte in den 1950er Jahren einen erneuten Aufschwung erlebt. Bekannte Vertreter ihrer Zunft waren die Café-Konditoreien Stehely, Fuchs, Sparpagnani, Menzel (Abbildung 136.) und Kranzler in Berlin oder die K.u.K. Hofkonditorei Demel und die Konditoreikette Aida in Wien. Die Wirtschaft wuchs nach dem Krieg wieder und eine große Anzahl neuer Mischkonzepte war im Entstehen. (siehe auch Kapitel "Vielfalt" S.78) Viele Café-Konditoreien gibt es bis heute. In Österreich sind sie neben ihren angestammten Plätzen in den Städten oftmals in Zentren oder an



Abbildung 137: I. Giel: Typische Café-Konditorei mit Fensterauslagen Café-Konditorei Gundel, Heidelberg, Mai 2006, gemeinfreie Lizenz

Hauptstraßen von Kleinstädten, Dörfern und Gemeinden vertreten. In Europa hat sich dieser Typus am gesamten Kontinent verbreitet. Er stellt heute vor allem in Deutschland mit über 3100 Betrieben einen Schwerpunkt dar.⁹⁶ Das ganze Land ist mit einem flächendeckenden Netz an Café Konditoreien überzogen.

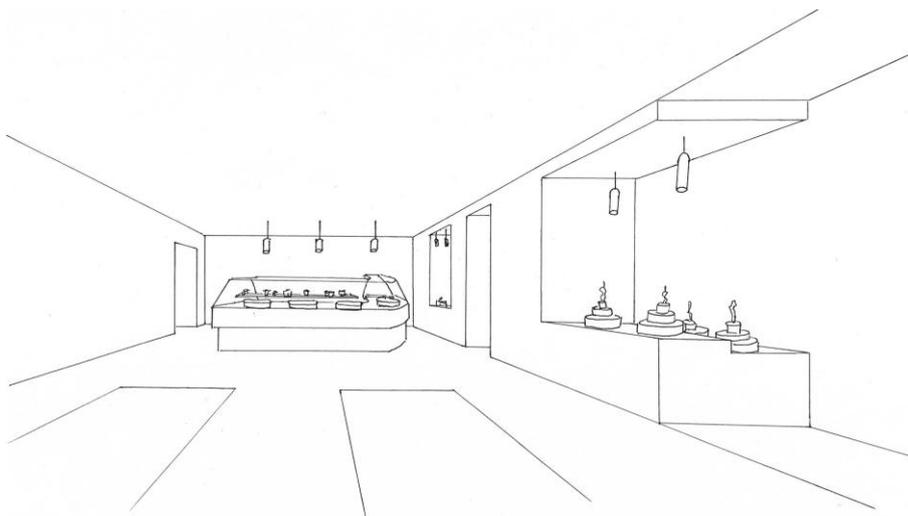


Abbildung 138: M. Klaura: Skizze Schema Konditorei, Kauftheke, Vitrine und Schaufenster, Handskizzen Michael Klaura

⁹⁶ <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/29425/umfrage/anzahl-der-konditoreien-in-deutschland/> abgerufen am 18.09.2017

Kaffee gaststätten heute

Rückgang der Tradition

Seit den 1950er Jahren entwickelte sich Europa verstärkt zu einer Konsumgesellschaft. Daneben beschleunigte das Gesellschaftsleben in vielen Bereichen.⁹⁷ Durch die komplexer werdenden Lebensmodelle mussten Arbeit und Freizeit flexibler organisiert werden. Viele Menschen, die außerhalb des Eigenheims Kaffee konsumieren wollten, hatten oft nicht mehr genügend Zeit und Motivation, dies beim Sitzen im Kaffeehaus zu tun. Dies führte in den 1990er Jahren zu "Coffeeshops", die den "Coffee to go" (dt.: "Kaffee zum Mitnehmen") in Pappbechern anboten. (Abbildung 139/140.) (siehe auch Kapitel "Aufschwung, Schnelles Essen und Espresso" S.68 und "Coffee to go und Coffeeshops" S.86)



Abbildung 139: M. Klaura: Pappbecherstapel in Coffeeshop, Graz, 2017, Bildsammlung Michael Klaura



Abbildung 140: M. Klaura: "Coffee to go" in Pappbecher und mit Kunststoffdeckel, Graz, 2017, Fotografie, Bildsammlung Michael Klaura

Der "Kaffee zum Mitnehmen" hat seit seiner Einführung eine rasante Entwicklung hinter sich. Eine im Jänner 2017 in Deutschland unter ca. 1000 Personen erhobene Auswertung mit der Frage: "Wo trinken Sie normalerweise Kaffee?" hatte zum Ergebnis, dass bereits jeder vierte konsumierte Kaffee in Deutschland ein "Coffee to go" im Pappbecher aus einem Coffeeshop war.⁹⁸ Neben einem gewissen Zuwachs an Autonomie und Zeitersparnis sind hierbei die Müllentwicklung und die schwierige Entsorgungsthematik anzumerken. Ähnliche Tendenzen sind in Österreich zu beobachten. In der Stadt Wien fallen laut Schätzungen der Magistratsabteilung 22 täglich 200.000 Pappbecher an.⁹⁹ In Berlin sind es gar 460.000 Becher "Coffee to

⁹⁷ Vgl. Dietrich 2005, 122-125.

⁹⁸ Ort des Kaffeekonsums in Deutschland, <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/666345/umfrage/ort-des-kaffeekonsums-in-deutschland/> abgerufen am 22. September 2017

⁹⁹ Gudrun Springer: Österreichs Städte wollen Einwegbecher eindämmen, 24.7.2017, <https://derstandard.at/2000061675600/Oesterreichs-Staedte-wollen-Einwegbecher-eindaemmen>, 10.10.2017

go", die am Tag verkauft werden. Die Großzahl davon ist derzeit durch die Polypropylen-Innenbeschichtung nicht recyclingfähig. Die meisten Becher aus recyclingfähigen oder abbaubaren Biokunststoffen weisen derzeit noch kritische Ökobilanzen und Produktionsmethoden auf.¹⁰⁰ Der Müßiggang und das Verweilen in den Räumlichkeiten, welche Hauptbestandteile traditioneller Cafés waren, gingen durch den "Coffee to go" nicht gänzlich verloren. Sie haben sich jedoch durch die Entwicklung rund um Coffeeshops reduziert. Der Rückgang traditioneller Kaffeehäuser, der bereits in den 1950er Jahren begann (siehe Kapitel "Vielfalt" ab S.78), wurde durch den Erfolg von Kapselmaschinen für den Heimkonsum und riesige Zuwachsraten bei den Coffeeshops weiter verstärkt. Die Stadt Graz besaß im 19. und 20. Jahrhundert viele Kaffeehäuser vom "Wiener Typus". Bis zur Jahrtausendwende waren die meisten der zu Glanzzeiten 54 registrierten Kaffeehäuser, wie etwa das Café "Humboldt", "Thonethof", "Rosegger", "Europa", "Nordstern", "Kaiserhof" oder das "Erzherzog Johann" verschwunden. Nur eine Hand voll, wie das "Café Promenade", das "Operncafé" oder das "Café Weitzer", gibt es auch heute noch. Der traditionelle Charakter ging oft durch Umbaumaßnahmen verloren. Der Charme von einst lässt sich in Graz am ehesten noch im "Kaffee Weitzer" erahnen.¹⁰¹ (Abbildung 141.)



Abbildung 141: M.Klaura: Innenansicht eines der letzten traditionellen Grazer Kaffeehäuser, Kaffee Weitzer, Graz, 2017, Bildsammlung Michael Klaura

¹⁰⁰ Vgl. Coffee to go-Einwegbecher – Umweltauswirkungen und Alternativen, http://www.duh.de/uploads/tx_duhdownloads/DUH_Coffee-to-go_Hintergrund_01.pdf, abgerufen am 05.10.2017

¹⁰¹ Vgl.: Schimeczek 2013, 248-250.

Die Stadt Wien, in der seit 2011 die "Wiener Kaffeehauskultur" zum Immatriellen Weltkulturerbe der Unesco gehört, hatte laut WKO in den letzten 15 Jahren einen 22 prozentigen Rückgang von 2500 auf 1940 Kaffeehausbetriebe zu verzeichnen.¹⁰² In anderen Metropolen Europas haben traditionelle Kaffeehäuser ebenfalls mit dem Überleben zu kämpfen. Etwa das berühmte "Caffe degli specchi" in Triest musste schon mehrmals Konkurs anmelden, konnte jedoch immer wieder durch Investoren gerettet werden.¹⁰³ Einige Betriebe konnten durch Spezialisierung oder Zusatzevents wie Konzerte und Ausstellungen, dem wachsenden Konkurrenzdruck standhalten. Das Kult-Café "San Marco" in Triest, in dem u.a. ein Film mit Claudia Cardinale gedreht wurde, beinhaltet seit einigen Jahren den Büchershop "San Marco" und bietet ein zusätzliches Veranstaltungsprogramm mit Schriftstellern, Lesungen und Buchpräsentationen an, um so vermehrt Aufmerksamkeit und Kundschaft zu generieren. (Abbildung 142) Viele klassische Kaffeehäuser in europäischen Metropolen verkaufen mittlerweile zusätzlich "Coffee to go" aus Pappbechern, um diese Umsätze nicht gänzlich abzugeben.



Abbildung 142: M.R. Sannino: Caffé San Marco, Triest, Oktober 2014

¹⁰² Vgl. Schulze-Berndt: Baba, geliebtes Kaffeehaus: Warum in Wien die Traditions-Cafés sterben, 09.08.2017, <http://www.augsburger-allgemeine.de/panorama/Baba-geliebtes-Kaffeehaus-Warum-in-Wien-die-Traditions-Caf-s-sterben-id42338621.html>, abgerufen am 13.10.2017

¹⁰³ Triests bekanntestes Kaffeehaus gerettet, <http://derstandard.at/1326504330871/Spiegel-Cafe-Triests-bekanntestes-Kaffeehaus-gerettet>, abgerufen am 28.09.2017

Räume und Atmosphären

Die bisherigen Analysen zeigten, dass Kaffeehäuser zu unterschiedlichen Zeiten sowie an unterschiedlichen Orten viel mehr waren und auch heute noch sind, als nur gebauter dreidimensionaler physischer Raum. Sie stehen in einem komplexen Netzwerk in wechselseitiger Beziehung mit Handlungs- und Entwicklungsbereichen unserer Gesellschaft. (Abbildung 143.)

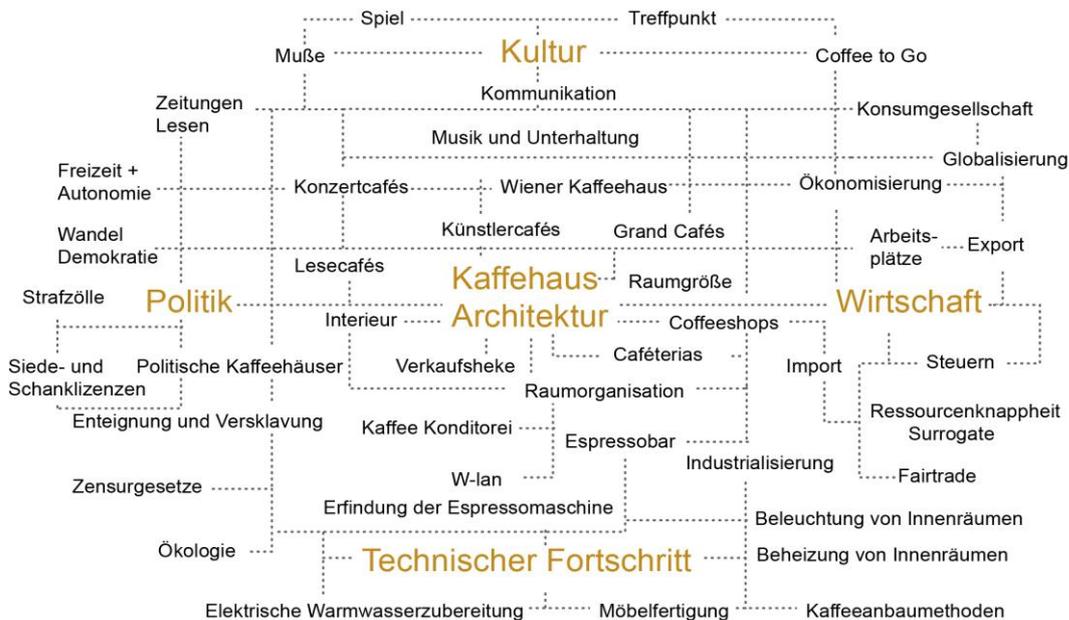


Abbildung 143: M. Klaura: Kaffeehäuser in wechselseitiger Beziehung mit Handlungs- und Entwicklungsbereichen unserer Gesellschaft, Diagrammatische Darstellung, Graz, 04.10.2017, Bildsammlung Michael Klaura

Geht man mit der These des "Mehr als reine Form" auf die Suche nach zugrunde liegenden Denkansätzen, so wird man in Raumtheorien des 20. Jahrhunderts fündig. Durch sie kam es zu einem neuen Raumdenkendem "spatial turn". Ein Gedankenmodell wird in der 1974 vom französischen Soziologen Henry Lefebvre verfassten Schrift "la production de l'espace" (dt.: "Die Produktion des Raumes") beschrieben. Er geht davon aus, dass wenn der Raum ein Produkt ist, dann lässt sich dieser über der Erkenntnis der Produktion reproduzieren. Der Diskurs bzw. das Sprechen über den Raum bringt diesen hervor. Dabei wird Raum in eine Dreieit eingeteilt, die mit der räumlichen Praxis- dem wahrgenommenen physischen Raum beginnt. In ihm befindet man sich unmittelbar. Daneben gibt es noch den mentalen gedachten konzipierten Raum, der auch Raumrepräsentation genannt wird. In ihm wird die Anordnung beispielsweise durch Raumplanung von Architekten geplant. Als Drittes gibt es den Repräsentationsraum. Er ist der sozial gelebte Raum, der sich durch Bilder, Symbole und Codes vermittelt. Alle drei sind miteinander verbunden und beeinflussen sich

gegenseitig.¹⁰⁴ Bezogen auf ein Kaffeehaus bedeutet das, dass beispielsweise das gebaute Café im Eckbereich einer Blockrandbebauung der räumlichen Praxis- dem gebauten physischen Raum entspricht. Der mentale Raum ist die städtebauliche geplante Position am Rande eines Platzes. Der sozial gelebte Raum könnte sich durch einen Gastgarten mit kommunizierenden aus Tassen trinkenden Menschen davor und einem über dem Eingang angebrachten grünen Schild mit einer Meerjungfrau (Zeichen/Symbol für "Starbucks") ausdrücken. Alles drei zusammen beschreiben den Raum "Kaffeehaus". Martina Löw beschreibt ein relationales Raummodell. Sie geht in ihrer Theorie davon aus, dass Menschen in ihrem Handeln Räume herstellen. Das Handeln wiederum hängt von rechtlichen, sozialen, kulturellen, ökonomischen und auch räumlich-physischen Strukturen ab. Für Löw entstehen Räume durch zwei miteinander verbundene und in Beziehung stehende "relationale" Prozesse. Zum einen werden Menschen und soziale Güter in ihrer Platzierungspraxis- dem "Spacing" angeordnet bzw. platziert. Jedoch erst bei der "Syntheseleistung", bei der Menschen aktiv Wahrnehmung, Vorstellung und Erinnerung verknüpfen, wird der Raum als solcher hergestellt bzw. synthetisiert.¹⁰⁵ Übertragen bedeutet das, dass wenn wir an bestimmten Orten bestimmte Anordnungen wie etwa Stühle, Bänke, Zeitung lesende, kommunizierende Personen sehen, den Raum "Kaffeehaus" synthetisieren, der wiederum unser Handeln bestimmt. Kaffeehausräume strukturieren also das Handeln darin. Gleichzeitig sind sie auch das Resultat der darin stattfindenden Handlungen. Das "Mehr als reine Form" nach Martina Löw, die darin einen relationalen Prozess sieht, wird in Abbildung 144. versucht zu visualisieren. Dabei steht das Gefäß (Café) mit den darin stattfindenden rechtlichen, sozialen, kulturellen, ökonomischen Strukturen und Handlungen in ständiger Wechselwirkung

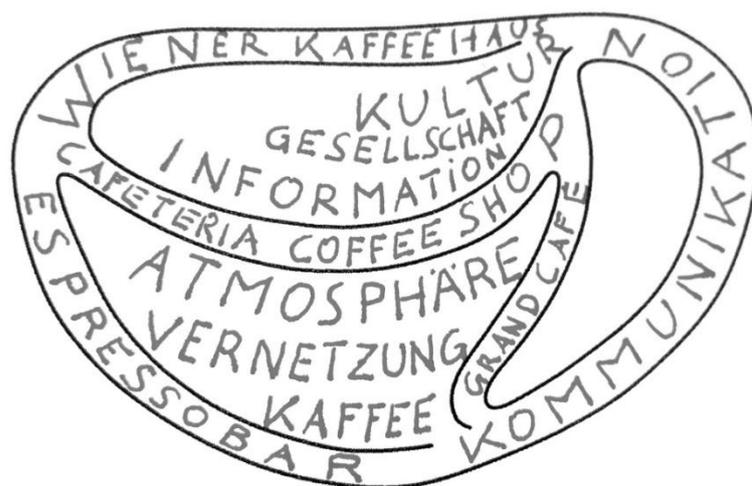


Abbildung 144: M. Klaura: Kaffeehaus und Gesellschaft in wechselwirkendem Prozess, Tuschezeichnung, Graz, 2017, Bildsammlung Michael Klaura

¹⁰⁴ Vgl. Dünne/Günzel 2015, 330-340.

