

Diplomarbeit

## **DIE BAR**

### **in Betrachtung von soziokulturellen Codes, raumsoziologischen und atmosphärischen Details**

ausgeführt zum Zwecke der Erlangung des akademischen Grades einer Diplom-Ingenieurin

unter der Leitung von

Univ. Prof. Dr. Jens S. Dangschat

E280/6

Department für Raumentwicklung, Infrastruktur- und Umweltplanung

Fachbereich Soziologie

eingereicht an der Technischen Universität Wien  
Fakultät für Architektur und Raumplanung

von

Nina Zurek

Matrikelnummer 0125492

Bonygasse 68/7, 1120 Wien

Wien, Jänner 2009



Ich danke für die Unterstützung Paul & Philipp Zurek ♥, meinen Eltern, meiner gesamten Familie, Claudia Rohrweck, Anna Lindner, René Ziegler, Peter Zurek, Thomas Karner, Boris Valentinitsch, Univ. Prof. Dr. Kari Jormakka, Univ. Prof. Mag. Art. Dr. Ing. Marina Döring-Williams, Architekt DI Hermann Czech & meinem Betreuer Univ. Prof. Dr. Jens Dangschat.



VORWORT	7
EINLEITUNG	11
MIKROSOZIOLOGIE	17
DEFINITION	18
FUNKTION	19
KULTUR	20
TAGESZEIT	24
GESCHICHTE DER BAR	25
GASTFREUNDSCHAFT	25
SOZIALE SCHICHT	26
PROHIBITION	30
AMERICAN WAY OF LIFE	31
HOTELBAR	32
BARPOLITIK	37
BEISPIEL WIEN	38
BARHABITUS	40
KÖRPERHALTUNG	44
TRINKGEWOHNHEITEN	48
GRUNDBEDÜRFNIS	50
DER SCHÖNSTE PLATZ IST IMMER AN DER THEKE	51
BARKEEPER – BARFRAU	51
DER SOZIALE RAUM	54
DIE BAR ALS BÜHNE	57
VERGLEICH KÜCHE	59
ATMOSPHERE	60

BARTYPOLOGIEN	64
SYMBOLIK: UTERUS-BAR   KONVEX-BAR	67
LICHT : WARM – KALT	86
MATERIAL: MODERN – KLASSISCH	90
LAUTSTÄRKE: LAUT – LEISE	95
THEKE: RUNDUM-BAR – L-FÖRMIGE-BAR – FRONTAL-BAR - SACKGASSEN-BAR	96
RESÜMEE	105
ANHANG	111
ABBILDUNGSVERZEICHNIS	111
QUELLENVERZEICHNIS	115
INTERNETQUELLEN	118
BARREGISTER	120

## VORWORT

*„Manche köstliche Stunde habe ich in Bars verbracht. Die Bar ist für mich ein Ort der Meditation und der Sammlung, ohne sie könnte ich mir mein Leben nicht vorstellen“<sup>1</sup>*

-Luis Buñuel-

In den Achtziger Jahren wurde eine Studie zum Freizeitverhalten der deutschen Bundesbürger und Bundesbürgerinnen veröffentlicht, die besagt, dass rund 31% der Bevölkerung häufig oder regelmäßig und weitere 50% zumindest gelegentlich ihre Freizeit in Kneipen verbringen. Der Kneipenbesuch stellt daher einen wichtigen Bestandteil des Freizeitverhaltens der deutschen Bevölkerung dar.<sup>2</sup> Eine frühere Studie aus Chicago aus dem Jahr 1950 besagt, dass das Ausgehen und Trinken in Lokalen zu den häufigeren Freizeitbeschäftigungen zählen als Kinobesuche, Sport zusehen, u.ä. Das Trinken und Rauchen vor allem in der Kneipe zählt zu den beliebtesten Freizeitbeschäftigungen vieler Menschen.<sup>3</sup> Anhand dieser Beispiele möchte ich auf das ausgeprägte Ausgehverhalten speziell in Mitteleuropa und den USA hinweisen und beschäftige mich in dieser Arbeit mit der exklusiven Bar. Es gibt eine breite Masse an Ausgehlokalen, es scheint mir daher wichtig festzulegen, um welche Bar es sich in dieser Arbeit handelt. Die Untersuchungen drehen sich um die exquisite Cocktail-Bar bzw. die seriöse, etablierte und schicke Bar. Grundlage sind einige ausgewählte Bars aus der Wiener Innenstadt. Es handelt sich nicht um die klassische Kneipe, auch nicht um die Weinstube, nicht um das Beisl oder das Szenelokal für Studierende und auch nicht um das Wirts- bzw. Gasthaus, weiters ausgeschlossen sind Bars aus dem Rotlichtmilieu.

Es gibt einige soziologische Untersuchungen zum Thema Trinken im öffentlichen Raum, speziell in Kneipen, jedoch werden die Bars für die meist gehobene Gesellschaftsschicht nur am Rande behandelt und daher möchte ich auf die Bar als soziale Institution in dieser Arbeit näher eingehen. Die Bar hat einerseits

---

1 Schumann, *Barbuch*, München, 1984, S.12.

2 Vgl. Martin / Middecke / Ramein-Stracke, *Freizeitverhalten*, Hamburg, 1983, S.11.

3 Vgl. Macroy, *The Tavern in Community*, Univ. of Wisconsin, 1952, S.609-637.

durch ihre besondere Atmosphäre (Beleuchtung, Musik, Einrichtung, etc.) und durch die spezielle physisch-räumliche Szenerie eine einzigartige Ausstrahlung, ja sogar magische Anziehung, der ich näher auf den Grund gehen werde. Hans Hollein fragte einst Mies van der Rohe welche Architekturentwürfe, die schwierigsten wären. Mies van der Rohe antwortete: Eine Kirche und eine Bar. Beide verbindet eine einzigartige Atmosphäre.<sup>4</sup>

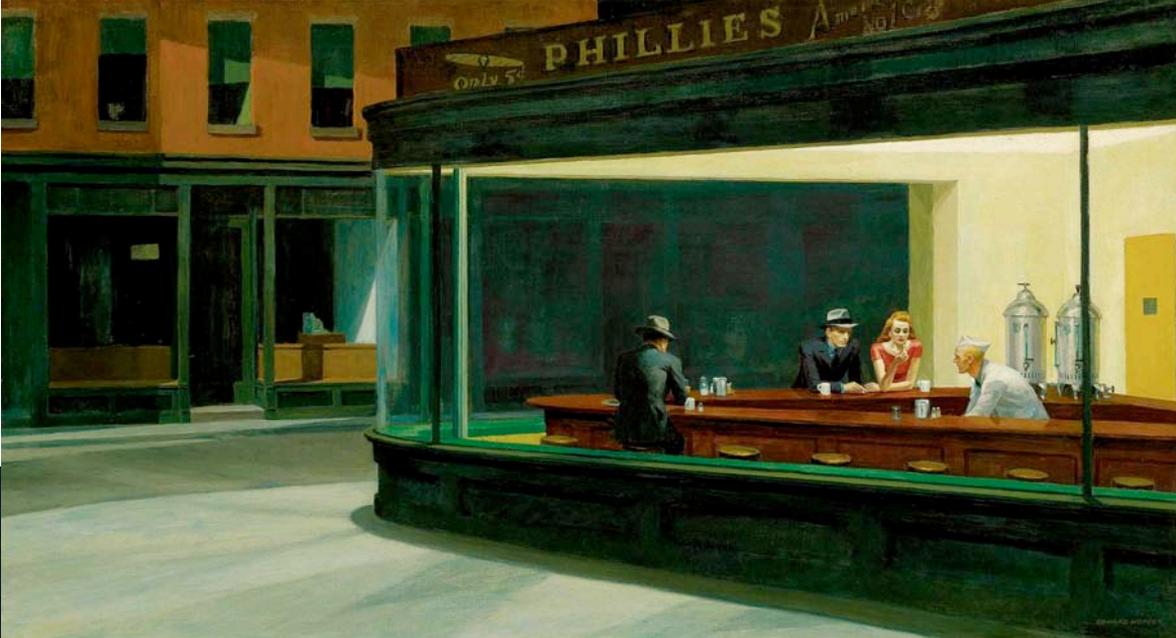
In meiner Arbeit steht die Entwicklungsgeschichte der Bar als Institution durch die unterschiedlichen Schichten und Klassen im Vordergrund und soll abschließend einen Überblick über die heutige Entwicklung der Bar geben. Ich untersuche die ‚Bühnen‘ und ‚Räume‘ die vor und hinter dem Tresen sowie an den Tischen entstehen. Konsumation von Alkohol, Kommunikation auf den ‚Bühnen‘ und die Erwartungshaltung an die Geselligkeit – der soziale Sinn – werden analysiert, immer in Bezug auf die dynamischen Größen von Raum und Zeit. Für die einen ist es ein Ort der Inspiration, für andere ein Ort der Kommunikation, *„in jedem Fall die Heimat der Heimatlosen - und sei es nur für einen Abend.“*<sup>5</sup>

Renommierte Bars der Wiener Innenstadt werden zur Erforschung anhand empirischer Methoden von sozio-kulturellen Codes, raumsoziologischen und atmosphärischen Details herangezogen, um diese in Kategorien einzuteilen und für architektonische Typologien aufzubereiten.

---

Abb.1 *Nighthawks*, Edward Hopper ^ | Abb.2 *No one cares*, Frank Sinatra Plattencover >

4 Zitat von Hans Hollein aus einem Vortrag auf Universität für Angewandte Kunst, Wien  
5 [http://www.welt.de/print-welt/article693289/Zum\\_Digestif\\_in\\_die\\_American\\_Bar.html](http://www.welt.de/print-welt/article693289/Zum_Digestif_in_die_American_Bar.html) [11.08.2009]



*No One Cares*

**FRANK SINATRA**

ORCHESTRA CONDUCTED BY GORDON JENKINS





## EINLEITUNG

*„Es gibt keine Architektur ohne Handlung keine Architektur ohne Ereignisse, keine Architektur ohne Programm“<sup>6</sup>*

-Bernard Tschumi-

Die Definition der Bar hat sich im Laufe der Zeit sehr gewandelt. Bis zum 19. Jahrhundert hatte die Bar einzig und allein die Bedeutung der Bartheke. An der Theke wurde Warenhandel betrieben und in Folge dessen konnte auch schnell im Stehen ein billiges, meist alkoholisches Getränk konsumiert werden. Erst danach entstanden durch den gesellschaftlichen Wandel Bars für den ‚reichen Mann‘, der sein zweites Wohnzimmer in etablierten Bars fand. Die heutige Bezeichnung der Bar als *„Räumlichkeit des Ausschanks und zur Einnahme von Getränken, an einem Ausschanktisch“<sup>7</sup>* ist daher noch sehr jung und hat mittlerweile mehr die Bedeutung der Lokalität selbst bekommen.

