

Eiscafé HIER/DORT

Wintersemester 2015 / 2016



Eiscafé in Aachen

GEBÄUDELEHRE UND
GRUNDLAGEN DES ENTWERFENS
RWTH AACHEN
PROFESSORIN
ANNE-JULCHEN BERNHARDT
SCHINKELSTR. 1 D-52056 AACHEN
T: +49 241 8093864

INHALT	3
Einführung	5
Aufgabe	7
Ausgewählte Texte	13
Studentische Arbeiten:	15
Eiscafé Colussi, Philipp Schwan u. Nicola Schmalt	17
Eiscafé Forum, Julia Cramer u. Andreas Dortgolz	21
Eiscafé Majer, Leonie Greta Charlotte Woltermann u. Laura Ella Fuchs	25
Eiscafé Serafin, Leonie Greta Charlotte Woltermann u. Laura Ella Fuchs	29
Eiskonditorei Sarcletti, Carolin Schulze Roberg	33
Eiscafé van der Put, Julia Cramer u. Andreas Dortgolz	39
Dolomiti Eissalon / Zammateo Eissalon Philipp Schwan u. Nicola Schmalt	45
Gelateria Pasticceria Al Soler, Sarah Kolter	51
Bar Gelateria Centrale, Jan Strelzig	55
Bar Gelateria Pelmo, Rana Elkholi	61
Impressum	65



Eiscafé AlGelato, Aachen

EINFÜHRUNG

Während die Forschung zu Architektur von Cafés den Einfluss von Migration vor allem historisch beschreibt, findet der Umstand, dass das zeitgenössische Café in Deutschland eine große architekturtypologische Varianz aufweist, die sich maßgeblich aus kultureller Differenz erklären lässt bisher kaum Beachtung: (Schweizer) Konditoreien, (französische) Straßencafés, (italienische) Eiscafés, (portugiesische) Kaffeebars, (iranische) Shishabars und (türkische) Männercafés werden nicht nur betrieben und besucht von unterschiedlichen gesellschaftlichen Gruppen, sondern zeigen unterschiedliche Weisen des Verständnisses und Gebrauchs von Innen- und Außenraum auf Grund unterschiedlicher kultureller Praktiken – sie zeigen unterscheidbare räumliche Muster und Prinzipien.

Kaffeehauskultur ist nicht im Niedergang begriffen, stattdessen haben sich mit den Akteuren ihre räumlichen Muster diversifiziert.

Das Café, der Raum einer beschreibbaren gesellschaftlichen Gruppe, existiert nicht als isolierte Einheit. Es steht in einem Verhältnis zum räumlichen Kontext, zum öffentlichen Raum der Stadt. Dieses Verhältnis ist konzeptionell, funktional und formal. Es unterscheidet sich in den oben genannten Typologien. Es äußert sich, wird organisiert und beeinflusst durch räumliche Konfiguration, architektonische Elemente und Prinzipien. Es kristallisiert sich in der Transit- und Grenzzone zwischen dem Raum der Gruppe und dem Raum Aller, wird erweitert durch die Lage im Stadtraum und mögliche Wirksamkeitsebenen eines translokalen Kontextes.



Eiscafé Krockantino, Aachen

AUFGABE

Wintersemester 2015 / 2016

Das Projekt will eine Reihe von Eiscafés in Aachen und der Region untersuchen, um ihre relevanten räumlichen Prinzipien, das Verhältnis von Typ und Stadt, seine Genese und seinen typologischen Referenzrahmen näher beschreiben zu können.

Die Geschichte der Eiscafés in Deutschland beginnt um 1900 mit dem Eintritt der Veneto-Lombardei in das Habsburgische Reich und der damit verbundenen Freizügigkeit für alle seine Einwohner. Damals begannen die Bewohner des Zoldotals saisonal nach Deutschland zu pendeln, um Speiseeis zu verkaufen, was zur Erfindung einer der beliebtesten gastronomischen Typologien der Deutschen geführt hat - dem Eiscafé.

Für viele pendelnde Zoldaner ist Deutschland der Arbeitsort, das Val die Zoldo der Familienort. Für das Verständnis der Typologie müssen beide Orte untersucht werden: HIER und DORT.



Eiscafé Serafin, Aachen

HIER strebt eine Sammlung zeitgenössischer Eiscafés in Deutschland an. Diese werden zeichnerisch, als Grundriss, Schnitt, Ansicht und Isometrie aufgenommen und ergänzt durch Fotografien und Interviews mit den Betreibern. Die relevantesten räumlichen Veränderungen der Vergangenheit (Umbau, Umzug, Neuplanung..) werden recherchiert und ebenso dokumentiert. Ausgehend von der Sammlung wird jeder der Teilnehmer einer der Leitfragen des Forschungsvorhabens in einer kurzen schriftlichen Ausarbeitung nachgehen.

Leitfragen HIER

Was zeichnet das Eiscafé in Deutschland architekturtypologisch aus?

Wann war die letzte große räumliche Veränderung und welche war das?

Was sind Gründe für größere Veränderung räumlicher Gegebenheiten?

Welches sind typologische, programmatische, formale und funktionale Verwandte? (Konditoreien, Kaffeehäuser, Diner, Milchbar, Pizzerien..)

Welche Rolle spielt das Eiscafé bei der Aneignung oder Kommerzialisierung des öffentlichen Raums?



Eiscafé Del Mondo, Aachen

DORT möchte den Familienort vieler Eiscaf betreiber im Zoldotal als Gegenwelt zum Arbeitsalltag in Deutschland untersuchen. Während in den Sommermonaten in Deutschland die Fiktion eines ‚Alltagsurlaubs‘ für die Kunden erzeugt wird, bietet der Winter Gelegenheit, im Seitental eines großen Wintersportgebiets, Zeit mit der Familie zu verbringen (in Zoldo oder im Süden), mit anderen Eiscaf betreibern die Speiseeismesse in Longarone zu besuchen und die kommende Saison vorzubereiten. Die Untersuchung erfolgt im Rahmen einer Exkursion in der Weien Woche vom 23. - 29.11., die einer translokalen Beschreibung des Eiscafés dienen soll.

Leitfragen DORT

Welches sind die Räume für alltägliche Routinen im Val di Zoldo?

Welche gemeinschaftlichen öffentlichen Orte gibt es?

Welche Rolle spielt die geographische Lage?



Eiscafé Elisenbrunnen, Aachen

AUSGEWÄHLTE TEXTE

1

Thema:
TAL

David, W.: Das Tal der Gelatieri, DIE ZEIT 01.04.2004 Nr.15

Arnoldo, Erio: Antiche Case e Tabiá nella Valle di Zoldo, Belluno 1990.

Biadene, Paolo (Hg.): Edoardo Gellner - Architekt und Forscher in Cortina d'Ampezzo, Arbeiten 1950
- 1963, München 1999

2

Thema:
KONZEPTE

Bernhardt, A.-J.; Weber, A.: Tranfer, Migration erzeugt Architektur, Arch+ 213, 2013

Weber, A.; Boucsein, B.: Abstract Tagung zu Italienischer Materialkultur, NYC

Alexander, Christopher, Ishikawa, Sara, Silverstein, Murray: A pattern language, towns, buildings, construction, New York 1977

3

Thema:
EISCAFÉ

Deutschlandkarte Eiscafés, ZEITmagazin, 26.08.2010 Nr. 35

Overbeck, A.; Osses, D.: Eiskalte Leidenschaft

Kulturmedien AG (Hg.): Eis. Gelato. Ice Cream. Die Kultur des Sommers, in: du, die Zeitschrift der
Kultur 737, Zürich 2003

4

Thema:
CAFÉ

Grafe, C.; Bollerey, F.: Cafés and bars

Hattox, Ralph: Coffee and Coffeeshouses: The Origins of a Social Beverage in the Medieval Near East
(Publications on the Near East), University of Washington Press ed Edition 1985



AlGelato, Aachen



Alkuin, Aachen



AlTeatro, Aachen



DaPian, Aachen



Delzepich, Aachen



Del Mondo, Aachen



Dolomiti, Aachen



Eiskalt, Aachen



Eisenbrunnen, Aachen



Krockantino, Aachen



Öcher Eistress, Aachen



Romagna, Aachen



San Remo, Aachen



San Remo, Aachen



Serafin, Aachen



Tasin, Aachen



Riviera, Aachen

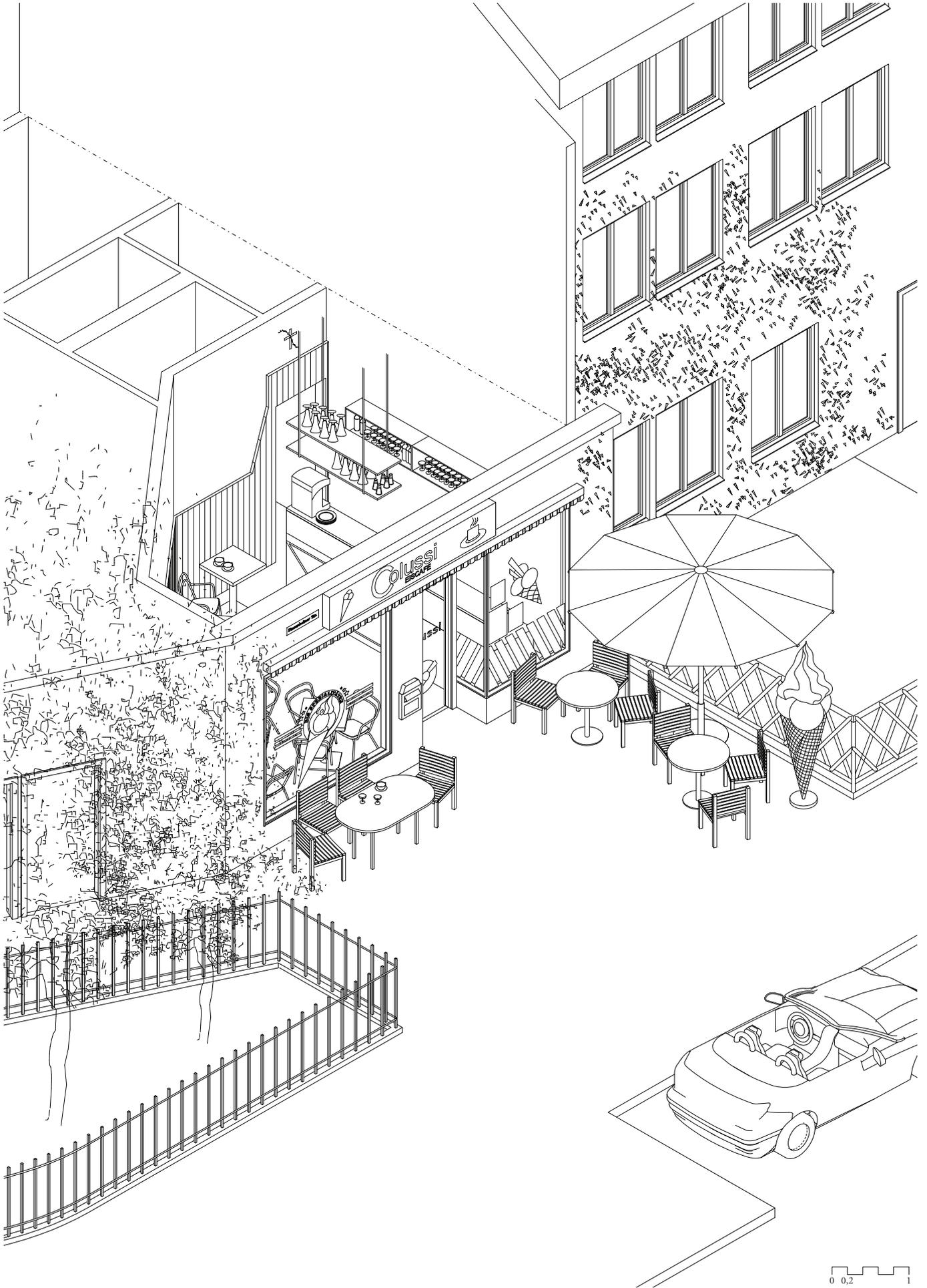


Zum Mohren, Aachen

STUDENTISCHE ARBEITEN

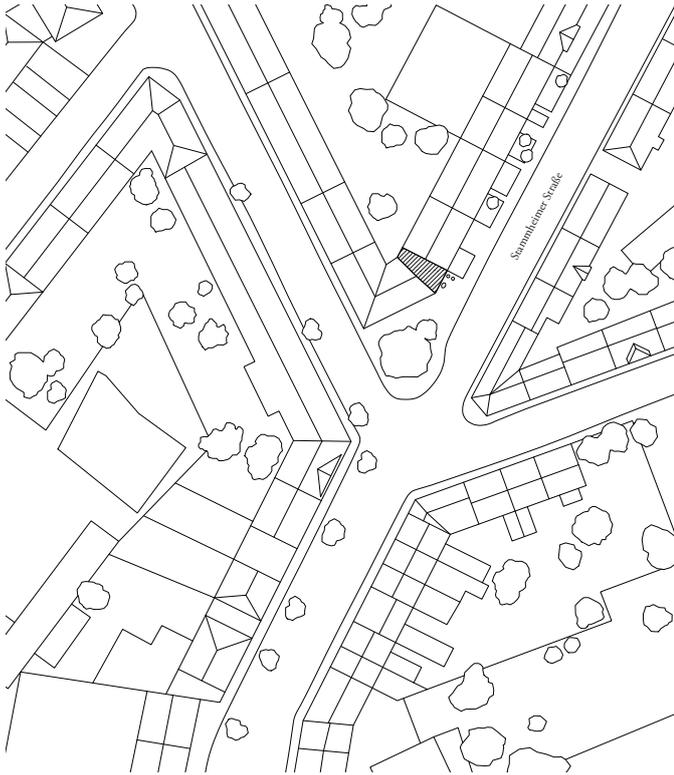
Eiscafé HIER

Eiscafé Colussi
Stammheimer Str.127 Köln
Philipp Schwan, Nicola Schmalt

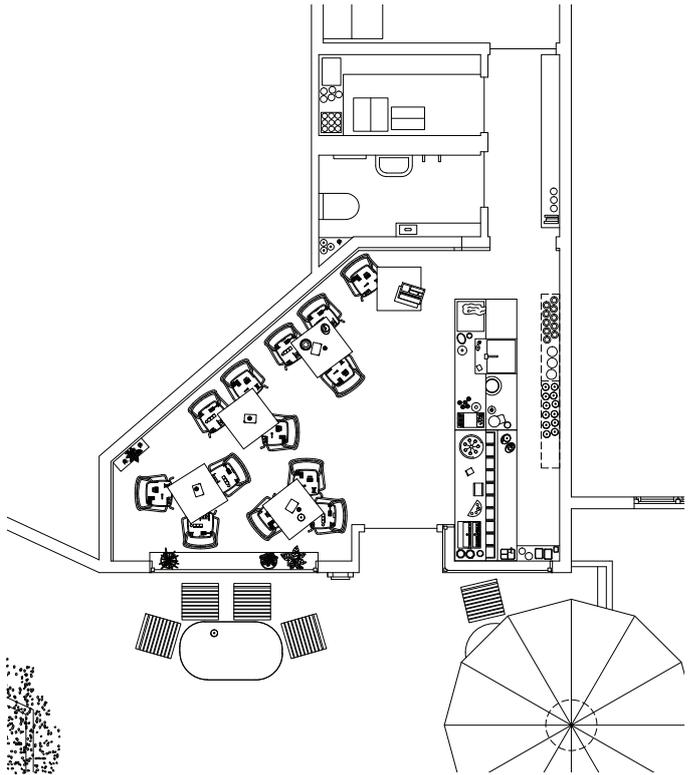
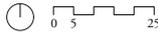


0 0.2 1

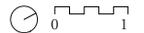
Eiscafé Colussi
 Stammheimer Str.127 Köln
 Philipp Schwan, Nicola Schmalt



Lageplan



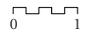
Grundriss



Schnitt

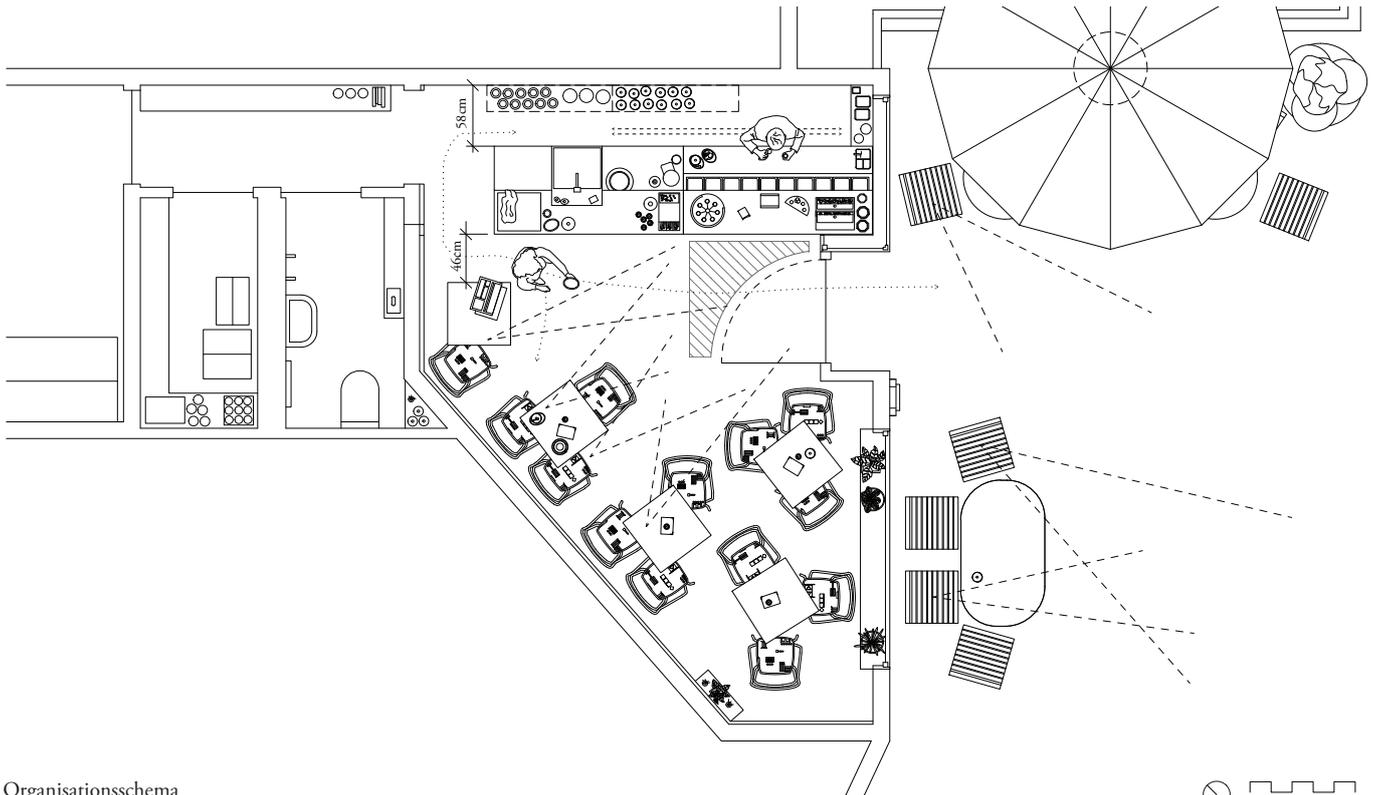


Ansicht

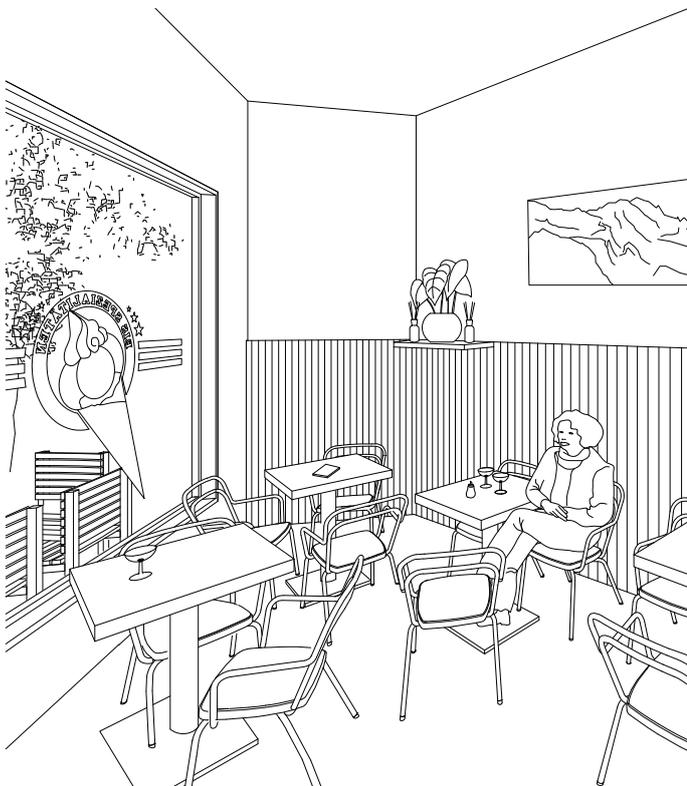
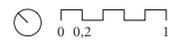