¹⁰⁵ Vgl. Löw 2001, 152-158.

Wie interagieren Räume neben ihren "harten Fakten" mit uns Menschen? Sie können über Atmosphären unsere Befindlichkeiten und Gefühle ansprechen, die über Sinneseindrücke perzipiert werden. Atmosphären werden auch als "gestimmte Räume" oder "Aura" bezeichnet. Dabei können Räume selbst eine ästhetische Ausstrahlung besitzen, indem sie Gefühle und Stimmungen absorbieren und speichern, die in ihnen gelebt worden sind. (Vgl. Abbildung 145.) Räume können aber auch schon in ihrem Planungsprozess in vorausschauendem Konzeptbezug mit Atmosphären ausgestattet werden. Diese können umso eindringlicher wahrgenommen werden, je mehr man sich ihnen öffnet. Eigene Befindlichkeiten und Assoziationen sind in der Lage verstärkend oder abschwächend zu wirken.



Abbildung 145: M.Klaura: Gespeicherte Erinnerungen und entspannte zwischenmenschliche Atmosphäre im Café Hawelka, Wien, Juni 2017, Bildsammlung Michael Klaura

Bei bewusst erzeugter Atmosphäre spricht man auch von Inszenierung, die im Bühnenbild beheimatet ist. Atmosphären sind weder rein objektiv, noch sind sie rein subjektiv. Sie erfahren ihre letzte Bestimmtheit erst in der Reaktion beim Subjekt, das sich seinerseits selbst erst darauf einlassen und einen Resonanzboden bilden muss.¹⁰⁶ Man lässt sich beiläufig von Raumatmosphären "anstecken" oder sich bewusst in sie "hineinziehen". Hierbei spricht man von "Raumwollen" oder "Immersion".¹⁰⁷ Durch die zweite Möglichkeit der zwischenmenschlich produzierten Atmosphären oder durch bewusste bzw. unbewusste Abgrenzungsformen wie Verleugnung oder Verdrängung können Menschen räumliche Atmosphären

¹⁰⁶ Vgl. Lehnert, 2011, 9-22.

¹⁰⁷ Vgl. Bieger, 2011, 75-77.

verstärken, stören, tönen, abschwächen oder ihnen entfliehen.¹⁰⁸ Räume von Kaffeehäusern produzieren beispielweise "gediegene" (z.B. Café Prückel, Wien), "edle" (z.B. Café Procope, Paris), "entspannte" (vgl. Abbildung 145. Café Hawelka, Wien), "schrullige" (z.B. Rüdigerhof, Wien) Atmosphären. Sie haben das Potential den erzeugten Raumcharakter zu einem Genius Loci auszubilden, der für viele Gäste eines bestimmten Kaffeehauses besuchsentscheidend sein kann. Mit Geometrie, Gestalt, Proportion, Abmessung, Material, Textur, Licht, Schatten, Farbe, Rhythmus und Ton steht ein breites Spektrum an kombinierbaren Werkzeugen zur Verfügung. Ebenso sind Zeichen und Symbole zu nennen, die Atmosphären erzeugen können. Als gewichtiges Element hierbei hat sich das Licht erwiesen. Eine entspannte Grundatmosphäre wird durch wenig Reflexionen und Blendungen erzeugt. Dazu dienen besonders matte Oberflächen. Sowohl eine ausgewogene Beleuchtung durch Gebäudeöffnungen und natürliches Licht am Tag, als auch künstliches Licht am Abend gestalten die Atmosphäre mit. Die Kombination aus Leuchtendesign, Anordnung, Leuchtmittel, Lichtfarbe, direkter und indirekter Beleuchtung, Raumproportion und Reflexionsgrad beleuchteter Flächen sind für ein zur gewünschten Atmosphäre passendes Lichtmilieu entscheidend.¹⁰⁹



Abbildung 146: M. Klaura: Kronleuchten "Obecni dum", Prag, 2017, Bildsammlung Michael Klaura



Abbildung 147: M. Klaura: Kronleuchter "Café Central", Wien, 2017, Bildsammlung Michael Klaura



Abbildung 148: M. Klaura: Messingrohrleuchtkörper "Distrikt Coffee", Berlin, 2017, Bildsammlung Michael Klaura

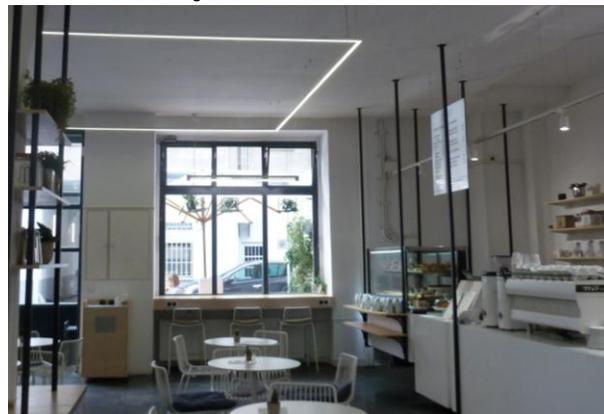


Abbildung 149: M. Klaura: LED Lichtleisten, "The Visit", Berlin, 2017, Bildsammlung Michael Klaura

¹⁰⁸ Vgl. Böhme 2006, 15-33.

¹⁰⁹ Vgl Pfarré, 2012, 211-212.

Kommerzialisierte Ästhetik

Kaffeehäuser dienen seit ihrem Bestehen ökonomischen Zwecken und Raumgestaltungen arbeiteten seit jeher mit unterschiedlichen Atmosphären, um die Gäste zum Verweilen und Konsumieren einzuladen und adäquat zu begleiten. Das können Potentiale und Stärken von Architektur sein. Kritisch anzumerken sind hierbei Entwicklungen, in denen ökonomische Leit motive die Oberhand über Kaffeehauskonzepte und Gestaltungen übernommen haben. Oft hat sich Architektur durch die Verwendung populärer Codes und verführerischer Schauwerte zu sehr zum Diener der Wirtschaft reduziert. Ausgangspunkte hierfür lassen sich in den 1990er Jahren in neoliberalen Ideologien finden. Durch in alle Lebensbereiche diffundierende ökonomische Strategien wurden scheinbare Lösungen für gesellschaftliche Bedürfnisse wie Individualität, Freiheit und Grenzenlosigkeit angeboten. Marketing- und Coffeeshopkonzepte samt Produkt- und Einrichtungsästhetik passten sich diesen gesellschaftlichen Bedürfnissen und Strategien an. Sie suggerierten dem Individuum beispielsweise einen Zuwachs an Autonomie durch den Kaffee zum Mitnehmen, durch Selbstbedienung oder durch eine noch größere Produktvielfalt.



Abbildung 150: M.Klaura: Kunden beim "freien" wählen aus großem Produktsortiment in zeitgenössischem Coffeeshop "EMA", Prag, 2017, Bildsammlung Michael Klaura



Abbildung 151: M.Klaura, Neue Produktvielfalt "Iced Café Latte mit Naturzucker" auf unbehandelter Holztischplatte in zeitgenössischem Coffeeshop, Cortenstahl Schriftzug "IN COFFEE WE TRUST", Prag, 2017, Fotografie, Bildsammlung Michael Klaura

Über die Verwendung glatter glänzender oder ökologisch wertvoll anmutender Materialien beim Interieur und den Produkten selbst wurde zusätzlich die Ökonomie der Aufmerksamkeit und das mittlerweile gestiegene Umweltbewusstsein in der Bevölkerung angesprochen. Die eigentlichen Probleme des ständig wachsenden Zeitdrucks innerhalb der westlichen Gesellschaft oder das Bedürfnis nach mehr Autonomie wurden dadurch gar nicht oder nur oberflächlich gelöst.¹¹⁰ Der Trend wurde zusätzlich von multimedialen Werbestrategien finanzstarker Ketten wie "Starbucks", "McCafé" oder "Tchibo" verstärkt. Die zu großen Teilen wie "Brillen" in die Bevölkerung eingeflossenen ökonomischen Ideale führten zu einem regelrechten "Boom" an "Coffeeshops" und neuer Produkte samt neuer Ästhetik. Beispielsweise gab es von nun an Getränke mit klingenden Namen wie den "Café Latte im Glas mit Vanille Extrashot" oder den "Frozen Mokka mit Biobauernmilch". (Abbildung 150./151.) Andrew Wear schrieb hierzu treffend:

"Viva la revolución? Hmm ... As you quaff yourdouble-decaf-lite-soy-hazelnut frappuccino from your local cooperative coffeehouse, it ain't the ghosts of Marx or Che watching over you – it's more likely the specters of Hayek and Reagan."¹¹¹

Durch den großen Zuspruch hatten Coffeeshopkonzepte wie beispielweise jene der Kette "Starbucks" rasante Zuwachsraten und Umsatzsteigerungen. (Abbildung 152.)

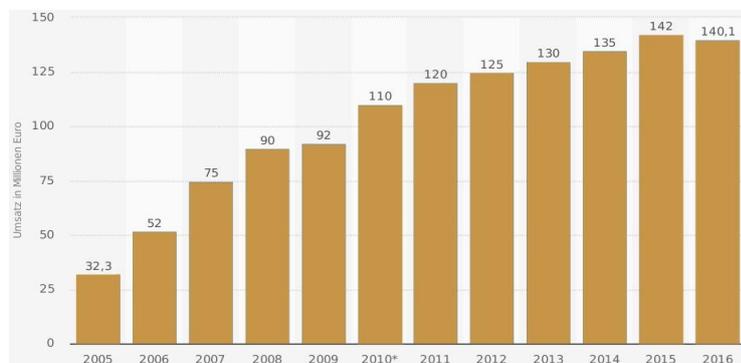


Abbildung 152: Umsatz von Starbucks (AmRest Coffee Deutschland) von 2005 bis 2016 (in Millionen Euro) , Statista.de, Okt. 2017

Mit dem Erfolg der Franchise-Ketten und den Coffeeshops sind auch viele neue Arbeitsplätze entstanden. Neben den beschriebenen durchaus kritisch zu betrachtenden Tendenzen um kommerzialisierte Ästhetik weisen viele aktuelle Formen darauf hin, dass eine gesellschaftliche, ökonomische und formale Weiterentwicklung stattgefunden hat. (Siehe Kapitel "Aktuelle Tendenzen" S.107.)

¹¹⁰ Vgl. Wear 2012, 152-165.

¹¹¹ Vgl. Ebda, 152.

Vernetzung und Interaktion

Die historische Analyse zeigte, dass sich Kaffeehäuser mit allen Subtypen rasch nach ihrer Einführung im 17. und 18. Jahrhundert von den Stadtkernen ausgehend über Verkehrsknotenpunkte oder an Boulevards und später über den ganzen Stadtraum ausbreiteten. Sie stellen heute für Gäste und Bewohner bedeutende Orte des Informationsaustauschs, der Begegnung und der "Face to Face"- Kommunikation dar. Sie bilden ein sich zum Stadtzentrum verdichtendes flächendeckendes Netz urbaner Treff- und Vernetzungspunkte. (Abbildung 153.)



Abbildung 153: Den Stadtraum überdeckendes und zum Altstadtkern dichter werdendes Kaffeehausnetz in Graz, Illustration, aus openstreetmap.org exportierter gefüllter Schwarzplan, ca. 275 eingezeichnete Cafès, Stand Nov 2017, freie Open Data Creative-Commons Lizenz, Bildsammlung Michael Klaura

Im Buch "The Great Good Place " spricht Ray Oldenburg über die Wichtigkeit "öffentlicher informeller Orte" und der Ausformung dieser sogenannten "Third places" in der urbanen Landschaft, zu denen Kaffeehäuser zählen. Sie stellen essentielle Verknüpfungspunkte und Entwicklungsfelder zwischen Individuen

untereinander und zwischen Individuum und der Gesellschaft dar. Sie sind öffentlich und privat zugleich.
 (Abbildung 154.ff.)¹¹²

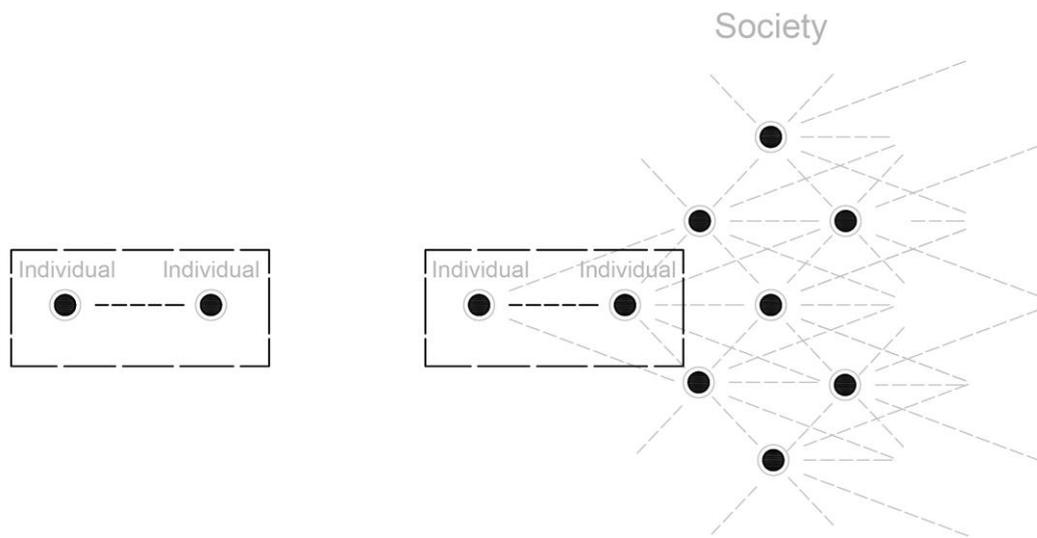


Abbildung 154: M. Klaura: Graphische Darstellung der Funktionen von "Third Places" als Mediatoren und "Informelle öffentliche Orte", Graz 2017, Grafik Bildsammlung Michael Klaura

Neben dem Wohnort (= "First place") und dem Arbeitsplatz (= "Second place"), die beide vor der Zeit der Industrialisierung noch oft ein und derselbe Ort waren, sind "Third places" wie Cafés maßgebliche und essentielle Faktoren für das gesunde Funktionieren einer Gesellschaft. Der Hauptbestandteil ist die Konversation, die durch andere Gäste wie Stammkundschaft, entsprechende Innen und Außenraumgestaltung samt Sitzmöglichkeiten unterstützt wird. Dadurch wird sowohl die direkte soziale Interaktion mit Freunden oder Bekannten außerhalb des Eigenheimes ermöglicht, als auch das Wahrnehmen der anderen Gäste oder vorbeigehender Fußgänger.¹¹³ (Abbildung 143./144) Christopher Alexander meint in diesem Zusammenhang über die Vorteile von Straßencafés:

"Das Straßencafé bietet eine einzigartige, typisch städtische Situation: Man kann sich erlaubterweise dem Müßiggang hingeben, das Leben beobachten und selbst gesehen werden. Die humansten Städte haben immer viele Straßencafés[...]Das Vorhandensein solcher Orte schafft einen sozialen Zusammenhalt in der Gemeinde"¹¹⁴

¹¹² Vgl. Oldenbourg 1999, 9-15.