Ursprünglich spricht man in Bezug auf die Theke von einem Hindernis, das sowohl eine schützende, als auch eine absperrende Funktion einnimmt. Es trennt den Besucherraum vom Arbeitsraum und stellt jedoch gleichzeitig die Verbindung zwischen Gast und Barkeeper dar. Serviert werden an der Bartheke bunte alkoholhaltige Mixgetränke. Man steht, lehnt oder sitzt an der Bar, um ein Teil des Bargeschehens zu sein. Gesellschaftliches Trinken im öffentlichen Raum löst schließlich ein Gemeinschaftsgefühl aus. Die Gäste treten durch Gespräche oder Blicke in Verbindung. Man kann als Gast wiederum bloß zur reinen Beobachtung das Ambiente einer Bar genießen. Das Spektakel rund um die Bar besteht meist im Sehen und Gesehen werden. Die Bararchitektur und die Ausstattung beeinflussen den ersten Eindruck, der entweder ein Wohl- oder Unwohlgefühl auslöst, welches die Besucher und Besucherinnen automatisch selektiert.

Die Bar spielt eine wichtige gesellschaftliche Rolle und spiegelt das wider. In der Musik, denkt man sofort an Frank Sinatra, einsam an der Bartheke lehrend

---

< Abb.4 *Stammtischstudien*, George Grosz | ^ Abb.3 *James Dean & Co. at the Bar*

6 Tschumi, *Die Gewalt der Architektur*, Zeitschrift Artforum, 1981, S.168.

7 <http://de.wiktionary.org/wiki/Bar> [31.10.2008]

(siehe S.9 Bild unten). Zahlreiche sehr berühmte Bars existieren nur im Film. In Filmen, wie *Shining* (siehe S.16 Bild oben), *Blue Velvet*, *Lost In Translation* (siehe S.15 Bild oben), *My Blueberry Nights* (siehe S.15 Bild unten), *Fallen Angels*, *Film Noir* (siehe S.16 Bild unten), uvm. bekommt die Bartheke eine bedeutende Rolle. Die Bartheke ist oft der Ort, an dem zwei Charaktere einander erstmals begegnen und sich nähern. In *Lost in Translation* treffen Scarlett Johansson und Bill Murray sich an der Hotelbar. Beide sitzen vor ihrem Drink an der Theke und nehmen durch Zunicken und das Heben der Gläser - ein Vorgang, der Sympathie signalisieren soll – Kontakt auf. In *My Blueberry Nights* ist die bekannte Kusszene des Liebespaares auf dem Tresen. Dean Martin sagte einst: „*Du bist nicht betrunken, solange du auf dem Boden liegen kannst, ohne dich festzuhalten*“<sup>8</sup>. In seinem Fall könnte das Umklammern der Fußstange der Bar gemeint sein.

Schumann hat nicht nur seine Bar in München zu einer Kult-Bar geschaffen, zusätzlich hat er eine Bar-Musik CD und ein ‚Cocktail-Lexikon‘ herausgebracht, das zu einer Pflichtlektüre für alle Cocktailliebhaber geworden ist.

Edward Hoppers berühmtes Gemälde *Nighthawks* (siehe S.9 Bild oben) stellt ebenso die Bar ins Zentrum. In der Literatur gestehen namhafte Schriftsteller wie Jack London, Luis Buñuel, Ernest Hemingway und Heiner Müller ihre Liebe zum Alkohol und zur Bar. Jedes Land, jede Gesellschaftsschicht, jede Zeit hat in der westlichen Kultur ihre jeweilige Bar mit „*ihren mehr oder weniger berühmten Gästen, ihrer Beziehung zum Studentenleben, zur Politik und zur Kunst*“.<sup>9</sup>

In der Bar wird geredet, politisiert, getanzt, gefeiert, gelacht, geweint und getrunken. Dröge / Krämer-Badoni bezeichnen das Bartreiben als „*eine ganze Kultur die gelebt wird, wie immer man im einzelnen zu dieser stehen mag*“.<sup>10</sup> Es erklärt sich von selbst, warum es in Ländern, in denen Alkohol meist aus religiösen Gründen verboten ist, keine eigene Barkultur gibt. Die orientalische Bar ist genau betrachtet deswegen ein Paradoxon.

Die Bar funktioniert wie eine Bühne, die sich Akteure und Zuseher teilen. Die Bühne wird zum Zuschauerraum und der Zuschauerraum zur Bühne. Die Bar, betrachtet man sie als geteilte Bühne, lässt ein Wechselspiel der Akteure zu. An

---

8 Goebel/Hager/Hofer, *Schöner Trinken*, Wien, 2009, S.81

9 Dröge/ Krämer-Badoni, *Die Kneipe*, Frankfurt/Main, 1987, S.15f.

10 Vgl. ders., S.30.

der Bar sind die Akteure der Barkeeper bzw. der Gast. Die Frauen bzw. Männerrolle der Personen vor und hinter der Bar ist geprägt von der Bartypologie. So nimmt die Frau allein an der Bartheke schneller eine anrühige Position ein als der Mann. Selten steht eine Frau als Barkeeper hinter der Theke, häufig übernimmt sie die mindere Rolle der Abwäscherin, während hingegen der Mann die Hauptrolle des Cocktail-shakenden Entertainers mimt. Wer steht eigentlich auf der Bühne? Ist es der Barkeeper beim Zubereiten der Cocktails oder doch der Gast im Frank Sinatra Kostüm? Die Bar steht also als Schranke zwischen zwei Bühnen oder als Wechselspiel unter den Akteuren und Zuschauern? Die Theke dient als Bühnenbild, die Flaschen und Gläser dienen als Requisiten. Der gewissenhafte Barkeeper übernimmt nebenbei die Rolle des Souffleurs und flüstert dem betrunkenen Gast, der aus seiner Rolle gefallen ist oder Textprobleme bekommen hat, diskret die Anzahl seiner Drinks und seinen Abgang zu.

Bars sind Bühnen, die gesellschaftliche Prozesse des städtischen Lebens aufweisen.<sup>11</sup>

Ich wollte wissen, wie die Bar als Institution entstand und was man heute unter einer Bar versteht. Warum ist die Bar ein Magnet? Gibt es Regeln, die eine Bar zu einer funktionierenden Bar macht? Und welche sind diese Regeln? Nun stellt sich auch die Frage, ob die Bar einzig und allein ein Möbelstück ist? Der Mensch nimmt gewisse Verhaltensmuster an, wodurch seine Körperhaltung bestimmt wird. Schlussendlich gilt es zu erkunden, wie die Architektur auf den Menschen wirkt und welche Verhaltensmuster dadurch ausgelöst werden. Gegenläufig betrachtet, wie nimmt die Architektur Körperhaltungen auf? Der Austausch zwischen Mensch und dem umgebenden gebauten Raum gehört zu den bedeutendsten Aspekten von Architektur. Was ist der Auslöser für die Bar als Magnet? Wie werden Atmosphären in diesem speziellen Raum geschaffen? Haben Atmosphären eine Auswirkung auf das Verhalten der Menschen und wodurch bestimmt die Architektur Atmosphäre?

Diese Fragen sind Ausgangspunkt für diese Arbeit, die ich anhand konkreter Beispiele von Bartheken in hauptsächlich renommierten Wiener Bars soziologisch, architektonisch und geschichtlich betrachtet, erörtere.

---

11 Dröge/ Krämer-Badoni, *Die Kneipe*, Frankfurt/Main, 1987, S.37.

Abb.5 *Lost In Translation*, Filmausschnitt ^ | Abb.6 *My Blueberry Nights*, Filmausschnitt >





## MIKROSOZIOLOGIE

Meine Untersuchungen rund um den Bartresen beziehen sich auf die Mikrosoziologie. Daher ist es im vorhinein wichtig, Mikrosoziologie genauer zu definieren, um somit das Ziel meiner Untersuchung präzise aufzuzeigen.

Der Begriff wird in Wikipedia folgendermaßen definiert: *„Die Mikrosoziologie (vgl. den nicht immer scharf dazu abgesetzten Gegenbegriff: Makrosoziologie) ist der Teil der Soziologie, der sich mit dem sozialen Handeln zwischen Individuen (sozialen Akteuren) in kleinen sozialen Einheiten (Paarbeziehungen), kleinen Gruppen (Familie, Intimgruppe) und grundlegenden "Feinstrukturen" im zwischenmenschlichen Verhalten befasst; zum Beispiel damit, wie sich aus sozialem Handeln soziale Beziehungen entwickelt, Interaktionen in sozialen Beziehungen aus kleinsten Verhaltensandeutungen im Wechsel zwischen Alter und Ego entstehen und anhalten, oder wie die Folgen des sozialen Handelns ständig neue Ausgangsbedingungen für neues soziales Handeln schaffen.“*<sup>12</sup>

Martina Löw, deutsche Soziologin, beschreibt wie folgt: *„Die Mikrosoziologie bedarf des Raumbegriffs, um jene Gebilde benennen zu können, die sich durch die Verknüpfung verschiedener sozialer Güter bzw. Menschen miteinander herausbilden und die als solche Handeln strukturieren.“*<sup>13</sup> Im Kapitel *Der soziale Raum* werde ich näher auf den durch Handeln produzierten Raum eingehen.