Das Eiscafé der Familie Colussi im Kölner Stadtteil Riehl ist gerade mal 40m² groß und ist doch einer der wichtigsten Treffpunkte und Anlaufstellen zum Kommunikationsaustausch im Veedel. Dreizehn Bistrostühle mit Polsterbezug findet man in der kleinen Eisdielen, allerdings würde es doch sehr eng werden, sollten alle Plätze belegt sein. Egal zu welcher Tageszeit man den Eisladen der Colussis betritt, es ist sofort erkennbar, welche Sitzplätze sich der größten Beliebtheit erfreuen: Es sind die fünf Stühle, welche 'hinter' den Tischen quasi in einer Reihe entlang der Wand stehen und somit einen freien Blick Richtung Tür und Theke bieten. Der Platz welcher am nächsten an der Theke ist, scheint unausgesprochen für Frau Colussi reserviert zu sein, um sich in einer kurzen Verschnaufpause zu ihren Kunden – zu meist Stammkunden - zu setzen. Der Schnitt des Verkaufsraums begünstigt diese Anordnung zusätzlich, da die schräge Wand eine alternative Positionierung der Tische und Stühle kaum zu lassen würde. Besonders auffällig ist, dass sich auch Besucher die zu zweit kommen eher nebeneinander, als gegenüber von einander hinsetzen. Man hat das Gefühl das somit die Möglichkeit zur Kommunikation mit hereinkommenden Gästen offengehalten oder sogar gezielt angestrebt wird. Das Ladenlokal, welches die Colussis seit 25 Jahren anmieten, beherbergt schon seit 70 Jahren fortwährend Eiscafé's. Herr und Frau Colussi haben es von ihrem Vormi-

Eiscafé Colussi
 Stammheimer Str.127 Köln
 Philipp Schwan, Nicola Schmalt



Organisationsschema



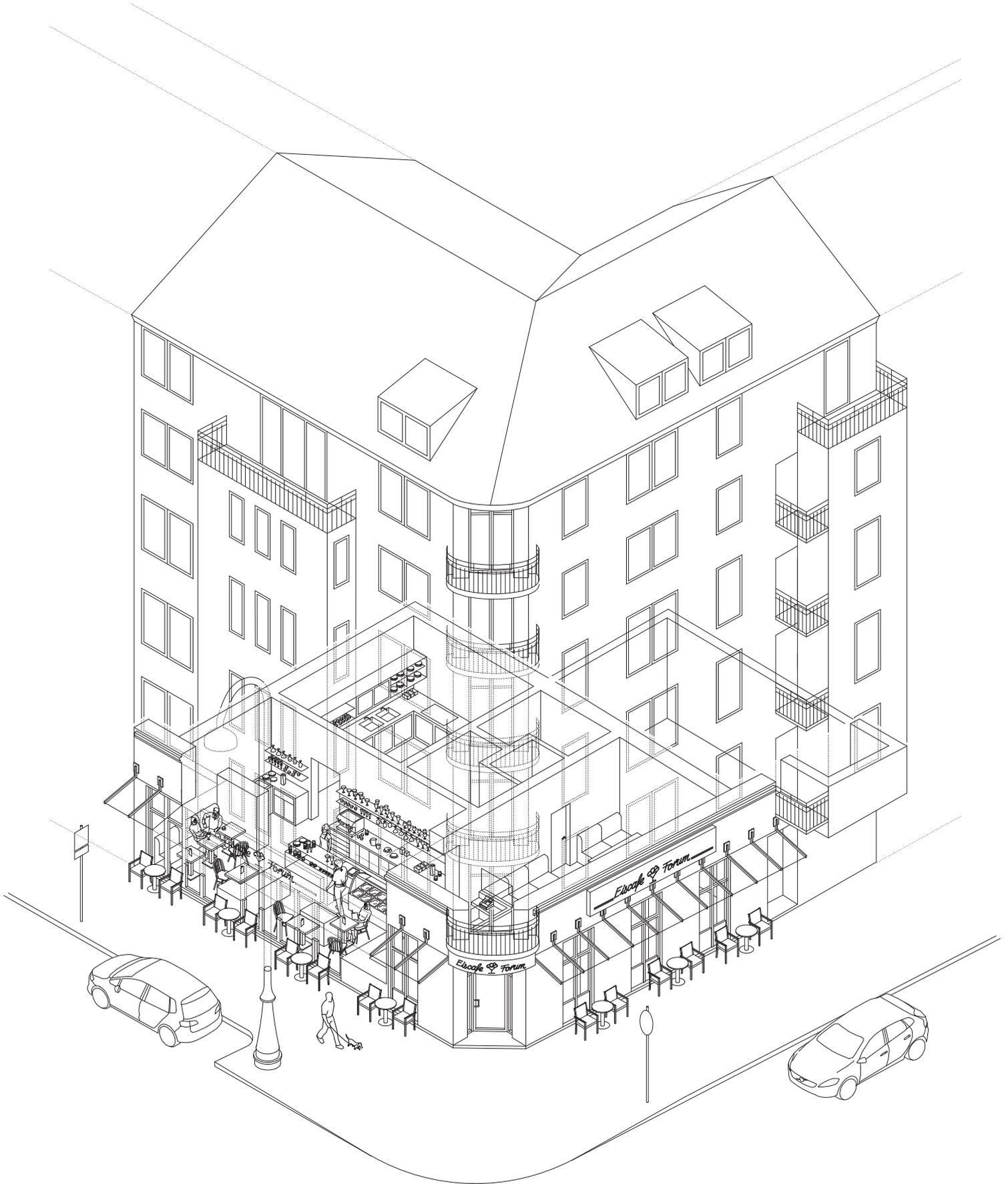
Orientierung der Besucher, innen



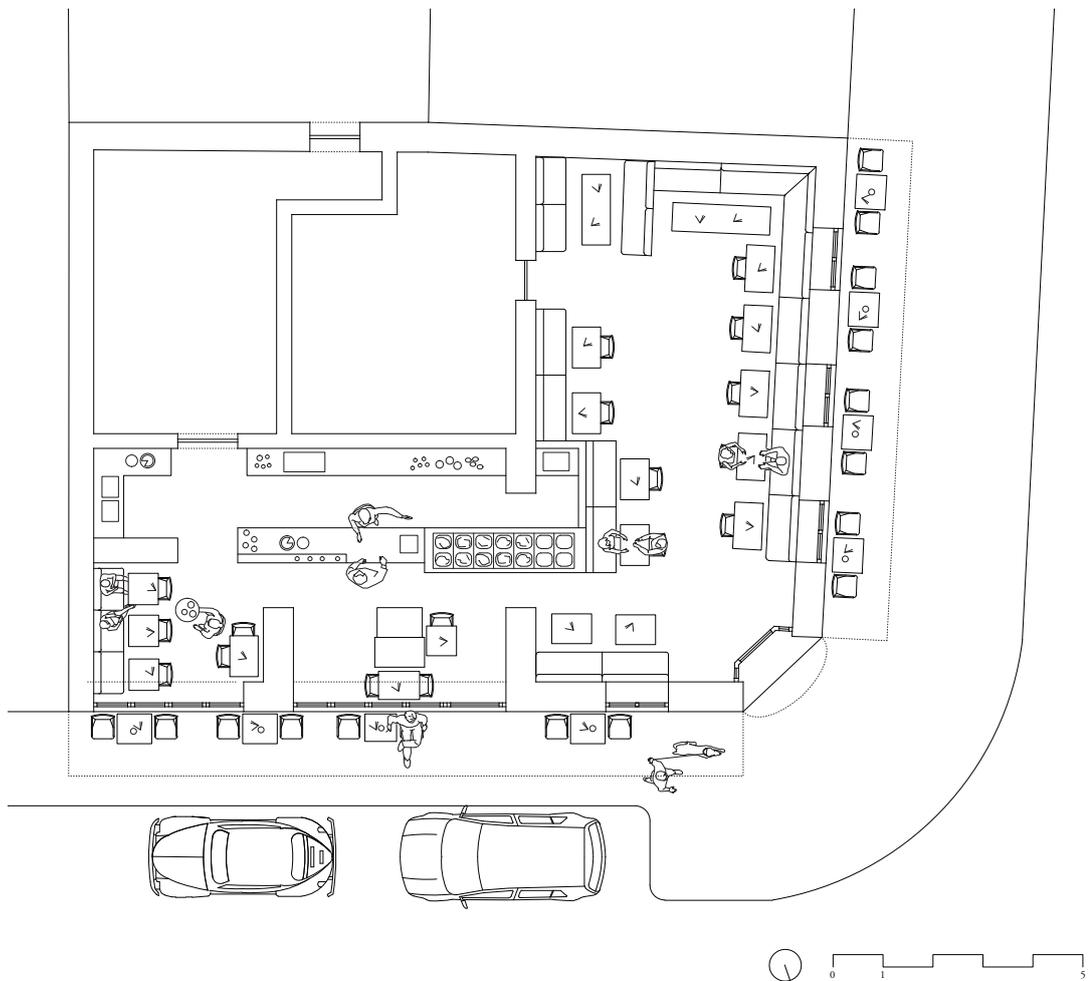
Orientierung der Besucher, außen

eter, welcher genau wie sie selbst aus dem Zoldotal stammt, übernommen und sind somit die vierten Eisdielebesitzer in diesem Ladenlokal. Als sie das Eiscafé übernahmen, wurde mit einem aus Italien angereisten Architekt eine neue Einrichtung geplant, da dies auf Grund der beengten Platzverhältnisse schwierig war. Bei einem gerade einmal 58cm breiten Bewegungsraum hinter der Theke kommt es nach Aussage der Besitzerin schon einmal zu blauen Flecken, aber für das eingespielte Team von Herr und Frau Colussi ist dies kein all zu großes Problem. Dies ist auch ein Grund dafür, dass der Betrieb ausschließlich von den beiden geführt und betrieben wird. Im Sommer wird das Eis jeden Tag frisch in einem zweiten, im hinteren Teil des Ladenlokal befindlichen Raum hergestellt. Ab Ende Oktober schließt das Eiscafé dann seine Pforten und das Ehepaar Colussi reist zurück in ihre Heimat Italien, bis sie im März zur Sommersession zurück in ihre Wohnung über dem Eiscafé kehren. Somit ist die ursprüngliche Tradition der Gelatieri hier immer noch fest verwurzelt und wird auch von ihrer Tochter, welche eine eigene Eisdielen in Norddeutschland betreibt, weiter geführt. Als die Kinder der Colussis noch zur Schule gingen, blieben sie in der Eissession bei ihren Großeltern in Italien. Auf Grund der recht langen Sommerferien, konnten sie allerdings fast drei Monate dieser Zeit in Köln bei ihren Eltern verbringen.

Eiscafé Forum
Ubierring 24
Julia Cramer, Andreas Dortgolz

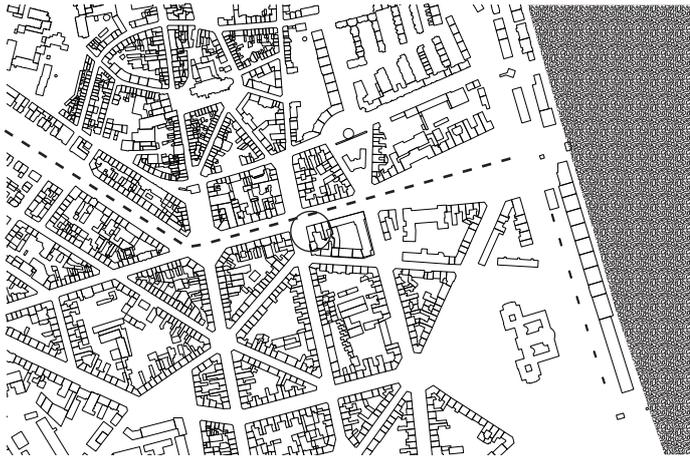


Eiscafé Forum
Ubierring 24
Julia Cramer, Andreas Dortgolz

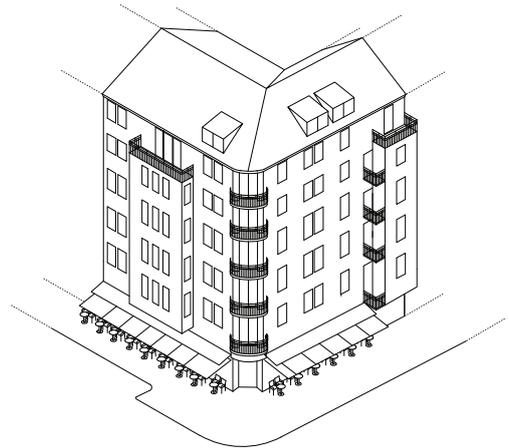


In der ehemaligen Sparkassenfiliale am Ubierring 24 wurde 1961 von der italienischen Familie Bez das Eiscafé-Milchbar Forum eröffnet. Die Besitzer wohnten in der Wohnung über dem Eiscafé. Durch die unmittelbare Nähe zu der Kunsthochschule Köln wurde Eiscafé Forum zu einem beliebten Treffpunkt der ortsansässigen Künstler und Studenten, die zahlreiche Skizzen auf den Innenwänden hinterlassen haben. Im Laufe der Zeit gab es einen mehrfachen Besitzerwechsel, allerdings wurde der Name und die Inneneinrichtung beibehalten. Der letzte Umbau fand 2007 statt. Das Konzept der Theke und der Bestuhlung wurden weitgehend unverändert gelassen. Heute bietet das Eiscafé 120 Plätze mit der Möglichkeit draußen zu sitzen. Die genaue Zeit ab wann die Außenbestuhlung genutzt wurde, konnte nicht ermittelt werden. Es kann nur davon ausgegangen werden, dass es erst nachträglich eingeführt wurde. Die heutige Inneneinrichtung ist durch orange Farben und für die Eiscafé's übliche Möbel von Arredamenti gekennzeichnet.

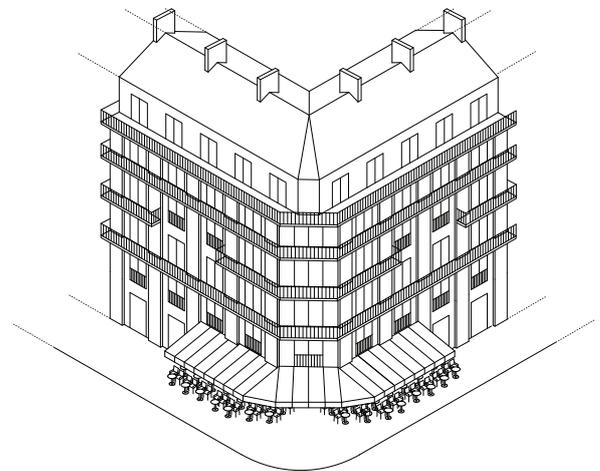
Eiscafé Forum
 Uberring 24
 Julia Cramer, Andreas Dortgolz



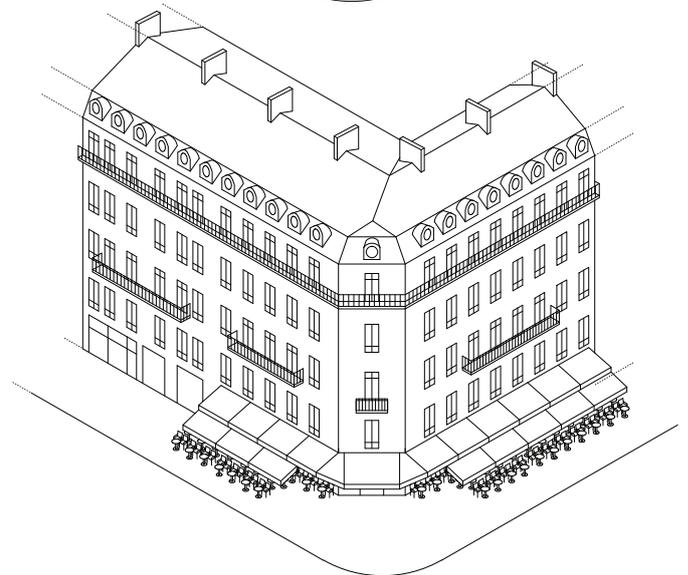
Café Forum
 Uberring, Köln



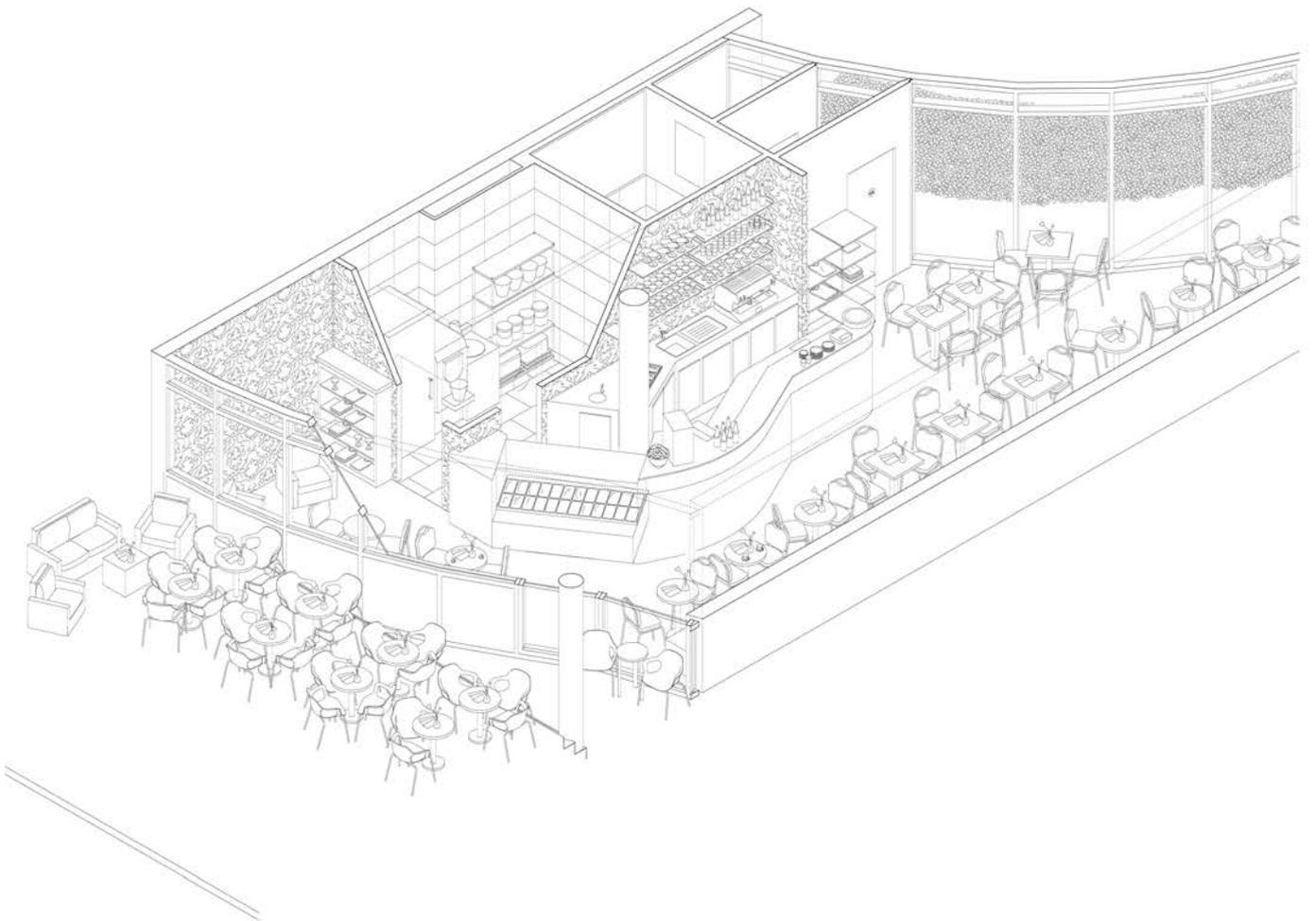
Café Les Deux Magots
 Boulevard Saint-Germain, Paris