¹¹³ Vgl. Ebda., 16-61.

¹¹⁴ Alexander 1995, 467-468.

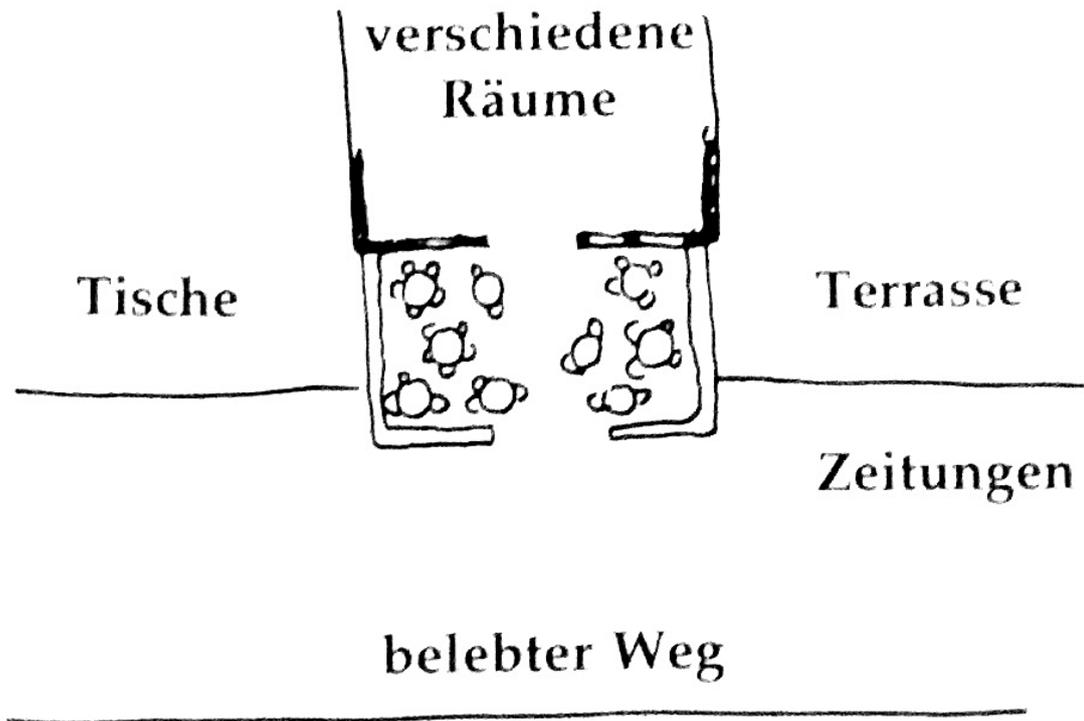


Abbildung 155: C. Alexander: Skizze zu Straßencafé, Wien, 1995

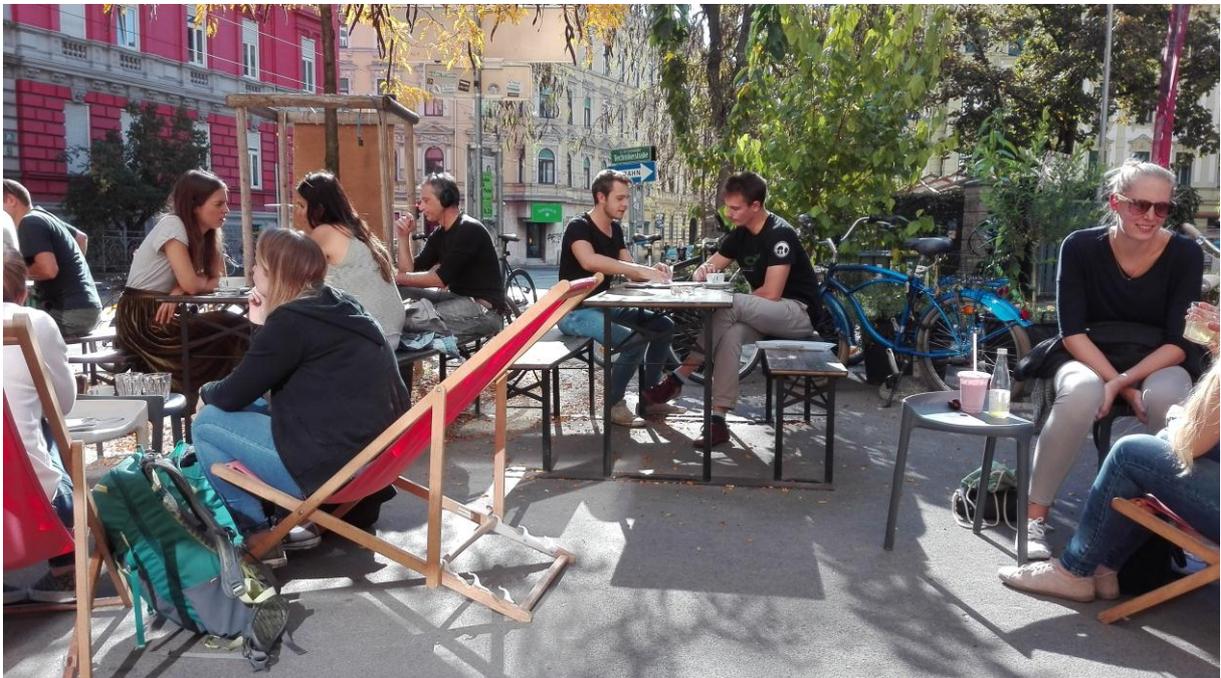


Abbildung 156: Third Place: Soziale Interaktion im Vorbereich eines Kaffeehauses, Graz, 12.10.2017, Bildsammlung Michael Klaura

Über die soziale Interaktion in Cafés, Geschehenes, Gesagtes und Gedichtetes gibt es zahlreiche Bücher, Lieder, Theaterstücke und Filme. Sie berichten über die vielschichtigen Erlebnisse und Gespräche und stellen bedeutendes Kulturgut dar. Ein bekanntes Beispiel hierfür sind Friedrich Torbergs Anekdoten der "Tante Jolesch". In und vor Kaffeehäusern findet Leben statt. Die im Rahmen dieser Arbeit gemachten Erfahrungen und Beobachtungen bestätigen diesen Aspekt. Anzumerken ist hierbei, dass sich Handlungen in heutigen Cafés höchst unterschiedlich und individuell gestalten und nicht mehr einfach in Kategorien oder Kaffeehaustypen einteilen lassen. Privates findet ebenso statt, wie Berufliches oder Schulisches. Vom flüchtigen Austausch über das Wetter über Geschäfts- und Vertragsverhandlungen von Managern, bis hin zu konzentrierten Schachpartien zwischen Vater und Sohn finden verschiedenste Handlungen statt.



Abbildung 157: Die Musiker Iggy Pop und Tom Waits bei intensivem Austausch im Café, Filmszene aus "Coffee and Cigarettes", Drehbuch und Regie : Jim Jarmusch, USA 2003

Zusätzlich wurde die Beobachtung gemacht, dass soziale Interaktion in verschiedenen Intensitäten und auch ohne direkte Kommunikation und Dialog stattfindet. Dabei bestätigte sich in gewisser Weise die Aussage Alfred Polgars, dass ins Kaffeehaus gehen Menschen gingen, die allein sein wollen, aber dazu Gesellschaft brauchen.¹¹⁵ Viele Menschen nützen den halböffentlichen Charakter und gehen allein ins Café, um beispielsweise die Zeitung zu lesen oder zu lernen. Sie sind dabei für sich allein und dennoch unter Menschen.

¹¹⁵ Vgl.: Polgar, Alfred: Theorie des "Café Central", in: Brandstätter Das Wiener Kaffeehaus (1978), 67.

Aktuelle Tendenzen

Viele Neugründungen zeigen, dass seit dem Boom des Coffeeshoptyps von 1990 bis 2000 eine Weiterentwicklung stattgefunden hat. Gesellschaftlicher Wandel hin zu noch größerer Individualität und Autonomie, Kritik an Globalisierungsmechanismen, verstärktes Umweltbewusstsein sowie neue Arbeits- und Kommunikationsformen gingen an vielen Konzepten und Gestaltungen nicht spurlos vorüber. Es entwickelte sich ein Pluralismus, der neben Alt und Neu, traditionellem Kaffeehaus und Coffeeshop neue Haltungen und Formen ausgebildet hat. Gegenwärtige Konzepte lassen sich mit einem Modell beschreiben, in dem nicht mehr in abgegrenzten Kategorien oder "Schubladen" gedacht wird, sondern in Strukturen. Diese können sowohl traditionelle, als auch Coffeeshopelemente und neue Formen (z.B. Co-Working Cafés, Concept Stores, Fahrradcafés etc.) beinhalten. (Abbildung 158.)

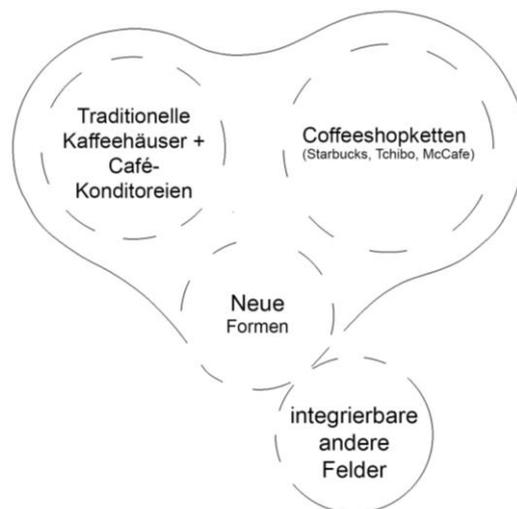


Abbildung 158: M. Klaura: Neue Kaffeehausstrukturen, Graz, 2017, Bildsammlung Michael Klaura

Auch bei grundsätzlichen Entscheidungen zur Handlungsweise hat oftmals ein Wandel stattgefunden. Innerhalb der Betreiber-Community spricht man vom "Zeitalter der Dritten Welle" (engl.: "Third Wave"). Dabei will man einen Weg aus dem Dilemma zwischen traditionellem Kaffeehaus und Coffeeshopkonzepten von vornehmlich gewinnorientierten- Großkonzernen finden. Inhaltlich geht es um einen hohen Qualitätsanspruch und wertschätzenden Umgang in der Rohstoffproduktion, der Veredelung und der Zubereitung.¹¹⁶ Viele neuere Gestaltungen spiegeln diese Grundideen und die Offenheit für Neues wider, wodurch ein politisches, kulturelles, geschmackliches und architektonisches Statement abgegeben werden

¹¹⁶ Vgl.: Schuster 2017, 69-70.

soll. Third Wave Varianten finden in der Bevölkerung immer größeren Zuspruch. Ein Beispiel für die Verbindung von Alt und Neu sowie für die Integration anderer Bereiche ist das Kaffeehaus "Supersense" in Wien Leopoldstadt. Es befindet sich im Erdgeschoss des sogenannten "Dogenhofs". Das denkmalgeschützte Eckgebäude einer Blockrandbebauung wurde vom Architekten Carl Caufal geplant und von 1896-1898 gebaut. (Abbildung 159.ff.)



Abbildung 159: M. Klaura: Aussenansicht des Café "Supersense" im Wiener Dogenhof, Wien, 2017, Bildsammlung M. Klaura



Abbildung 160: M. Klaura: Innenansicht des Gastrobereichs mit vergoldetem Stuck und Schwenkarmwandleuchten, Wien, 2017, Bildsammlung Michael Klaura



Abbildung 161: M. Klaura: Cafébereich des "Supersense" mit Eigenbau Tischen und Hockern aus Holzpaletten und verschweißten Stahlprofilen, Wien, 2017, Bildsammlung Michael Klaura



Abbildung 162: M. Klaura: Blick auf den Theken- und Shopbereich des "Supersense", Wien, 2017, Bildsammlung Michael. Klaura

Der Architekt lehnte sich bei der Gestaltung des damaligen Hotelgebäudes an gotische Formen venezianischer Dogenpaläste wie dem Ca' d'oro an. Aussen besticht es durch seine markanten Maßwerk Gebäudeöffnungen mit Drehstäben und Kreuzblumen. Innen wurden die hohen Räume behutsam restauriert und von Robin Molenaar sowie Yvonne Krischmit mit passendem Raumkonzept, größtenteils gebrauchtem oder selbst hergestellten Interieur (Sesseln und Tische) und Leuchtkörpern (z.B. Hermann Czechs Leuchten aus der ehemaligen Länderbank) versehen. Es wurde 2014 eröffnet und ist Kaffeehaus und Shop zugleich. Im Eingangsbereich befindet sich der Gastroteil mit der Theke und den Sitzmöglichkeiten. Im hinteren Teil ist der "Concept-Store" untergebracht, in dem man verschiedenste Artikel aus vergangenen Zeiten vom Musikinstrument bis zur Polaroid Kamera erstehen kann.

Im Zuge dieser Arbeit kristallisierten sich einige essentielle immer wiederkehrende Gestaltprinzipien und Elemente von Kaffeehausgestaltungen heraus. Dazu gehören eine gut zugängliche Lage an öffentlichen Straßen oder Plätzen sowie Gebäudeöffnungen, welche die Innenräume ausreichend belichten und Blickbeziehungen von innen nach außen schaffen. Von Vorteil sind Außensitzbereiche, die Kontakt mit der Umgebung ermöglichen. Innen haben sich Raumorganisationen mit kurzen Wegen und guter Gangbarkeit für Gäste und Personal sowie komfortable Sitzbedingungen, die sowohl offenere als auch privatere Teilräume

schaffen, als wichtig erwiesen. Je nach Konzept haben sich gegenwärtig einige neue Gestaltelemente dazugesellt. Diese werden auffallend oft aus Naturholzmateriale erzeugt. Auch ein Trend zu vornehmlich hellen Raumgestaltungen mit hohen Weiß- und hellen Brauntönen ließ sich beobachten. Der offener Gemeinschafts- bzw. "Shared"-Gedanke hat auch in Sitz- und Tischbereichen Einzug gehalten. Tische werden oftmals vergrößert und durch umlaufende Sthle als Gemeinschaftsflächen ausgeführt. (Abbildung 163./164.)



Abbildung 163: M. Klaura: Third Wave Café "Coffee Pirates", gemeinsamer Tischbereich, Wien 2017, Bildsammlung Michael Klaura

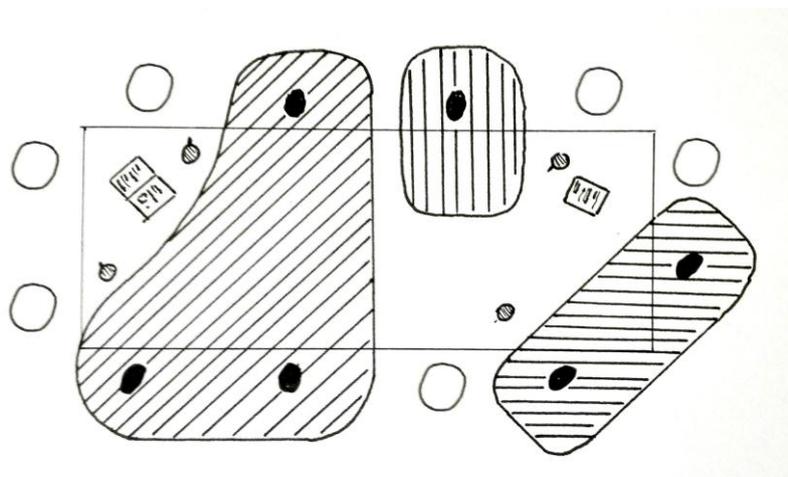


Abbildung 164: M. Klaura: Gemeinsamer Aktionsbereich, Wien, Juni 2017, Tuschezeichnung, Handskizzen Michael Klaura

Des Weiteren werden die Linien entlang Raumwänden oft mit schmalen Ablageflächen und passenden Stehhockern versehen, die gerne von Einzelpersonen oder zu zweit genutzt werden. Durch die sparsame lineare Auslegung bieten sie eine hohe Flächeneffizienz. Zusätzlich haben sie durch die einseitige Abgrenzung bei Sitzrichtung zur Wand einen etwas privateren Charakter. Daneben kann man durch die höhere Sitzposition und Randstellung bei Hinwendung zur offenen Seite meist den ganzen Raum gut überblicken. (Abbildung 165./166.)