Meine Untersuchungen finden hauptsächlich anhand der qualitativen Sozialforschung statt. *„Unter qualitativer Sozialforschung wird in den Sozialwissenschaften die Erhebung nicht standardisierter Daten (in Form von offenen Interviews, von Feldprotokollen der Forscher oder von Dokumenten wie etwa Tagebüchern) und deren interpretative, sinnverstehende, hermeneutische bzw. kategorien- und theoriebildende Auswertung verstanden. Zur Untersuchung vieler sozialwissenschaftlicher Fragestellungen ist die Erhebung und Auswertung qualitativer Daten notwendig.“*<sup>14</sup>

In diese Arbeit bringe ich zahlreiche theoretische und analytische Vergleiche ein und bestätige diese oder stelle sie in Frage, anhand meiner eigenen Untersuchungen bzw. Gespräche mit Bargästen und Barbetreibern. Das Ergebnis dieser Arbeit beruht auf sehr vielen Barbesuchen mit persönlichen Beobachtungen,

---

< Abb.8 *Film Noir*, Filmausschnitt | Abb.7 *Shining*, Filmausschnitt ^

12 <http://de.wikipedia.org/wiki/Mikrosoziologie> [27.03.2009]

13 Löw, *Raumsoziologie*, Frankfurt am Main, 2001, S.12.

14 [http://de.wikipedia.org/wiki/Qualitative\\_Sozialforschung](http://de.wikipedia.org/wiki/Qualitative_Sozialforschung) [27.03.2009]

die aber immer objektiv widergespiegelt und durch theoretisches Wissen abgewogen wurden.

## DEFINITION

"Bar" ist ein weit gestreuter Begriff und nimmt eine immer weitläufigere Bedeutungen an. Das Deutsche Wort Bar und seine Definition leiten sich vom englischen Wort *bar* ab. Somit ist die Bedeutung aus dem Oxford English Dictionary interessant: „1) *a long rigid piece of wood, metal, etc.* 2) *a counter, room, or place where alcoholic drinks or refreshments are served.* 3) *a small shop or counter serving refreshments or providing a service: a snack bar.* 4) *a barrier or obstacle [..]*“<sup>15</sup>.

An erster Stelle wird es als langes, festes Stück Holz oder Metall bezeichnet. Anschließend folgt erst die Definition der Bar als Tresen und gleichzeitig als Raum bzw. Ort an dem alkoholische Getränke ausgeschenkt werden.

Das etymologische Wörterbuch bezeichnet *bar* als eine Entlehnung aus dem Neuenglischen, welche aus dem Altfranzösischen *barre* kommt und 'Balken, Stange, Schranke' bedeutet. Demzufolge wird die Bar ursprünglich als Schranke definiert, die den Gastraum vom Schankraum trennt. Erst ab dem 19. Jahrhundert spricht man von der Bar als Räumlichkeit, einem Nachtlokal bzw. einer Trinkstube. Diese Bedeutung könnte eine Abkürzung aus dem Neuenglischen, dem *bar-room* entstammen. In Anlehnung an die Bar kann man auch die Bedeutung von Barre näher in Betracht ziehen. *Barre* stammt aus dem Afrikanischen und steht für eine '(Quer-) Stange und im Gallo-Romanischen für einen 'Querbalken'. Auf anderem Weg entlehnt, ist es vergleichbar mit 'Barren, Barriere, Barrikade und Embargo'.<sup>16</sup>

Die ursprüngliche Definition einer Bar widerspricht der heutigen Bezeichnung, „[...] heute bezeichnet das Wort Bar im Englischen wie im Deutschen den Raum, die Räumlichkeiten, in denen sich eine solche Theke befindet [...]“<sup>17</sup> Diese Veränderung der Bedeutung einer Bar kommt aus dem Französischem. Barre war die Bezeichnung für den Balken, der als Tresen in einer Spelunke diente. Daraus entstand pars pro toto eine Bezeichnung für die Spelunke selbst. Ein Großteil des Wortschatzes wurde in Europa und im 19. Jahrhundert schließlich auch im Deutschen übernommen.<sup>18</sup>

---

15 [http://www.askoxford.com/concise\\_oed/bar\\_1?view=uk](http://www.askoxford.com/concise_oed/bar_1?view=uk), [03.02.2009]

16 Vgl. Seebold, *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache*, Berlin, 1999, S.79ff.

17 Ryder, *Bar- und Clubdesign*, Ludwigsburg, 2002, S.8

18 Vgl. Satke, *Mythos Bar*, Wien, 1992, S.32.

Durch diese Übersetzungen und Definitionen wird die vielseitige Betrachtung einer Bar immer klarer. Gehen wir von der eigentlichen Bedeutung der Bar aus, stellt sie viel mehr als nur eine Theke zum Ausschanken und Trinken dar. Sie trennt den Besucher-Bereich vom Barkeeper-Bereich und bildet eine Barriere, womöglich zum Schutz des Barkeepers. Auf dieses konkrete Thema werde ich im Verlauf dieser Arbeit noch genauer eingehen.

## FUNKTION

Interessant ist weiters die Definition der Funktion einer Bar. Ist die Bartheke ein Möbel oder ein Einbau? Laut Wikipedia bezeichnet es einen „*Schrank oder ein schrankartiges Möbelstück zur Aufbewahrung von Getränken, Gläsern und Zubehör zum Getränkeausschank und Mixen von Getränken*“.<sup>19</sup>

Genauer betrachtet widerspricht sich die Definition eines Möbels in Bezug auf die Bar, da das Wort „Möbel“ aus dem lateinischen *mobile* entlehnt ist und ‚bewegliches Gut‘ bedeutet.<sup>20</sup>

Zieht man Adolf Loos` Aussage über moderne Möbel in Betracht kommt man in einen Zwiespalt: „*Es gibt keine modernen möbel. Oder um es präzise zu sagen: Nur die möbel, die mobil sind, können modern sein. Der wahrhafte moderne architekt hat häuser zu bauen, in denen alle möbel, die nicht mobil sind, in den wänden verschwinden*“<sup>21</sup>.

Auch Hermann Czech erwiderte, dass eine Theke nicht als Möbel bezeichnet werden kann, da sie generell nicht mobil ist und er die Bezeichnung Einbau bevorzugte.<sup>22</sup> Doch wie definiert sich wiederum ein Einbau? Möbelstücke sind zweckgebundene Elemente der Einrichtung, im Gegensatz zu Pflanzen, Bildern, Vorhängen, aus denen nur ästhetischer Nutzen gezogen werden kann. Möbel hingegen erfüllen immer einen Gebrauchswert in erster Linie zur Lagerung von Mensch, Tier und Gegenständen. Sie sind eine Grundlage zur Verrichtung von Tätigkeiten und dienen zum Sitzen, Lehnen oder Liegen.<sup>23</sup>

Ich schließe die Definitionsspinnerei damit, dass ich die Bar weiterhin als Möbel betrachte, sei sie ein Einbaumöbel oder Einbau. Dies wird mit dem folgendem Auszug der Definition eines ‚Möbels‘ bestätigt: „*Ein Grenzphänomen sind Ein-*

---

19 <http://de.wikipedia.org/wiki/Möbel> [04.02.2009]

20 Vgl. Seebold, *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache*, Berlin, 1999, S.564.

21 Opel / Valdez, *Alle Architekten sind Verbrecher*, Wien, 1990, S.172 (Kleinschreibung aus dem Original, geht auf eine eigens kreierte Sprache von Loos zurück).

22 Hermann Czech in einem persönlichen Gespräch im November 2008.

23 Vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Möbel> [04.02.2009]

*baumöbel, die aufgrund ihrer festen Verbindung mit der baulichen Struktur nicht mehr bewegbar sind*<sup>24</sup>.

## KULTUR

Sprache und damit einzelne Wortdefinitionen verlieren ihre Bedeutung beziehungsweise verändern sich im Laufe der Zeit. Da Sprache nicht konstruiert wurde sondern sich über Jahrtausende hinweg entwickelt hat, kommt es zu einer Veränderung im Sprachgebrauch: *„Präzision und Historie, Zufall und Notwendigkeit liegen in ständigem Wettstreit*<sup>25</sup>. Sprachlich und kulturell bedingt hat das Wort *Bar* in verschiedenen Ländern unterschiedliche Bedeutungen. In Italien wird jedes ‚öffentliche Wohnzimmer‘ als *Bar* bezeichnet, sei es Imbiss, Espresso, Beisl, Kaffeehaus, Trafik, TV Raum. Im deutschsprachigen Raum hingegen spricht man von einem teuren, oft auch erotischem Etablissement. „Im Rest der zivilisatorischen Welt tritt die *Bar* hauptsächlich gepaart mit Hotels, Grill Rooms oder Schnellimbissen auf, und schließlich bildet neuerdings die *Mini-Bar* einen wesentlichen Bestandteil des Pauschaltourismus: ohne Alibikühlschrank im Zimmer geht gar nichts“<sup>26</sup>. Trotz kontroverser Bedeutungen auf der ganzen Welt gibt es ein verbindendes Glied unter all den divergierenden Bezeichnungen für eine *Bar*: Die *Theke*. „[...] die *Theke*, sprich *Barriere*, die den *Gastraum* vom *Schankraum* trennt.“<sup>27</sup>

Die *Mundial Bar* im Herzen Barcelonas (siehe Bilder S.21 & S.22) ist eine typisch südländische *Bar*. Sie entstand 1925 und ist seither ein Familienbetrieb und wird heute von der dritten Generation geführt. An den Wänden hängen Fotos von Boxern, da der erste Besitzer ein großer Fan des Boxsports war. Die *Bar* war Treffpunkt für Boxbegeisterte, die sich austauschen und über aktuelle Wettkämpfe unterhalten konnten. Betritt man die *Bar*, befinden sich linkerhand der Tresen und rechterhand kleine Kaffeehaustische mit Sesseln. Das Publikum ist in Bezug auf Alter und soziale Schicht ein gemischtes. Die Beleuchtung ist, wie in südländischen *Bars* üblich, sehr hell. Edle Materialien wurden schlicht und in erster Linie funktionell eingesetzt, die die Spuren jahrzehntelanger Nutzung tragen - man kann von einer ‚rohen‘ Eleganz sprechen. An den Tischen,

---

Abb.9 *Mundial Bar*, Barcelona ^ | Abb.10 *Mundial Bar*, Barcelona >

24 <http://de.wikipedia.org/wiki/Möbel> [04.02.2009]