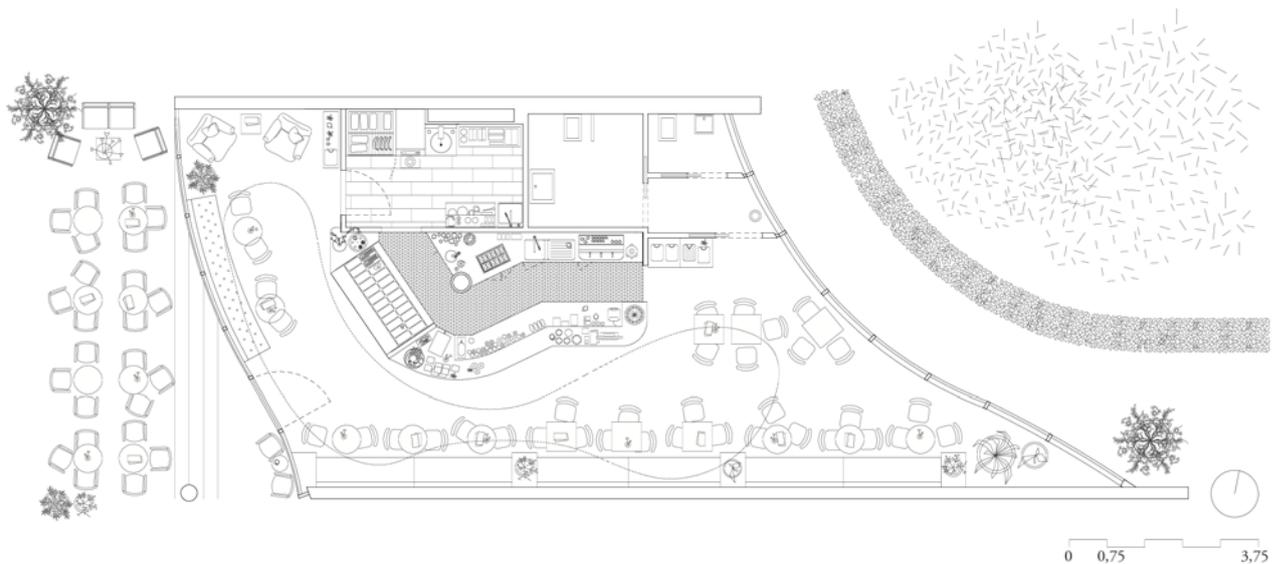
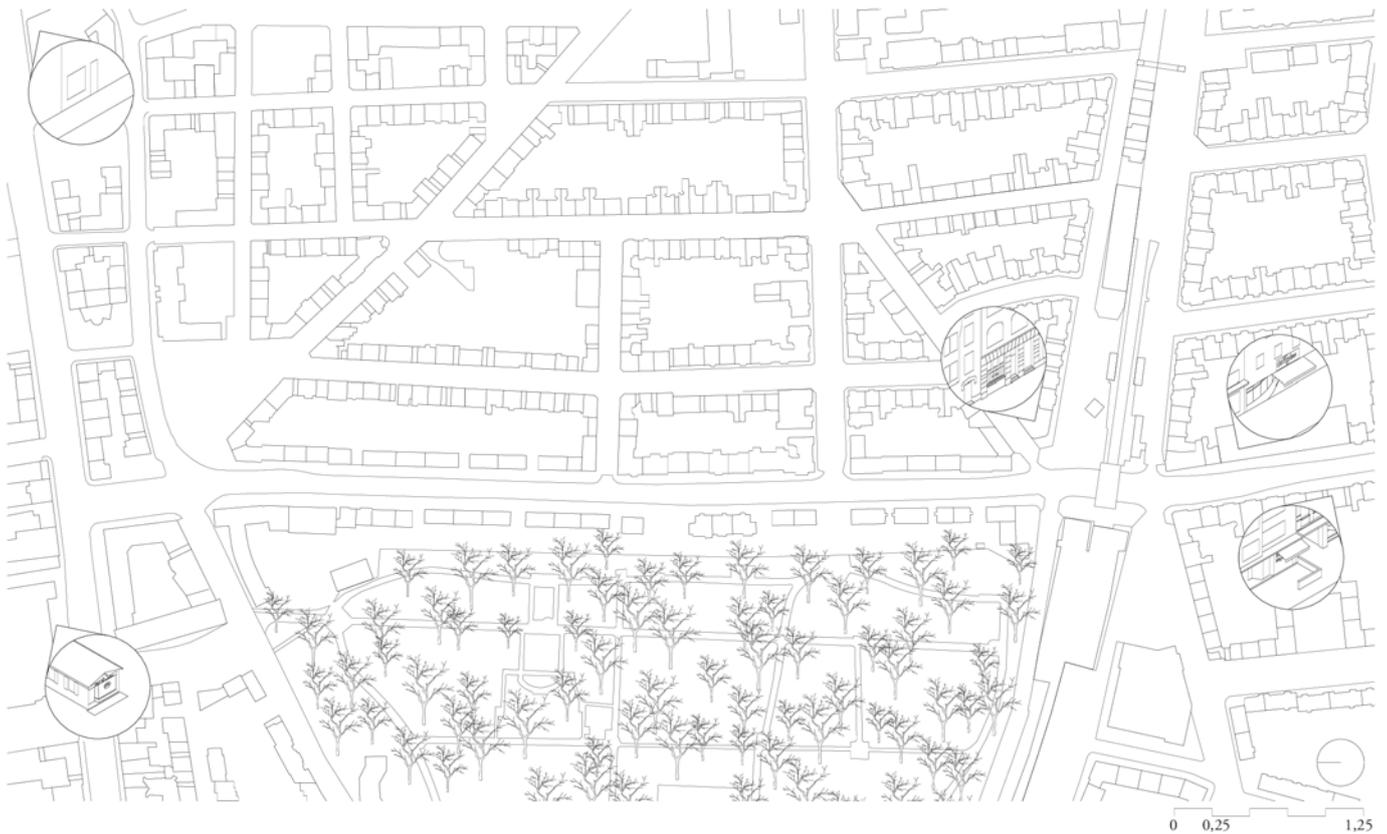
Café Le Fouquet's
 Av. des Champs-Élysées, Paris



Die urbane Lage, die Eckbau-Situation und die unmittelbare Nähe zur Promenade charakterisieren das Eiscafé Forum als ein repräsentatives Beispiel für eine Typologie, welche heute auf das klassische französische Café zurückzuführen ist. Die Außenbestuhlung auf dem Bürgersteig ist mit dem Blick auf die Promenade gerichtet. Durch das parallele Aufstellen der Stühle ist ein besonders platzsparender Umgang mit den Außenflächen gewährleistet. Bemerkenswert sind die Markisen, die sowohl das Gesamtbild der Architektur als auch des Straßenbildes prägen. Besonders bei den französischen Beispielen sind die Markisen mit einer Spannweite bis zu acht Meter und einer bis zu dreireihigen Bestuhlung auffallend. Durch die Eckbau-Situation wird eine zweiflügelige Ausrichtung möglich. Die französischen Cafés gehören zu den ersten Gastronomien, die das Sitzen im öffentlichen Raum ermöglichten, was im restlichen Europa generell unüblich war. Aus diesen Schlussfolgerungen kann davon ausgegangen werden, dass Eiscafé mit einer dafür günstigen architektonischen Typologie und städtischen Gegebenheit die Außenbestuhlungen nach dem pariser Beispiel einführen.

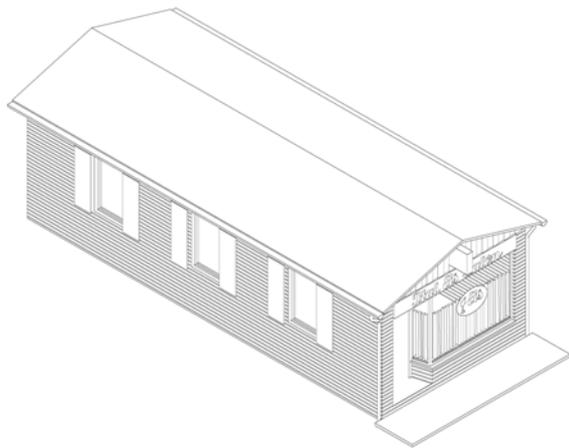


Eiscafé Majer
 Lindemannstraße 6, 44137 Dortmund
 Leonie Greta Charlotte Woltermann, Laura Ella Fuchs



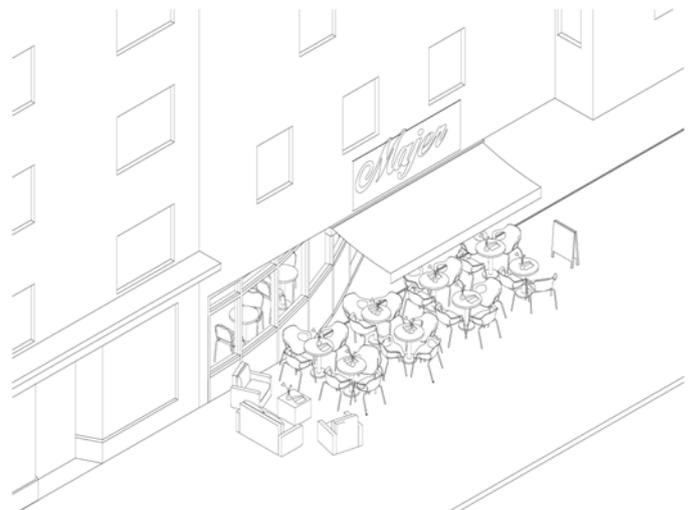
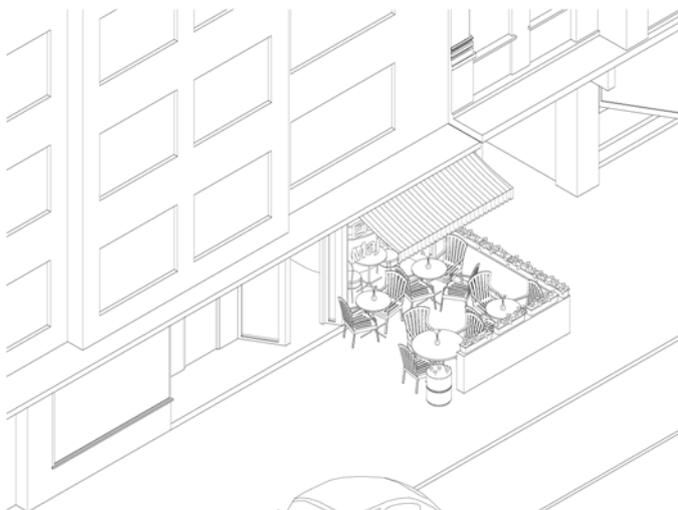
Seit 2015 findet man das traditionsreiche Dortmunder Eiscafé Majer in einem Neubau der Lindemannstraße. Mariateresa Majer, Enkelin des Gründers Appollonio Majer, hat sich dort den Wunsch nach einer großzügigen, offenen und hellen Eisdiele erfüllt. Der Laden, in dem Mariateresa mit ihrem Sohn Christian nach bewährten Familienrezepten aber auch nach Gefühl ihr Eis herstellt, und neben Kaffee, Kuchen und Waffeln ganzjährig serviert, wurde von ihr mit Hilfe ihrer italienischen Innenarchitekten mit großer Leidenschaft gestaltet. Der Laden wird von einer großen geschwungenen Theke, an der die Eisbecher zubereitet werden, in verschiedene Bereiche gegliedert. Um diese Theke herum befinden sich rund 50 Sitzmöglichkeiten, die im Sommer im Außenbereich auf mehr als 70 Sitzplätze ergänzt werden. Leicht quer zum Eingang empfängt die Eisvitrine den Besucher. Von hier blickt man durch ein kleines Bullauge direkt in Mariateresas kleine Eisküche. Im hinteren Bereich des Cafés fallen besonders zwei Glasvitrinen auf, in denen die modebegeisterte Mariateresa Kleidung einer exklusiven Norwegischen Marke ausstellt und verkauft. Gelegentlich finden in der Eisdiele Modenschau statt, wobei der Gang zwischen den zwei Fensterfronten zum Catwalk wird. Der Bereich neben dem Eingang lädt mit zwei Sesseln und einer gemütlichen Sitzbank nicht nur zum Verweilen ein, sondern wird außerdem gelegentlich Schauplatz eines Verkaufsgesprächs.

Eiscafé Majer
 Lindemannstraße 6, 44137 Dortmund
 Leonie Grete Charlotte Woltermann, Laura Ella Fuchs



0 0,75 3,75

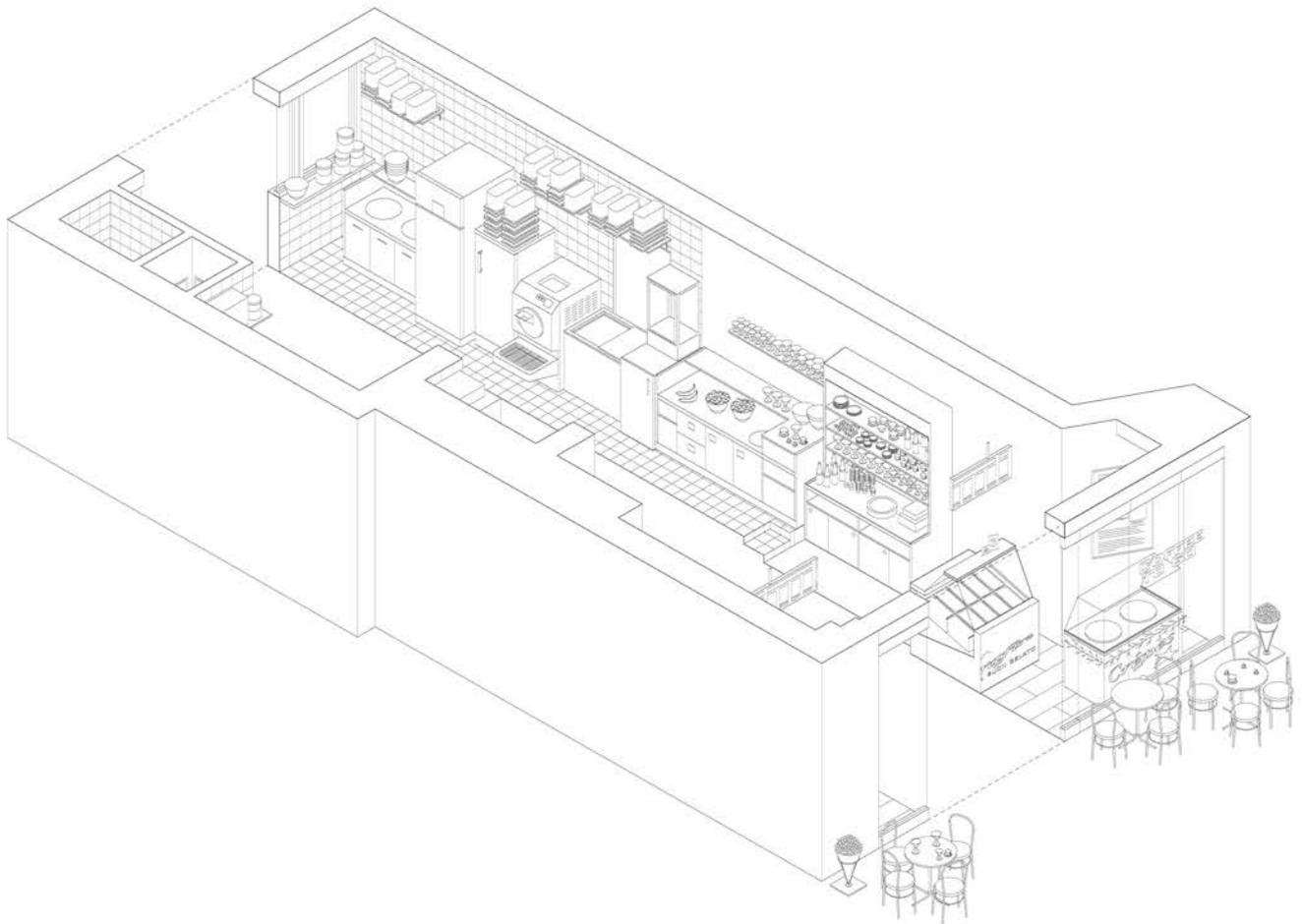
0 0,75 3,75



0 0,75 3,75

0 0,75 3,75

Das Eiscafé Majer ist das älteste Eiscafé der Stadt Dortmund. Apollonio Majer, der Großvater Mariateresas beschloss 1932 mit seiner Frau Teresa und einem Cousin, die Gemeinde in Forno di Zoldo in Oberitalien zu verlassen und nach Deutschland zu ziehen. Der ehemalige Nudelhersteller und seine Frau, die zuvor in Vincenza Eis ausgetragen hatte, gründeten 1933 den erste Eissalon Majer in der Rheinischen Straße 4 in Dortmund. Nachdem das Gebäude während des Krieges zerstört wurde, verbrachte die Familie einige Jahre in Italien bis sie 1947 mit einer Sondergenehmigung nach Dortmund zurückkehrten. Sie verkauften ab 1948 während der Sommermonate Eis aus einer „Bretterbude“ in der Rheinischen Straße. 1953 übernahm der Sohn Leonardo Majer das Eisgeschäft und baute in der kleinen Beurhausstraße 24 einen neuen Eissalon auf. Der Eissalon, der sich hinter Gardinen verbarg, bestand aus einer Theke, vier Tischen und einer Musikbox. Das Eis wurde im dunklen Keller vorbereitet. In den Sommerferien durfte die kleine Mariateresa im Eissalon ihres Vaters mithelfen. Den Rest der warmen Monate verbrachte sie ohne ihre Eltern in Italien. 1973 zog Leonardo Majer mit seinem Eiscafé in die Lindemannstraße 15 um, nun auch Sitzplätze unter freiem Himmel anbieten zu können. Mariateresa übernahm das Eiscafé 1987 und lebt seitdem gemeinsam mit ihren Söhnen in Deutschland. 2015 zog das Eiscafé in die Lindemannstraße 6.

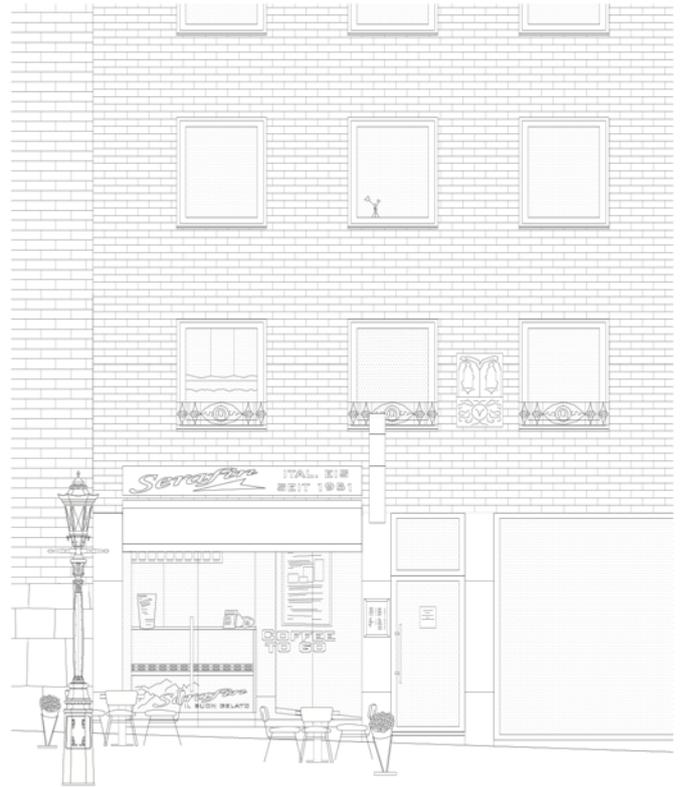


Eiscafé Serafin
 Pontstraße 15-17, 52062 Aachen
 Leonie Greta Charlotte Woltermann, Laura Ella Fuchs



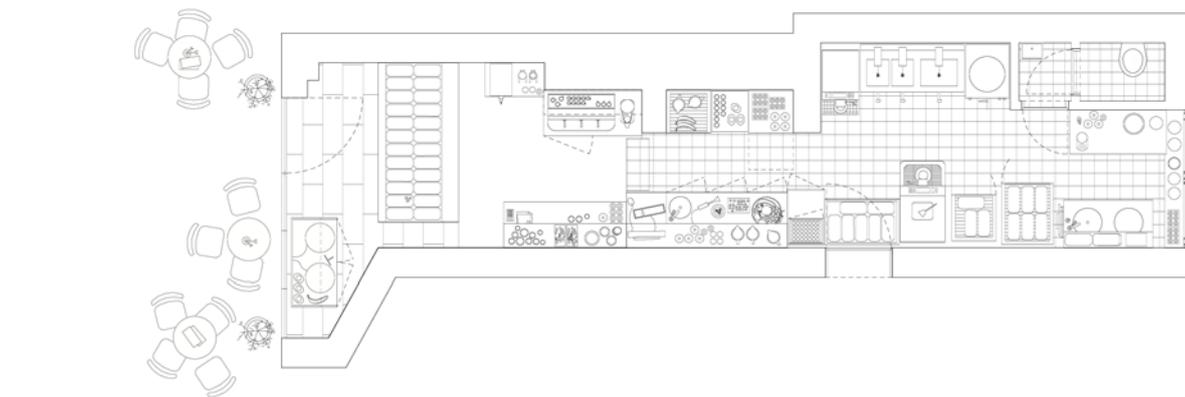
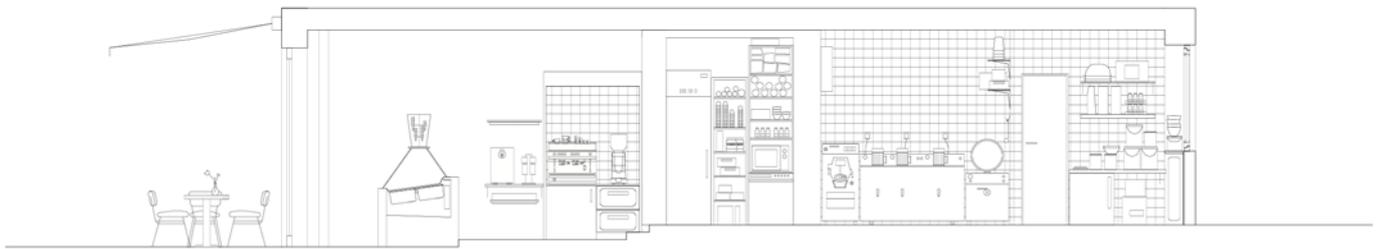
Lageplan, Stadtzentrum Aachen

