

Casino im neuen Kleid

Autor(en): **Baumgartner, Gabi**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design**

Band (Jahr): **8 (1995)**

Heft [1]: **Augentrost und Gaumenfreude : Acht Gaststätten**

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-120232>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Casino im neuen Kleid



Casino, das Konzerthaus in Bern, ist ein stolzes Gebäude an prominentem Ort. Das Casino-Restaurant im Parterre ist 1991 renoviert und wieder eröffnet worden. Für die Gestaltung zeichnen Jürg Althaus und Pierre Grosjean aus Bern. Mövenpick ist als Pächterin für das kulinarische Wohl besorgt.

Das Casino wurde 1909 als Konzerthaus erbaut. Ein stolzes, aber spätes Kind des Historismus. Die Mitte des Hauses nimmt der grosse Konzertsaal ein. Das Erdgeschoss ist in der Längsachse unterteilt; im Norden sind Eingangshalle, Vestibül und Garderoben des Konzertbetriebs untergebracht, der Südteil ist seit der Eröffnung ein Restaurant. 24 Jahre lang bestand das Hauptrestaurant aus einer Halle im Wiener Caféhaus-Stil mit vorgelagertem Peristyl – ein überdachter Aussenraum, von Säulen ab-

Blick in die zweite Raumschicht, das Peristyl der einstigen Säulenvorhalle

geschlossen. Die folgenden 53 Jahre wurde der Restauranttrakt sieben Mal umgebaut und diente als Stübli, als Dancing und zuletzt als fensterloser Mehrzweckraum. Nach diesen Verkleidungen ist es der Burgergemeinde hoch anzurechnen, dass sie 1988 anlässlich der Renovationsarbeiten am ganzen Haus beschloss, das alte Restaurant in seine ursprüngliche Form zurückzuverwandeln.

Rückführung

Die Architekten Jürg Althaus und Pierre Grosjean aus Bern erhielten den Auftrag, dem Restaurant des Casinos seinen ursprünglichen Raum zurückzugeben. Ohne Aufwand zu scheuen, den Raum von 1909 zu rekonstruieren, zogen die Architekten mit der Burgergemeinde als Bauherren und dem Heimatschutz am selben Strick. Es galt, die Raumhülle wiederherzustellen, ohne dem blossen Abbilden zu verfallen.

Raumschichten erleben

Drei Raumschichten, wie die Architekten Innenraum, Peristyl und Garten bezeichnen, wollen sie im Restaurationsbetrieb wieder erlebbar machen. Sie orientierten sich dabei am Säulennaster, das das ganze Haus durchläuft. Durch die Umbauten hat das Raster allerdings einiges an Gradlinigkeit verloren. Auch an einige Vorgaben hatten sie sich bei der Raumaufteilung zu halten. So musste das Vestibül des Konzerthauses auch über den Resturanteingang zugänglich sein. Zusätzlich werden die Bierstube im Westteil des Gebäudes wie das Hauptrestaurant von der im Osten liegenden Küche aus bedient. Was zur Folge hat, dass sich zwei Verkehrsachsen in der Halle des Restaurants kreuzen. Um den Gästen Unruhe zu ersparen, haben die Architekten den Essbereich mit einer fast raumhohen, gerasterten Holzwand umfasst. Aus-

serhalb dieser Raumtrennung entstand ein grosser Vorraum, der nun als Durchgang dient. Vier Mackintosh-Stühle sind hier ebenso ausgestellt wie ich als Gast; ich setzte mich nur schnell darauf, um zu testen, ob sie bequem sind. Sie sind es. Den Luxus, einen so gross bemessenen Raum nur zu passieren, bin ich nicht gewohnt – oder stimmt da doch etwas nicht mit den Proportionen?