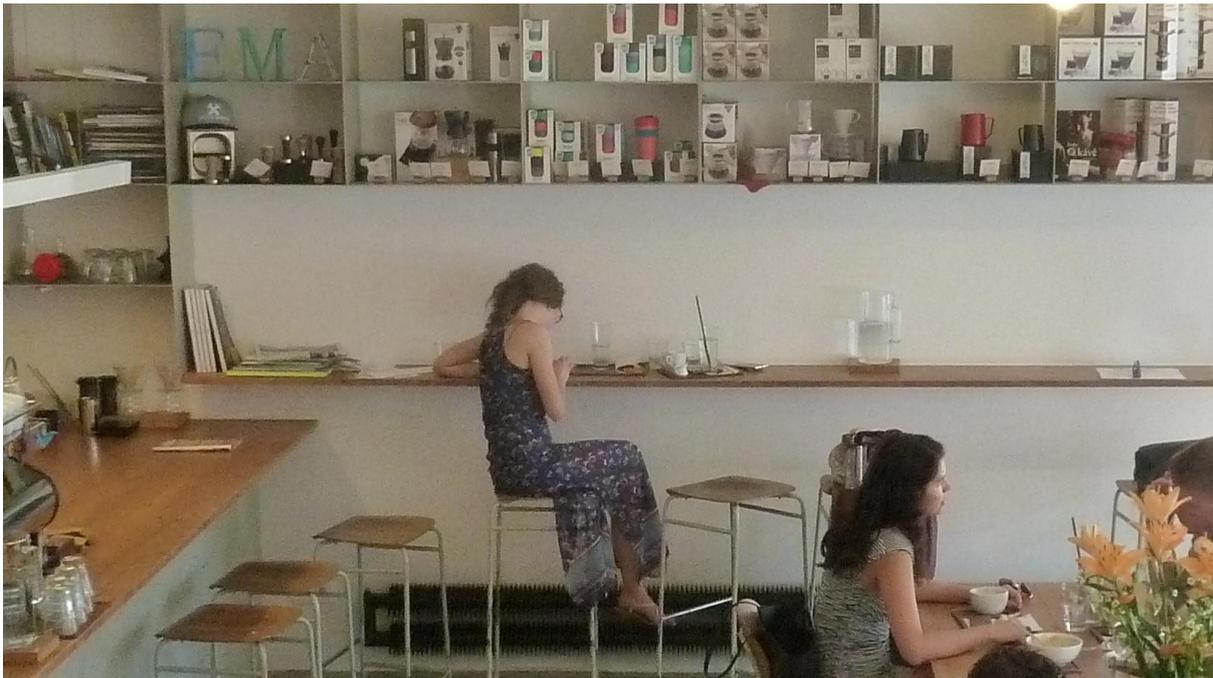


Abbildung 165: M. Klaura: Sitzbereiche entlang Wänden in der "EMA EspressoBar", Prag, Juni 2017, Bildsammlung Michael Klaura

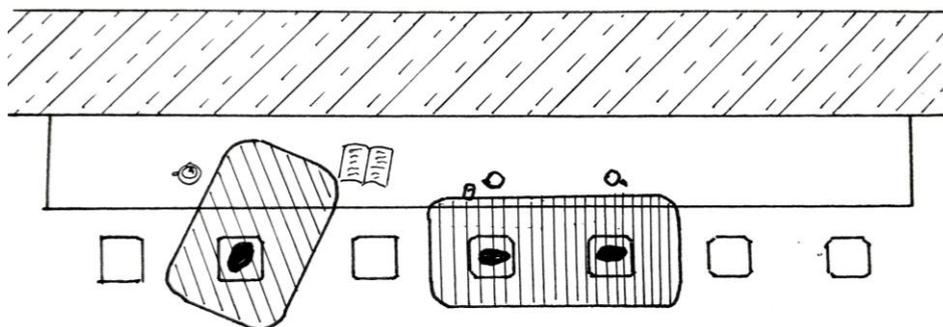


Abbildung 166: M. Klaura: Aktionsbereich entlang Wänden, Graz, Dezember 2017, Tuschezeichnung, Handskizzen Michael Klaura

Ein weiteres neues gemeinschaftlich geteiltes Gestaltelement sind treppenförmige Sitzarenen, wie sie beispielsweise im "Café Betahaus" oder "The Visit" in Berlin zu finden sind. (Abbildung 167./168.) Sie ergeben durch die Sitzhöhen ein besonderes Raumerlebnis und ermöglichen eine dichte Raumausnutzung.

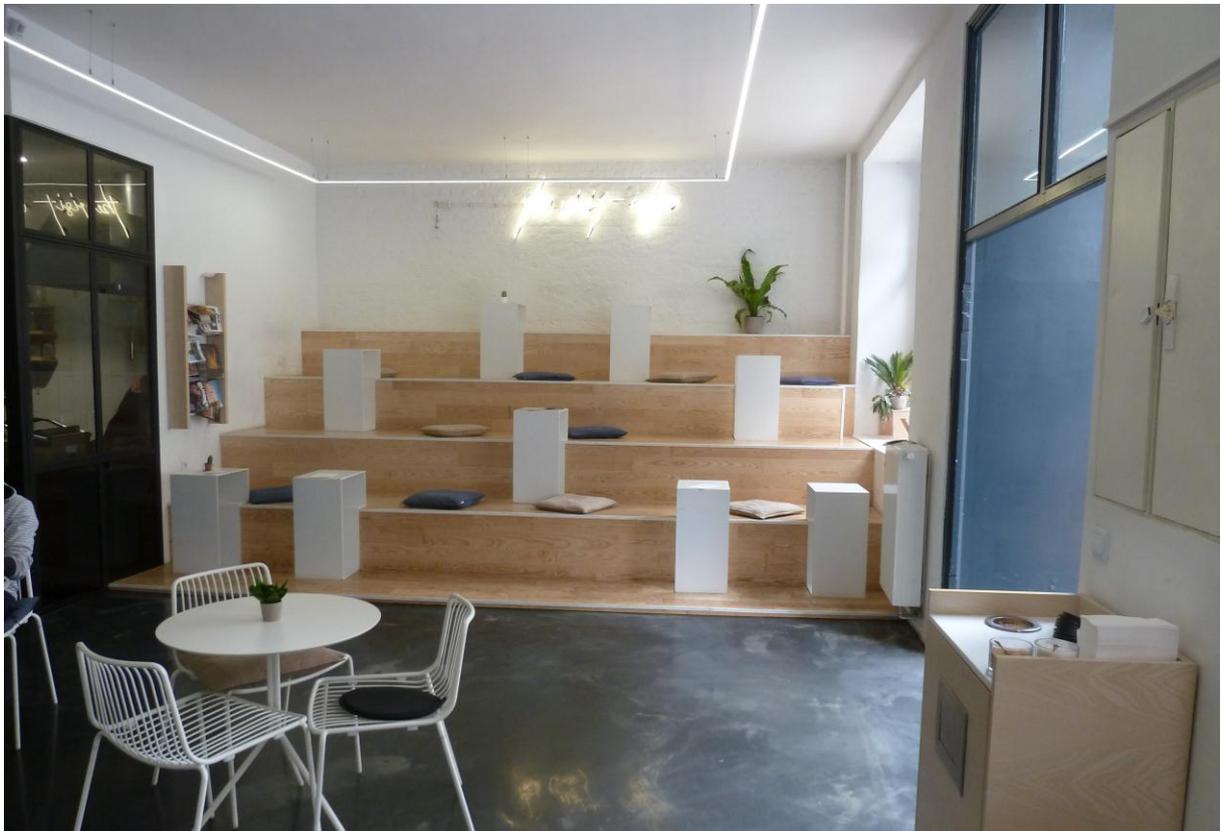


Abbildung 167: M. Klaura: Sitzarena Treppenförmige Sitzmöglichkeiten im Café "The Visit", Berlin, 2017, Bildsammlung Michael Klaura

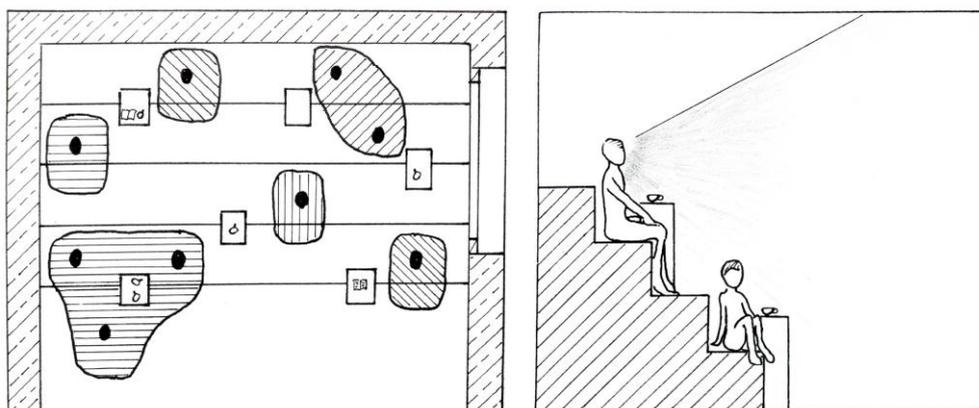


Abbildung 168: M. Klaura: Sitzarena, Aktionsbereich und Blicksituation, Tuschezeichnung, Graz 2017, Handskizzen Michael Klaura

Als weitere neue Elemente haben sich Sitzbereiche an und in der Fassaden- oder der Fensterebene erwiesen, die oftmals bei engen Gehsteigverhältnissen angewandt werden. Dabei steht man in engem Kontakt mit der Gebäudeaußenhaut. Tiefer liegende Fensterlaibungen, Bänke oder Hocker bieten sich für diesen Form des Verweilens an der Fassade förmlich an. (Abb.169.ff.)



Abbildung 169: M. Klaura: Sitzbereiche in der Fensterebene, Graz, Dezember 2017, Bildsammlung Michael Klaura

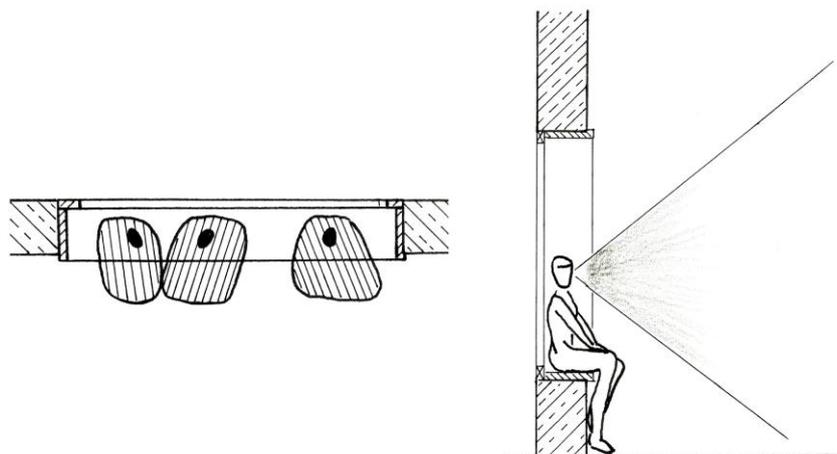


Abbildung 170: M. Klaura: Aktionsbereich und Blick aus der Fensterebene, Graz, 2017, Tuschezeichnung, Handskizzen Michael Klaura



Abbildung 171: M. Klaura: Verweilen an der Fassade, Café "Phil", Wien, 2017, Bildsammlung Michael Klaura



Abbildung 172: M. Klaura: An Fassade befestigte ausklappbare Polsterbank und Haltgriffe, Café "Phil", Wien, 2017, Bildsammlung Michael Klaura



Abbildung 173: M. Klaura: Sitzflächen an der Fassade und temporäre Ablagen, Café Godshot, Berlin, 2017, Bildsammlung Michael Klaura



Abbildung 174: M. Klaura: Minimalistische verräumbare Sitzmöglichkeiten und Ablagen an der Fassade, Café Godshot, Berlin, 2017, Bildsammlung Michael Klaura

Ferner hat sich gegenwärtig das Einziehen von Ebenen oder Galerien als beliebte Maßnahme zur besseren Ausnutzung höherer Räume erwiesen. (Abbildung 175 ff)

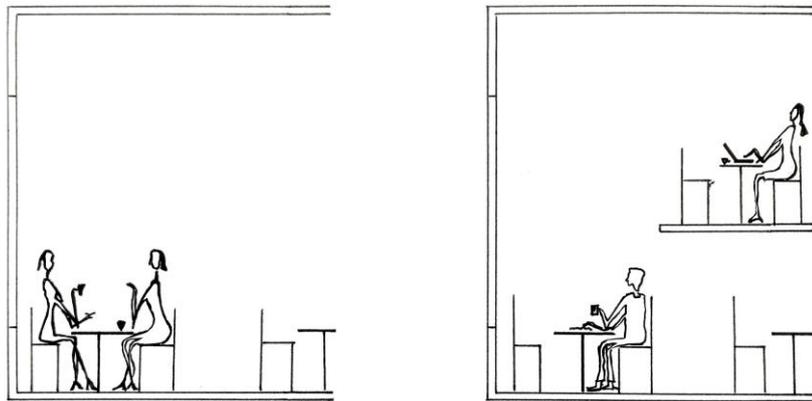


Abbildung 175: M. Klaura: Veränderte Raumproportionen und Wahrnehmung durch Galerie, Tuschezeichnung, Graz 2017, Handskizzen Michael Klaura



Abbildung 176: M. Klaura: Durch Stahl-Holzkonstruktion eingezogene neue –Galerie in hohem Raum eines Gründerzeitgebäudes, Prag, 2017, Bildsammlung Michael Klaura

Die voranschreitende Technologisierung, die weltweite Vernetzung, neue Kommunikationsformen und das Verschwimmen der Grenzen zwischen Freizeit und Arbeitszeit haben auch Einfluss auf Kaffeehausausstattungen. W-LAN Netze finden sich in vielen Cafés der Gegenwart. Passend zu neuen Arbeitsformen bilden Kaffeehäuser offene Co-Working-Spaces aus, in denen Studierende, Freiberufler, Architekten und viele weitere Personen räumliche, digitale und gleichzeitig gastronomische Infrastrukturen außerhalb des Büros oder der eigenen vier Wände nutzen können. Ein Beispiel hierfür ist das von Robin Molenaar und Yvonne Krisch gestaltete Wiener "Café Cocoquadrat", das sowohl Coffeeshop und Co-Working-Bereiche bzw. Konferenz- und Präsentationsräume in sich vereint. (Abbildung 177.ff.)