0 50 250



Ansicht

0 0,5 2,5



Schnitt, Grundriss

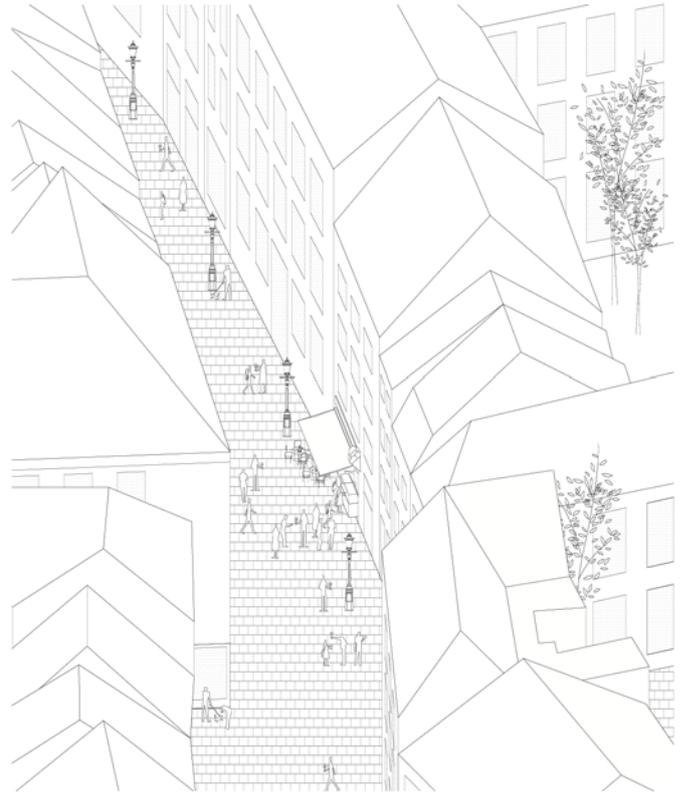
0 0,5 2,5

In seinem kleinen Eiscafé in der Innenstadt Aachens stellt Marco Serafin sein Eis in alter Tradition nach bewährten Familienrezepten in Handarbeit her. Die Zutaten kommen frisch von Bauern aus der Umgebung. Im hinteren Bereich des Ladens befindet sich die Eisküche mit drei Reifewannen, in denen die vorgekochte Eismasse lagert und nach Bedarf abgezapft und mit weiteren Zutaten versehen werden kann, bevor sie in einer der beiden Eismaschinen zu Speiseeis verarbeitet wird. Je nach Verbrauch kommen die fertigen Eissorten dann direkt in die Eisvitrine gegenüber der großen, komplett öffnenbaren Schaufensterfront oder werden im Reserveschrank bei -18°C gelagert. Im mittleren Bereich des Ladens entstehen die Eisbecher. Weiter vorne befindet sich die Espressomaschine und alles Zubehör, das zum Straßenverkauf von Eis benötigt wird. Die komplette Einrichtung des Ladens besteht aus den Möbeln des Eiscafé, welches Marco Serafin gemeinsam mit seinem Bruder führte. Jeder Zentimeter des Raumes ist bis unter die Decke ausgenutzt. Um an der Eisvitrine vorbei in den hinteren Teil des Ladens zu kommen bleiben lediglich 35cm Platz, die Marco Serafin zugunsten der größeren Anzahl an Eissorten in der Vitrine in Kauf nimmt. Im Sommer ist es möglich, drei Tische vor das Café zu stellen, an denen Eisbecher gegessen und Kaffee getrunken werden kann. Eis auf die Hand und Coffee to go stellen das Hauptgeschäft dar.

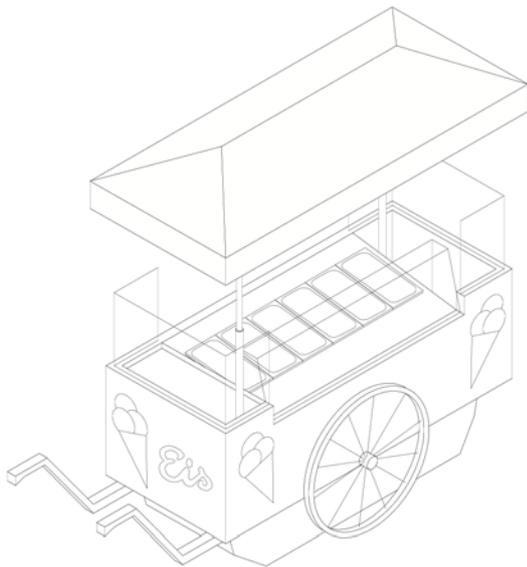
Eiscafé Serafin
 Pontstraße 15-17, 52062 Aachen
 Leonie Greta Charlotte Woltermann, Laura Ella Fuchs



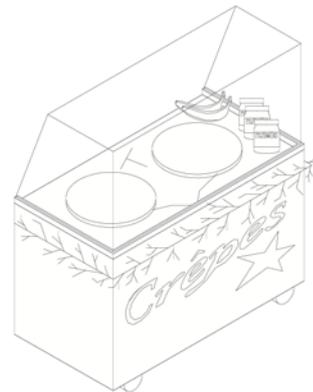
Übersicht der Eiscaféstandorte der Familie Serafin



Isometrie Pontstraße



Mobiler Eiswagen zur Anmietung

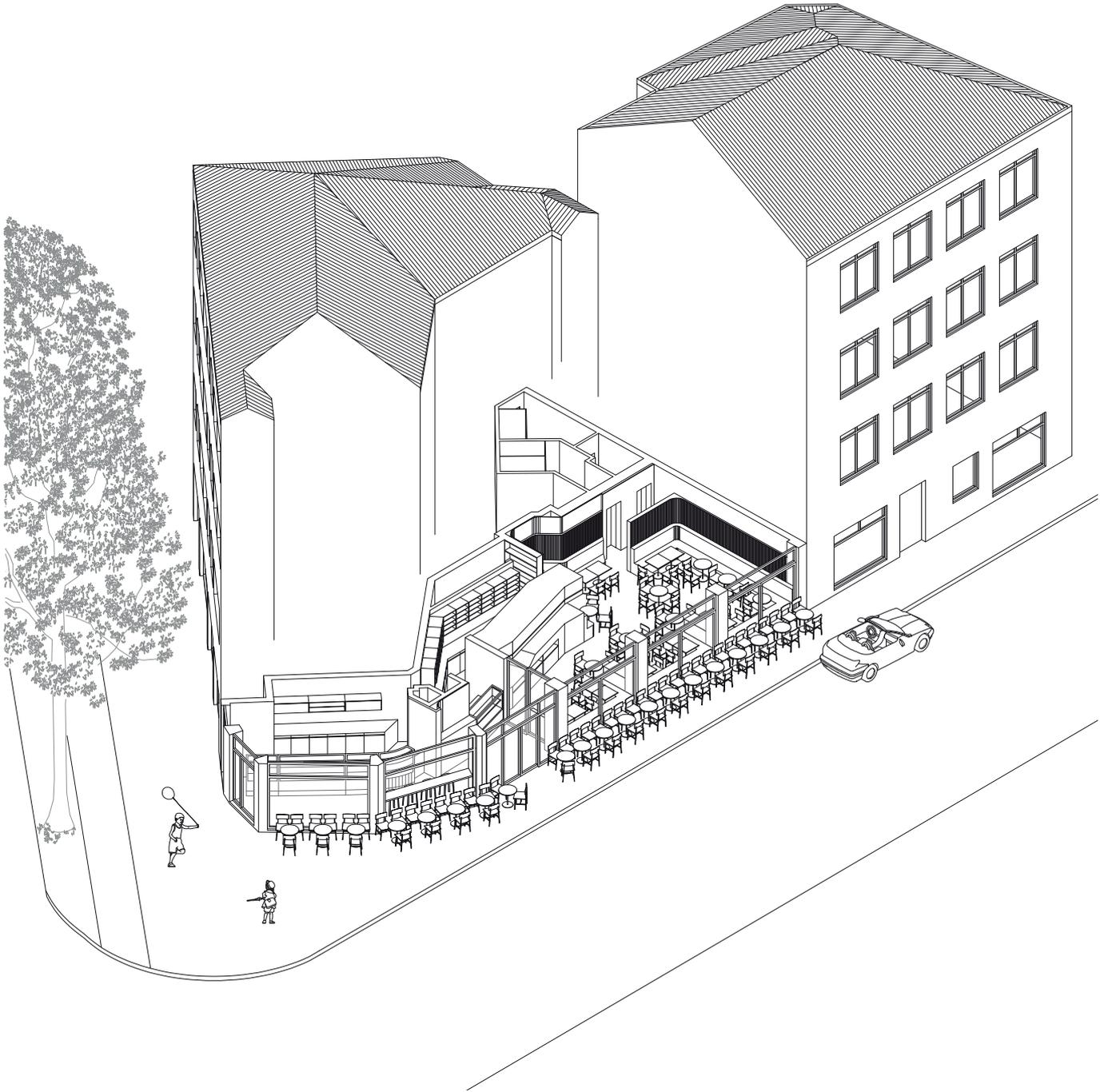


Mobiler Crêpeswagen



Marco Serafin führt die Eismachertradition seiner Familie, die ursprünglich aus Forno di Zoldo in Oberitalien stammt, seit 20 Jahren in der dritten Generation fort. Seit 1923 produziert die Familie Eis, zuerst am Lago di Como in Italien, seit 1936 in Deutschland. Sie eröffneten ein Eiscafé in Leipzig, welches sie während des zweiten Weltkrieges aufgaben und danach der verwandten Familie Zammatteo nach Aachen folgten. Die komplette zweite Generation stieg ins Eisgeschäft ein. Viele der heute bestehenden Aachener Eiscafé wurden von der Familie Serafin gegründet und später an andere Eismacher weiterverkauft. Meist um in einer besseren Lage ein neues Eiscafé zu eröffnen, oder weil die nachfolgende Generation die Eismachertradition nicht fortführen wollte. Marco Serafin betrieb 10 Jahre lang gemeinsam mit seinem Bruder ein Eiscafé. Nach dem Ausscheiden seines Bruders aus dem Eisgeschäft entschied er sich den Standort zu wechseln und einen kleinen Laden im Stadtzentrum zu mieten, den er ohne angestelltes Personal betreiben kann. Im Hochsommer kommt sein Vater aus Italien, um ihm zu helfen. Marco Serafin lebt das ganze Jahr über in Aachen, schließt sein Eiscafé aber in den Wintermonaten. Während der kalten Jahreszeit erweitert er sein Angebot durch frische Crêpes, die er auf einem mobilen Wagen herstellt und auf der Straße vor seinem Eiscafé oder aus seinem Laden heraus an Laufkundschaft sowie an die Nachbarn verkauft.

Eiskonditorei Sarletti
Nymphenburger Str. 155, München
Carolin Schulze Roberg



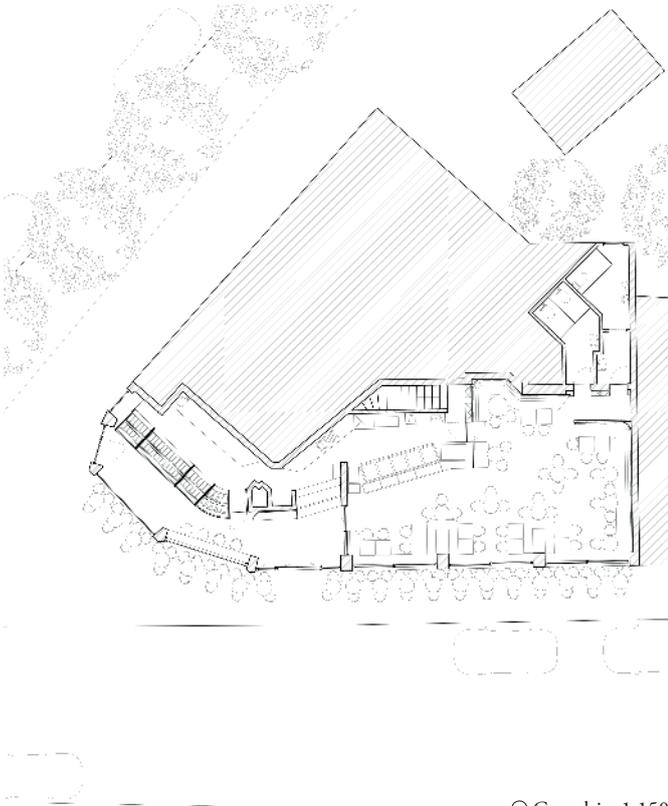
Eiskonditorei Sarletti
 Nymphenburger Str. 155, München
 Carolin Schulze Roberg



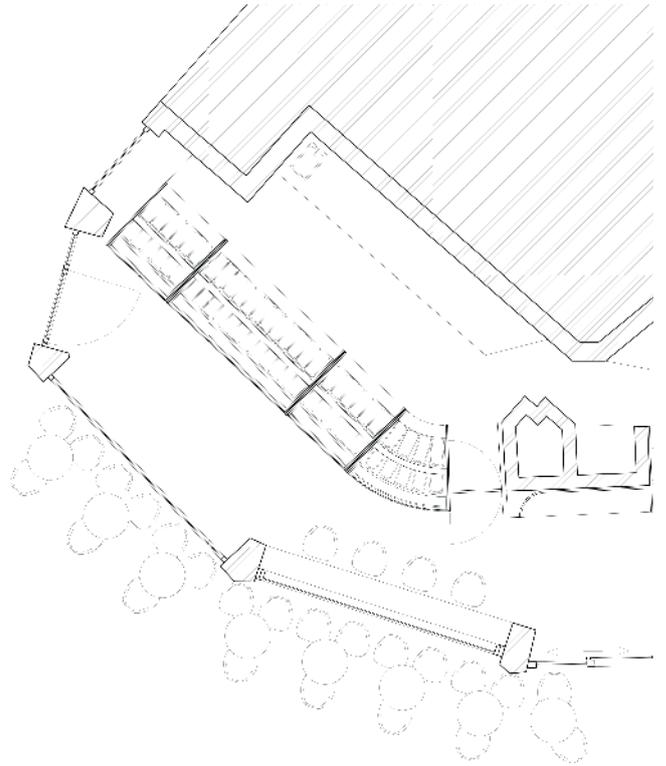
⊙ Lageplan 1:1500



Ansicht 1:150

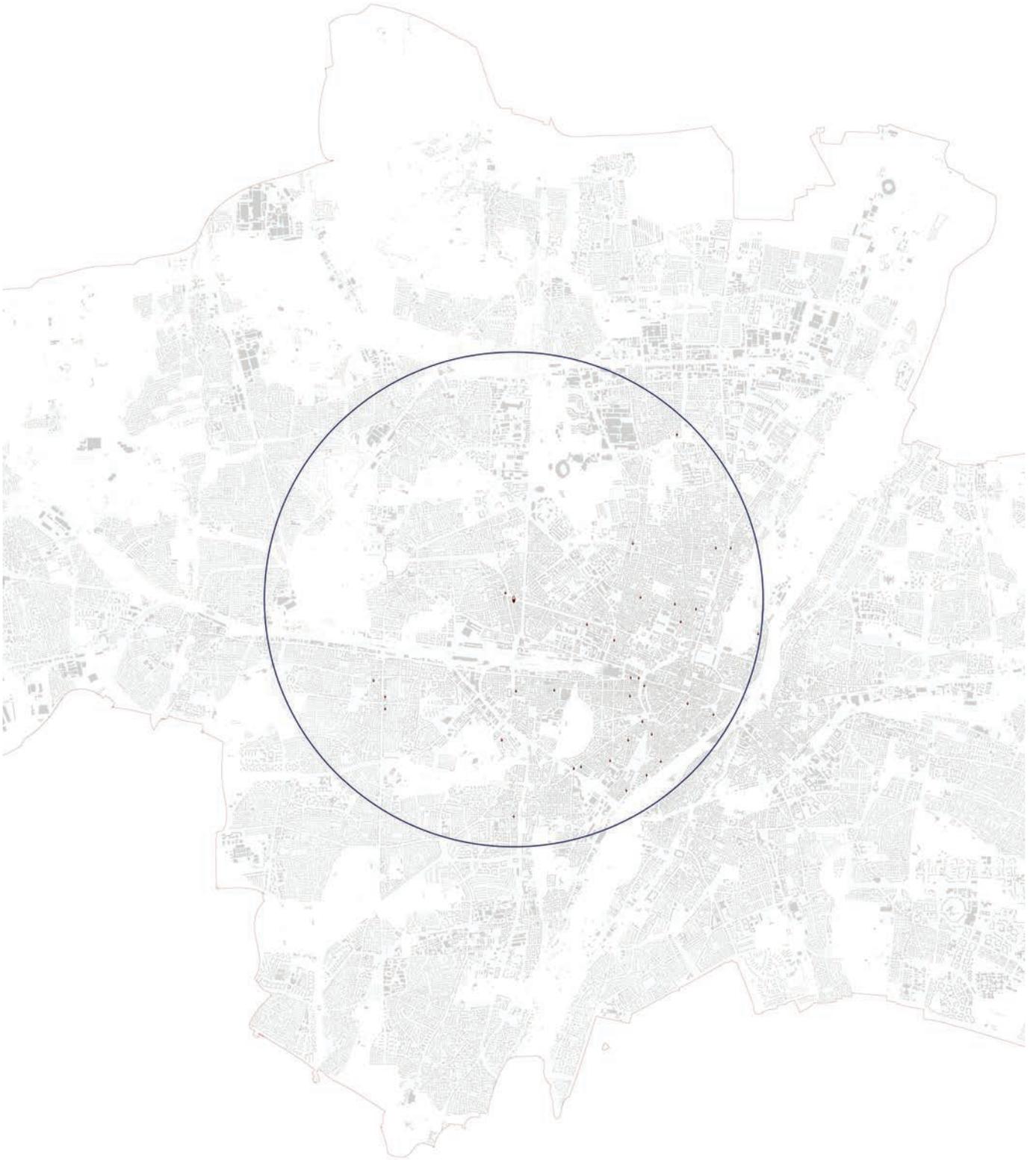


⊙ Grundriss 1:150



⊙ Grundriss 1:50

Aus dem Zoldotal kommen zwar andere viele Eismacher her, aber nicht wir. Wir kommen aus dem Val die Non, aus Banco um genau zu sein. Ich kenne gar niemanden. Ich habe überhaupt keinen Kontakt zu Italienern. Wir sind auch nicht so hin und her gefahren. Mein Großvater, also meine Großmutter war aus Niederbayern, also aus Deutschland so hier und ab dem Zeitpunkt war der Lebensmittelpunkt der Familie hier. Mein Großvater hatte zwar in Meran ein Haus, aber das war dann mehr so ein Ferienhaus oder so. Aber der Lebensmittelpunkt, auch mein Vater ist voll münchenerisch aufgewachsen, sind auch damals leider nicht zweisprachig erzogen worden. Die Wurzeln sind halt schon in Italien, aber halt schon voll eingebürgert. Das Zoldotal, und auch das Val die Non sind ja Täler, die mitten im Gebirge liegen mit Bergen drum herum und da werden die im Winter bestimmt irgendwelche Hütten haben. Aber da verkaufen die dann ganz normale Sachen und kein Eis – vielleicht so Kuchen, Kaffee, Speisen und Pasta. Mein Vater hatte schon ein bisschen angefangen damit, aber er war jetzt kein gelernter Konditor. Ganz am Anfang wurden ein paar Sachen dazugekauft von einer Konditorei in der Nähe – ‚Caspari‘ hat der geheißten. Also wie es noch der kleine Kiosk war, hier an der Stelle, da verkauften wir hauptsächlich Eis und halt auch Süßwaren.