25 Satke, *Mythos Bar*, Wien, 1992, S.32.

26 Ders., S.32.

27 Ders., S.32.





an denen vereinzelt auch größere Gruppen sitzen, wird gegessen und dazu hauptsächlich Wein und Bier getrunken. An der Bar stehen Einzelpersonen, 2er, höchstens 3er Gruppierungen füllen jedoch die Theke, an der ebenfalls schnelle Snacks gegessen werden, was für mitteleuropäische Bars unüblich ist. Das Essen, rohe und zubereitete Tintenfische, Sardinen und andere Spezialitäten, wird in Vitrinen ausgestellt. Bier wird an der Bar hauptsächlich aus Pfiffgläsern (0,2l) getrunken, die Aufenthalte der Bargäste werden generell kürzer gehalten. Es herrscht ein ständiges Kommen und Gehen. Sobald die Tapas und Getränke konsumiert wurden, verlassen die Besucher und Besucherinnen auch schon wieder das Lokal. Obwohl keine Hintergrundmusik gespielt wird, ist der Lärmpegel durch die angeregten Unterhaltungen der Gäste sehr hoch. Ich habe beobachtet, dass die Gesprächslautstärken ohnedies kulturell geprägt sind. Interessant war die Reaktion der Barmänner auf die Fragen zur Bar, die ich ihnen gestellt habe. Sie wirkten sehr erstaunt über mein reges Interesse an der Geschichte der Bar. Die Wertschätzung der eigenen Bar war vom Personal und dem Besitzer folglich sehr gering, der Stolz auf die Besonderheit der Bar nicht zu erkennen. Dementsprechend verwundert war das Personal auch über die zahlreichen Fotos, die ich von der Bar gemacht hatte.

Auffällig ist, dass das Personal hinter dem Tresen ausschließlich männlich ist und die wenigen Frauen in der Küche arbeiten. Die Unterschiede zwischen der südeuropäischen und mitteleuropäischen Kultur zeigen sich speziell im Konsumverhalten. Alkohol wird meistens zum Essen getrunken. Die Preise sind sehr niedrig, die ein gemischtes Publikum ermöglichen. In fast jeder Bar in Südeuropa werden kleine Gerichte angeboten, während hingegen z. B. in Wiener Bars der Verkauf von Snacks nicht funktioniert, da die Wiener Gesellschaft aus Gewohnheit Essen und Trinken trennt. Oft wird nach dem Barbesuch der Würstelstand aufgesucht oder man geht, noch bevor man mit Freunden einen Abend in der Bar verbringt, gemeinsam in ein Restaurant essen.

Zusammenfassend gesagt ist nach meinen Beobachtungen ein langes Verweilen wie es in österreichischen Bars häufig stattfindet, in Spanien nicht die Regel. Auch wenn die Definition der Bar selbst kulturell unterschiedlich geprägt ist, bleibt der gemeinsame Nenner jedoch immer die Bartheke.

## TAGESZEIT

Nicht nur abhängig von der Kultur entstehen verschiedene Barformen, sie unterscheiden sich auch durch die Tageszeit. Man stelle sich Spanien oder Italien um 6 Uhr morgens in einer Espresso Bar vor. Die Arbeiter, welche für gewöhnlich männlich sind, strömen in die hektische Espresso Bar, während der Rest der Stadt noch schläft. An der Bartheke konsumieren die Einheimischen einen günstigen Espresso, während die Touristen und Touristinnen am Tisch meist den teureren Kaffee zu sich nehmen. Der Kaffee am Tresen ist günstiger, da die Abfertigung auch schneller funktioniert, jedoch sind viele Reisende nicht darüber informiert oder bevorzugen die bequemere Sitzposition.

In Mitteleuropa treten vermehrt Lunch-Bars in Erscheinung. In Wien beispielsweise das Wein&Co. Geschäftsleute, männlich, sowie weiblich, treffen sich zum Lunch, vorzugsweise auch an der Bartheke. Die Lokale besitzen häufig großzügige Glasfronten, welche die Ein- bzw. eine Aussicht ermöglichen. Abends treffen sich die Geschäftsleute mit gelockerter Krawatte und ausgezogenem Sakko auf ein Glas Wein, um den arbeitsreichen Tag abzuschließen.

Bars in den südlichen Ländern Europas sind zur Siesta (13:00-16:00) geöffnet und zur späteren Stunde. Die Öffnungszeiten der Bars schieben sich weiter nach hinten, je südlicher die Länder liegen.

Zu später Stunde finden sich in ganz Europa Nachtschwärmer in den Nachtclubs, die oft auch ein verruchtes Image haben. Im Gegensatz zu den Bars, die auch untertags besucht werden, treten die Nachtbars eher äußerlich zurückhalten in Erscheinung und erwecken einen Uterus-artigen Raumeindruck. Sie werden von außen kaum wahrgenommen. Wer eintritt, dem wird eine gewisse Intimität durch die geschützte Sicht von außen gewährleistet. Damit meine ich nicht die Discos bzw. Tanzlokale, die sich selber als Bar bezeichnen.

## GESCHICHTE DER BAR

„Die Engländer hatten ihren *Whisky*, die Franzosen den *Weinbrand*, die Spanier ebenfalls, in Italien war es der *Grappa*, in den Niederlanden hatte man den *Gin* erfunden, die Skandinavier tranken ihren *Akvavit*, im deutschsprachigen Mitteleuropa widmete man sich den verschiedenen Obstschnäpsen, auf dem Balkan gab's den *Slivovitz*, in Ungarn *Barack*, und östlich davon war dann alles *Vodka*.“<sup>28</sup> Andere Länder, andere Sitten, anderer Alkohol?

In einer deutschen Studie von Hopf / Stümpel wurde festgestellt, dass, als Beweggrund, um in eine Bar zu gehen, der Alkoholkonsum nach den sozialen Kontakten gereiht war. Trotzdem sind der Alkohol und seine Trinkrituale ein wichtiger Bestandteil der Barkultur. In der besagten Studie gaben 89% der Barbesucher und Besucherinnen an, trinken zu wollen, hingegen nur 30% der Gäste konsumierten alkoholfreie Getränke.<sup>29</sup> Aus diesem Grund werde ich in diesem Kapitel auch auf die Prohibition und deren Auswirkungen eingehen.

Durch die Verbreitung von hochprozentig alkoholischen Getränken, wie Branntwein und Gin, bekam die Theke eine wichtigere Bedeutung. Im Gegensatz zu Bier und Wein wird Schnaps, der schneller berauschende Alkohol, im Stehen konsumiert.<sup>30</sup> Doch blicken wir ein wenig weiter zurück und suchen die Anfänge der Bar.

### GASTFREUNDSCHAFT

Die Ursprünge der Bar liegen geschichtlich weit zurück. Im alten Rom gab es erstmals Tavernen. Bei Ausgrabungen sind die Steintheken der Hinweis auf ehemalige Tavernen (siehe S.27 Bild oben). Die Steintheken waren an der Oberseite mit Löchern versehen, die zur Aufbewahrung von warmem Wein dienten.<sup>31</sup>

Pompeji verzeichnete über hundertzwanzig Tavernen. Darauf folgen im Mittelalter die Klosterschenken und Wirtshäuser, die meist auch als Poststationen dienten. In sogenannten Trinkstuben fanden sich Mitglieder mittelalterlicher Zünfte

---

28 Satke, *Mythos Bar*, Wien, 1992, S.33.

29 Veröffentlicht in Schwibbe, *Kneipenkultur*, Münster, 1998, S.178.

30 Vgl. Schwibbe, *Kneipenkultur*, Münster, 1998, S.30.

31 Vgl. [http://de.encarta.msn.com/media\\_461548156\\_761576319\\_-1\\_1/Taverne.html](http://de.encarta.msn.com/media_461548156_761576319_-1_1/Taverne.html) [16.05.2009]

ein, um gemeinsam zu trinken.<sup>32</sup>

Bereits in Pompeji, aber auch in der klassischen Western Bar wurde die Trinkstube mit einem Bordell verbunden. Während man an der Theke in Ruhe einen Drink zu sich nahm, konnte man in den oberen Stockwerken für wenig Geld die Dienste einer Prostituierten in Anspruch nehmen.<sup>33</sup>

Die Gäste waren meist Reisende, die bewirtet und gepflegt für ein bis zwei Tage geschützt rasten konnten. Die Gastfreundschaft war in vielen Kulturen maßgebend von der religiösen Einstellung geprägt und führte zur heutigen Entwicklung des Gastgewerbes. *„Im antiken Griechenland ebenso wie bei den Juden des Alten Testaments, im Christentum wie bei den Germanen war die Auffassung verbreitet, dass mit einem Gast Gott in das Haus einkehre.[..] Die Aufnahme und Bewirtung von Fremden war deshalb eine heilige Pflicht, deren Erfüllung himmlischen Segen versprach.“*<sup>34</sup>

Aus der Mischung Unterkunft, Essen und Trinken entstanden eigenständige 'Betriebe'. Mit der Zeit wurden diese Gewerbe kommerzialisiert, da die Anzahl der Reisenden stieg und die Wirte immer mehr Geld damit verdienten und die Gastfreundschaft nicht mehr im Vordergrund stehen musste. Dadurch entstanden autonome Unterkunftsherbergen für Durchreisende, Verpflegungslokale und Trinkstuben, die eine Differenzierung beziehungsweise die Wahl zwischen der gehobenen und der niederen Klasse zuließen. Daraus resultierte, dass ab dem Mittelalter nicht nur ‚Fremde‘ die Gaststuben nutzten, sondern auch Einheimische darin verkehrten.<sup>35</sup>

## SOZIALE SCHICHT

Ausschlaggebend für die heutige Entwicklung der Bar war die „Neue Welt“. Plötzlicher Reichtum und Mobilität im 17. Jahrhundert schufen neue Gesellschaftsordnungen und es formierten sich Gaststätten, Wirtshäuser und Schenken dadurch neu. Es entstanden Orte der Erholung, des Austausches für Reis-

