



DIE SCHÖNSTEN CAFÉS UND TEA ROOMS DER SCHWEIZ

# Renaissance des Kaffeegenusses

Die neuste Publikation des Schweizer Heimatschutzes ist den schönsten Cafés und Tea Rooms gewidmet. Ein Blick auf die Café-Landschaft der Schweiz zeigt, dass das Interesse an hochwertiger Kaffeekultur und dem dazu passenden Ambiente steigt. Eine Übersicht. Lorenz Hubacher, Kunsthistoriker, Schweizer Heimatschutz

**D**ie Schweizerinnen und Schweizer gehören zu den fleissigsten Kaffeetrinkern weltweit, und sie geniessen das braune Heissgetränk gerne im Café. Die Ursprünge der Kaffeehauskultur hängen eng mit dem Einzug von Kaffee in die hiesigen Trinksitten zusammen. Die ersten Kaffeebohnen gelangten bereits im 16. Jahrhundert nach Europa. Es dauerte jedoch bis

ins späte 19. Jahrhundert, bis sich der Kaffee in der Schweiz von der exklusiven Kolonialware zum weit verbreiteten Importprodukt entwickelt hatte. Dementsprechend waren auch die ersten Kaffeehäuser im 18. Jahrhundert einem exklusiven Publikum vorbehalten. Im Verlauf des 19. Jahrhunderts öffneten sich die Kaffeehäuser allerdings allmählich auch einem breiteren Publikum.



Das geschichtsträchtige Odeon in Zürich  
Le Café Odéon, un établissement historique à Zurich

Zeitgleich kam in der Schweiz die «Zuckerbäckerei» auf: Kaffee und Süßgebäck waren prädestiniert für den gemeinsamen Verzehr. Konditoreien stellten oft einige Tische zu Verfügung, wo die Gäste die gekauften Süßigkeiten umgehend verspeisen konnten. Dazu wurde Tee, heiße Schokolade und eben Kaffee gereicht. Die wenigen Cafés aus dieser Zeit, die noch bis heute existieren, sind zugleich Konditoreien. Selbst das geschichtsträchtige Odeon in Zürich besaß in seiner Anfangszeit noch eine eigene Backstube. Die Confiserie Schiesser am Basler Marktplatz ist eines der am besten erhaltenen Cafés aus dieser Zeit. Als die Konditorei 1870 am heutigen Standort eröffnete, wurden bereits in der Zunftstube im Obergeschoss Gäste bewirtet.

### Tea Rooms als spezielle Gattung

Mit dem Tea Room etablierte sich ab den 1920er-Jahren eine spezielle Gattung von Cafés. Englische Gäste brachten mit dem aufblühenden Alpentourismus im 19. Jahrhundert ihr Ritual des

«Afternoon Tea» in die Schweiz. Eindrücklich schildert dies die Geschichte der Confiserie Hanselmann in St. Moritz, deren Gründerpaar seine angelsächsischen Kunden auf deren Wunsch hin in ihrer eigenen Privatwohnung mit Tee und Süßigkeiten versorgte, ehe die Konditorei an ihrem heutigen Standort ein Tea Room eröffnete.

Das Wort «Tea» in der Bezeichnung spiegelt sich bei den meisten Tea Rooms jedoch nicht in ihrem Getränkeangebot. Es ist viel eher als Bezeichnung eines bestimmten Typs Cafés zu verstehen, der von den 1940er- bis in die 1960er-Jahre seinen Höhepunkt erreichte und damals eine moderne und noble Ambiance versprach. Wer kennt es nicht, das Bild der typischen Interieurs mit Spannteppich und Blumentapete? Die Orte, wo zwischen Hydrokulturen und Polstermöbeln Toast Hawaii und Spargelbrötchen verzehrt werden, sind allerdings aus der Mode gekommen, und es ist oft bloss eine Frage der Zeit, bis ihre Betreiber in Pension gehen – ohne Nachfolger zu finden. Lokale wie das Tea Room Métropole in Sierre mit seinem gut erhaltenen 1960er-Jahre-Interieur werden daher immer seltener.