Abbildung 177: M. Klaura: Co-Working Café Coco Quadrat, Wien, Nov. 2017, Bildsammlung Michael Klaura



Abbildung 178: M. Klaura: Co-Working Bereich mit Steckdosen im Tischbereich Coco Quadrat, Wien, Nov. 2017, Bildsammlung Michael Klaura

Es bietet sowohl Gemeinschaftsräume, als auch mietbare Präsentations- und Meetingräume für Firmen inklusive technischer Infrastruktur vom Drucker bis zum Beamer an. Viele Betriebe nutzen auch die Möglichkeit des In-house Caterings und ersparen sich so sämtliche Organisation, sowie Vor- und Nachbereitungstätigkeiten in den Räumlichkeiten. Die Gestaltung fällt sehr hell, schlicht und neutral aus. Die Innenwände in weißer Farbe werden nur punktuell durch Bilder zeitgenössischer Kunst akzentuiert. Das geradlinige Interieur ist in heller Naturholzoptik gehalten. Möbelbezüge in Grün-, Violett- und Brauntönen bringen zurückhaltend etwas Farbe in die Räumlichkeiten. Die Bodenflächen bestehen aus einer helleren und

einer dunkleren Holzart und bilden zusammen mit weißen Wänden eine hohe Kontrastwirkung aus. Die Beleuchtung erfolgt direkt mit Downlights und indirekt mit Lichtleisten am Rand der bis Raummitte gehenden abgehängten Decke. Daraus ergibt sich eine Mischung aus Büro und Coffeeshopambiente. Auch die Atmosphäre lässt optisch und akkustisch als eine Mischung zwischen konzentrierter Geschäftigkeit und entspannter Freizeit wahrnehmen. Ein weiteres Beispiel ist das Berliner "Café Betahaus". (Abbildung 179.ff)



Abbildung 179: M. Klaura: Außen-ansicht Café Betahaus , Berlin, Juli 2017, Bildsammlung Michael Klaura



Abbildung 180: M. Klaura: Café Eingangsbereich , Berlin, Juli 2017, Bildsammlung Michael Klaura

Auch das "Betahaus greift den "Co-Working-Space"-Gedanken auf, geht als einzigartiges Coworking-Café-Hochhaus aber noch einen Schritt weiter. Zum einen entstand die Idee und die Gründung durch keine Einzelperson, sondern innerhalb einer 6 Personen Gruppe und auch die Gestaltung der Ebenen sowie die Konzeption wurden und werden gemeinsam mit Designern und Architekten wie ZweiDrei- oder Kim Wang Architekten gestaltet. Es beherbergt auf 5 Stockwerken und 2000m² verschiedenste Bereiche, die weit über Café- und Büroinfrastruktur hinausgehen. Neben der Basis- dem Café im Erdgeschoss bietet es beispielweise Werkstätten im Holz als auch Multimediabereich- bis hin Räumlichkeiten für Tonproduktionen. (Abbildung 168.ff.) Darüber hinaus besitzt es mehrere Event und Kommunikationsbereiche, die gerne von Gruppen für Workshops genutzt werden. Im vorderen Bereich des Cafés ist eine Holzkonstruktion gestellt, die mehrere Sitzebenen ausbildet und sich wie ein Gebirge ins Rauminnere aufbäumt. Sie bildet zugleich ein Bücherregal und die Bibliothek aus. Dadurch ergibt sich ein ungewöhnlich vielschichtiges und spannendes

Raumgefüge mit Ebenen, Nischen und Rückzugsmöglichkeiten. Als Gesamtkonzept bildet das Betahaus vielfältige zeitgemäße Möglichkeiten verschiedener Co-Working Bereiche aus, in dem der Cafébereich den Dreh- und Angelpunkt darstellt. (Abbildung 181.ff.)



Abbildung 181: M. Klaura: Konzeptdarstellung Café Betahaus, Graz, 2017, Bildsammlung Klaura



Abbildung 182: M. Klaura: Cafébereich im Erdgeschoss mit multifunktionaler Holzkonstruktion, Berlin, Juli 2017, Bildsammlung Michael Klaura



Abbildung 183: M. Klaura: Studiobereich im Betahaus, Berlin, Juli 2017, Bildsammlung Michael Klaura



Abbildung 184: Ralf R. Arena "Betacircus", Berlin, Mai 2010, gemeinfreie CC-BY-SA-3.0 Lizenz



Abbildung 185: M. Klaura: Design Coworking Space im Betahaus, Tische mit Oberleuchten und Hockern Berlin, Juli 2017, Bildsammlung Michael Klaura

Schluss

Im Zuge dieser Arbeit wurden Gaststätten für Kaffee von den ersten Schenken im 16. Jahrhundert bis zu Coffeeshops der Gegenwart auf architektonische und gesellschaftliche Zusammenhänge hin untersucht. Die Ergebnisse der historischen Analyse und der empirischen Forschung brachten wechselseitige Beziehungen zwischen gebautem Raum und gesellschaftlichen Entwicklungsfeldern hervor. Die räumlich-physischen Ausformungen von Gaststätten für Kaffee stehen seit ihrer Entstehung in engem Kontakt mit sozialen, kulturellen, politischen und ökonomischen Ebenen menschlichen Handelns.

Aus Tavernen und Schenken mit einfachen Raumorganisationen und Interieurs entstanden binnen kurzer Zeit große komfortable und prestigeträchtige Etablissements für gehobene Gesellschaftsschichten oder Personenkreise, wie Künstler und Literaten mit unterschiedlichsten Funktionen und Raumaufteilungen. Österreich hat vom 17. bis zum 20. Jahrhundert mit dem "Wiener Kaffeehaus" maßgeblich zur Geschichte, Kultur und Gestalt heutiger traditioneller Kaffeehäuser beigetragen. (siehe auch Zeittafeln im Anhang ab S.127.) Ein weiterer großer Entwicklungsschritt fand nach dem zweiten Weltkrieg mit der Erfindung der Espressomaschine und zeitgleicher Hinwendung zur Industrie- und Konsumgesellschaft mit beschleunigten Arbeits- und Freizeitwelten statt. Kaffeehäuser und Espresso-bars wurden räumlich kleiner und weniger luxuriös ausgestattet. Sie vollzogen in dieser Zeit den letzten Schritt zur "Gaststätte für alle Gesellschaftsschichten". In den Planungen zu Betriebsgründungen und Entwurfsüberlegungen von Architekten ging es nicht mehr nur darum, welchen Personenkreis man ansprechen, sondern vielmehr welche Bedürfnisse man befriedigen wollte. In den 1990er Jahren sind "Coffeeshops" mit dem "Coffee to go"- dem Kaffee zum Mitnehmen entstanden, die sich zum zweiten großen Kaffeehaustypus der Gegenwart entwickelt haben. In ihrem Konzept und einigen Gestaltelementen lehnen sie sich an amerikanischen Fastfoodketten an. Die verwendeten kunststoffbeschichteten Pappbecher stellen derzeit ein riesiges Entsorgungsproblem der Großstädte dar. Auch problematische Aspekte aus makroskopischer Sicht kamen zum Vorschein. Die Beziehungsgeflechte zur Wirtschaft sind einerseits fruchtbar wenn man die geschaffenen Arbeitsplätze in Produktion, Handel und Gastronomie betrachtet. Zum anderen sind einige Aspekte als zerstörerisch anzumerken, wenn man beispielsweise auf die Land-, Leib- und Bodenenteignungen der indigenen Völker blickt. Daneben sind die Auswirkungen des Börsenmarkts auf Wirtschaft und Arbeitsbedingungen der Anbauländer kritisch hervorzuheben. Bei der Betrachtung des historischen Verlaufs zeigte sich, dass Kaffeehäuser in ihrer Form und der darin stattfindenden Kultur den jeweiligen Zeitgeist der Bevölkerung widerspiegeln und gleichzeitig auch mitgestalteten. Ab den 1990er Jahren gab es Tendenzen bei Coffeeshopketten und Kaffeehäusern, die in hohem Maße ökonomischen Motiven unterlagen und deren

Gestaltungen sich oft auf diese Ziele reduzierten. Aktuelle Tendenzen zeigen, dass auch hierbei die Gesellschaft und die Architektur nicht stehengeblieben sind und ein Wandel stattfindet. Viele neue Betreiber schaffen es mit großem Zuspruch bei der Bevölkerung sich maßvoll globalen Mechanismen und ausschließlich ökonomischen Motiven zu entziehen. Sie geben dadurch ein politisches, kulturelles und geschmackliches Statement ab, das sich in offenen kreativen und funktionellen Gestaltungen von Architektinnen und Architekten widerspiegelt. Sie bilden heute lebendige Strukturen aus, in denen sowohl traditionelle als auch neue Formen miteinander koexistieren. Kaffeehäuser stellen multifunktionale Spiel- und Experimentierfelder dar und zeigen den hohen Mehrwert, den Architektur haben kann. Sie sind urbane Schnittstellen zwischen Individuum und Gesellschaft, soziale und kulturelle Infrastrukturen, Informationsquellen und Orte des genussvollen Verweilens. In Ihrer Gestalt erzeugen sie jene Räume und Atmosphären, die diese Funktionen und die immer vielfältiger werdenden Handlungen darin ermöglichen.

Literaturverzeichnis

- Aslan, Carlo/Dru, Line: Cafés/Restaurants, Stuttgart-Zürich, 1991
- Anderesen, Arne: Der Traum vom guten Leben. Alltags- und Konsumgeschichte vom Wirtschaftswunder bis heute, Frankfurt/Main 1999
- Ashby, Charlotte/Gronberg, Tag/Shaw-Miller, Simon (Hrsg.): The Viennese café and Fin-de-siècle culture, New York 2013
- Bieger, Laura: Ästhetik der Immersion. Wenn Räume wollen. Immersives Erleben als Raumerleben in Lehnert, Gertrud: Raum und Gefühl. Der Spatial Turn und die neue Emotionsforschung, Bielefeld 2011, 75-95.
- Borsi, Franco/Godoli, Ezio: Wiener Bauten der Jahrhundertwende. Die Architektur der habsburgischen Metropole zwischen Historismus und Moderne, Stuttgart 1985
- Böhme, Gernot: Architektur und Atmosphäre , München 2006
- Brandstätter, Christian/Schweiger, Werner J.: Das Wiener Kaffeehaus, Wien 1978
- Cowan, Brian: The Social Life of Coffee. The Emergence of the British Coffeehouse, New Haven 2005
- Czerny, Wolfgang/Adam, Peter: Wien. X. bis XIX. und XXI. bis XXIII. Bezirk, Wien 1996
- Dietrich, Nicole: Schnell essen in Wien. in: Breuss, Susanne/Wien Museum: Die Sinalco-Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Aust.Kat, Wien 2005
- Dünne, Jörg /Günzel, Stephan: Raumtheorien. Grundlagentexte aus Philosophie und Kulturwissenschaften, Frankfurt am Main, 2015
- Dmytrasz, Barbara: Die Ringstraße. Eine europäische Bauidee, Wien 2011
- Fitch, Noël Riley: The Grand Literary Cafés of Europe, London, 2006
- Ginelli, Elisabetta: The Cafe' and the Bar, Turin 1996
- Gruner, Wolf D/Woyke, Wichard: Europa Lexikon. Länder-Politik-Institutionen, Nördlingen 2007
- Gleining, Andrea: Der Kaffeehausstuhl Nr. 14 von Michael Thonet, Frankfurt am Main 1998
- Heise, Ulla: Kaffee und Kaffeehaus. Eine Bohne macht Kulturgeschichte, Leipzig 1996
- Löw, Martina: Raumsoziologie, Frankfurt am Main 2001
- Koch, Alexander: Restaurants Cafés Bars, Stuttgart 1959
- Kurdiovsky, Richard: Das Kaffeehaus in der Doppelmonarchie. Zwischen Wiener Typus und nationalem Ausdruck, in: Balogh, András F./Leitgeb, Christoph (Hg.): Mehrsprachigkeit in Zentraleuropa. Zur Geschichte einer literarischen und kulturellen Chance, Wien 2012, 189-203.
- Lehnert, Gertrud: Raum und Gefühl. Der Spatial Turn und die neue Emotionsforschung, Bielefeld 2011

- Lipinski, Krzysztof in: Kircher, Hartmut/Klanska, Maria/ Kleinschmidt, Erich (Hg.): Avantgarden in Ost und West. Literatur, Musik und bildende Kunst um 1900, Köln, 2002, 301-302.
- Naumann, Elisabeth: Kiosk. Vom Lustpavillon zum kleinen Konsumtempel, Marburg 2003
- Neuberger, Günter: Zum Beispiel Kaffee, Göttingen 1991
- Petras, Renate: Das Café Bauer in Berlin, Berlin 1994
- Pfarré, Gerd: Das "leuchtende Auge" des Architekten- die Lichtplanung, in: Detail (3/2012), 211-212.
- Prager, Ueli in: Koch, Alexander: Restaurants-Cafés-Bars, Stuttgart 1959, 6
- Psenner, Angelika (2012): Das Wiener Gründerzeit-Parterre –eine analytische Bestandsaufnahme, >https://publik.tuwien.ac.at/files/PubDat_240533.pdf<, in: ><https://publik.tuwien.ac.at><, 10.11.2017
- Rukschcio, Burkhard/Schachel, Roland: Adolf Loos. Leben und Werk, 1982
- Schimeczek, Sarah: Prachtcafé versus Milchmariandl. Grazer Kaffeehauskultur vor dem Hintergrund der europäischen Kaffeeküche, Diss., Graz 2013
- Schultz, Howard/Jones Yang, Dori: Die Erfolgsstory Starbucks : eine trendige Kaffeebar erobert die Welt, Wien 2003
- Schuster, Harald: New Waves of Coffee in: Lust & Leben, Wien, 01.01.2017, 69-70.
- Schwaner, Birgit: Das Wiener Kaffeehaus. Legende, Kultur, Atmosphäre, Wien-Graz-Klagenfurt 2007
- Schweigert, Horst: Graz. Das Dehio-Handbuch. Die Kunstdenkmäler Österreichs, Horn 1979
- Söhn, Gerhart: Kleine Kaffee – Kunde, Hamburg 1955
- Springer, Gudrun: Österreichs Städte wollen Einwegbecher eindämmen, in: Deutschland-Chronik, Wien, online unter: <https://derstandard.at/2000061675600/Oesterreichs-Staedte-wollen-Einwegbecher-eindaemmen>, 24.7.2017
- Stamm, Günther: J.J.P. Oud. Bauten und Projekte 1906-1963, Mainz 1984
- Vercelloni, Virgilio: Historischer Gartenatlas. Eine europäische Ideengeschichte, Stuttgart 1994
- Vogel, Walter: Espresso. Caffè-Bars in Italien, Wien 1993
- Wagner, Heinrich/Koch, Hugo: Kaffeehäuser und Restaurants in: Durm, Josef/ Ende, Hermann/ Schmitt, Eduard: Handbuch der Architektur, 4.Teil 4.Hbd 1.Heft, Stuttgart, 1904, 85-146.
- Warncke, Carsten-Peter: Das Ideal als Kunst. De Stijl 1917-1931, Köln 1990
- Waissenberger, Robert: Vorwort, in: Das Wiener Kaffeehaus.Von den Anfängen bis zur Zwischenkriegszeit, Historisches Museum der Stadt Wien, Wien 1980, 5-6.
- Wear, Andrew: The Flavor of Choice: Neoliberalism and the Espresso Aesthetic S.152-165. in Parker, Scott F./ Austin, Michael W.: Coffee: philosophy for everyone: grounds for debate, United Kingdom, 2011
- Wechselberger, Johanna/Hierl, Tobias: Das Kaffeebuch für Anfänger, Profis und Freaks, Wien 2011

Wenz-Gahler, Ingrid: Café Bar Bistro. Design und Gastlichkeit, Leinfelden-Echterdingen 1993

Witzmann, Reingard: Das Wiener Kaffeehaus als Ort städtischer Geselligkeit und Kultur, in:

Ausstellungskatalog: Das Wiener Kaffeehaus. Von den Anfängen bis zur Zwischenkriegszeit,
Historisches Museum der Stadt Wien, Wien 1980, 27-35.