---

Abb.13 Taverne in Pompeji ^ | Abb.14 Gin Palace, 1879 >

32 Vgl. Satke, *Mythos Bar*, Wien, 1992, S.21f.

33 Vgl. <http://www.portanapoli.com/Neapel/Pompeji/lupanare-bordell.html> [11.02.2009]

34 Schwibbe, *Kneipenkultur*, Münster, 1998, S.11.

35 Vgl. Schwibbe, *Kneipenkultur*, Münster, 1998, S.11ff.





ende, wie sie heutzutage erneut boomen. Die gegenwärtigen Bars sind Nachfolgeerscheinungen der Gaststätten und Tavernen aus dem 17. Jahrhundert. Heute wie damals waren es Orte des Zusammentreffens, der Kommunikation und Geselligkeit. „*Moderne Kosmopoliten zelebrieren ihre Identität an öffentlichen, kommerziellen Orten - das soziale Image wird in großem Maße dadurch bestimmt, wo man isst, trinkt und schläft.*“<sup>36</sup> In England entstanden Kaffeehäuser, in denen sich das gutbürgerliche Volk traf. Die soziale Schicht bestimmte, wer in Kaffeehäusern, Pubs oder Wirtshäusern einkehrte.<sup>37</sup>

In dem Buch *Straight Up or On the Rocks: A Cultural History of American Drink* wird diese Zeit wie folgt beschrieben: *"Die Kolonisten wollten freiere, rauere Luft atmen. Mit den Zwängen, die die Dörfer und Städte in der 'alten Welt' so langweilig und eng machten, warfen sie auch die wärmende Decke der Bräuche, der Familienbindungen, Freundschaften und Loyalitäten ab. Die leistungsorientierten und mobilen Amerikaner mussten ein soziales System entwickeln, das eher auf schnelle und problemlose Bekanntschaften ausgerichtet war als auf starke, dauerhafte Bindungen."* Weiters beschreibt Grimes jene Zeit als „*Bruch mit der vorindustriellen Vergangenheit*“.

In diesem Zusammenhang ist die Angestelltenkneipe in Preußen zu nennen. Sie befanden sich im städtischen Bereich, in dem Angestellte arbeiteten und meist nach der Arbeit die sogenannten 'Stehbierpinten' besuchten. Im Stehen wurde schnell ein Glas zu sich genommen. Dies war kostengünstig und die Lokalbesitzer lebten vom Getränkeverkauf.<sup>38</sup>

Von Frankreich nach Preußen, gehen wir weiter in den Norden nach Großbritannien. Im Mittelalter waren *Alehouses* sehr beliebt. Wegen der schlechten Wasserqualität wurde von der ärmeren Bevölkerung bevorzugt Bier konsumiert, das durch seine desinfizierende Wirkung ohne Bedenken getrunken werden konnte. Aus den Alehouses, die meist von Mönchen geführt wurden und auch eine Unterkunft anboten, entwickelten sich sogenannte *Inns*. Später folgten die *Tavernen*, wo - im Gegensatz zur ärmeren Bevölkerung in den Alehouses - von der gehobenen Schicht Wein bevorzugt wurde. Wegen des niedrigen Gin-Preises brach ein ernstes Alkoholproblem in der englischen Bevölkerung aus.<sup>39</sup>

---

< Abb.16 *Speak Easy* | Abb.15 *Saloon Bar* ^

36 Ryder, *Bar- und Clubdesign*, Ludwigsburg, 2002, S.7.

37 Vgl. Schwibbe, *Kneipenkultur*, Münster, 1998, S.21.

38 Vgl. Schwibbe, *Kneipenkultur*, Münster, 1998, S.28.

39 Vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Pub> [04.05.2009]

In den 1830er Jahren blühten in England die Gin Palaces (siehe S.27 Bild unten). An jenen Orten wurde Alkohol verkauft oder direkt am Tresen ein Glas im Stehen getrunken. Die Besitzer machten ein gutes Geschäft durch die schnelle Abfertigung am Tresen. Es waren schillernde Geschäfte, da Gaslampen und Flachglas sie erleuchteten. Während die unterste soziale Schicht in der Öffentlichkeit Alkohol trank, genossen die gehoberen Schichten ihre Drinks zuhause, in kleinen gesellschaftlichen, geselligen Zirkeln, in den Salons.

Bethan Ryder beschreibt Pubs wie folgt: *„Die Ausstattung war einfach und praktisch, nur in den Gaststuben gab es gelegentlich richtige Tische und Stühle, und nicht nur Holzbänke. Durch die Veränderungen im Einzelhandel in den 1820er Jahren entwickelte sich das Pub-Design in Richtung der Dramshops (Branntwein-Schenken), die aus der Popularität des Gins heraus entstanden waren und zur Einführung der "Bar" in den Pubs führten.“*<sup>40</sup> Bis heute sind vorwiegend 'irische' Pubs weltweit populär. Durch ihre rustikale Einrichtung mit Holzverkleidungen schaffen sie einen unvergesslichen Wiedererkennungswert. Speziell in Großbritannien leben die Wirte und Wirtinnen vom Feierabend der Arbeiterschaft. Nach der Arbeit wird üblicherweise ein Pint getrunken, bereits in der Mittagspause sind vereinzelt Geschäftsleute im Pub anzutreffen. Es gibt keine Schranken, die Alter, soziale Schicht oder Aussehen der Gäste eines Pubs selektiert. Die frühe Sperrstunde der Pubs ist auf die eben erwähnte hohe Alkoholkonsumrate, besonders in der Arbeiterschaft des 19. Jahrhunderts, zurückzuführen.<sup>41</sup> Die Bar ist geschichtlich betrachtet ein Spiegel der Gesellschaft. Die Barformen und Typologien sind schlussendlich durch die Gesellschaft entstanden und geprägt worden.

## PROHIBITION

*„Ich war zum Beispiel 1930, während der Prohibition, fünf Monate in Amerika, und ich glaube, ich habe nie in meinem Leben so viel getrunken wie damals. [...] In den Apotheken gab es Whisky auf Rezept, und in gewissen Cafés wurde der Wein in Tassen serviert. In New York kannte ich ein gutes Speakeasy. Man klopfte auf eine bestimmte Weise an eine kleine Tür, ein Guckloch öffnete sich, dann mußte man ganz schnell eintreten. Drinnen war es eine Bar wie jede andere. Es gab alles, was man wollte.“*<sup>42</sup>

---

40 Ryder, *Bar- und Clubdesign*, Ludwigsburg, 2002, S.8.

41 Vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Pub> [04.05.2009]

42 Buñuel, *Mein letzter Seufzer - Erinnerungen*, Berlin, 1999, S.64

Prohibition stammt vom lateinischen *prohibere* (=verhindern, verbieten).<sup>43</sup> Durch die Prohibition in den USA kam es zu einem Bruch der aufblühenden Barentwicklung nach der vorletzten Jahrhundertwende. Jedoch entwickelte sich durch das Alkoholverbot in den 20er und 30er Jahren eine Underground Szene (siehe S.28 Bild unten) und es entstanden sogenannte *Speakeasys* – (auch als *Flüsterkneipen* übersetzt). Um eingelassen zu werden, musste man ein Passwort 'flüstern'. Es waren getarnte Orte, an denen gesellig getrunken und ausgelassen getanzt wurde. Daraus bildeten sich die späteren Nachtclubs, nur dass statt des verbotenen Alkohols illegale Drogen konsumiert wurden. Oft beginnen Trends in der Underground Szene und werden dann von einem Großteil der Gesellschaft aufgesogen und dadurch kommerzialisiert.<sup>44</sup>

### AMERICAN WAY OF LIFE

Ende des 20. Jahrhunderts entstand in allen Großstädten eine gewisse Barmkultur, die auf den 'American Way of Life' zurückzuführen ist. Bars erblühten dort, wo es Geld gab und das geschah in den kapitalistisch ausgeprägten Ländern wie Großbritannien und den USA.<sup>45</sup> Diese erstmalige Cocktailbar-Kultur verbreitete sich in der westlichen Welt und nahm rasch Einzug in Mitteleuropa. Damals wie heute werden die Gäste aufgrund ihres Aussehens, ihrer Kleidung und manchmal sogar wegen ihres Geschlechts selektiert. Ein passives Selektieren wird bereits durch hohe Preise erzielt. Die Funktionalität des Bartresens und des Raumes, der ihn umschließt, traten in den Hintergrund, während exklusives Design in den Vordergrund trat.

Es ist daher nicht verwunderlich, dass in Frankreich eine auf Cocktails spezialisierte Bar als *bar américain* bezeichnet wird.<sup>46</sup> In diesem Zusammenhang ist natürlich die Wiener ‚American Bar‘ von Adolf Loos zu nennen. Nach seinen Reisen durch die USA verwirklichte Loos seinen Traum vom zweiten Wohnzimmer nach amerikanischem Vorbild durch eine sehr etablierte und elegante Cocktailbar. Dieses Beispiel bringt den damaligen Bar-Boom zum Ausdruck. Mobilität und der Wunsch nach einem zweiten Wohnzimmer im halböffentlichen Raum waren ausschlaggebend für den Bau der Loos Bar, die für eine bestimmte Klientel gedacht war, durch Einkommen und die soziale Schicht bestimmt wurde. Der Name ‚American Bar‘ weist erneut auf die grenzenlose Freiheit und die *happiness* hin, der der Traum des American Way of Life innewohnt.