### Das Café lebt wieder auf

Nach mageren Jahren in den 1980er- und 1990er-Jahren erlebt das Café seit der Jahrtausendwende eine regelrechte Renaissance. 2001 eröffnete in Zürich die erste Starbucks-Filiale in Europa, und Nestlé revolutionierte mit seinem Kaffeekapselssystem den Kaffeekonsum in Privathaushalten. Zeitgleich entdeckte eine neue Generation von Gastronomen das Konzept des «einfachen Cafés» aufs Neue. Dieses eignet sich ausgezeichnet für die Umnutzung bestehender Räume, da es dafür nicht viel mehr als eine Kaffeemaschine und einige Sitzgelegenheiten braucht. Eine ausgediente Werkstatt, eine Kirche oder ein Bankgebäude: Es gibt kaum einen Raum, der sich nicht zum Café umnutzen lässt. Eines der verblüffendsten Beispiele ist das «Unternehmen Mitte» im Zentrum von Basel, das in der früheren Schalterhalle der Volksbank ein Kaffeehaus einrichtete.

Überdies gibt es eine schier unendliche Zahl an gemischten Nutzungen. Ob Buchhandlung oder Coiffeursalon – ein Café bringt oft zusätzliche Kunden und damit Leben in ein Geschäft. Die Café-Bar erwies sich als besonders kluge Mischnutzung. Diese

## DIE SCHÖNSTEN CAFÉS UND TEA ROOMS



Von der modernen Espresso-Bar bis zum heimeligen Tea Room: Entdecken Sie 74 aussergewöhnliche Cafés in der ganzen Schweiz!

→ Die schönsten Cafés und Tea Rooms der Schweiz kann mit dem Talon auf der Rückseite des Heftes bestellt werden





*Von der Bank zum Café: «Unternehmen Mitte» in Basel  
Transformation d'une banque en café: «Unternehmen Mitte» à Bâle*

wandeln sich jeweils beinahe unbemerkt vom Café zur Bar, wenn am späteren Nachmittag die Kaffeetassen auf den Tischen verschwinden und allmählich Bier-, Wein- und Cocktailgläser deren Platz einnehmen.

Nicht zuletzt erkannten viele Café-Betreiber in Zeiten von Pappbecher und Alukapsel das Bedürfnis für eine hochwertige Kaffeekultur. Das Handwerk der Kaffeezubereitung erledigt der sogenannte Barista. Dieser ist im Umgang mit der Kaffeemaschine geschult und weiss über Themen wie Herkunft der Kaffeebohnen oder Röstgrad Bescheid.

Die Vorbilder neuerer Café-Konzepte sind, wie so oft, von pulsierenden Metropolen wie Berlin oder New York in die Schweiz gelangt und haben sich in den grösseren Schweizer Städten etabliert. Dass sie auch in kleineren Orten funktionieren, beweisen einige gelungene Beispiele wie das Café du Coin in La Chaux-de-Fonds, die Café- und Weinbar «zum Hut», die 2011 den Kulturpreis der Stadt Uster erhielt, und das Stadtcafé in Sursee (vgl. S. 12 in diesem Heft), das ebenfalls mit einem abwechslungsreichen Kulturprogramm aufwartet. Bemerkenswert ist auch das Café Laimbacher: Die älteste Zuckerbäckerei Appenzells ist zugleich das erste Barista-Café des Orts.

**Das Café – ein schützenswertes Gut?**

Schon die Recherche zur Publikation *Die schönsten Cafés und Tea Rooms der Schweiz* verdeutlichte, dass der Schweizer Heimatschutz mit seinem Projekt Neuland betritt. Zwar finden sich in den Regalen der Buchhandlungen eine Reihe von Titeln, die

sich der Geschichte des Kaffees oder dem Coffee-Shop-Design widmen. Nach Café-Führern sucht man aber vergeblich – ganz im Gegensatz zu Büchern über besuchenswerte Hotels und Restaurants.

Cafés und Tea Rooms sind Orte des Austauschs, des Innehaltens und des Rückzugs. Ob man sich dort mit Leuten trifft, um sich zu unterhalten, die Zeitung oder ein Buch liest oder einfach nur eine Pause einlegt und sich mit einer Tasse Kaffee stärkt – das Café ist in gewisser Weise ein öffentliches Wohnzimmer.

*«Cafés und Tea Rooms sind Orte des Austauschs, des Innehaltens und des Rückzugs.»*

Der Blick auf die Café-Landschaft der Schweiz verdeutlicht, dass diese Orte vielleicht mehr denn andere in einem steten Wandel sind. Ihre Interieurs laufen deshalb oft Gefahr, voreilig den betrieblichen Anforderungen oder einem neuen Modeschmack zum Opfer zu fallen. Nicht zuletzt wegen ihrer sozialen Funktion ist es angebracht, sich der Cafés und ihrer Interieurs stärker bewusst zu werden und ihnen Sorge zu tragen. Mit seiner neu erschienenen Publikation *Die schönsten Cafés und Tea Rooms der Schweiz* leistet der Schweizer Heimatschutz einen Beitrag dazu.