Restaurant-Innenraum

Durch die schalldämpfende Betondecke über dem Restauraum hat dieser Raum seine ursprünglichen Stukkaturen verloren. Oder doch nicht ganz: Die notwendigen Unterzüge und der Lüftungskanal sind der Silhouette der ehemaligen Stuckdecke gefolgt. Die Lüftungsgitter zwischen den Unterzügen sind heute so proportioniert wie damals die Stuckfelder. Dieses Beispiel zeigt den Seiltanz zwischen Rekonstruieren und Neubauen. Für Jürg Althaus und Pierre Grosjean hiess das: Die Raumstrukturen erhalten und auf klare Formen reduzieren. Bei der Wahl der Möbel haben sie auf bewährte Klassiker der Moderne gesetzt. Der Restaurantstuhl stammt von Otto Wagner, die Deckenleuchten von Adolf Loos, Sessel und Buffets von Charles Rennie Mackintosh. Diese Entwürfe von 1904 und 1914 sind während der Zeit entworfen worden, in der auch das Casino entstanden ist.

Peristyl und Garten

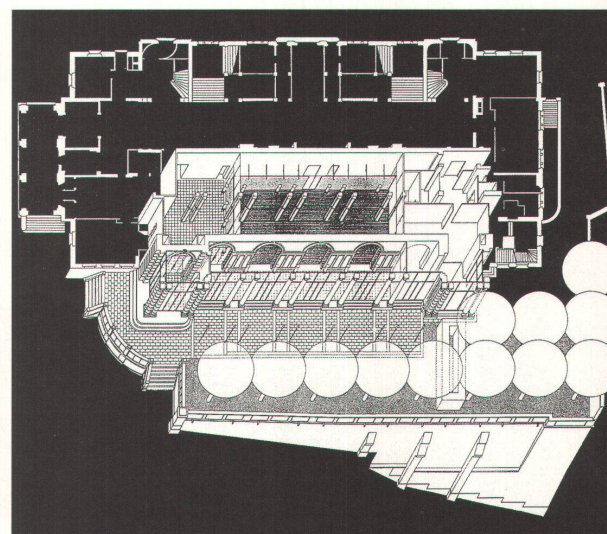
Die zweite Raumschicht ist das ehemalige Peristyl. Aus klimatischen Gründen wurde es hinter den Säulen der Hausfassade verglast. Von aussen erhält die Fassade dadurch ihre ursprüngliche Ordnung wieder, das heisst, das Gebäude steht optisch weiterhin auf Säulen. Die raumhohen Scheiben im Peristyl sind von feinen Winkelprofilen eingefasst, angehängt

an zurückversetzte Stahlstützen, die ihrerseits das Raster des Gebäudes aufnehmen. Die Gäste sitzen auch bei niederen Aussentemperaturen in angenehmem Klima am Fenster. Haarfine Heizdrähte temperieren im Winter die Innenscheiben. Noch raffinierter funktioniert die Quelllüftung des Raumes. Luftauslässe am Boden drücken sanft ein bis zwei Grad kältere Luft in den Raum. Am oberen Rand der Wand wird die Warmluft abgesogen. Mit diesem Lüftungssystem bleibt die ursprüngliche Raumhöhe im Peristyl erhalten, trotz der modernen Lüftungsanforderungen. Im Sommer ist auf der Terrasse zusätzlich gestuhlt, und das Peristyl wird wieder zur Zwischenschicht. Um auch im Winter den Schritt von Innenraum zu Peristyl erlebbar zu machen, haben die Architekten die verschiedenen Charaktere der beiden Räume mit einfachen Mitteln verstärkt. Vom war-

men Gelb des Innenraums – erzeugt von Kunstlicht und Holzfußboden – tritt der Gast ins vom Tageslicht erhellt Peristyl. Der hohe weisse Raum, zusammen mit dem schwarzen Granit am Boden und der Glaswand, spiegelt die Stimmung von draussen wieder.

Strukturierter Raum

Die Tischflächen und die niederen Stuhllehnen ergeben sich eine durchgehende, fein gegliederte, horizontale Zwischenebene. Sie verbindet Innenraum und Peristyl und unterteilt diesen Raum in einen oberen hellen, luftigen und in einen unteren, etwas dunkleren. Auf den ersten Blick unterbrechen einzig die mit grünem Marmor verkleideten Säulen die Horizontale der Tischflächen. Zusammen mit den vertrauten Proportionen der Möbel gibt der Bodenraum den Halt, der einem im Vorraum fehlt.