Standortanalyse München 1:45000

Damals war es so, da hat es auch ‚Süße Ecke‘ geheißsen, da haben sie auch sehr viele Süßwaren verkauft, weil da gab es ja auch die Supermärkte noch nicht. Die hatten dann gerade für das Weihnachtsgeschäft Nikoläuse, Schokolade, Bonbons und so Zeug und lauter süße Sachen verkauft. Damals war es halt irgendwie wie eine Marktlücke, aber es gab es dann halt da und in den anderen Tante Emma Läden gab es dann so normale Lebensmittel wie Mehl, Eier, Milch, usw. Und deswegen hat es sich dadurch total gewandelt. Wie dann das Geschäft gebaut worden ist, wurden am Anfang – also von meiner Mutter und so – schon auch noch Süßwaren verkauft, aber das wurde halt natürlich nicht selber produziert sondern eingekauft. Ich spätestens wie ich das übernommen habe, habe ich das rausgeschmissen, weil es einfach nicht mehr die Zeit dafür war. Im Supermarkt war es sehr viel billiger und der einzige Grund warum sie vielleicht noch zu uns kamen, waren unsere Öffnungszeiten. Die Supermärkte hatten da noch nicht bis 20.00 Uhr geöffnet, und dann haben die Leute vielleicht abends oder am Sonntag noch schnell bei uns eingekauft. Aber heute gibt es ja auch Tankstellen und alles mögliche, deswegen ist es jetzt komplett rausgeschmissen und wir verkaufen nur noch Sachen, die wir wirklich selber herstellen. Achja mein Vater hat dann damals aber auch irgendwann einen Konditor eingestellt. Dann haben die langsam schon ein paar wenige Sachen mehr selber gemacht und



Geschichte

Städtebaulicher Kontext

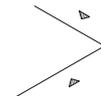
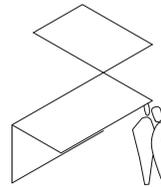
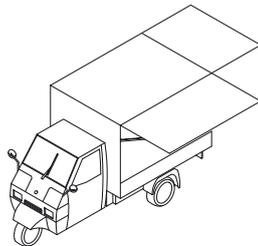
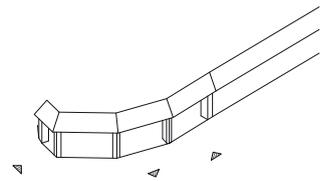
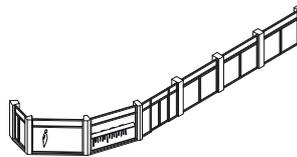
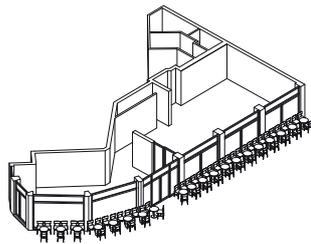
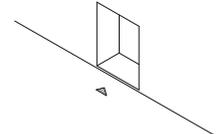
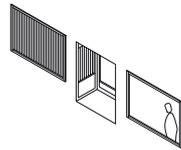
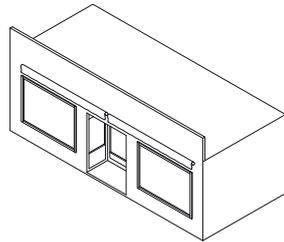
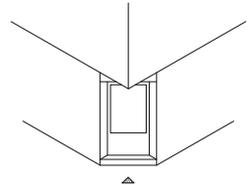
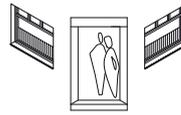
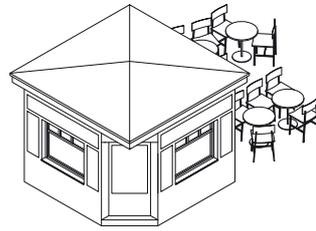
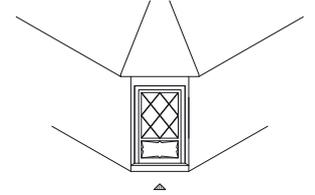
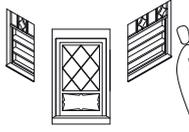
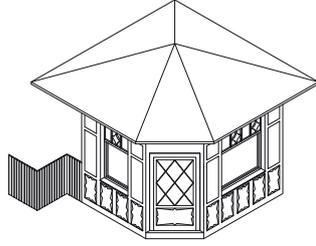
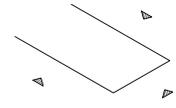
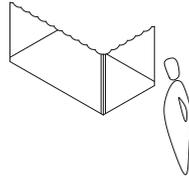
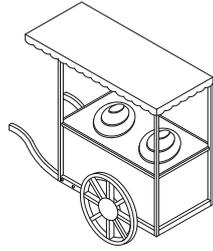
so kam es dann immer mehr.

Ja das merkt man total stark bei den Allergien sag ich mal, wobei manchmal ist es dann ja nicht wirklich eine Allergie, sondern eine gefühlte Allergie vielleicht. Also klar es gibt auch wirklich welche die allergisch sind, aber bei vielen ist es glaube ich auch eingebildet. Gut heutzutage gibt es auch immer mehr Veganer.

Ein Teil unserer Eissorten ist auch vegan, also komplett ohne Milch- und Tierprodukte hergestellt, gerade die Fruchtessorten und Sojaeis und so. Aber wir gehen schon darauf ein, und gerade mit den Eissorten kommunizieren wir es auch bewusst – die sind laktosefrei, oder vegan oder glutenfrei. Nur bei den Kuchen ist es schwieriger, weil man kann zwar ganz laktosefrei oder vegan herstellen, aber da ist dann die Nachfrage jetzt nicht so groß. Und es schmeckt dann halt auch nicht so gut. Wir haben es dann schonmal gemacht auf Sonderbestellungen und so, aber regulär im Programm haben wir es nicht mehr. Aber es ist im Trend.

Wir haben unser Standardprogramm was unsere Stammkunden auch immer verlangen – das sind bestimmte Kuchen, wenn wir die weglassen, dann gibt es gleich einen

Eiskonditorei Sarcletti
 Nymphenburger Str. 155, München
 Carolin Schulze Roberg



Dokumentation

Öffentlicher Raum

Schwellen

Innen-Außen Bezug

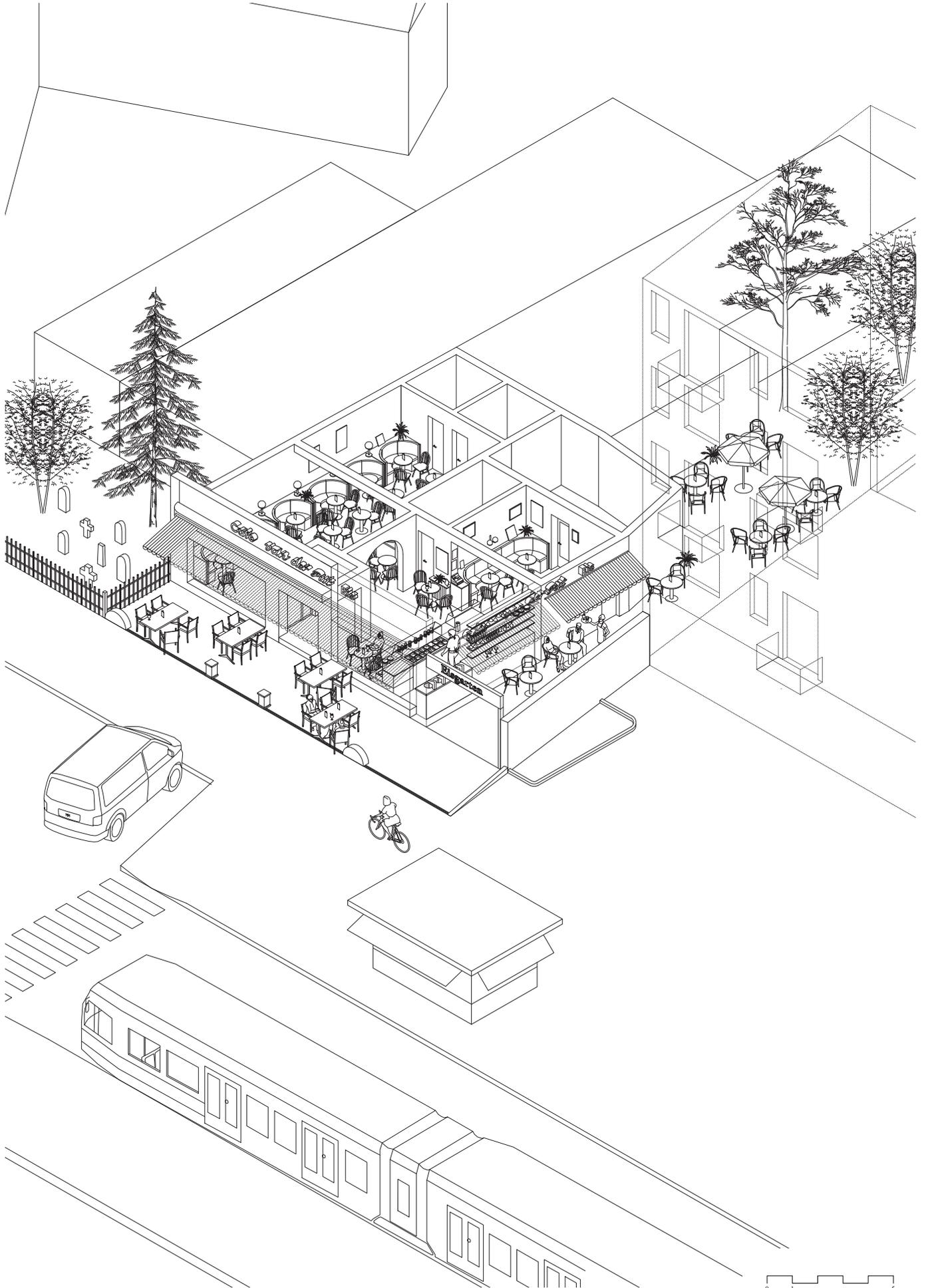
Aufschrei; 'Warum gibt es den heute nicht?' und so. Und dann schauen wir aber schon, dass wir immer mal wieder was Neues mit reinbringen – neue Ideen oder was Saisonales für die Jahreszeit.

Jetzt gerade haben wir Kürbissuppe und auch Kürbiskern- oder Maroneneis oder viele andere weihnachtliche Sorten und im Sommer gibt es natürlich eher erfrischende Sorten wie Aperol Spritz oder fruchtige Sorbets.

Im Sommer stehen draußen 22 Tische, immer an der Wand entlang. Vorgestern, als es den Wetterumschwung gab, haben wir sie dann erst weg geräumt. Jetzt stehen sie da und warten auf das nächste Jahr.

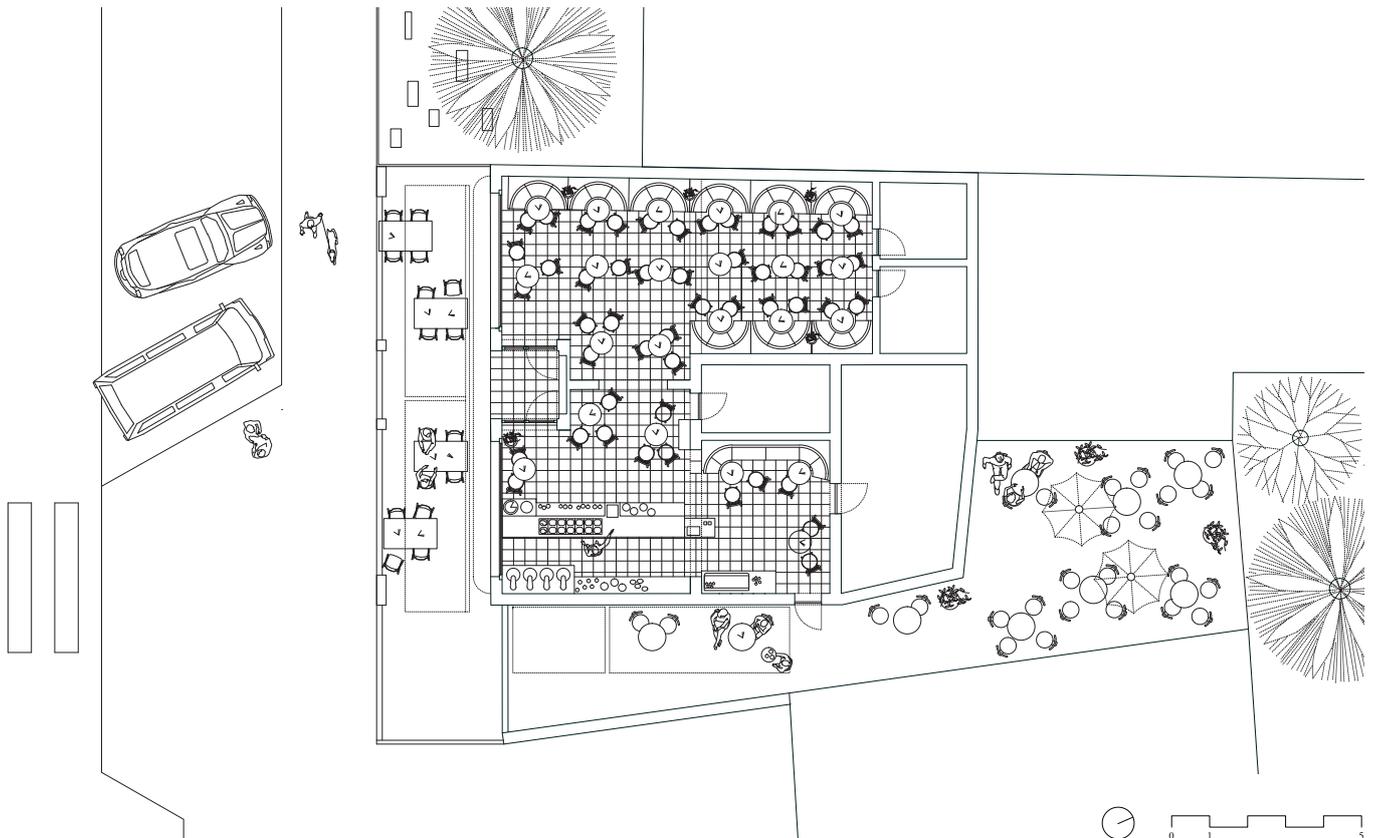
Schon immer. Ich habe eine Genehmigung dafür, weil das ist ja öffentlicher Grund draußen und da zahlen wir auch jedes Jahr für – 700/800 Euro oder so und dann dürfen wir das jedes Jahr nutzen. Aber das ist schon immer so, seit das Café besteht.

Eiscafé van der Put
Am Hönninger Platz 3 Köln
Julia Cramer, Andreas Dortgolz



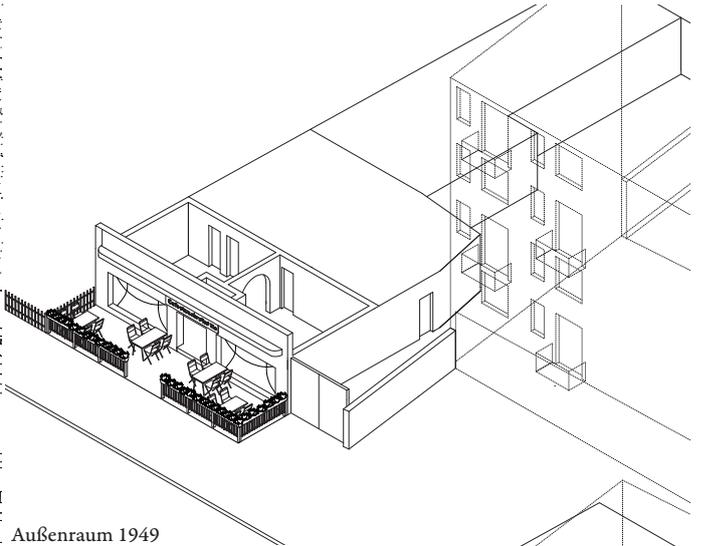
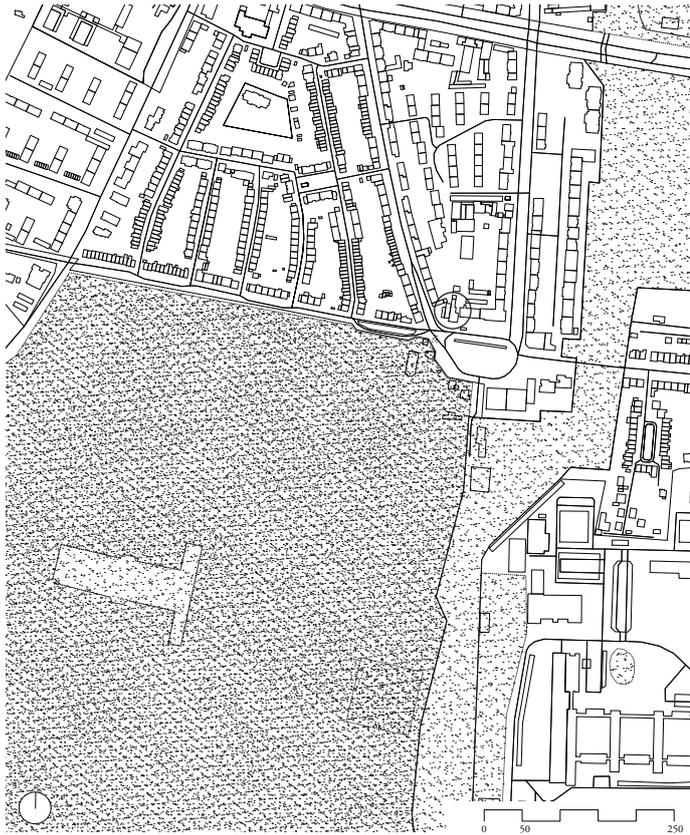
0 1 5

Eiscafé van der Put
 Am Hönninger Platz 3 Köln
 Julia Cramer, Andreas Dortgolz

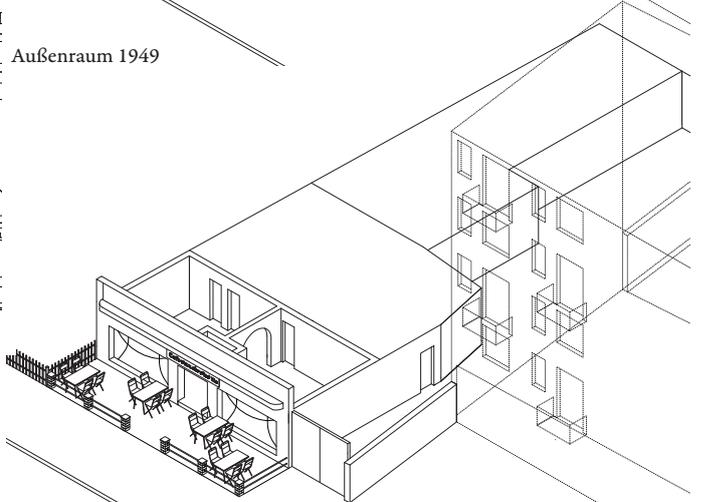


Seit fast 70 Jahren können die Kölner das Eis des Familienbetriebs der Familie van der Put in Zollstock genießen. Bereits 1948 eröffnete Bastian van der Put, mit seiner Frau Edith sein erstes Café an der Breniger Straße. Ein Jahr später zogen sie an den Hönninger Platz, wo sich auch heute noch der Firmensitz befindet. Die erste Idee, genauso wie seine italienischen Kollegen ins Eisgeschäft einzusteigen, begann in einem Erholungsort bei Den Haag. Der noch sehr junge Bastian van der Put konnte dort beobachten, wie jemand aus seiner Garage heraus Eis verkaufte und begann von seiner eigenen Selbstständigkeit als Eismacher zu träumen. Zum Ende des zweiten Weltkriegs zog Bastian van der Put nach Köln um zunächst als Dolmetscher zu arbeiten. Hier lernte er seine spätere Frau Edith kennen und konnte durch die Verbindung zu amerikanischen Herstellern günstig Kühlungsaggregate kaufen. 1948 verwirklichte er dann seinen Traum und wurde zu einem der bekanntesten Eismänner Kölns. Die besondere Lage des Eiscafé zwischen Stadt und Südfriedhof rentiert sich bis heute für den Eisverkauf. Schon seit Eröffnung des Cafés 1949 war es möglich vor dem Eiscafé im öffentlichen Raum zu sitzen und das Geschehen an der Endhaltestelle Hönninger Platz zu beobachten. Der Platz wurde schon damals von der Straßenbahn erreicht und war somit ein zentraler, belebter und wichtiger Platz für den Stadtteil Zoll-

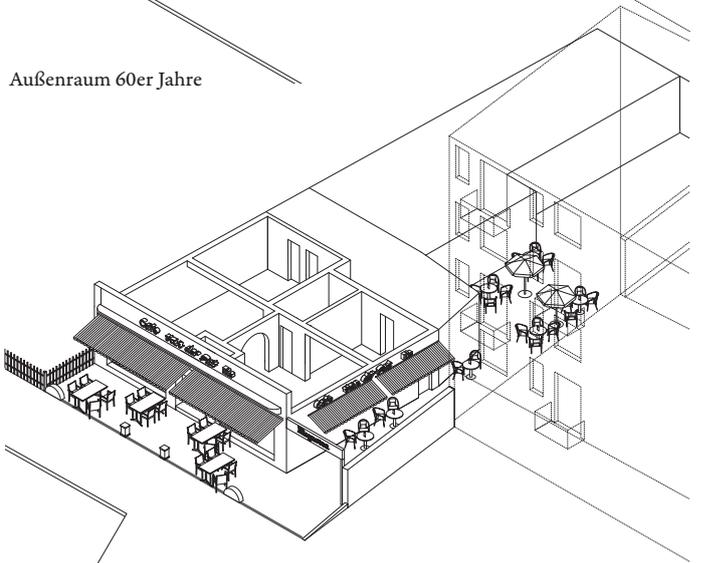
Eiscafé van der Put
 Am Hönninger Platz 3 Köln
 Julia Cramer, Andreas Dortgolz



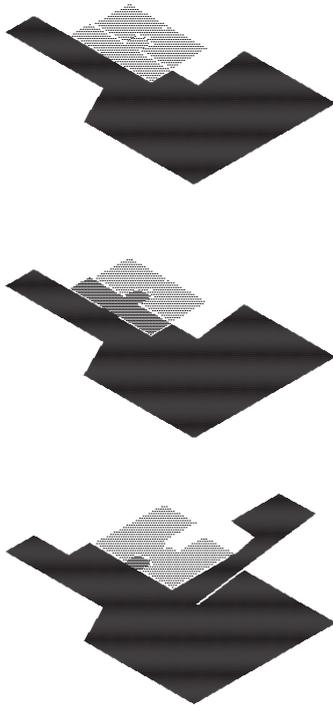
Außenraum 1949



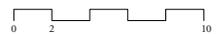
Außenraum 60er Jahre



Außenraum seit 1989



Entwicklung des Außenraums 1949 bis heute



Der eingeschossige und speziell für das Eiscafé geplante Baukörper ermöglichte den Gästen durch die vorgelagerte und umgrenzte Terrasse eine für die damalige Zeit noch nicht selbstverständliche und durchaus ungewöhnliche bewusste Nutzung des öffentlichen Raums in der Stadt. Dieses Angebot erzeugt auch durch die besondere Schwellensituation des Cafés zwischen Stadt und Naherholungsgebiet, große Nachfrage. Die historische Entwicklung des Außenbereichs zeigt aber im Detail aber auch eine Auflösung der Grenze und eine nach und nach verstärkte Verschmelzung des Außenbereichs mit dem dem Hönninger Platz. Die Umgrenzung des außenliegenden Sitzbereichs, die zu Beginn 1949 noch aus einem hohen Zaun und vor Sicht schützenden Pflanzenkübeln bestand wurde in den 60er Jahren durch einen niedrigen Zaun abgelöst. Durch den lang ersehnten Umbau des Eiscafé's 1989 konnten nicht nur eine Vergrößerung des Innenraums sondern auch die Erweiterung des außenliegenden Sitzbereichs durch einen Eisgarten auf vermehrte Nachfrage nach dem Verzehr von Eiskrem im öffentlichen Raum reagieren. Der Wechsel im Bodenbelag und die Markisensteine deuten heute noch den damals fest umgrenzten Sitzbereich an lassen ihn aber zum Teil des Platzes werden, der sich fließend bis in den hinteren Bereich des Eisgartens erstreckt. Das Eiscafé wird mit dem Umbau noch stärker zum festen Bestandteil des Wochendausflugs vieler Bürger.