---

43 Vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Alkoholprohibition#USA> [11.02.2009]

44 Vgl. Grimes, *Straight Up or On the Rocks: A Cultural History of American Drink*, 1993

45 Vgl. Satke, *Mythos Bar*, Wien, 1992, S.31.

46 Vgl. Grimes, *Straight up or on the rocks*, USA, 1993, S.xiii.

## HOTELBAR

Nicht wegzudenken aus jener Zeit sind die Hotelbars. Steigt die Mobilität, steigt auch die Unterkunftsbeherbergung für eine neue Klientel. Bethan Ryder zitiert in *Bar und Clubdesign* (2002): Lucius Beebe schreibt in *The Stork Club Bar Book* (J. J. Little & Ives Company, New York, 1946) dass *"die Geschichte Griechenlands in seinen Tempeln geschrieben steht, die der USA in ihren Hotels."* Grimes erinnert außerdem daran, wie Hotelbars früher genutzt wurden und beschreibt sie als die edelsten aller halböffentlichen Institutionen. *"Auch wer nicht Gast war, konnte einfach in die Lobby gehen, sich in einen bequemen Sessel setzen und Zeitung lesen oder auf dem hauseigenen Briefpapier ein paar Briefe schreiben."*

Das 4-Sterne-Hotel Maritim (Reichshofhotel) im Zentrum Hamburgs bietet eine klassische und elegante Bar. Der Eingang zur Bar befindet sich an der rechten Seite des Speisesaals. Sie liegt daher im Herzen des Hotels und gewährt den Gästen höchste Intimität, da es keine Fenster gibt, die Einblicke ermöglichen würden. Bekannt ist die Bar unter dem Namen ‚Pianobar‘ (siehe Bild S.33 oben) oder nach dem alten Namen des Hotels Reichshof-Bar. Durch die geringe Größe und die Einrichtung im 50er-Jahre Stil mit Holzverkleidung erinnert sie stark an eine Schiffsbar bzw. an einen Rauchersaloon.

Hotelbars waren schon immer wichtiger, da sich schnell heraus stellte, dass mit ihnen viel Geld zu machen war. Für Hoteleigentümer stellte es eine zusätzliche Einnahmequelle dar, wenn nicht nur Hotelgäste, sondern auch die Laufkundschaft in die Bar gelockt werden konnten. Um nicht nur Hotelgäste anzuziehen, plante man einen zusätzlichen Eingang in die Bar. Somit konnte die Bar einerseits von der Hotellobby als auch von der Straße aus betreten werden.<sup>47</sup>

Folglich kann man auch als Einheimischer die große weite Welt schnuppern, indem man sich in eine Hotelbar setzt und Gäste aus aller Welt beobachtet und vielleicht sogar mit ihnen ins Gespräch kommt. Die Bars, die Ende des 19. Jahrhunderts entstanden, waren die ersten glamourösen Bars für die gehobene Schicht. Erstmals vergnügten sich die Reichen in der Öffentlichkeit und genossen Alkohol in Bars.

Durch den ‚versteckten‘ Alkoholkonsum der Oberschicht wurde lange angenommen, dass das Alkoholproblem von der sozialen Schicht abhängig sei. Je

---

Abb.17 *Reichshof Bar*, Hamburg ^ | Abb.18 *Fusion Bar*, Hotel Side, Hamburg >

47 Vgl. Ryder, *Bar- und Clubdesign*, Ludwigsburg, 2002, S.10ff.





niedriger der soziale Status ist, desto höher ist der Alkoholkonsum. Dies wurde später widerlegt und aufgrund der Unsichtbarkeit der trinkenden Oberschicht schlicht und einfach nicht wahrgenommen.<sup>48</sup>

Als Beispiel für eine weitere Hotelbar in Hamburg möchte ich die Fusion Bar im Hotel Side ausführlicher beschreiben (siehe Bild S.33 unten). Sie steht im starken Kontrast zur Reichshof Bar. Im Design von Matteo Thun zeigt sie die heutige Entwicklung von Bars bzw. Hotelbars. Modernes Design und die Verwendung von neuen Materialien rücken in den Vordergrund. Grelle, direkte Beleuchtung wird anstatt gedämpften Lichtes eingesetzt. Fest im Boden verankerte Barhocker werden oftmals in modernen Bars verwendet. Auch wenn die Sitzoberfläche drehbar ist, wird die variable Sitzposition stark eingeschränkt. Ein vor-, zurück oder seitliches Verrücken der Hocker ist nicht möglich. Besonders problematisch ist, das Niedersetzen auf den Hockern, da diese sehr eng beieinander stehen. Dadurch muss man sich zwischen zwei Hockern sehr unelegant durchschlingen, um an der Theke zu sitzen. An der Bar zu lehnen oder vor ihr zu stehen wird dadurch verhindert. Die Rückwand hinter dem Tresen ist mit Nirosta Platten verkleidet. Der Spiegeleffekt der glattpolierten Oberfläche wirkt durch Fingerabdrücke schnell schmutzig bzw. wird der Spiegeleffekt daher abgewertet.

Das Barpersonal beklagte sich bei meiner Befragung über die Fehlplanung der Theke, was die Bedienung der Barkeeper anbelangt. Die Funktionsabläufe wie Gläser abservieren, waschen und ins Regal einräumen, wurden in der Planung nicht berücksichtigt und demzufolge entstehen hinter der Bar lange Wege, durch die sich das Personal überkreuzten, und das Arbeiten hinter der Bar erschwert wird. Weiters ist der Kontakt zwischen Personal und den Gästen durch die zu tiefe Arbeitsfläche und die sich daraus ergebende Tiefe der Theke und der Arbeitsfläche behindert. Das Personal muss sich weit über die Arbeitsfläche beugen, um die Drinks zu servieren.

Die 20up Bar im Empire Riverside Hotel (siehe Bilder S.34) verfügt über die Besonderheit der großartigen Aussicht eines 180-Grad-Panoramas über die

---

<sup>^</sup> Abb.19 *20up Bar*, Empire Riverside Hotel, Hamburg

<sup>^</sup> Abb.20 *20up Bar*, Empire Riverside Hotel, Hamburg

< Abb.21 *20up Bar*, Empire Riverside Hotel, Hamburg

48 Vgl. Dröge/ Krämer-Badoni, *Die Kneipe*, Frankfurt/Main, 1987, S.172.

Hamburger Innenstadt sowie den Hafen. Aufgrund der vollflächigen Verglasung von der Decke bis zum Boden und den verwendeten Materialien ist das Ambiente eher kühl, jedoch der ganze Raum sehr großzügig angelegt. Dieses ‚abgehobene‘ Ambiente zieht nicht nur die Hotelgäste an. Das Publikum ist, vor allem am Wochenende sehr jung, etwa zwischen 20 und 30 Jahren alt. Die Bartheke ist auffallend lang und L-förmig angelegt.

## **BARPOLITIK**

Durch den ersten Weltkrieg kam es zu einem erneuten Bruch in der Bargeschichte - diesmal in Europa. In den Hotels der 1920er und 30er Jahre wurden die Hotelbars zu einem festen Bestandteil von Hotels, ansonsten waren Bars sehr rar.<sup>49</sup>

Im zweiten Weltkrieg kam es zu einem weiteren Bruch der Bargeschichte. Die linke Gesellschaft unterdrückt, kontroverse oder kritische Literatur war zum Großteil unerwünscht. Die Bars gehörten zu jenen Plätzen, an denen sich Menschen austauschten, verbinden und schließlich Widerstand organisieren konnten. Deshalb wurden autonome Bars unter den Faschisten verboten und somit konnten systemfeindliche Ideologien nur erschwert unter das Volk gebracht werden.<sup>50</sup> Unter den Nationalsozialisten waren Disziplin und das Ordnungssystem grundlegende Machtinstrumente. Bars gehörten nach propagierter Auslegung der Nationalsozialisten zu den Orten der *Unzucht*, an denen *undiszipliniert* getrunken wurde. In Wirklichkeit waren sie vielmehr Treffpunkte der Intellektuellen und deshalb eine Gefahr für das totalitäre Regime. Alkohol war nämlich generell nicht verboten - im Gegenteil, jedoch war dessen Genuss nur in der nationalsozialistischen Gemeinschaft in Bierlokalen erwünscht.

In den sechziger Jahren des vorigen Jahrhunderts kam es in Deutschland, genauer gesagt bei den Schwabinger Krawallen zu Aufständen, die den Ausgangspunkt laut Dröge/ Krämer-Badoni in Cafés fanden.<sup>51</sup>

Ähnlich gestaltete sich das Zusammentreffen in den Arbeiterkneipen des 19. Jahrhunderts in Preußen. *„Für die städtischen Industriearbeiter und auch für zahlreiche Handwerker und Kleinhändler wurde die Kneipe zum zentralen Ort proletarischer Lebensführung. Denn dort fanden sie die Möglichkeit zur Geselligkeit und politischem Austausch in einer Gemeinschaft von Gleichgesinnten. Solche Zusammenkünfte waren in den engen ärmlichen Wohnungen, die oft*

---

49 Vgl. Brandl, *Brandls Bar Buch*, Stuttgart, 2001, S.8.

50 Vgl. Satke, *Mythos Bar*, Wien, 1992, S.55f.

51 Vgl. Dröge/ Krämer-Badoni, *Die Kneipe*, Frankfurt/Main, 1987, S.137.

*auch noch mit Schlafgängern und Untermietern geteilt werden mussten, nicht möglich. Als nach 1878 im Zuge der Sozialistengesetze ein Versammlungsverbot unter freiem Himmel bestand, wurde die Arbeiterkneipe zum zentralen Ort politischer Kultur. Hier konnten die Ideen der Arbeiterbewegung diskutiert und verbreitet werden. [...] In Hamburg wurden Gespräche in Arbeiterkneipen von bezahlten Polizeispitzeln belauscht und aufgezeichnet, um Hinweise auf geplante politische Aktivitäten zu erhalten.<sup>52</sup>*

Diese Tradition findet laut Satke ihren historischen Ursprung jedoch 130 Jahre früher, denn wie bereits erwähnt, waren die Kneipen im Frankreich des 18. Jahrhunderts jene wichtigen Orte der Versammlung, die sogar die Organisation der französischen Revolution ermöglicht hatten. In wie weit man dieser Behauptung vertrauen kann, möchte ich jedem selbst überlassen.

Zusammenfassend betrachtet kommt man zu dem Ergebnis, dass überall, wo gesellig Alkohol getrunken wird, auch politisiert wird, allerdings bestimmt der Ort die politische Zugehörigkeit und das Niveau ihrer Anhängerschaft. So beruft sich auch Pierre Bourdieu *„auf die empirisch belegte Tatsache, daß man über Politik am liebsten mit Leuten diskutiert, die ohnehin gleicher Meinung sind.“<sup>53</sup>*

## **BEISPIEL WIEN**

Abschließend betrachtet wird anhand eines Blickes in die Geschichte der Bar eines klar: Dass neben dem „Prozeß der *Klassenbildung*“<sup>54</sup> das städtische Leben und „*die industriell bedingte Urbanisierung*“<sup>55</sup> die wichtigste Rolle in der Entwicklung der Bar spielen. Agglomerationen waren ausschlaggebend für die Entstehung der heutigen Bar.