Wurmdobler, Christopher: Kaffeehäuser in Wien. Ein Führer durch eine Wiener Institution. Klassiker,
moderne Cafés, Konditoreien, Coffeeshops, Wien 2005

Zey, René/Eichinger, Georg/Sawatzki, Dieter: Im Cafe. vom Wiener Charme zum Münchner Neon, Dortmund
1991

Anhang

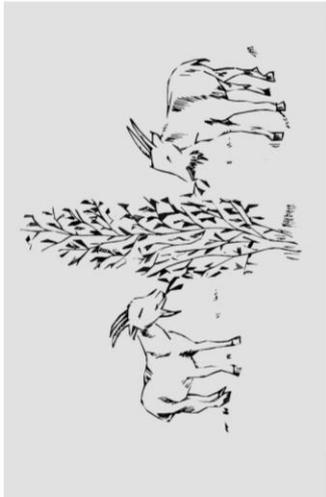
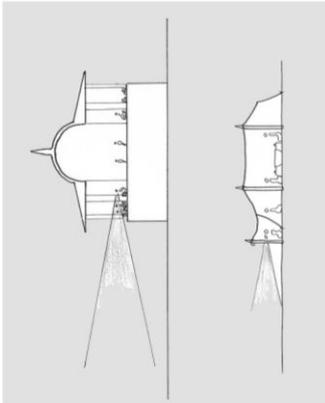
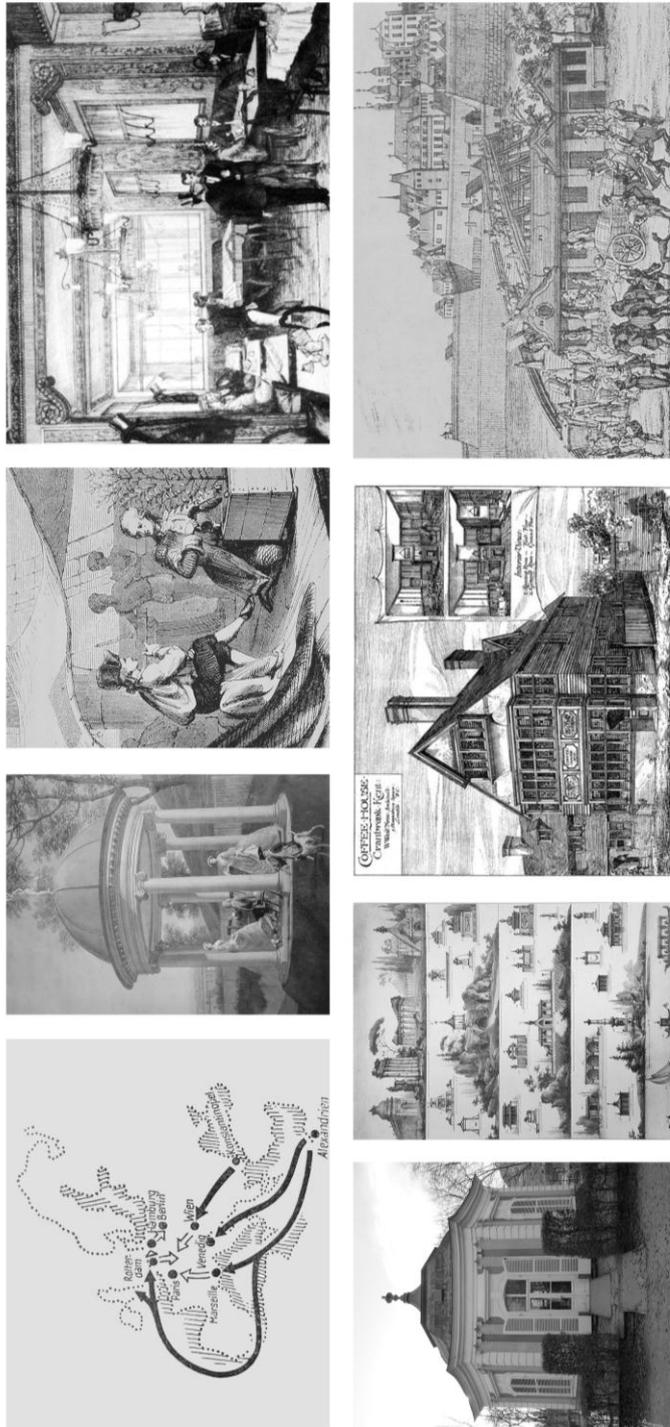
		
		
		
Äthiopien	Zelt & Kiosk	Neue Orte für Gastfreundschaft
1400	Verbreitung in Ostafrika	1600
Entdeckung	Erzählkunst Innen und Außen	Ankunft in Konstantinopel

Abbildung 186: M.Klaura: Zeittafel 1, Collage aus Abb.: 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 11, 12) Graz, Jan 2018



Handel und Ausbreitung des Osmanischen Reiches
 um 1600
 Ankunft in Europa
 Pavillonbauten
 Vernunft
 1700
 Kaffeeschenken und Tavernen
 Anbau in Kolonien
 Kaffee statt Bier
 1800
 Erste Kaffeehäuser
 Ausbreitung in Wien

Abbildung 187: M.Klaura: Zeittafel 2, Collage aus Abb.: 13, 14, 20, 21, 23,25, 27, 30) Graz, Jan 2018



Abbildung 188: M.Klaura: Zeittafel 3, Collage aus Abb.: 31,38,47, 49, 51,54, 57) Graz, Jan 2018

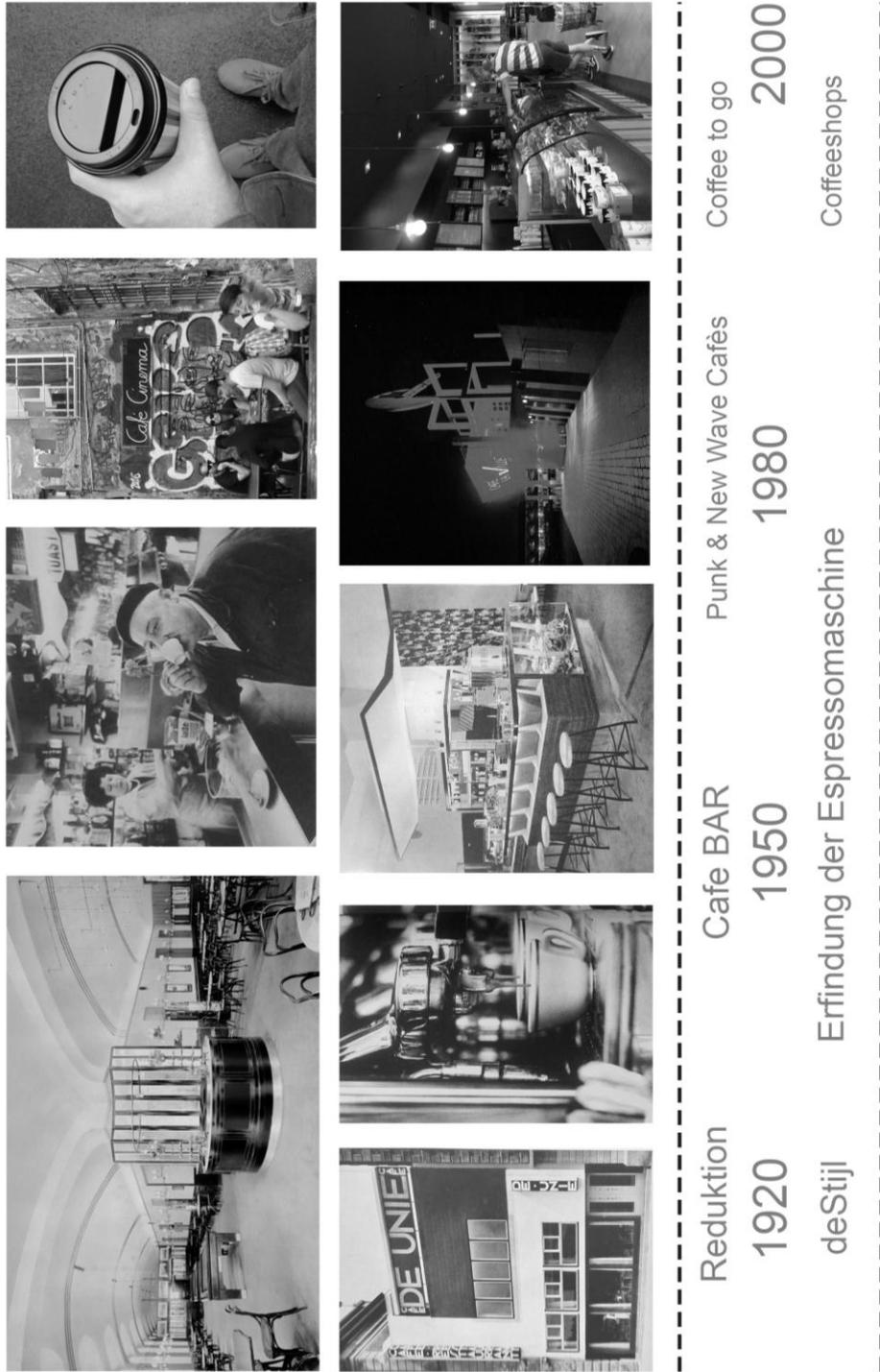


Abbildung 189: M.Klaura: Zeittafel 4, Collage aus Abb.: 82, 88, 94, 96, 116, 125, 126, 130, 140) Graz, Jan 2018



Neue Raumnutzungen Hybride Formen Kommunikationszentren Neue Raumelemente
 2000 Fair Trade **Aktuelle Tendenzen** 3rd.Wave **Heute**
 Shared Space Urbane Schnittstellen Offene Strukturen anstatt Schubläden

Abbildung 190: M.Klaura: Zeittafel 5, Collage aus Abb. 156, 158, 164, 167, 169, 178, 179) Graz, Jan 2018

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Michael K., Ziegen am Kaffeestrauch in Kaffa Äthiopien, 2017, handgezeichnete Tusche Illustration, Bildsammlung Klaura.....	8
Abbildung 2: Gaspere Fossatti, Kaffeeterrasse am Bosporus, Istanbul, um 1850, Zeichnung,Verlag Du Atlantis Zürich.....	10
Abbildung 3: William Bartlett, Coffee kiosk at port of Constantinople, Istanbul, 1839, Lithographie, Bildsammlung Eduscho Bremen.....	11
Abbildung 4: S.T. Edwards, Botanische Darstellung Coffea Arabica, London, 1810, Botanische Zeichnung, Curtis's Botanical Magazine.....	12
Abbildung 5: Ersteller unbk.: Kaffeeschank in der Wüste, Ostafrika, 1880, Holzstich, Bildsammlung Eduscho Bremen	12
Abbildung 6: Ersteller unbk.: Kaffeehaus in Sidibu Said, Tunis, 1878, Holzstich, Bildsammlung Eduscho Bremen	13
Abbildung 7: Thomas Allom, Meddah Erzählung auf Sitzpodest im Säulengaleriebereich der Kaffeeschenke, Istanbul, 1839, Zeichnung.....	14
Abbildung 8: M. Klaura: Kiosk Schema, Blickbeziehung innen und außen , Graz, 2017, Tuschezeichnung, Handskizzen Michael Klaura.....	15
Abbildung 9: Jose Mario Pires: Aussenansicht des 1639 für Sultan Murat IV erbauten Bagdad Kiosks, Istanbul, August 2010, Fotografie, gemeinfreie Lizenz.....	15
Abbildung 10: Giovanni Dall'Orto: Innenbereich mit umlaufenden Hocksofas des im 17. Jahrhundert erbauten Zwillings-Kiosks (<i>Çifte Kasırlar</i>) , Istanbul, , Mai 2006, Fotografie, gemeinfreie Lizenz	15
Abbildung 11: M. Klaura:Zelt Schema, Blickbeziehung innen und außen , Graz, 2017, Handskizze, Bildsammlung Michael Klaura.....	16
Abbildung 12: Sultan Ahmed III, Zeltarchitekturen mit Darbietungen einer Tanzgruppe, Istanbul, 1720, Miniaturzeichnung aus dem Festbuch, Topkapimuseum.....	16
Abbildung 13: Waltraud Weber, Einzugsgebiete des Kaffees in Europa, Stuttgart, 1955, Kartendarstellung..	17
Abbildung 14: französischer Marineoffizier transportiert Kaffeepflanze nach Martinique, Paris, 1870, Holzstich, Bildsammlung Eduscho Bremen	18
Abbildung 15: Waltraud Weber, Die Ausbreitung des Kaffees in der Welt, Stuttgart, 1955, Zeichnung	19
Abbildung 16: Fotograf unbk.: Bohnenpflückerin, Ghana, 1985, Foto, Bildsammlung Gastro Communication Leipzig	21

Abbildung 17: Werbeanzeige für Feigenkaffee, Wien, 1926, Sammlung & Archiv Gastro Communication Leipzig	22
Abbildung 18: J.Cb. Becher, Eine bey denen Marquetennern gebräuchliche Coffee Machine, Mitteleuropa, um 1760, Aquarell, Weimarer Zentralbibliothek.....	23
Abbildung 19: Louis-Léopold Boilly, Les Amateurs de Café, Sittenbild, Paris, 1827, Lithographie, Sammlung Eduscho Bremen	24
Abbildung 20: Gabriel Thouin, Plans raisonnés de toutes les espèces de jardins, Katalog von verschiedenen Typen und Modellen von Gartenarchitekturen, Paris, 1820	25
Abbildung 21: Joseph Hignmore, Adelsfamilie beim Genuß von Kaffee und Aussicht, Säulen-gestützte Rotunde, Grafschaft Kent, 1745, Gemälde	25
Abbildung 22: George Louis Le Rouge, Plan du Petit Belvedere ou Limacon, Darstellungen aus Bildsammlung nouveaux jardins a la mode, Paris, 1777	26
Abbildung 23: Michael K. Cafè- Pavillon am Areal des Schloß Eggenberg, Graz, Nov. 2017, Bildsammlung Michael Klaura.....	26
Abbildung 24: Joseph Highmore, figures in a tavern or a coffeeshouse, London, ca.1725, B2001.2.86, Courtesy of the British Art Center, Yale University.....	27
Abbildung 25: William West Neve: Aussen und Innenansichten, Cranbrook Kent, um 1880, gemeinfreie Lizenz.....	28
Abbildung 26: o. Verfasser: Ansicht Cafe Procope anlässlich Wiedereröffnung nach Besitzerwechsel, Paris, um 1770	29
Abbildung 27: Innenansicht Café Procope, Paris, Gravur, um 1850, Bibliothèque nationale de France, gemeinfrei.....	29
Abbildung 28: Andrew Midgley, Caffé Florian, Blick zum Eingang unter den Arkaden, Venedig, 2006	30
Abbildung 29: Andrew Midgley, Dekorierter Innenraum des Caffé Florian, Venedig, 2006	30
Abbildung 30: Johann Adam Delsenbach, Kaffeehütten bei der Schlagbrücke, Wien 1719/20, Radierung...	31
Abbildung 31: Ersteller unbekannt, Beim Billardspiel im Wiener Cafè Hugelmann, Wien, 1820, Kupferstich, Österreichische Nationalbibliothek	33
Abbildung 32: Ersteller unbekannt, Steinböck's Caffeehaus in Wien in der Leopoldstadt, Darstellungen der Räumlichkeiten mit Männern und Frauen bei Kaffee und Billard, Neujahrskarte, 1835, Radierung	34
Abbildung 33: Vinzenz Katzler: "Die Sitzkassierin vom Silbernen Kaffeehaus", Wien, um 1826, Kreidelithografie als Bildbeilage in Zeitschrift 1871, K.K. Hof-Kunstdruckerei v. Reiffenstein & Rösch.....	35

Abbildung 34: Fotograf unbekannt: Spielzimmer in einem Wiener Kaffeehaus, Kartenspielerunden, Wien, um 1890, Fotografie, Historisches Museum des Stadt Wien	36
Abbildung 35: Typische Tischanordnung in einem Spielzimmer mit Ablagen, Handbuch der Architektur, Vierter Teil, 4. Hbd., Heft: 1, Stuttgart, 1904.....	36
Abbildung 36: G. Colditz: Spieltisch mit gegenüberliegenden ausklappbaren Brettchen zum Auflegen von Gläsern oder Zigarren. Zusätzlich sind in den Tisch Kästchen eingearbeitet, die als "Geldnäpfchen", Zündholzbehälter oder Aschenbecher dienen, Zeichnung, aus Uhlands Industrie Rundschau 1887.....	36
Abbildung 37: Gerahmte Zeitungen in Wiener Kaffeehaus in der Wiener Burggasse 5, Wien, um 1880, Foto, Bildarchiv der Österreichischen Nationalbibliothek	37
Abbildung 38: Auch heute noch Holzgerahmte Zeitungen und Ständer im Café Central, Wien, Juni 2017, Bildsammlung Michael Klaura.....	37
Abbildung 39: Moriz Jung, "Wiener Café: Der Litterat." Wiener Werkstätte-Postkarte No. 532. Lithographie, um 1911, Metropolitan Museum of Art, freie Lizenz WW.532	38
Abbildung 40: Fotograf unbekannt, Foto, Ansicht Café Griensteidl, Wien, um 1895, Bildarchiv der österreichischen Nationalbibliothek.....	38
Abbildung 41 : Reinhard Völkl, Café Griensteidl, Malerei , Wien, 1896, Wien Museum.....	38
Abbildung 42: Grundriss des Cafe Griensteidl zu "Ebener Erde", Wien, 1847, Wiener Stadt- und Landesarchiv.....	39
Abbildung 43: Fotograf unbekannt, Cafe Sperl 1890, Außenansicht, Koch, Zahlmarqueur ,Pikkolo, Zwei Dienstmänner, Private Bildsammlung Sperl	40
Abbildung 44: M. Klaura: Cafe Sperl heute, Außenansicht, Wien, 2017, Bildsammlung Michael Klaura	40
Abbildung 45: Fotograf unbekannt, "Im Cafe Sperl", Wien, 1890.....	40
Abbildung 46: M. Klaura: "Im Cafe Sperl heute", Wien, 2017, Bildsammlung Michael Klaura.....	40
Abbildung 47: Fotograf unbekannt: "Hagengemeinschaft" vor dem Café Sperl, Wien um 1900, Private Bildsammlung Sperl	41
Abbildung 48: Jean Baptiste Morret/ Jacques F. Swebach-Desfontaines: "Caffee des Patriotes, Aquatinta, Paris, 1792, Musee du Carnavalet Paris.....	42
Abbildung 49: Giovanni Prati: "8 FEBBRAIO 1848", Aufstand gegen Österreich vor dem Caffè Pedrocchi in Padua, Postkartenausschnitt, Padua, um 1900, Comitato Mura di Padova	43
Abbildung 50: Fotograf unbekannt: Musikkapelle im Gartenpavillon des 3. Pratercafé, Wien, 1900, Fotografie, Archiv Franz Hubmann	44