Eiscafé van der Put
 Am Hönninger Platz 3 Köln
 Julia Cramer, Andreas Dortgolz



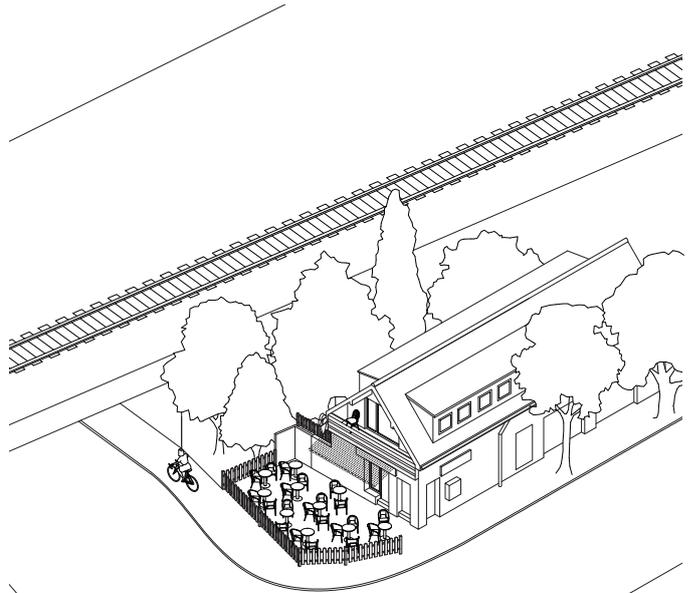
Eiscafé van der Put 1949 und 60er Jahre



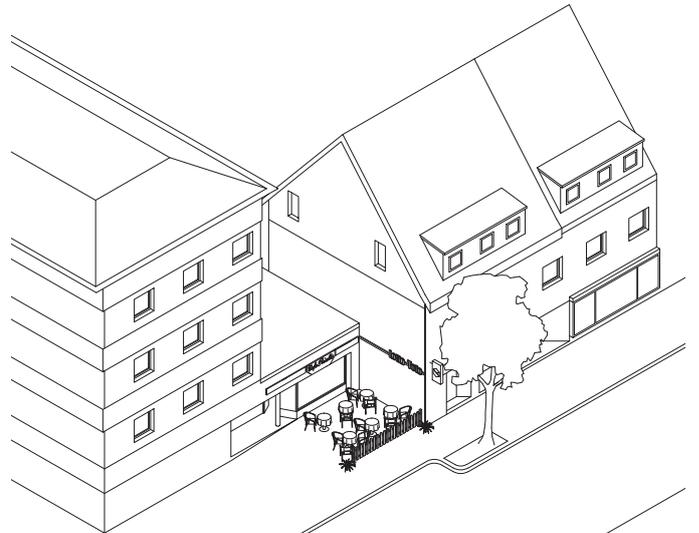
Haus Vaterland, Potsdamer Platz, Berlin 1928-1943



In den Zelten, Tiergarten Berlin ab 1745



Eiscafé Bella Italia, Königstraße 2a, Duisburg



Eiscafé Rialto, Kalkumer Straße 1, Düsseldorf



Die Hauptfiliale der van der Puts zeigt als ein Beispiel neben den zahlreichen innerstädtischen Eiscafé der Fußgängerzonen und Boulevards eine Kategorie von Eiscafé die Parallelen zur traditionellen Typologie des Ausflugslokals aufweist. Wie der Vergnügungspalast Vaterland am Potsdamer Platz (1928-1943) in Berlin zeigt bestand schon früh der Wunsch nach Naherholung und Freizeit im städtischen Raum. Während die Straße zu dieser Zeit noch als gefährlich galt bot das Haus mit seinen aufwendigen Kulissen ein kulinarisches und kulturelles Erlebnis. Vom Besuch der Rheinterrasse bis hin zum türkischen Café konnten hier alle kulinarischen Speisen und Getränke in passender Kulisse konsumiert werden. Die Typologie des Ausflugslokals im 'Grünen' entstand bereits im 18. Jhdt. Der historische Straßename 'In den Zelten' im Berliner Tiergarten geht auf Leinwandzelte zurück, die sich 1745 als temporär gedachte Lokale von hugenottischen Refugiés geleitet, als beliebtes sonntägliches Ausflugsziel etablierten und ab 1786 für zahlreiche Wirte die Möglichkeit boten im begrenzten und bewachten öffentlichen Raum auch feste Bauten zu errichten. Das Eiscafé van der Put in Köln sowie das Eiscafé Bella Italia in Duisburg, und das ebenfalls am Friedhof gelegene Eiscafé Rialto in Düsseldorf sind Beispiele für die Kategorie der halbstädtischen Hybride aus städtischem Eiscafé und Ausflugslokal, die dadurch die besonders frühe Form der Eroberung des öffentlichen Raums in der Stadt durch das Eiscafé zeigen.

Dolomiti Eissalon / Zammatteo Eis
Großkölnstraße 8/4, Trierer Str.806 Aachen
Philipp Schwan, Nicola Schmalt



Dolomiti Eissalon / Zammatteo Eis
 Großkölnstraße 8/4, Trierer Str.806 Aachen
 Philipp Schwan, Nicola Schmalt



Lageplan



Ansicht 'Dolomiti Eis-Salon' in den 30er Jahren

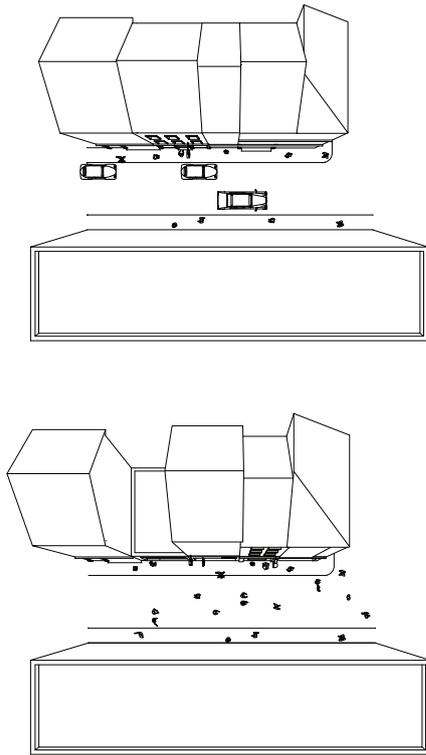


Ansicht 'Zammatteo Eis' nach dem Wiederaufbau



Ansicht 'Zammatteo Eis' heute

Die Geschichte der Eiscafé der Familie Zammatteo geht in Aachen zurück bis in die 1930er Jahre. Nach ihren beruflichen Anfängen in Venedig wanderte Anacleto Zammatteo mit seinen beiden Brüdern nach Deutschland aus und eröffnete das erste Eiscafé Zammatteo in Würselen, sowie kurz darauf drei weitere Cafés an unterschiedlichen Standorten in Aachen. Zum Stammhaus in Aachen wurde der Dolomiti Eis-Salon in der Großkölnstraße, nachdem die Suche nach dem besten Standort abgeschlossen war und die Brüder beruflich getrennte Wege gingen. Die beiden Brüder eröffneten eigene Eisdien in Roetgen und Eschweiler, welche auch heute noch dort zu finden sind. In den 1930er Jahren war die marktnahe Lage, gegenüber eines großen Einkaufshauses trotz, oder sogar wegen des hohen Verkehrsaufkommen an einer der zentralen Zufahrtsstraßen sehr lukrativ. Sowohl Laufkundschaft, als auch zahlreiche Gäste, welche das Eis per Auto schnell nach Hause transportierten, zählten zu den Kunden des Eis-Salons. Nachdem die Gebäude im Aachener Stadtzentrum im Krieg teils sehr stark beschädigt waren und der Wiederaufbau des Ladenslokals in der Großkölnstraße Nummer 8 nicht zeitnah stattfinden sollte, zogen die Zammatteos in das schneller wiederaufgebaute Gebäude mit der Hausnummer 4 – zwei Häuser weiter, auf der gleichen Straßenseite und noch näher am Marktplatz, um. Die Großkölnstraße wurde im November 1969 im Zuge einer größeren



Entwicklung des Straßenraums 'Großkölstraße'



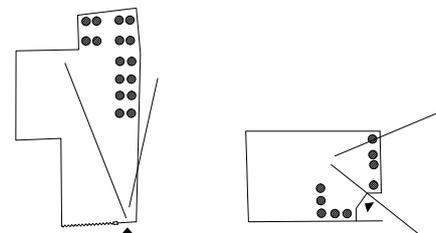
Lage des Eiscafes nach dem Wiederaufbau



Sitzplatzorientierung nach dem Wiederaufbau, Großkölstraße 4



Sitzplatzorientierung heute, Trierer Straße 806



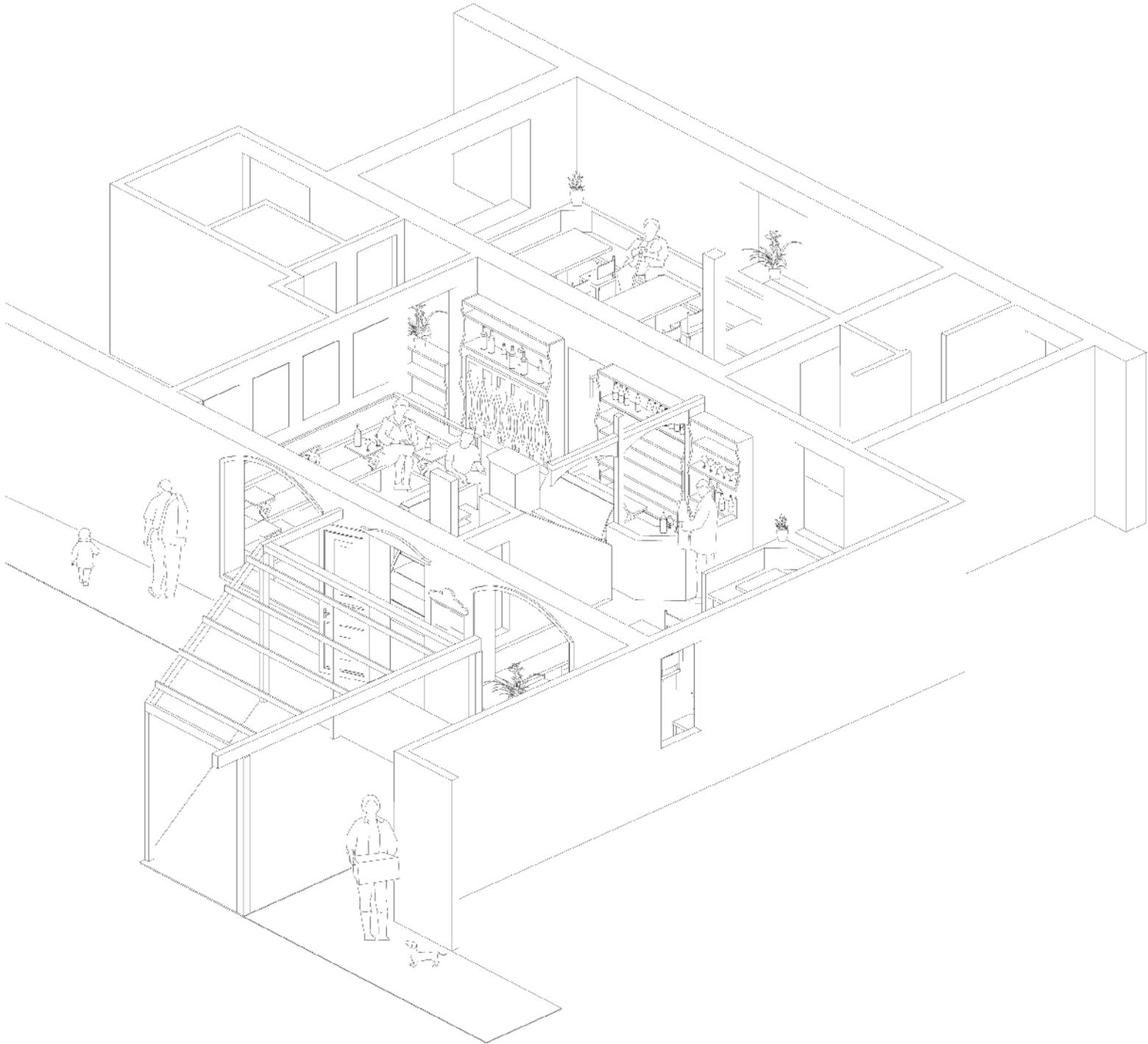
Anordnungsschemata

Umstrukturierungen der Stadt zur Fußgängerzone - übergeordnet sollten die innerstädtischen Plätze autofrei werden. Im Laufe der Jahre stiegen die Mieten und auch die Konkurrenz wuchs. Die scheinbar optimale Lage wurde durch Eisdielen, welche unmittelbar am Marktplatz ansässig waren und deutlich mehr Möglichkeiten zur Außengastronomie hatten, zu Nichte gemacht. 2006 zog die mittlerweile in 'Zammatteo Eis' umbenannte Eisdielen in den Aachener Stadtteil Brand. Die an der stark befahrenen Trierer Straße gelegene Eisdielen weist deutliche Gemeinsamkeiten bezüglich der Wahl des Ladenlokals mit dem vorherigen Stammhaus auf: So setzt man hier auch auf Laufkundschaft, welche sich trotz eingeschränkter Möglichkeiten der Außengastronomie mit dem Eis auf die Faust auf den nahegelegenen Platz setzen oder das Eis mit nach Hause nehmen. Außerdem ist die Lage an einer ebenfalls bedeutsamen Einfahrtsstraße nach Aachen auch für Auto- und Fahrradfahrer sehr präsent. Die wenigen Sitzplätze auf einer Bank vor dem Eiscafé werden auch an weniger guten Tagen auffällig viel genutzt. Das Innere des Cafés ist modern eingerichtet und hat mit dem 'Charme' der 90er, wie er in vielen Eisdielen noch heute anmutet, nicht mehr viel gemein. Die großzügig verglaste Frontfassade, sowie Eingangstür öffnen den Laden nach Außen und lassen ihn größer erscheinen.

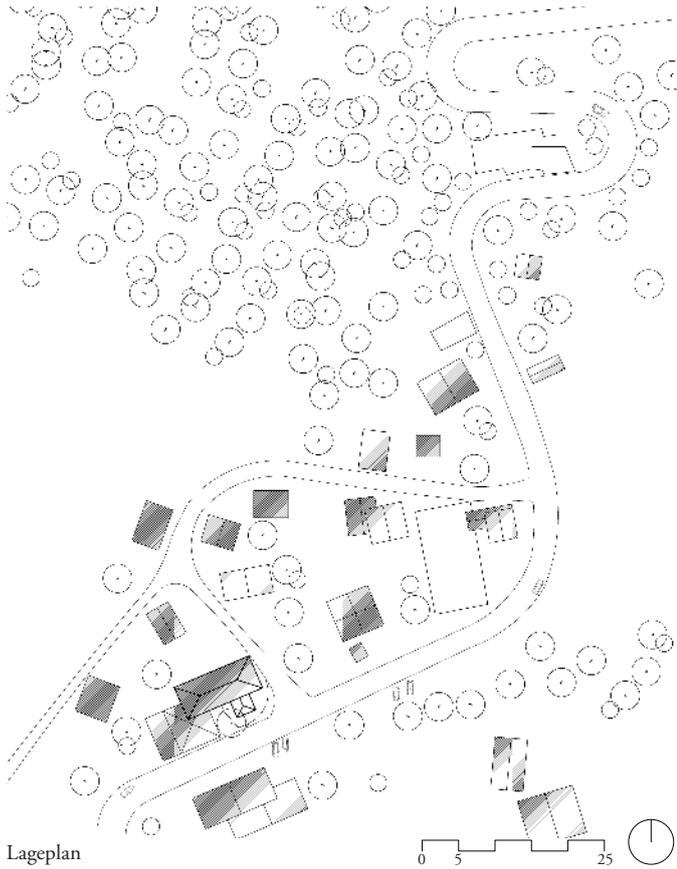
STUDENTISCHE ARBEITEN

Eiscafé DORT

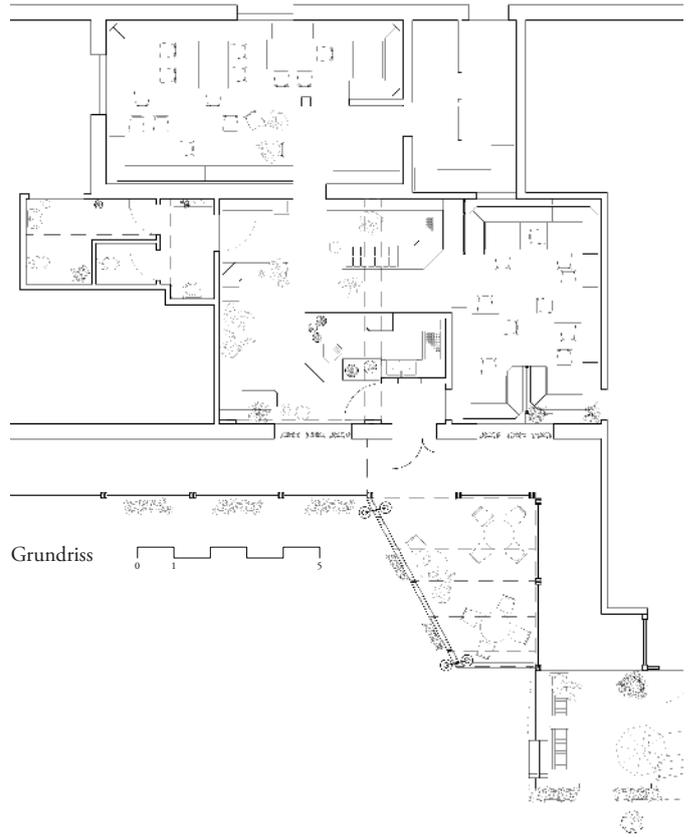
Gelateria Pasticceria Al Soler
Via Pecol 19, Pecol (Zoldo Alto - Belluno), Italien
Sarah Kolter