Isometrie der drei Raumschichten: Garten, Peristyl und Restaurant. Dahinter die Zugänge zum Konzertsaal.



Restaurant Casino, Bern

Bauherrschaft: Burgergemeinde Bern
Architekten: Jürg Althaus und Pierre Grosjean, Bern
Raumfläche: 355 m² Restaurant, 415 m² Küche
Umbaukosten: 10,7 Mio. Franken

Der grosse Vorraum; ein Durchgang, in dem sich Gäste und Bedienung kreuzen.

Einheit schafft Klarheit

Wagner-Stühle und quadratische Tische – in der Möblierung setzen die Architekten auf Nummer sicher: Die schlichten Formen bilden in der Masse eine Einheit. Mit den Leuchten von Loos verhält es sich ähnlich. Dem Raster der Säulen untergeordnet, bilden sie eine schwebende Linie im Raum, die im Spiegel an der Rückwand weitergeführt wird. Die drei unterschiedlichen Holz-Bufferns dienen als Service-Stationen. Sie wirken eher verloren: Ihre Proportionen widersprechen einem öffentlichen Raum. Vor allen Dingen scheinen sie als Service-Stationen keineswegs funktional.

Aha – Mövenpick

Was die Architekten an Schnörkel bei der Möblierung sparen, holt der Wirt mit üppiger Speisepräsentation nach: Mitten im Raum steht ein hochgetürmtes Stilleben italienischer Speisezutaten, das Möbel wird im Laufe des Nachmittags zum Kuchenaltar. Zwischen den Tischen kurvt ein Kellner mit mehrstöckigem Wagen voll monströser Dessertträume – bei Paaren muss er immer in der Blickrichtung der Frau fahren. Erst die aufgeschlagene Menükarte verrät, woher die Foodkultur kommt: Mövenpick. Für den Nachmittag meines Besuches gilt: Die Präsentation des Essens und der Ort des Essens hängen nur locker zusammen. Man braucht zu verschiedene gestalterische Sprachen. Gut zu hoffen, dass sich diese Präsentation im Tages- und Jahresablauf verändert.

Einrichten, Geschmackssache?

Der gesamte Restaurantumbau war innerhalb eines Jahres abgeschlossen. Für einmal war der Zeitdruck von Vorteil: Entscheide wurden kurzfristig gefällt; eine Einmischung zu vieler Meinungen war unmöglich. Diese

Tatsache trägt sicher wesentlich zur einheitlichen Erscheinung des heutigen Restaurants bei. Mövenpick hat eigene Kredos, zum Beispiel muss das Raumlicht darauf ausgerichtet sein, Gläser und Besteck erstrahlen zu lassen. Die Gestalter haben diesen Wunsch mit Down-Lights erfüllt, diese jedoch streng in das Raster des Raumes eingepasst. So ist der Wirt gezwungen, die Tische ebenso im Raster anzuordnen. Das freut das Architektenherz und tut dem Raum gut. Oder eine andere Massnahme: Um der beliebten Dekoration der Wände vorzubeugen, haben die Architekten zwischen den Bogen zwei Wandleuchten und einen Spiegel aufgehängt.

Küche und Raumgestaltung

Das ursprüngliche Restaurant von 1909 war riesig, allein schon in der Halle fanden 260 Personen Platz. Zusammen mit den Plätzen im Peristyl und auf der Terrasse ergab das 835 Plätze! Heute ist die Anzahl Plätze noch immer stattlich, aber nicht zu vergleichen: 154 im Restaurant und knapp so viele im Garten. Alles in allem: Eine Bauherrschaft war mutig. Zwei Architekten haben diesen Mut genutzt und aus einem traditionellen Haus viel herausgeholt. Für Gäste unterschiedlicher Art ist ein behaglicher Ort entstanden.

Gabi Baumgartner



Das grosse Restaurant. Im Hintergrund die halbhohen Holzwände als Raumteiler