Abbildung 51: Fotograf unbk.: "Café Corso", Dortmund, 1920, Fotografie, Archiv Krüger Verlag	45
Abbildung 52: Fotograf unbk.: "Café Wintergarten" Dortmund, um 1900, Archiv Krüger Verlag	45
Abbildung 53: August Stauda: Reges Treiben an der Opernkreuzung, Wien, um 1900.....	46
Abbildung 54: Fotograf unbekannt: Wiener Ringstraße, Blick vom Schwarzenbergplatz auf den Kärntnerring, Wien, 1873, Fotografie, Wien Museum	46
Abbildung 55: Fotograf unbekannt: Der Ungarische Ministerpräsident Geza Fejervary von Komlas Kereszetes und Begleiter begrüßen eine Dame auf dem Kärntnerring, Wien, 1906, Wien Museum	47
Abbildung 56: M. Klaura: Zur leichten Lesbarkeit Abbild nach: Eduard Timms: "Diagram of Vienna Coffeehouse Circles"	47
Abbildung 57: Fotograf unbekannt: Innenansicht Café Prückel, Wien, 1911, Privatbesitz Café Prückel	48
Abbildung 58: M.Klaura: Innenansicht Café Prückel heute, Wien, Juni 2017, Fotografie, Bildsammlung Michael Klaura.....	48
Abbildung 59: Fotograf unbk.: Außenansicht Café Schwarzenberg mit Schanigarten, Wien, um 1900, Postkartenansicht.....	49
Abbildung 60: Dr. Emil Mayer: Schanigarten außen an einem Kaffeehaus am Graben, Kaffeegenuss für Männer und Frauen, Schmiedeeiserne Abgrenzung zum Trottoir, Wien 1.,1908	49
Abbildung 61: Überdachter Schanigarten Café Landtmann, Wien 1., um 1930, Fotografie	50
Abbildung 62:Unbekannter Fotograf: Otto Wagner, Josef Hoffman, Otto Prutscher und Kolo Moser im Schanigarten des Café Bristol am Kärnterring, Wien, 1903, Fotografie, Imagno Wien	50
Abbildung 63: M. Klaura: Schematische Darstellung von Kaffeehaus- und Schanigarten- Positionierungen an Blockrandbebauungen, Graz, 2017, Tuscheskizze, Bildsammlung Michael Klaura.....	51
Abbildung 64:M. Klaura: Raumfunktionsschema, Graz, 2017, Bildsammlung Michael Klaura.....	52
Abbildung 65: Franz Neumann: Grundriss Café Reichsrat um 1880, Handbuch der Architektur, , Vierter Teil, 4.Hbd. Heft 1, 1904.....	53
Abbildung 66:Fotograf unbk: Arkadengang "Café Reichsrat", Wien, um 1900, Fotografie, Handbuch der Architektur, Vierter Teil, 4.Hbd. Heft 1, 1904	54
Abbildung 67: M.Klaura: Arkadengang "Café Sluka", Wien, September 2017, Bildsammlung Michael Klaura	54
Abbildung 68 M. Klaura: Aktionsräume bei typisch reihenden Sitzgruppen, Tuschzeichnung, Handskizzen Michael Klaura.....	54
Rechts Abbildung 69: M. Klaura: Stattliches Raumerlebnis und reihende geordnete Raumwirkung durch hohe rechtwinkelige Räume und regelmäßige Anordnung typischer Elemente eines Wiener	

Kaffeehauses: Große Gebäudeöffnungen, Luster, Wand-und Deckendekor, Spiegel, Tische, Sessel/Bänke sowie Uhr, Kleiderständer, Zeitungsständer	54
Abbildung 70: Fotograf unbekannt: Café Bauer, Postkarte, Berlin, 1911, J. Verlag Goldiner gemeinfreie Lizenz.....	56
Abbildung 71: Lav Höningsberg und Julje Deutsch: Café Corso Zagreb, 1907, Das Interieur 8 Taf. 120.....	56
Abbildung 72: "Kaffeehaus-Stuhl", Thonet Nr. 14, Graphische Darstellung aus dem Nachdruck des Original Thonet Katalogs von 1904	57
Abbildung 73: Thonet Nr. 14 heute, Graz, 2017, Bildsammlung Michael Klaura.....	57
Abbildung 74: M. Klaura: Café Rüdigerhof: Fassade mit Wellenputz und abstrahierten Ornamenten, Wien, 2017, Bildsammlung Michael Klaura.....	58
Abbildung 75: M. Klaura: Vorderansicht Rüdigerhof abgerundetes Sockelgeschoss mit Terrasse, Golddekor, Wien, 2017, Bildsammlung Michael Klaura.....	58
Abbildung 76: Oskar Marmorek: Grundriss Parterre Café Rüdigerhof, Wien, in "Der Architekt" 1903.....	59
Abbildung 77: Fotograf unbek.: Ansicht, in "Der Architekt" 1903	59
Abbildung 78: M. Klaura.: Café Rüdigerhof Innenpanorama, Wien, 2017, Bildsammlung M. Klaura	59
Abbildung 79: Fotograf unbk.: Café Museum Außenansicht, Wien, 1900, Fotograf.....	60
Abbildung 80: Klaura M.: Café Museum Außenansicht, Wien, 2017, Bildsammlung Michael Klaura	60
Abbildung 81: o. Ersteller: Grundriss Café Museum, Planrekonstruktion, 1981, Archiv Rukschcio/Schachel	60
Abbildung 82: Fotograf unbk.: Café Museum Inneneinrichtung nach Adolf Loos zur Eröffnung, Wien 1899, MAK Wien.....	61
Abbildung 83: Fotograf unbk.: Café Museum "Gibsonzimmer", Loos neben dem Fenster stehend, Wien, 1899, aus Besitz Ferdinand Raimunds.....	61
Abbildung 84: Fotograf unbk.: Thonetstuhl für Cafe Museum, Wien, 1898	62
Abbildung 85: Fotograf unbk.: Von Adolf Loos für Cafe Museum entworfener Tisch, Wien, 1898	62
Abbildung 86: G.Addison: Innenansicht Café Museum 2003 originalgetreu reproduziert nach Adolf Loos, Wien, August 2010	63
Abbildung 87: M. Klaura: Innenansicht Café Museum im Oktober 2010 reproduziert nach Josef Zotti, Wien, September 2017, Bildsammlung Michael Klaura.....	63
Abbildung 88: Fotograf unbk.: Café de Unie, Ansicht der Fassade, Rotterdam, 1925.....	65
Abbildung 89: J.J.P. Oud: Fassade Entwurfsskizzen, Rotterdam, 1924-25	65

Abbildung 90: J.J.P. Oud: Grundriss EG+1.OG, Rotterdam, 1924-1925, invertierte Braunpause, Bildsammlung des Canadian Centre for Architecture Montréal Ref. Nr.: DR1984:0518	66
Abbildung 91: F.unbk.: Wieder aufgebaute Fassade des Café de Unie, Rotterdam, 21. Juni 2009, Fotografie, freie Lizenz.....	66
Abbildung 92: Otto Exinger, "Wieder da" Meinl Plakat mit Mohr und dampfendem Kaffee, Wien, 1949,	68
Abbildung 93: Fotograf unbk.: Werbeschild für "Columbia Espresso, Wien, um 1950, Aust.Kat.Nr.6.1.10...	68
Abbildung 94: W. Vogel: Espressozubereitung im Caffé Rivoire, Florenz, zw. 1950-1970, Fotografie	69
Abbildung 95: W. Vogel: Barista Sergio Tinazzi an der Espressomaschine im Caffé Tres Corone, Verona, zw. 1950-1970, Fotografie.....	69
Abbildung 96: Lucca Chmel :: Wiener Kaffeehaus mit Espresso-Bar vom Architekten Walter Jaksch, Wien, um 1950, Fotografie.....	69
Abbildung 97: W. Vogel: " Smalltalk an der Espresso-Bar" des Caffé Pasticceria Klainuti, Genua, zw. 1950- 1970., Fotografie.....	70
Abbildung 98: M. Klaura: Barbereich unterschiedliche Höhen, Graz, 2017, Tuschezeichnung, Handskizzen Michael Klaura.....	71
Abbildung 99: M. Klaura: Je nach Barform und Anordnung entsteht unterschiedliche Raumaufteilung, Graz, 2017, Tuschezeichnung, Handskizzen Michael Klaura	71
Abbildung 100: M. Klaura: Aktionsraum Bar, Graz, 2017, Tuschezeichnung, Handskizzen Michael Klaura .	72
Abbildung 101: W. Vogel: An der Kaffeebar, Italien, zw. 1950-1970	72
Abbildung 102: W. Vogel: Baristas an der Espressomaschine, von links nach rechts: Barista Michel und Signorina Antonella, Italien, zw. 1950-1970.....	73
Abbildung 103: M. Klaura: Baristas heute: Samuel K. und Emily B., Graz, 2017	73
Abbildung 104: Reiffenstein: Neu gestaltetes Volksgartenkaffeehaus als "Espresso Cafépavillon Volksgarten" vom Architekten Oswald Haerdtl, Wien, um 1950, Fotografie.....	74
Abbildung 105: Verf. unbk: Grundriss-rekonstruktion, Wien, 1959, invertierte Schwarzpause.....	74
Abbildung 106: Reiffenstein: Pavillon Sitzbereich mit leichten Korbstühlen, Innenansicht, Wien, um 1950, Fotografie.....	75
Abbildung 107: Reiffenstein: Freistehende Vitrine vor dem Thekenbereich, Wien, um 1950, Fotografie	75
Abbildung 108: M. Klaura: Neonschriftzug über dem Haupteingang mit Rosa Holzdeckenvertäfelung Wien, Oktober 2017, Bildsammlung Michael Klaura	76
Abbildung 109:Richard Luerzer : Abendliches Vergnügen im Gartenbereich des beliebten Pavillons, Wien, 2016, Fotografie.....	76

Abbildung 110: Fotograf unbk.: Cafeteria von Fritz Hansen mit Stühlen von Arne Jacobsen, Kopenhagen, um 1959, Fotografie.....	77
Abbildung 111: Fotograf unbk.:Café-Bar von Hans Bacher, Willy Frey und Alois Egger in Schweizer Shoppingmall, Solothurn, um 1954, Fotografie.....	77
Abbildung 112: Willy Prager: Ab 1958 in neuer runder Form : Café Kranzler, Außenansicht Berlin, 23. März 1977, Landesarchiv Baden-Württemberg, W 134 Nr. 108217b, gemeinfreie Lizenz CC BY 3.0 DE	78
Abbildung 113: Willy Prager: Von der Terrasse des Kaffee Kranzler, , Berlin, 1960, Landesarchiv Baden-Württemberg W 134 Nr. 061074a, gemeinfreie Lizenz CC BY 3.0 DE.....	78
Abbildung 114: Fotograf unbk.: Außenansicht mit Neonreklame Konditorei Aida, Wien Neubaugasse, 1961, Bildarchiv Konditorei Aida.....	79
Abbildung 115:M. Klaura: Straßenansicht Café Cinema, Berlin, 2017, Bildsammlung Michael Klaura.....	80
Abbildung 116:M. Klaura: Ansicht Sitzbereich im Hofdurchgang Café Cinema, Berlin, 2017, Bildsammlung Michael Klaura.....	80
Abbildung 117:M. Klaura: Mit Postern beklebte Wand im Café Cinema, Berlin, Juni 2017, Bildsammlung Michael Klaura.....	81
Abbildung 118: M. Klaura: Skizze des Grundrisses von Hermann Czech's Kleinen Café, Handskizzen Michael Klaura.....	81
Abbildung 119: U- Schmitz: Kleines Café Sicht vom Franziskanerplatz, Wien, 2014	82
Abbildung 120: M.Klaura: Innenansicht Kleines Café, Wien, 2017, Bildsammlung Klaura.....	83
Abbildung 121: M. Klaura: Große Bedachtheit Herman Czech's bis ins kleinste Detail, Skizziertes Aufbauschema der Knopfkapitonierung für konvex-konkave, der Wirbelsäule angepasste Polsterung, Graz, 2017 Handskizzen Michael Klaura.....	83
Abbildung 122: Sofie Chivet: Außenansicht "Café de la Ville", Paris, um 1987.....	84
Abbildung 123: P. Guignard: Café La Ville Vogelperspektive, Paris, 1991, Luftaufnahme, La Documentation française inter photothèque.....	85
Abbildung 124: Bernard Tschumi: Grundrisse Café La Ville, Paris, 1987, Fotoscan von Jean-Marie Monthiers	85
Abbildung 125: Jean-Marie Monthiers: Café La Ville Ansicht bei Nacht, Paris, um 1991, Fotografie.....	85
Abbildung 126: Michael K.: Ansicht der Verkaufstheke in Starbucks Filiale, Berlin, 2017, Bildsammlung Michael Klaura.....	86

Abbildung 127: Michael K.: Typische Coffeeshopelemente, Selbstbedienung und Produktbeschilderung über der Verkaufstheke, Espressomaschine, Vitrine, 2017, Handskizzen Michael Klaura.....	87
Abbildung 128: M. Klaura Regionale Schwerpunkte und Besonderheiten, Graz, 2018, Bildsammlung Michael Klaura	88
Abbildung 129: G. Wulz: Ansicht der Piazza Grande in Triest, vorne der Sitzbereich des "Caffè degli Specchi", Triest, 1874, Fotografie, Museo di Storia della Fotografia Fratelli Alinari- archivio Wulz	89
Abbildung 130: W. Vogel: Typischer kurzer Genuss an Esspressobar, Caffé Fossatello, Genua, zw. 1950-1970	89
Abbildung 131: M. Klaura: Zeitgenössische Italienische Café-Bar, Triest, 2017, Bildsammlung Michael Klaura	89
Abbildung 132: Laureano Barau: Ein Frühlingstag auf dem Boulevards, Paris, um 1900, Holzstich, Bildsammlung Eduscho Bremen.....	90
Abbildung 133: Vincent van Goch: Kaffeeterrasse, Ölgemälde, Arles, 1888, Museum Kröller Müller Otterlo, gemeinfrei.....	90
Abbildung 134: M. Klaura: Typischer Vorbereich eines Pariser Cafés, Rattansitzmöbel, oben trichterförmige Heizstrahler, Paris Montmartre, rue Lepic, 2017, Bildsammlung Michael Klaura.....	91
Abbildung 135: M. Klaura: Nach-außen-Gerichtetheit der Stühle bei typischem Pariser Café Sitzbereich, 2017, Handskizzen Michael Klaura	91
Abbildung 136: Fotograf unbk.: Staunende Menschen vor den Tortenvariationen der Café-Konditorei Menzel, Berlin, 1949, Deutscher Konditorenbund Mönchengladbach	92
Abbildung 137: I. Giel: Typische Café-Konditorei mit Fensterauslagen Café-Konditorei Gundel, Heidelberg, Mai 2006, gemeinfreie Lizenz	93
Abbildung 138: M. Klaura: Skizze Schema Konditorei, Kauftheke, Vitrine und Schaufenster, Handskizzen Michael Klaura.....	93
Abbildung 139: M. Klaura: Pappbecherstapel in Coffeeshop, Graz, 2017, Bildsammlung Michael Klaura....	94
Abbildung 140: M. Klaura: "Coffe to go" in Pappbecher und mit Kunststoffdeckel, Graz, 2017, Fotografie, Bildsammlung Michael Klaura.....	94
Abbildung 141: M. Klaura: Innenansicht eines der letzten traditionellen Grazer Kaffeehäuser, Kaffee Weitzer, Graz, 2017, Bildsammlung Michael Klaura.....	95
Abbildung 142: M.R. Sannino: Caffé San Marco, Triest, Oktober 2014.....	96