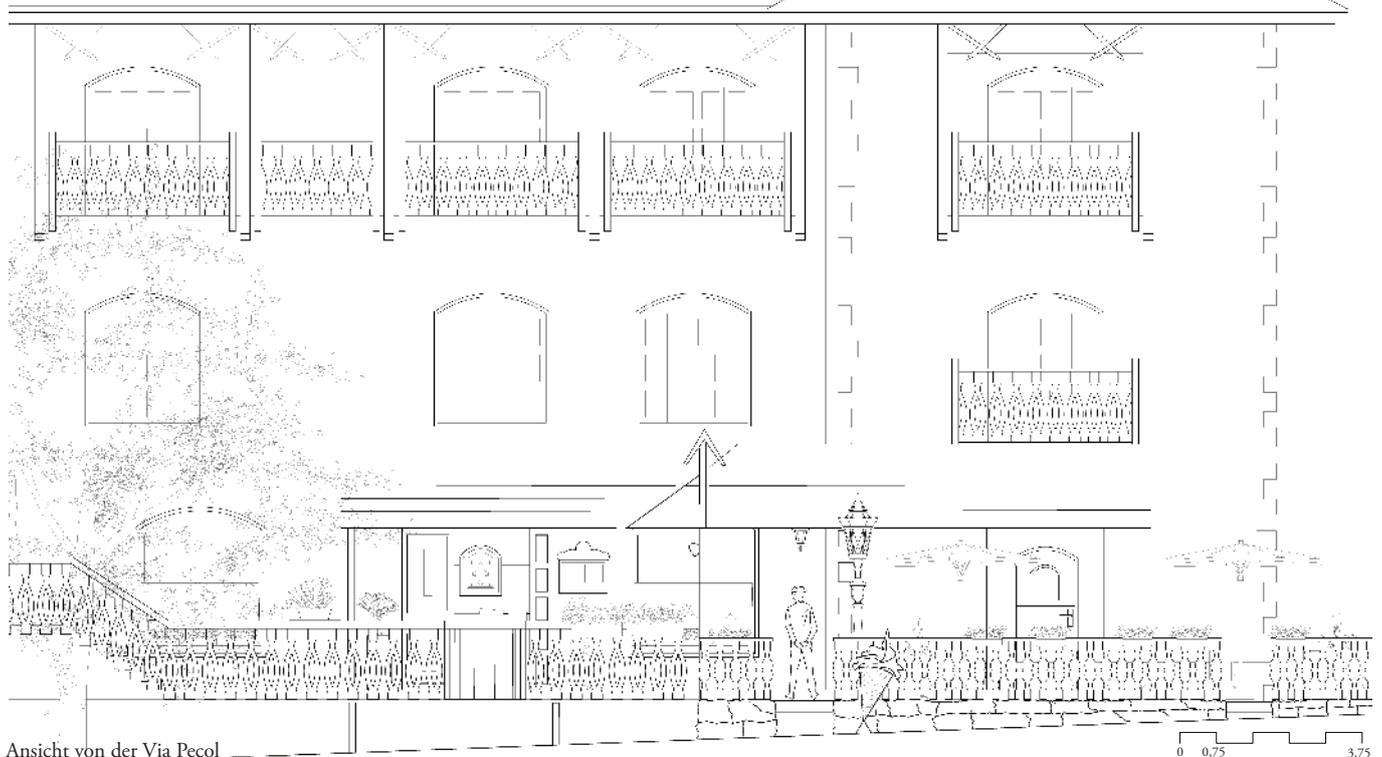
Gelateria Pasticceria Al Soler
 Via Pecol 19, Pecol (Zoldo Alto - Belluno), Italien
 Sarah Kolter



Lageplan



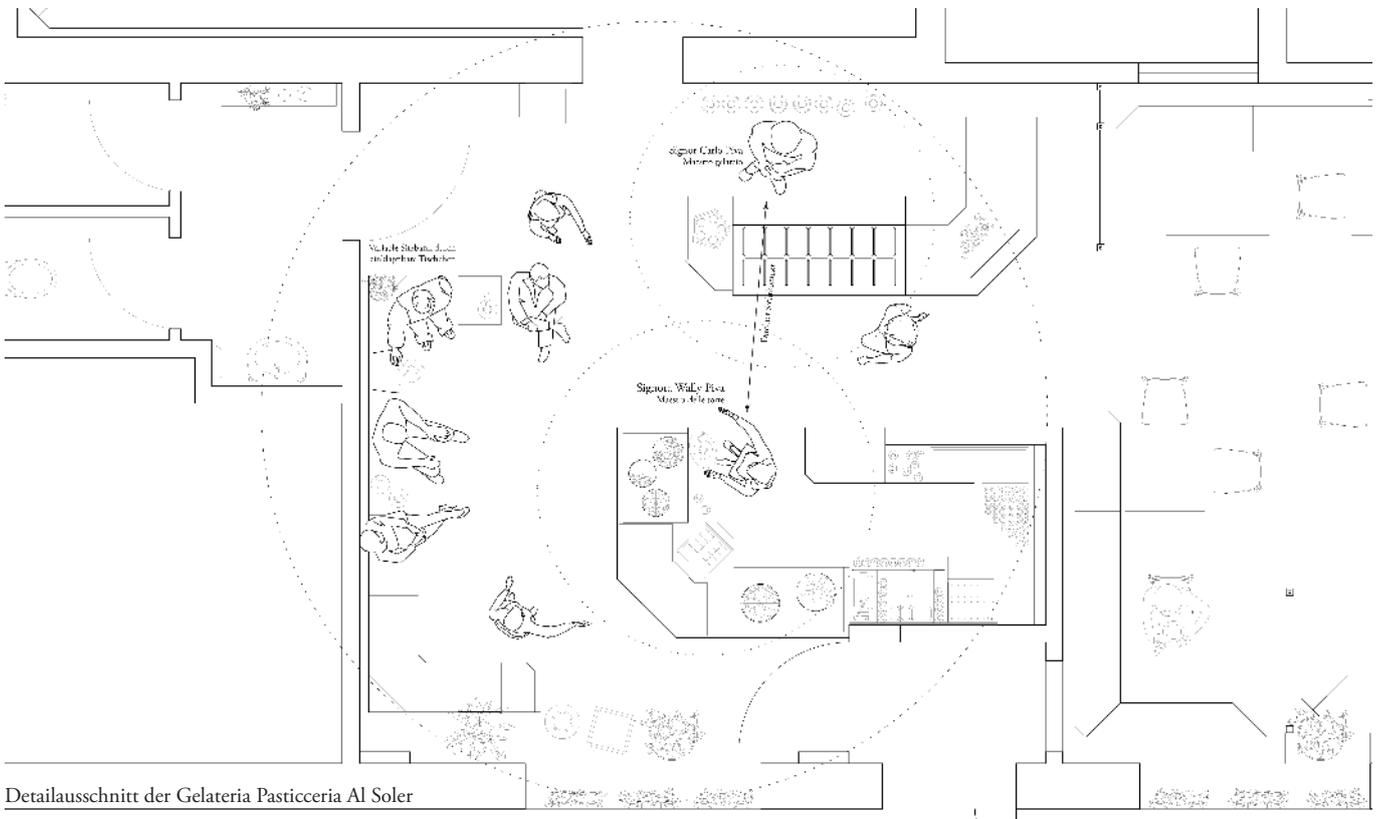
Grundriss



Ansicht von der Via Pecol

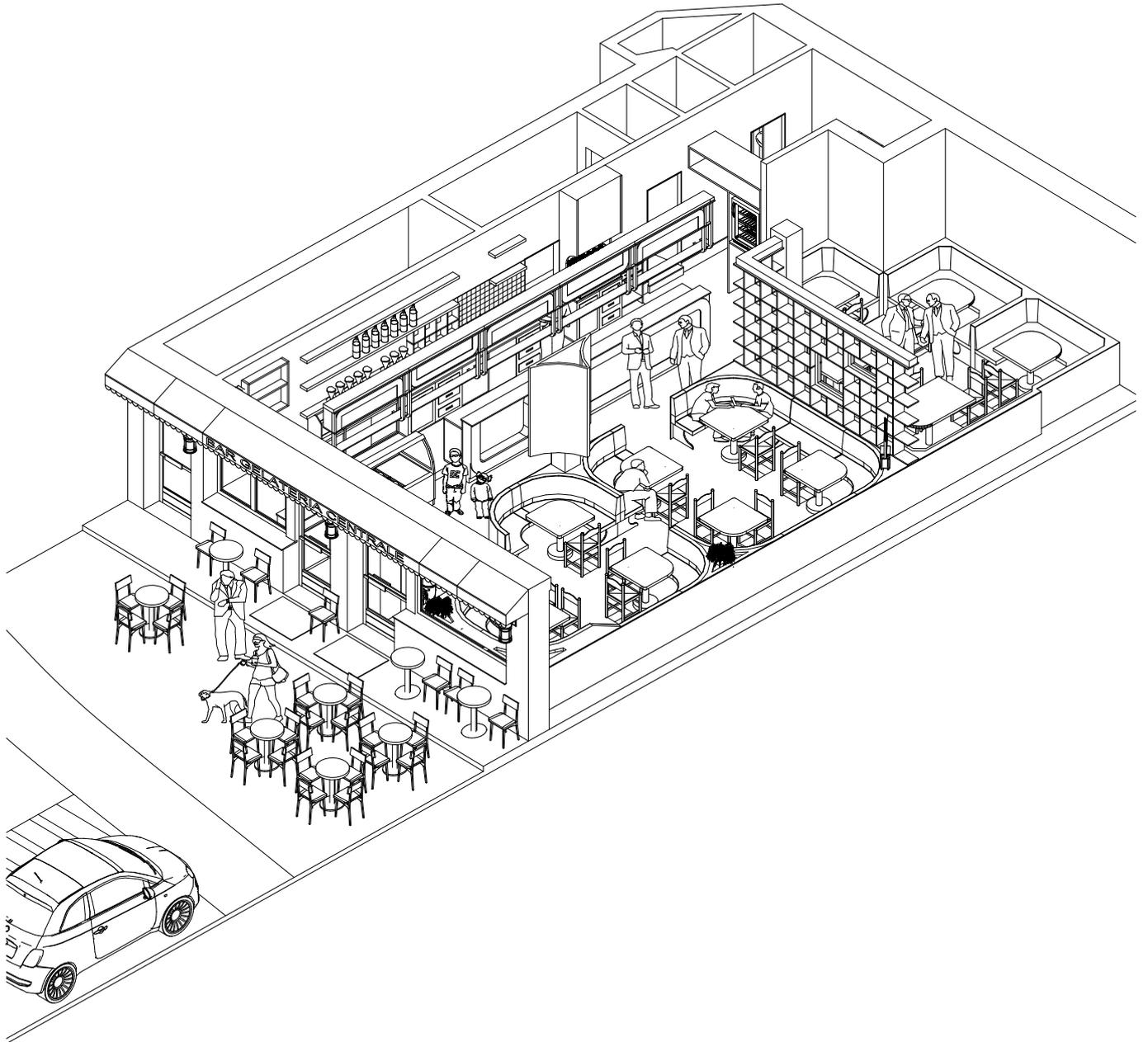
Die Gelateria Pasticceria Al Soler befindet sich auf der Via Pecol, entlang des Weges hinunter nach Zoldo Alto. Idealerweise geschieht die Anfahrt von Cortina d'Ampezzo kommend über die Serpentina des Passes Santa Lucia, welcher unglaubliche Ausblicke hinein in das Val di Zoldo zu bieten hat. Sobald die Straße wieder etwas gerader und weniger steil wird und die erste Bebauung beginnt, lohnt sich auch schon ein Halt bei der Familie Piva. Carlo Piva ist der „Maestro gelataio, maestro di sci e anche ottimo fungaiolo“: dass er ein „Eismeister“ ist, wird wohl dadurch bestätigt, dass die Gelateria Al Soler zu den 50 besten Eisdiele Italiens zählt. Carlo bereitet das Eis zusammen mit seinem Sohn Enrico zu, Mutter Vally hat eine Leidenschaft für Kuchen und Torten, welche sich, nach lang bewährten Familienrezepten zubereitet, immer wieder größter Beliebtheit erfreuen. Es gibt sogar eine „Val di Zoldo“-Torte mit selbigem Schriftzug. Die Familie Al Soler lebte bis 1987 in Deutschland und führte dort eine Eisdiele, bis sie sich dazu entschlossen, zurückzukehren in das Zoldotal. 1988 entdeckten sie das Gebäude in Zoldo Alto, wo sich heute die Eisdiele befindet. Es war ursprünglich ein Hotel, welches allerdings nur noch schlecht lief und umgenutzt werden sollte. Mittlerweile wurde das große Gebäude aufgeteilt.

Gelateria Pasticceria Al Soler
 Via Pecol 19, Pecol (Zoldo Alto - Belluno), Italien
 Sarah Kolter

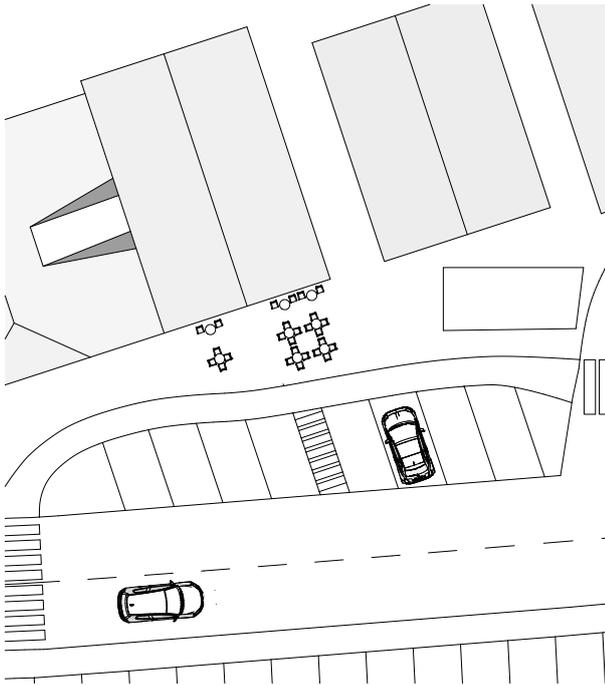


Die Gelateria befindet sich im linken Teil des Gebäudes und man betritt sie über den gemeinsamen Eingang mit der Enoteca bzw. dem Restaurant auf der rechten Seite. Beide haben jeweils eine Terrasse angeschlossen, welche sich aber zu einer großen zusammenschließt, wenn viele Menschen da sind und alle draussen sitzen. In den Obergeschossen werde Ferienwohnungen vermietet, die Fensterläden sind jedoch häufig geschlossen. Die Gelateria Pasticceria Al Soler ist eigentlich keine typische Gelateria. Es gibt eingangs keinen Tresen, an dem man zwischendurch schnell den Caffè trinkt – allerdings gibt es die variablen Sitznischen, die sowohl einen kurzen Aufenthalt, als auch ein längeres Verweilen erlauben. Auch gibt es nicht nur eine, sondern gleich drei Theken. Die Torten und Brioche von Vally Piva kann man am Eingang entdecken, sie sind der Teil, der eher einer deutschen Konditorei ähnelt - die Eistheke befindet sich dahinter, als Vermittler zwischen den drei Räumen der Gelateria Pasticceria mit Carlo und Enrico hinter dem Tresen. So entsteht ein kommunikativer Raum, sowohl zwischen den beiden durch den Blickkontakt auch während der Arbeit, als auch im Zusammenspiel mit den Gästen.

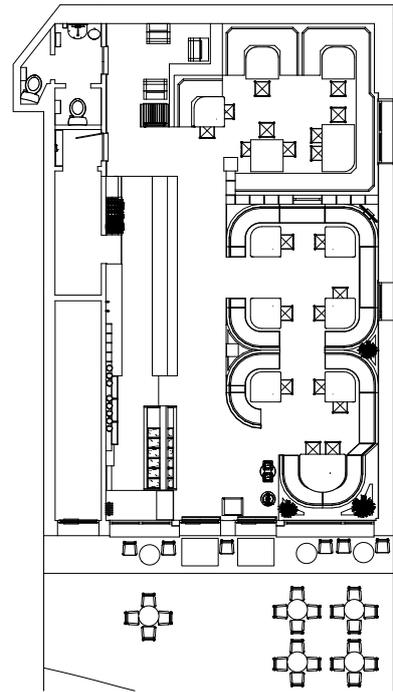
Bar Gelateria Centrale
Piazza Apollonio Santin 4, Forno di Zoldo, Italien
Jan Strelzig



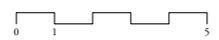
Bar Gelateria Centrale
 Piazza Apollonio Santin 4, Forno di Zoldo, Italien
 Jan Strelzig



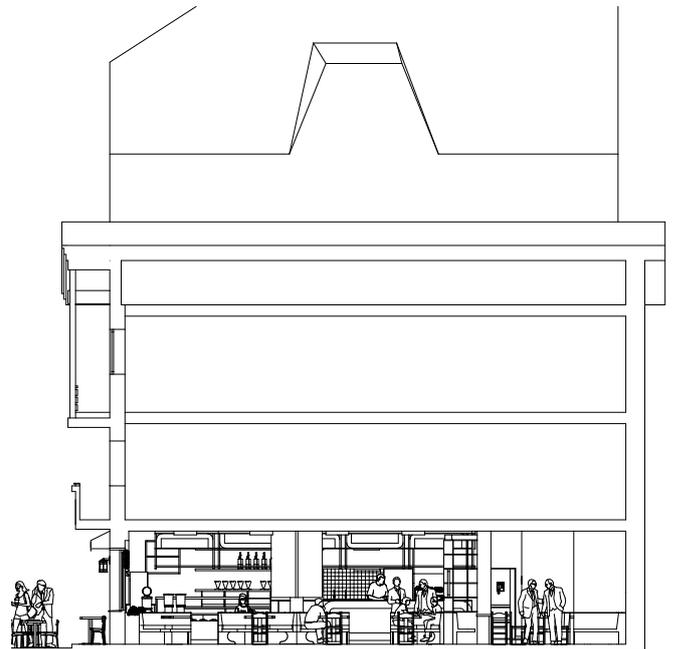
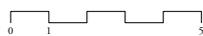
Lageplan M 1:200



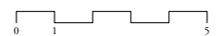
Grundriss M 1:100



Ansicht M 1:100



Schnitt A M 1:100



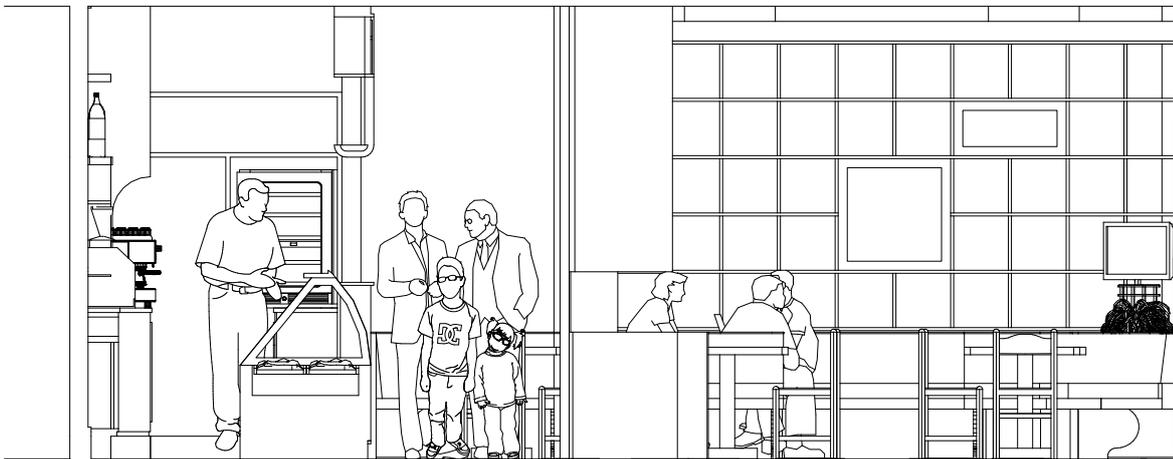
Die Bar Gelateria Centrale liegt in Forno di Zoldo an der Piazza Apollonio Santin 4 in Italien. Die Gelaterie ist direkt an der Hauptstraße und am zentralen Dorfplatz gelegen. Es gibt zahlreiche Parkplätze auf beiden Seiten der Hauptstraße, einen kleinen Spielplatz auf der anderen Straßenseite und eine großzügige Außenmöbelierung um das Treiben auf dem Dorfplatz zu beobachten.

Wie der Name schon verrät, ist die Bar Gelateria Centrale sowohl Eisdiele wie auch Bar und übernimmt dadurch eine Vielzahl unterschiedlicher Funktionen. Sie dient als Frühstücksort, Eiscafe, Treffpunkt für Aperitivo, Stammkneipe oder auch Spielhölle. Dadurch unterscheidet sie sich stark von unserer Vorstellung eines klassischen deutschen Eiscafes.

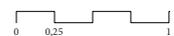
Die Eistheke befindet sich direkt am Eingang und ist nur ein kleiner Teil der Bar. Sie bietet Platz für 14 Eissorten. Bestellt wird direkt am Tresen oder am Tisch. Durch den wenigen Platz im Eingangsbereich kann es dort aber im Sommer schonmal eng werden.