Gegenwärtig bietet Wien eine Vielzahl an renommierten Bars. Ihre Gemeinsamkeit liegt im Bekanntheitsgrad der Architekten und Architektinnen, sowie der prominenten Lage in der Inneren Stadt. Adolf Loos leistete Pionierarbeit, als er 1908 die Loos Bar nahe dem Stephansplatz baute. In den 70ern und 80ern entstanden unter anderem unter der Planung von Hermann Czech das Kleine Café, das Salzamt und die Wunder-Bar. 1977 folgten Coop-Himmelblau mit dem Bau der Reiss-Bar und in den 80ern baute Helmut Richter das Kiang.

---

52 Schwibbe, *Kneipenkultur*, Münster, 1998, S.23.

53 Bourdieu, *Sozialer Sinn*, Frankfurt am Main, 1987, S.114.

54 Dröge/ Krämer-Badoni, *Die Kneipe*, Frankfurt/Main, 1987, S.124 (Hervorhebung im Original).

55 Ders., S.124 (Hervorhebung im Original).

Im Kapitel *Bartypologien* werde ich einige ausgewählte Bars der Wiener Innenstadt gründlicher analysieren.

## BARHABITUS

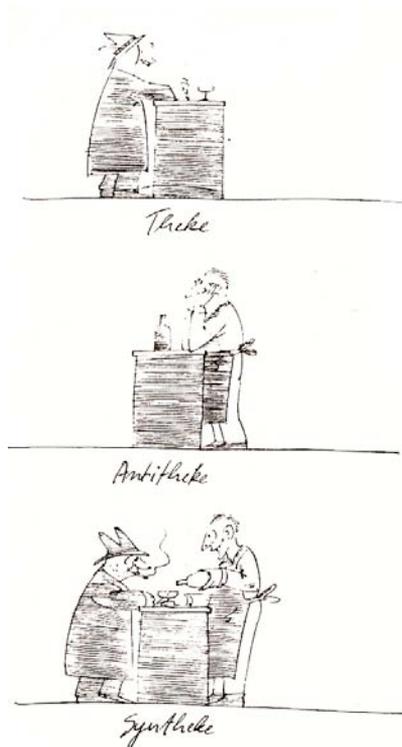


Abb.22 Syntheke

Anhand der Geschichte des Tresens wird resümierend ablesbar, dass der Tresen sämtliche soziale Schichten kennengelernt hat. Zu Beginn diente er zweckgebunden dem Verkauf von Waren, das Trinken fand nebenbei statt. Mit der Zeit entwickelte sich die Bar immer mehr zum Ort des gesellschaftlichen Trinkens - sie dominierte mehr und mehr den Raum. Jede Klientel hat seine bestimmte Lokalität, in der sie verweilt. Unterschiedliche soziale Schichten, Geschlechter, sexuelle Ausrichtungen und politische Einstellungen prägen zwar unterschiedliches Ausgehverhalten, das Trinken von Alkohol sind jedoch ihr gemeinsamer Nenner. Einzig die geselligen Trinkgewohnheiten bzw. Trinkverhalten unterscheiden die Menschen voneinander. Beobachtungen von unterschiedlichen Arten des sich Zuprostens bestätigen dies, wie zum Beispiel das

laute Zusammenschlagen von massiven Bierkrügen (siehe S. 42 Bild oben) in der ausgelassenen Gruppe am Stammtisch begleitet von grölenden Saufparolen und im Gegensatz dazu das zarte Anstoßen von Champagnerschalen bzw. Sektklößen (siehe S.42 Bild unten) begleitet von vornehmen Glückwünschen und leiser Barmusik oder die flirtende Geste im verhaltenen, fast zaghaften Anheben des Martiniglasses über die Distanz einer Tresenlänge hinweg, lautlos, dafür mit einem Zwinkern.

Die Bar gestattet einerseits anonymen, unverbindlichen Kontakt und ermöglicht andererseits intimes Zusammensein.<sup>56</sup>

An dieser Stelle bringe ich ein Zitat von Pierre Bourdieu aus seinem Buch Sozialer Sinn (Kapitel - Strukturen, Habitusformen, Praktiken), in dem er auf die Interaktion in der sozialen Welt eingeht: *„Der Habitus ist nichts anderes als jenes immanente Gesetz, jene den Leibern durch identische Geschichte(n) aufgeprägte lex insita, welche Bedingung nicht nur der Abstimmung der Praktiken, sondern auch der Praktiken der Abstimmung ist. Die von den Handelnden selbst vorgenommenen Korrekturen und Anpassungen setzen nämlich voraus, dass ein gemeinsamer Code beherrscht wird, und die Unterfangen kollektiver Mobilisierung bleiben erfolglos, wenn nicht in Mindestmaß an Übereinstimmung zwischen den Mobilisierenden [...] und den Dispositionen derjenigen gegeben ist, die sich in deren Praktiken oder Äußerungen wiedererkennen, und vor allem nicht ohne das von der spontanen Konzertierung der Dispositionen geweckte Bestreben, sich zusammenzuschließen.“*<sup>57</sup> Lex insita bezeichnet die Soziale Welt und ihre innere Regelmäßigkeit.<sup>58</sup> Geselliges Trinken ist die gemeinsame Praktik, Codes des Verhaltens eines Besuchers in einer Bar bestimmen die Art der Bar. Kommunikation und eine soziale Vereinigung sind das Bedürfnis, das in einer Bar gestillt werden soll. Durch die Wahl der Bar wählt man viel mehr, als nur ein Lokal, man wählt das Milieu, den Habitus, die Art der Geselligkeit und dadurch deren vorangepaßte Codes. Das erzeugt einen gewissen Schutz vor ‚Krisensituationen‘ und bildet *„eine relativ konstante Welt von Situationen“*.<sup>59</sup>

---

Abb.23 Anstoßen und Zuprosten ^ | Abb.24 Anstoßen und Zuprosten >

56 Vgl. Schwibbe, *Kneipenkultur*, Münster, 1998, S.1.

57 Bourdieu, *Sozialer Sinn*, Frankfurt am Main, 1987, S.111 (Hervorhebung im Original).

58 Vgl. [http://www.erzwiss.uni-hamburg.de/personal/lohmann/lehre/som3/bourdieu1992 .pdf](http://www.erzwiss.uni-hamburg.de/personal/lohmann/lehre/som3/bourdieu1992.pdf) [29.07.2009]

59 Bourdieu, *Sozialer Sinn*, Frankfurt am Main, 1987, S.114.





## KÖRPERHALTUNG

*„Wir sitzen nicht so, weil ein Tischler einen Sessel so oder so konstruiert hat, sondern der Tischler macht den Sessel so, weil wir so oder so sitzen wollen“<sup>60</sup>*

-Adolf Loos-

Demnach bestimmen Verhaltensstrukturen Erscheinung und Maße der Bartheke. Dieser Annahme möchte ich hier näher auf den Grund gehen. Die Bartheke bekommt folglich ihre Maße, weil wir an ihr stehen, sitzen und lehnen wollen. Veranschaulichen lässt sich diese Behauptung dadurch, dass die Höhe der Theke die Funktionen bestimmt: Man kann an ihr sowohl stehen, als auch auf dem Barhocker sitzen. Bedingt durch diese Tatsache unterscheiden sich schließlich Barhocker von anderen Sitzgelegenheiten allein durch ihre Höhe.

Die Bartheke ist ein Möbel, das sämtliche Körperhaltungen zulassen soll. Der Benutzende als Gast kann seine Körperposition selbst wählen und sollte nicht darin eingeschränkt werden. Jedoch die Fehlplanung einer Theke reduziert diese Möglichkeiten. So sind es folglich die Maße und Details, welche die Vielfalt der möglichen Körperhaltungen bestimmen. Die Fußstange einer Bar erleichtert dem Gast das Stehen an der Bar, da er den Fuß bequem an ihr abstützen und dadurch der gesamte Körper entlastet wird. Für diese Gewährleistung sind die Distanz der Fußstange zum Boden und die präzise Entfernung der Fußstange zur Thekenwand von Bedeutung. Der Fuß soll zum einen ungehindert auf die Stange gestellt werden können, ohne dass die Schuhspitze an der Thekenwand scheuert oder dass der Schuh zwischen Stange und Theke stecken bleibt, und zum andern soll die Kante vom Absatz zur Sohle an der Stange halt finden. Eine Höhe der Fußstange von mindestens 20 bis zu maximal 26 Zentimetern ermöglicht ein längeres und komfortableres Stehen. Problematisch wird Stehen an der Bar, wenn Barhocker vor den Tresen fix verankert sind. Man denke an das Beispiel Side Bar von Matteo Thun. Es bleibt kein Platz vor dem Tresen, um an ihm zu lehnen oder auch zu stehen und schlussendlich wird die Sitzposition auch vorgegeben. Weiters gibt es im besten Fall Kleiderhaken an der Theke selbst, die ein schnelles Kommen und Gehen des Gastes ermöglichen. Außerdem ist dadurch gewährleistet, dass Wertgegenstände wie Handtasche, Brieftasche,

---

< Abb.26 Anstoßen und Zuprosten | Abb.25 Anstoßen und Zuprosten ^

60 Opel / Valdez, *Alle Architekten sind Verbrecher*, Wien, 1990 S.171 (Kleinschreibung, aus dem Original, geht auf Loos' eigen kreierte Rechtschreibung zurück).

Handy usw. griffbereit und in Sicherheit sind, da sich die Jacken bzw. Sakkos in unmittelbarer Nähe ihres Besitzers befinden. Um den Kontakt zum Barkeeper zu ermöglichen, sollten sowohl Arbeitsfläche als auch Ausschankfläche der Theke schmal gehalten werden unter Berücksichtigung der Benutzerfreundlichkeit. Andernfalls würde das Servieren der Getränke erschwert und zum ändern müssen lediglich ein Drink und ein Aschenbecher auf der Gästeseite ihren Platz finden. Häufig ist in Bars die Oberkante der Thekenfläche, der sogenannte Handlaufhalter gepolstert. Der Gast kann sich bequem mit dem Unterarm bzw. Ellbogen auf der Polsterung abstützen und somit ist ein lässiges Lehnen an der Theke möglich. Nicht zu vergessen sind platzsparende Barhocker, die dem länger verweilenden Gast nebenbei eine Sitzmöglichkeit bieten. Rund um die Bar könnte man noch auf unzählige andere Details eingehen, wie beispielsweise das Glühfaden-Licht, das die Gläser und Flaschen einzigartig zum Glitzern bringt.