Abbildung 143: M. Klaura: Kaffeehäuser in wechselseitiger Beziehung mit Handlungs- und Entwicklungsbereichen unserer Gesellschaft, Diagrammatische Darstellung, Graz, 04.10.2017, Bildsammlung Michael Klaura.....	97
Abbildung 144: M. Klaura: Kaffeehaus und Gesellschaft in wechselwirkendem Prozess, Tuschezeichnung, Graz, 2017, Bildsammlung Michael Klaura.....	98
Abbildung 145: M.Klaura: Gespeicherte Erinnerungen und entspannte zwischenmenschliche Atmosphäre im Café Hawelka, Wien, Juni 2017, Bildsammlung Michael Klaura.....	99
Abbildung 146: M. Klaura: Kronleuchten "Obecni dum", Prag, 2017, Bildsammlung Michael Klaura.....	100
Abbildung 147: M. Klaura: Kronleuchter "Café Central", Wien, 2017, Bildsammlung Michael Klaura	100
Abbildung 148: M. Klaura: Messingrohrleuchkörper "Distrikt Coffee", Berlin, 2017, Bildsammlung Michael Klaura	100
Abbildung 149: M.Klaura: LED Lichteisten, "The Visit", Berlin, 2017, Bildsammlung Michael Klaura	100
Abbildung 150: M.Klaura: Kunden beim "freien" wählen aus großem Produktsortiment in zeitgenössischem Coffeeshop "EMA", Prag, 2017, Bildsammlung Michael Klaura.....	101
Abbildung 151: M.Klaura, Neue Produktvielfalt "Iced Café Latte mit Naturzucker" auf unbehandelter Holztischplatte in zeitgenössischem Coffeeshop , Cortenstahl Schriftzug "IN COFFEE WE TRUST", Prag, 2017, Fotografie, Bildsammlung Michael Klaura.....	101
Abbildung 152: Umsatz von Starbucks (AmRest Coffee Deutschland) von 2005 bis 2016 (in Millionen Euro) , Statista.de, Okt. 2017.....	102
Abbildung 153: Den Stadtraum überdeckendes und zum Altstadt kern dichter werdendes Kaffeehausnetz in Graz, Illustration, aus openstreetmap.org exportierter gefüllter Schwarzplan, ca. 275 eingezeichnete Cafés, Stand Nov 2017, freie Open Data Creative-Commons Lizenz, Bildsammlung Michael Klaura.....	103
Abbildung 154: M. Klaura: Graphische Darstellung der Funktionen von "Third Places" als Mediatoren und "Informelle öffentliche Orte", Graz 2017, Grafik Bildsammlung Michael Klaura.....	104
Abbildung 155: C. Alexander: Skizze zu Straßencafé, Wien, 1995	105
Abbildung 156: Third Place: Soziale Interaktion im Vorbereich eines Kaffeehauses, Graz,12.10.2017, Bildsammlung Michael Klaura.....	105
Abbildung 157: Die Musiker Iggy Pop und Tom Waits bei intensivem Austausch im Café, Filmszene aus "Coffee and Cigarettes", Drehbuch und Regie : Jim Jarmusch, USA 2003	106
Abbildung 158: M. Klaura: Neue Kaffeehausstrukturen, ,Graz, 2017, Bildsammlung Michael Klaura.....	107

Abbildung 159: M. Klaura: Aussenansicht des Café "Supersense" im Wiener Dogenhof, Wien, 2017, Bildsammlung M. Klaura	108
Abbildung 160: M. Klaura: Innenansicht des Gastrobereichs mit vergoldetem Stuck und Schwenkarmwandleuchten, Wien, 2017, Bildsammlung Michael Klaura.....	108
Abbildung 161: M. Klaura: Cafébereich des "Supersense" mit Eigenbau Tischen und Hockern aus Holzpaletten und verschweißten Stahlprofilen, Wien, 2017, Bildsammlung Michael. Klaura	108
Abbildung 162: M. Klaura: Blick auf den Theken- und Shopbereich des "Supersense", Wien, 2017, Bildsammlung Michael. Klaura.....	109
Abbildung 163: M. Klaura: Third Wave Café "Coffee Pirates", gemeinsamer Tischbereich, Wien 2017, Bildsammlung Michael Klaura.....	110
Abbildung 164: M. Klaura: Gemeinsamer Aktionsbereich, Wien, , Juni 2017, Tuschezeichnung, Handskizzen Michael Klaura.....	110
Abbildung 165: M. Klaura: Sitzbereiche entlang Wänden in der "EMA EspressoBar", Prag, Juni 2017, Bildsammlung Michael Klaura.....	111
Abbildung 166: M. Klaura: Aktionsbereich entlang Wänden, Graz, Dezember 2017, Tuschezeichnung, Handskizzen Michael Klaura	111
Abbildung 167: M. Klaura: Sitzarena Treppenförmige Sitzmöglichkeiten im Café "The Visit", Berlin, 2017, Bildsammlung Michael Klaura.....	112
Abbildung 168: M. Klaura: Sitzarena, Aktionsbereich und Blicksituation, Tuschezeichnung, Graz 2017, Handskizzen Michael Klaura.....	112
Abbildung 169: M. Klaura: Sitzbereiche in der Fensterebene, Graz, Dezember 2017, Bildsammlung Michael Klaura	113
Abbildung 170: M. Klaura: Aktionsbereich und Blick aus der Fensterebene, Graz, 2017, Tuschezeichnung, Handskizzen Michael Klaura.....	113
Abbildung 171: M. Klaura: Verweilen an der Fassade, Café "Phil", Wien, 2017, Bildsammlung Michael Klaura	114
Abbildung 172: M. Klaura: An Fassade befestigte ausklappbare Polsterbank und Haltgriffe, Café "Phil", Wien, 2017, Bildsammlung Michael Klaura.....	114
Abbildung 173: M. Klaura: Sitzflächen an der Fassade und temporäre Ablagen, Café Godshot, Berlin, 2017, Bildsammlung Michael Klaura.....	114
Abbildung 174: M. Klaura: Minimalistische verräumare Sitzmöglichkeiten und Ablagen an der Fassade, Café Godshot, Berlin, 2017, Bildsammlung Michael Klaura.....	114

Abbildung 175: M. Klaura: Veränderte Raumproportionen und Wahrnehmung durch Galerie, Tuschezeichnung, Graz 2017, Handskizzen Michael Klaura	115
Abbildung 176: M. Klaura: Durch Stahl-Holzkonstruktion eingezogene neue –Galerie in hohem Raum eines Gründerzeitgebäudes, Prag, 2017, Bildsammlung Michael Klaura	115
Abbildung 177: M. Klaura: Co-Working Café Coco Quadrat, Wien, Nov. 2017, Bild-sammlung Michael Klaura	116
Abbildung 178: M. Klaura: Co-Working Bereich mit Steckdosen im Tischbereich Coco Quadrat, Wien, Nov. 2017, Bildsammlung Michael Klaura.....	116
Abbildung 179: M. Klaura: Außen-ansicht Café Betahaus , Berlin, Juli 2017, Bildsammlung Michael Klaura	117
Abbildung 180: M. Klaura: Café Eingangsbereich , Berlin, Juli 2017, Bildsammlung Michael Klaura	117
Abbildung 181: M. Klaura: Konzeptdarstellung Café Betahaus, Graz, 2017, Bildsammlung Klaura.....	118
Abbildung 182: M. Klaura: Cafébereich im Erdgeschoss mit multifunktionaler Holzkonstruktion, Berlin, Juli 2017, Bildsammlung Michael Klaura.....	118
Abbildung 183: M. Klaura: Studiobereich im Betahaus, Berlin, Juli 2017, Bildsammlung Michael Klaura .	119
Abbildung 184: Ralf R. Arena "Betacircus", Berlin, Mai 2010, gemeinfreie CC-BY-SA-3.0 Lizenz.....	119
Abbildung 185: M. Klaura: Design Coworking Space im Betahaus, Tische mit Oberleuchten und Hockern Berlin, Juli 2017, Bildsammlung Michael Klaura	120
Abbildung 186: M.Klaura: Zeittafel 1, Collage aus Abb.: 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 11, 12) Graz, Jan 2018.....	127
Abbildung 187: M.Klaura: Zeittafel 2, Collage aus Abb.: 13, 14, 20, 21, 23,25, 27, 30) Graz, Jan 2018.....	128
Abbildung 188: M.Klaura: Zeittafel 3, Collage aus Abb.: 31,38,47, 49, 51,54, 57) Graz, Jan 2018.....	129
Abbildung 189: M.Klaura: Zeittafel 4, Collage aus Abb.: 82, 88, 94, 96, 116, 125, 126, 130, 140) Graz, Jan 2018	130
Abbildung 190: M.Klaura: Zeittafel 5, Collage aus Abb. 156, 158, 164, 167, 169, 178, 179) Graz, Jan 2018	131

Abbildungsnachweis

- aus: Handskizzen Michael Klaura, 2017: 1, 8, 11, 63, 64, 65, 68, 69, 98, 99, 100, 118, 121, 127, 135., 138, 144, 164, 166, 168, 170, 175
- aus: Bildsammlung Michael Klaura, 2017: 23, 38, 44, 46, 58, 67, 74, 75, 73, 78, 80, 87, 103, 108, 115, 116, 117, 120, 126, 128, 131, 134, 139, 140, 141, 143, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 154, 156, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 165, 167, 169, 171, 172, 173, 174, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 185
- aus: Osmanische Bauten, 1965: 2
- aus: Curtis's Botanical Magazine, 1810: 4
- aus: Constantinople, 1839: 7
- aus: Kleine Kaffee – Kunde, 1955: 13, 15
- aus: Kaffee und Kaffeehaus, 1996: 3, 5, 6, 12, 14, 16, 17, 18, 19, 48, 132, 133
- aus: Historischer Gartenatlas, 1994: 20, 22
- aus: The Social Life of Coffee, 2005: 24
- aus: Kiosk, 2003, 21
- aus: The Grand Literary Cafés of Europe, 2006: 28, 29
- aus: Das Wiener Kaffeehaus. Von den Anfängen bis zur Zwischenkriegszeit (Witzmann), 1980: 30, 31, 32, 33, 39, 41, 43, 45, 47, 57, 84, 85,
- aus: The Viennese Café and Fin-de-siècle culture 2013: 42, 56
- aus: Das Wiener Kaffeehaus (Hans Weigel), 1978: 37, 40, 50, 60,
- aus: Im Cafe, 1991: 34, 51, 52, 136
- aus: Die Wiener Ringstraße. Das Buch, 2014: 53, 54, 55, 62
- aus: Handbuch der Architektur, Vierter Teil, 4. Halbband, 1. Heft, 1904: 35, 36, 66,
- aus: Das Kaffeehaus in der Doppelmonarchie, 2012: 61, 71
- aus: Möbel aus gebogenem Holze. Reprint Katalog der Firma Thonet, 1999: 72
- aus: Wiener Bauten der Jahrhundertwende, 1985: 82
- aus: Adolf Loos. Leben und Werk, 1982: 81, 83

- aus: Das Wiener Kaffeehaus. 1870-1930 (Seemann/Lunzer), 2000: 79
- aus: J.J.P. Oud. Bauten und Projekte 1906-1963, 1984: 88
- aus: De Stijl. 1917-1931, 1990: 89
- aus: Die Sinalco-Epoche, 2005: 92, 93
- aus: Espresso. Caffè-Bars in Italien, 1993: 94, 95, 97, 101, 102, 130
- aus: Gaststätten 1957 96, 110, 111,
- aus: Restaurants Cafés Bars, 1959: 104, 105, 106,107
- aus: Cafés / Restaurants, 1991: 122, 124, 125
- aus: Architecture Concepts. Red is not a Color, 2012: 123,
- aus: Il Secolo Asburgico 2002: 129
- aus: Eine Muster-Sprache, 1995: 155

Abbildung 9:

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Topkapi,_Baghdad_Kiosk18.jpg
abgerufen am 27.05.2017

Abbildung 10:

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:4226_Istanbul_-_Topkapi_-_Harem_-_Camere_dei_principi_-_Foto_G._Dall%27Orto_27-5-2006.jpg

Abbildung 25:

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:1880_%E2%80%93_Coffee_Tavern,_Cranbrook,_Kent.jpg
abgerufen am 09.06.2017

Abbildung 26:

<https://www.europe-echecs.com/art/1856-la-regence-2-6339.html>
abgerufen am 09.06.2017

Abbildung 27:

https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/c/c7/A_gravure_of_Le_Cafe_Procope_in_XIX_quarter_in_Paris.jpg
abgerufen am 10.06.2017

Abbildung 49:

http://www.muradipadova.it/lic/images/stories/appuntamenti/2011/memorie_Risorgimento/8_febbraio_1848.jpg
abgerufen am 19.06.2017

Abbildung 59:

https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/8e/Cafe_Schwarzenberg_Vienna-bef_1900.jpg
abgerufen am 23.06.2017

Abbildung 70:

<http://www.zeno.org/Ansichtskarten/M/Berlin,+Mitte,+Berlin/Unter+den+Linden,+Caf%C3%A9+Bauer>
abgerufen am 25.06.2017

Abbildung 76:

<http://anno.onb.ac.at/cgi-content/anno-plus?aid=arc&datum=1903&page=18&size=45>
abgerufen am 04.07.2017

Abbildung 77:

<http://anno.onb.ac.at/cgi-content/anno-plus?aid=arc&datum=1903&page=81&size=45>
abgerufen am 04.07.2017

Abbildung 86

<https://www.flickr.com/photos/doctorcasino/4986829615/>
abgerufen am 13.07.2017

Abbildung 90:

<http://www.cca.qc.ca/en/search/details/collection/object/338263>

abgerufen am 18.07.2017

Abbildung 91:

<https://www.flickr.com/photos/66001184@N00/3663562034>

abgerufen am 18.07.2017

Abbildung 109:

<https://kurier.at/kultur/20-jahre-techno-cafe/196.515.102>

abgerufen am 10.08.2017

Abbildung 112.:

<http://www.landesarchiv-bw.de/plink/?f=5-786423>

abgerufen am 10.08.2017

Abbildung 113:

<http://www.landesarchiv-bw.de/plink/?f=5-784265>

abgerufen am 14.08.2017

Abbildung 114:

http://www.globalblue.com/destinations/austria/vienna/article258294.ece/alternates/LANDSCAPE2_970/Vienna_area_guide_7th_district_06.jpg

abgerufen am 14.08.2017

Abbildung 119:

<https://i0.wp.com/photosandthecity.com/wp-content/uploads/2014/09/DSC3383.jpg>

abgerufen am 28.08.2017

Abbildung 137:

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cafe_Gundel_Heidelberg.jpg

abgerufen am 04.09.2017

Abbildung 142:

<https://www.flickr.com/photos/mrsannino/15587819836>

abgerufen am 04.09.2017

Abbildung 152:

<https://de.statista.com/statistik/daten/studie/184177/umfrage/umsatz-der-starbucks-coffee-deutschland-gmbh-seit-2005/>

abgerufen am 10.10.2017

Abbildung: 153

<http://www.openstreetmap.org/search?query=graz#map=12/47.0732/15.4420>

abgerufen am 03.12.2017

Abbildung: 157

<http://intertitles.com/wp-content/uploads/2014/07/iggy-pop-tom-waits-coffee-and-cigarettes-1024x577.jpg>

abgerufen am 03.12.2017

Abbildung: 184

<https://commons.wikimedia.org/wiki/File:2011-05-13-hackathon-by-RalfR-118.jpg>

abgerufen am 03.12.2017

Ich habe mich bemüht, sämtliche Inhaber der Bildrechte ausfindig zu machen und ihre Zustimmung zur Verwendung der Bilder in dieser Arbeit eingeholt. Sollte dennoch eine Urheberrechtsverletzung bekannt werden, ersuche ich um Meldung bei mir.