Perspektive

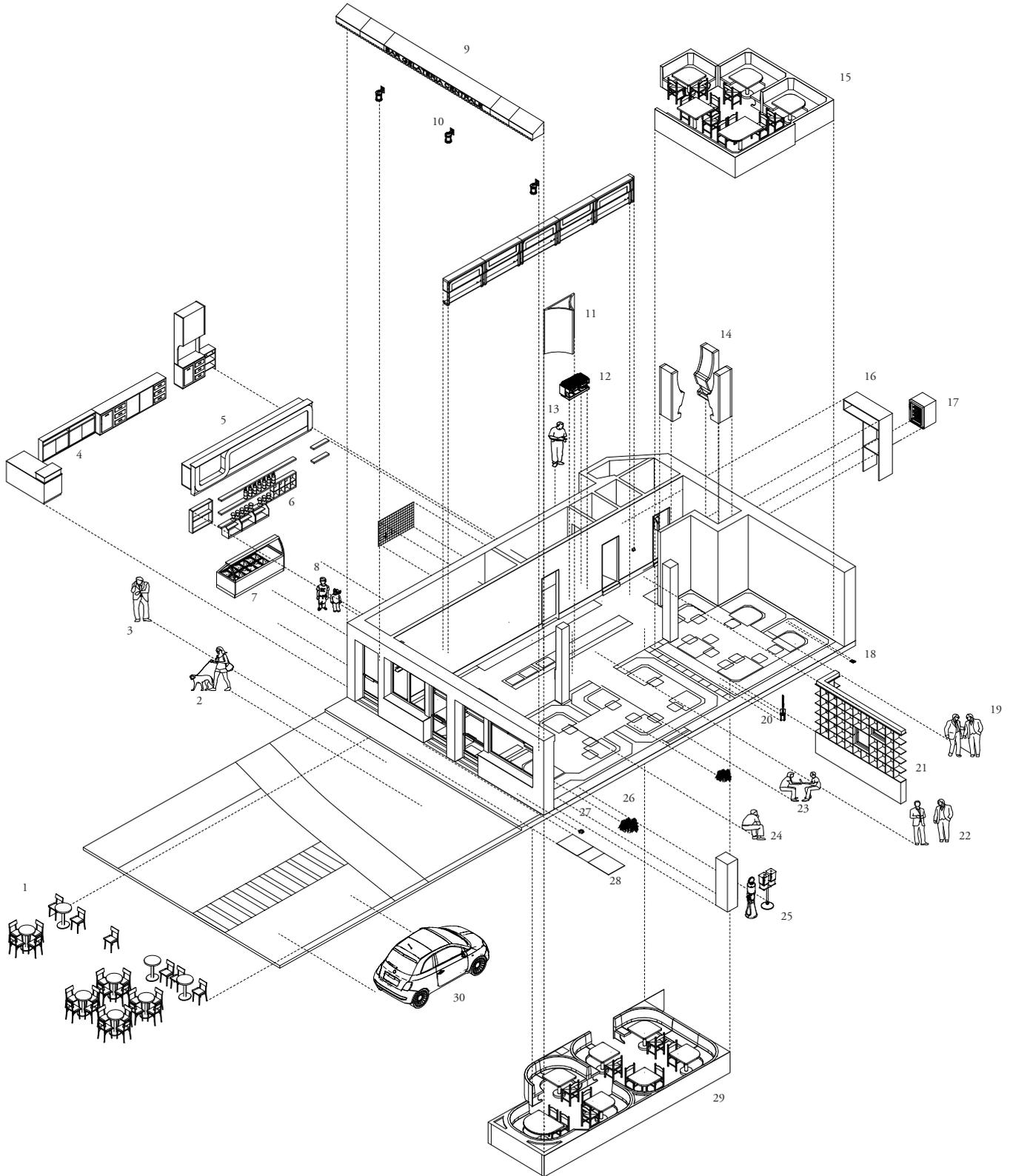


Schnitt B M 1:25



Der deutlich größere und vielleicht auch bedeutendere Teil der Bar Gelateria Centrale befindet sich im hinteren Bereich des Tresens, an dem Kaffee und Getränke bestellt werden. Dort stehen Jung und Alt herum und amüsieren sich meist prächig. Die Kaffeemaschine, der Zapfhahn und der Weinkschrank sind in unmittelbarer Nähe und die Möglichkeit der lockeren Unterhaltung mit den Besitzern scheint für die meisten wichtiger zu sein, als ein Platz am Tisch. Morgens dient die Bar als Frühstücksort für Cappuccino und Croissants. Das Frühstück wird meist im Stehen am Tresen genommen. Im Nachmittag und Abend wird Eis bestellt. Entweder am Tresen oder an den Tischen im vorderen Bereich. Auffällig ist der Fernseher in der Ecke. Die Italiener schauen in Ruhe Sport oder lesen ihre Zeitung. Es scheint für viele fast eine Art zweites Wohnzimmer zu sein. Der hintere Teil, genannt Sala, ist abgetrennt durch einen Raumteiler und bietet ein wenig mehr Privatsphäre. Ältere Leute nutzen die Sala gerne um in Ruhe Karten zu spielen. Neben den Toiletten befinden sich drei Spielautomaten. Auch das ist ein typisches Element, das in keiner italienischen Bar fehlen darf.

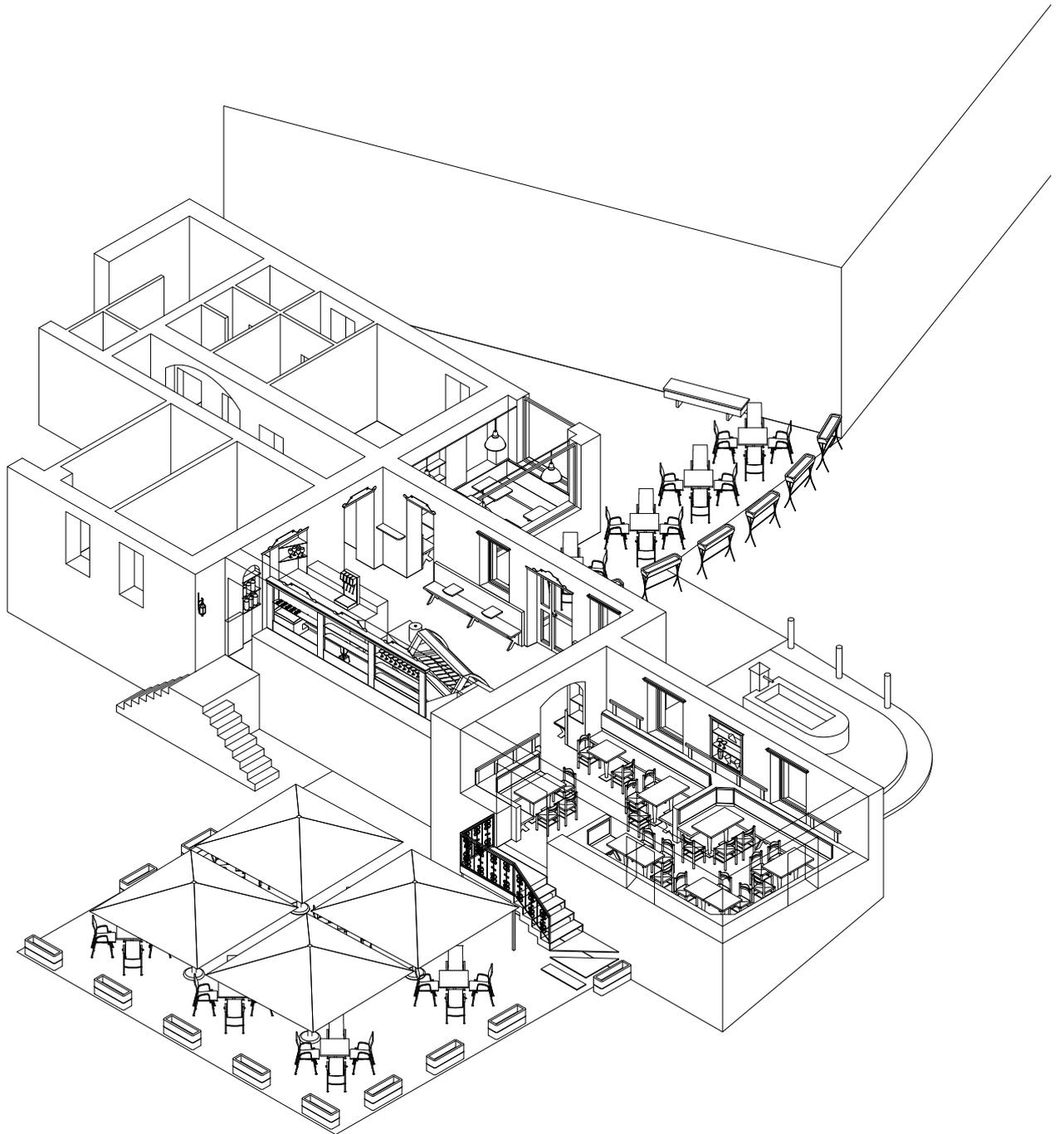
Bar Gelateria Centrale
 Piazza Apollonio Santin 4, Forno di Zoldo, Italien
 Jan Strelzig



Explosionszeichnung

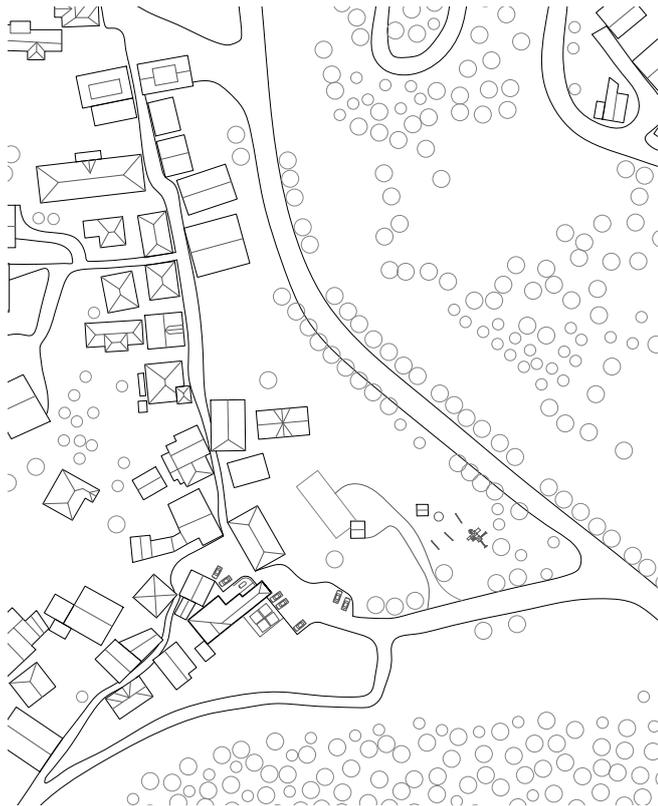
1 - Außenmöbelierung 2 - Francesca mit Hund 3 - Giovanni am Telefonieren 4 - Einrichtung Barschränke 5 - Bartresen 6 - Regale mit Eisbechern, Gläsern und Spirituosen 7 - Eistheke mit 14 Sorten 8 - Angelo und Renata beim Eiskaufen 9 - Markise für den Sommer 10 - Außenbeleuchtung 11 - Holzverkleidung der Stütze 12 - Kaffeemaschine 13 - Inhaber Mauro beim Kassieren 14 - Spielautomaten 15 - Sitzgruppe "Sala" für mehr Privatsphäre beim Kartenspielen 16 - Einbauelement 17 - Weinkühlschrank 18 - Spielkarten 19 - Toni und Petro beim Geschäft 20 - Fernseher mit Sportschau 21 - Raumtrenner 22 - Lorenzo und Marco beim Aperitivo 23 - Alessandro und Andrea beim Eis essen 24 - Riccardo beim Fussball schauen 25 - Getränke- und Kaugummiautomaten 26 - Pflanzen 27 - Aschenbecher zum Rauchen 28 - Fussmatten 29 - Sitzgruppe Eisdielen aus runden Holzbänken 30 - Parkplätze für einen Fiat 500

Gelateria Bar Pelmo
Piazza S. Caterina 1, Dont di Zoldo
Rana Elkholi

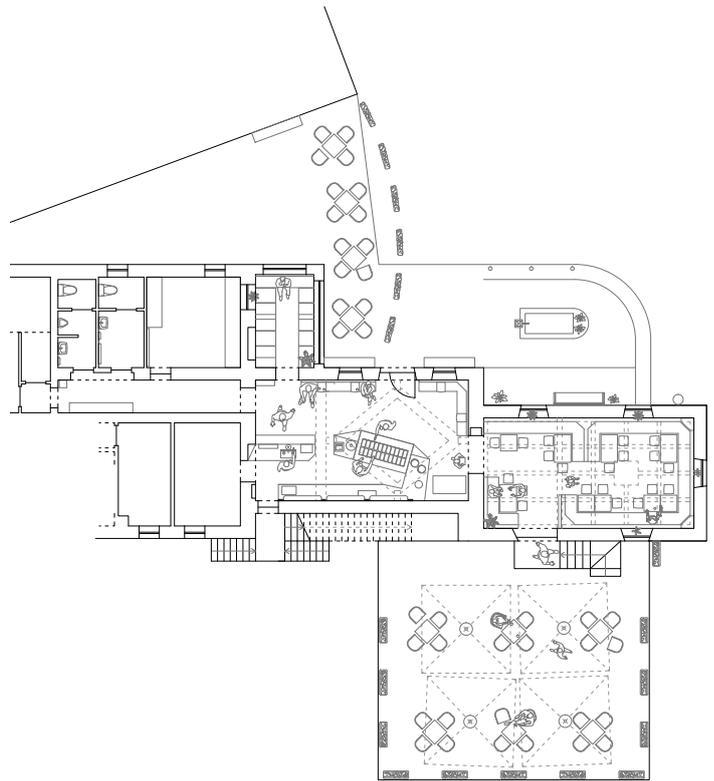
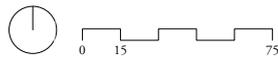


0 0,75 3,75

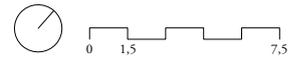
Gelateria Bar Pelmo
Piazza S. Caterina 1, Dont di Zoldo
Rana Elkholi



Lageplan



Grundriss



Ansicht Süd

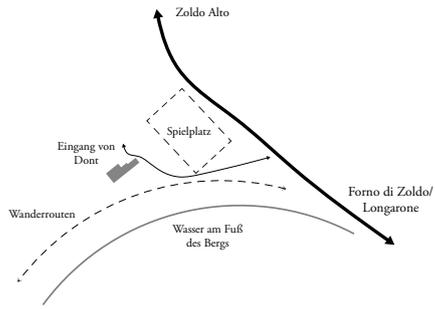


Die Gelateria Bar Pelmo in Dont war die erste Eisdiele im ganzen Zoldo Tal. Als einer der wenigen Zoldaner, die nicht nach Deutschland ausgewandert sind, hat Angelo Zammatteo die Eisdiele 1952 eröffnet. Als er Anfang der siebziger Jahre starb, wurde die Eisdiele für wenig Geld an die Besitzer des Hauses verkauft, die eine Zeit lang oben gewohnt haben und die Eisdiele betrieben haben. Als sie auch nach Deutschland ausgewandert sind, wurde die Eisdiele an die Eltern des jetzigen Besitzer-Paars verkauft, die früher auch eine Eisdiele in Deutschland hatten. Die Wohnungen in Haus wurden vermietet.

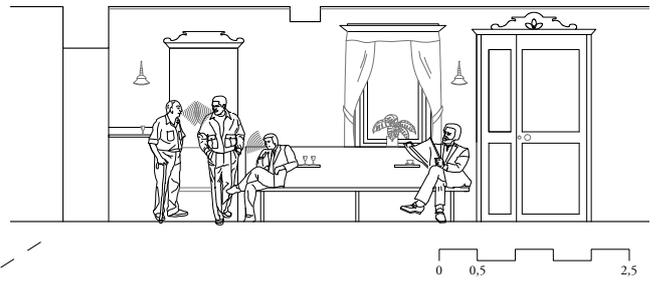
Als die Gelateria Bar Pelmo eröffnet wurde, hatte sie einen stärkeren Bar Charakter mit einem Spielzimmer und Spielautomaten. Die Bar war das Zentrum der Begegnung und Kommunikation im Tal. Die Eismacher haben sich in ihrer Winterpause oft da getroffen und besprochen unter anderem die Neuigkeiten der Eisindustrie. Die Gelateria Bar Pelmo befindet sich im Erdgeschoss eines drei- bis viergeschossiges Wohnhaus, das direkt am Eingang von Dont ist, wenn man von Richtung Forno di Zoldo kommt. Dieser Standpunkt ist sehr besonders und spiegelt sich in der Funktion, der Aufteilung und der Kundschaft der Eisdiele wieder. Es liegt nah an der Hauptstraße, davor befindet sich ein großer Spielplatz, es liegt im flachen Tal, in direkter Nähe verläuft ein Bach am Fuß eines großen Bergs. Außerdem verlaufen viele Wanderrouten durch das Tal. Es zieht also Fahrer, die eine Pause einlegen wollen, Familien mit Kinder, Touristen und Wanderer, Ferienhausbesitzer und natürlich auch die Taleinwohner an.

Die hölzerne Einrichtung wurde 2005, bevor das jetzige Besitzer-Paar, dessen Eltern auch eine Eisdiele in Deutschland geführt haben, das Geschäft übernommen hat.

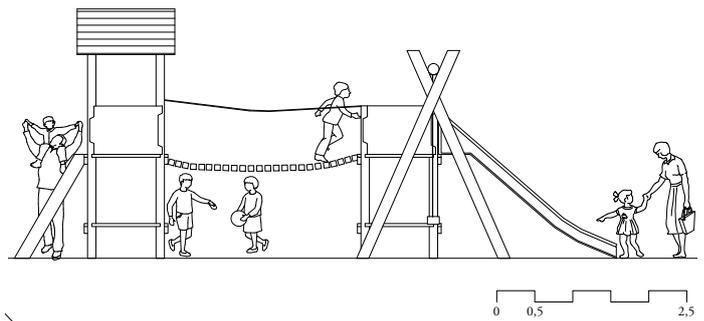
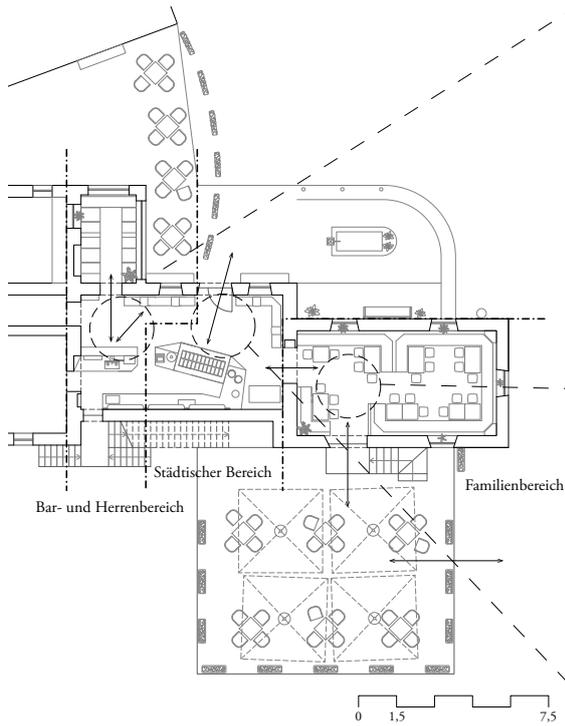
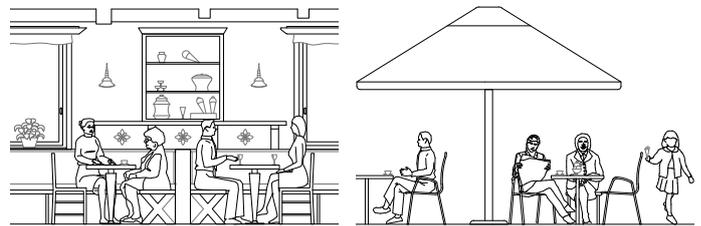
Lage und Funktion



Bar- und Herrenbereich



Familienbereich



Städtischer Bereich



Durch die räumliche Aufteilung und die Anordnung der Einrichtung, kann man die Bar Gelateria Pelmo in drei grobe Bereiche einteilen. Jeder dieser Bereiche ist für eine bestimmte Gruppe optimal angepasst. Direkt rechts vom Haupteingang befindet sich eine Sitzbank aus Holz gegenüber von der Bar, wo sich die einheimischen Herren auf ein Espresso oder Prosecco treffen und da verweilen. Durch die Gespräche wird es auch oft lauter in dieser Ecke. Der „Geschäftsraum“ erweitert diese Ecke um einen hellen Raum mit zwei großen Fensterfassaden. Die Eissortentheke mit zweiundzwanzig, die durch ein Durchgang von der Bar getrennt ist, steht direkt gegenüber von der Tür und dient der schnellen Bedienung von Jugendlichen und anderen Besuchern, die sich ein Eis zum Mitnehmen holen und sich draußen auf dem Platz mit dem Brunnen vor dem Eingang, setzen. Da befinden sich Sitzbänke und vier Tische mit jeweils vier Stühle, die durch hochgestellte Blumentöpfe vom Platz abgetrennt werden. Hinter dem Durchgang neben der Eistheke öffnet sich ein großer ruhiger Raum. Da verweilen gerne Frauen, die sich zum Kaffee verabreden, und Familien, die in angenehmer Atmosphäre das Eis genießen wollen. Von diesem Raum oder von außen erreicht man die Terrasse, die mit sechs Tische und jeweils vier Stühle im Sommer bestuhlt wird und Schatten unter den Sonnenschirmen anbietet. Die Kinder auf dem Spielplatz gegenüber, während die Eltern die Aussicht auf den Bergen genießen können.

Impressum

Herausgegeben von/edited by:
Anna Marijke Weber

Anne-Julchen Bernhardt
RWTH Aachen - Fakultät für
Architektur
Lehrstuhl für Gebäudelehre und Grundlagen des Entwerfens

Layout/graphic design:
Karina Andree

Schrift/font:
Minion Pro

Papier/paper:
Enviro Top, 80g/qm

Bildnachweis/picture credits:
alle Bilder, wenn nicht anders bezeichnet, Studenten und
Lehrende der beteiligten
Universitäten