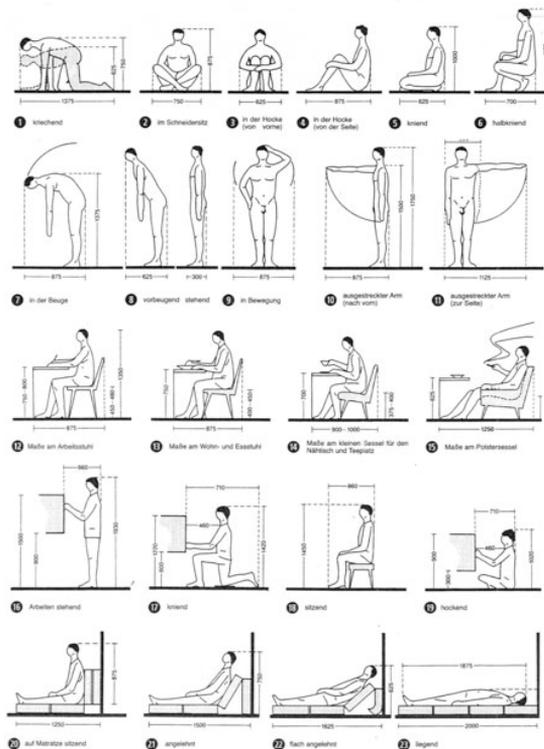


Abb.27 Neufert Bauentwurfslehre

Ein Blick zurück in die Geschichte hat uns gezeigt, dass die heutige schicke Bar ihre Wurzeln unter anderem in der klassischen Western Bar findet. Somit ist die Idee der Anbindebalken mit Tränken für die Pferde nicht weit entfernt von der Idee der Bar, wo schließlich Männer an ihre Drinks an den Tresen gebunden sind. Vor nicht allzu langer Zeit gab es Stangen unterhalb des Tresens, die zu einer am Boden liegenden Rinne führten. An diesen Stangen konnten sich die Männer erleichtern, ohne die Theke verlassen zu müssen. Oben wurde eingeschenkt, unten konnte Mann sich entleeren. Bei den Pferden vor den Salons lief das Ganze nicht anders ab.

Der Barhocker steht sinnbildlich für den *Cowboysattel*. Mit der selben Lässigkeit, schwingen sich coole Männer aufs Pferd.<sup>61</sup>

Möbel, insbesondere die Bestuhlung, wurde im Laufe der Jahre um unzählige Details erweitert, um einen maximalen Komfort zu erzielen. Sonja Hnilica beschreibt in *Disziplinierte Körper* die Schulbank als Beispiel dafür wie das Körperbild die Architektur beeinflusste und wie umgekehrt die Architektur auf Körper, die sich in bewegen, wirkt.<sup>62</sup> Es wurde als gut geheißen, die Kinder in Ihre perfekte Körperhaltung zu zwingen und gleichzeitig wurden die Kinder indirekt auch zu psychischer Disziplin gezwungen. Man versuchte über Jahrzehnte hinweg, die Schulbank zu perfektionieren und erst im 20. Jahrhundert wurde die Schulbank für eine freiere Entwicklung der Kinder entworfen. Im Gegensatz zur Bartheke wurde die Schulbank als Machtinstrument eingeführt und hatte den Zweck, das Schulkind zu *disziplinieren*. Die Theke übernimmt eine ähnliche Funktion wie die der Schulbank. Durch ihre Linearität richtet sich die Aufmerksamkeit des Gastes auf das Barpersonal. Ähnlich der Schulbank, von der aus die Schüler ihre volle Konzentration dem Lehrer widmen sollen. Wiederum die gegenübergestellte Seite des Lehrers und der Lehrerin soll die Kontrolle über die gesamten Schüler ermöglichen. Das ist im Falle der Bar der Barkeeper (ich betone das männliche Personal), der den Überblick und die Kontrolle über seine ‚aufgefädelten‘ Gäste an der Bartheke bewahrt. Der Schulraum wird laut Hnilica rund um die Schulbank konstruiert, sowie nach meinen Beobachtungen die Theke und ihre Position und Dimension den Barraum bestimmen.

Die Bartheke hingegen blieb von der Gestaltung „schlicht und funktional“<sup>63</sup> lange Zeit praktisch unverändert. Ende des 19. Jahrhunderts begann man, neue Mate-

---

61 Vgl. <http://www.wienerzeitung.at/> [30.11.2009].

62 Vgl. Hnilica, *Disziplinierte Körper*, Wien, 2002, S.6.

63 Schwibbe, *Kneipenkultur*, Münster, 1998, S.76.

rialien an Stelle von Holz zu verwenden und die Bar wurde immer exquisiter. Neue Bars am Ende des 20. Jahrhunderts wirken durch ihre über-designigte Erscheinung wenig einladend und sind durch ihr temporär *modernes* Aussehen wohl keine zeitlosen Objekte. Design rückte in den Vordergrund und dadurch büßten die Bartheken enorm von ihrer ursprünglichen Funktion ein.

Franz Brandl gehört zu den wenigen offiziellen deutschen Barmeistern und hat sich in vielen Jahren professionelle Erfahrung angeeignet. Er ist der Meinung, dass der Barkeeper als Nutzer stets einen Einfluss auf die Planung der Bar haben sollte. Daraus resultierend hält er folgenden Grundrissplan für optimal.<sup>64</sup>

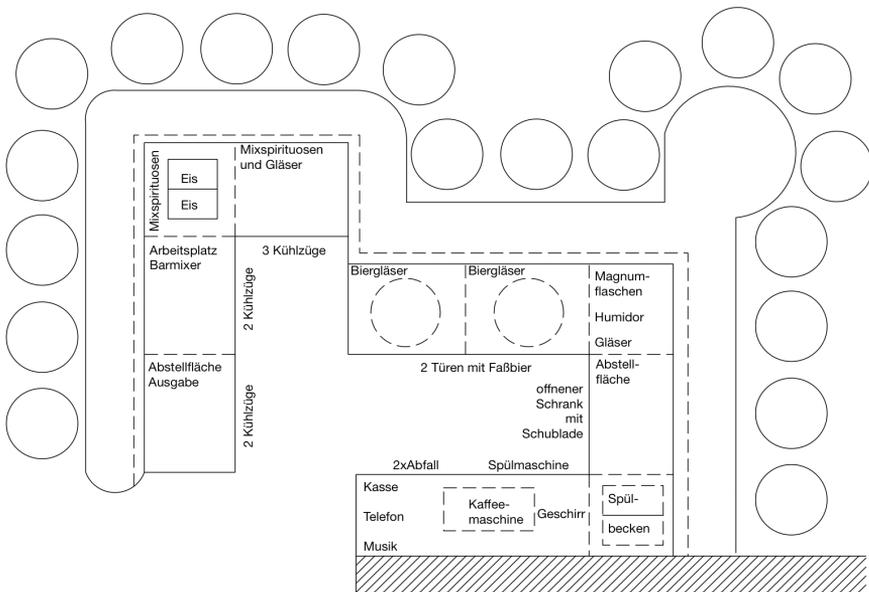


Abb.28 Bareinrichtung, nach F.Brandl, Plan: Nina Zurek

64 Vgl. Brandl, *Brandls Bar Buch*, Stuttgart, 2001, S.12f

## TRINGEGWOHNHEITEN

Ueli Gyr, Professorin für populäre Kultur, beschreibt das Trinkverhalten wie folgt: *„Das Trinken in der Kneipe und die kommunikativ umschließenden Handlungen sind stark formalisiert und institutionalisiert. Wer mit wem und was trinkt, ist alles andere als zufällig. Auch das Trinken trennt oder verbindet die Kneipenbesucher, die sich den dabei geltenden Regeln, Motiven, Werten, Konventionen und der sozialen Kontrolle unterziehen.“*<sup>65</sup>

In einer soziologischen Studie zum gemeinsamen Trinkverhalten in der Gruppe untersucht Gyr das sogenannte Niveautrinken. Dabei kam sie zu dem Ergebnis, dass sich die mit alkoholischen Getränken gefüllten Gläser im selben Tempo leeren. Die Trinkgeschwindigkeiten der einzelnen Personen passen sich einander an. Niveautrinken tritt laut dieser Studie in Männerkreisen häufiger in Erscheinung, als bei Frauen.<sup>66</sup>

Auch Satke geht in seinem Buch 'Mythos Bar' näher auf dieses Phänomen ein und zitiert Mass Observation, die vom sogenannten „level-drinking“ sprechen: *„Auf ähnliche Weise erstaunlich waren die Ergebnisse einer 1943 in Großbritannien veröffentlichten »Mass Observation« mit dem Titel »The Pub and the People. A Worktown Study«, in der es unter anderem heißt: »Alle unsere Beobachtungen zeigen, dass die Mehrzahl der Kneipengäste, wenn sie innerhalb einer Gruppe trinken, ihre Gläser fast gleichzeitig leeren. Oft besteht der Unterschied im Pegelstand der Gläser einer Gruppe aus weniger als einem Zentimeter.« Fast noch verblüffender nimmt sich das Protokoll über eine Vierergruppe aus, von der ein Teilnehmer blind ist. »Der Blinde und die drei anderen setzen sich an einen Tisch und bestellen ihr Bier. Sobald die Gläser gebracht sind, heben sie diese an die Lippen und trinken etwa vier Sekunden lang. Dann setzen sie sie gleichzeitig ab. Jeder, auch der Blinde, hat exakt ein Viertel seines Glases geleert«. Man kann diese Ergebnisse durchaus unter Hinweis auf die archaischen Ursprünge aller Trinkgewohnheiten erklären, wie dies auch schon häufig geschehen ist. Man kann jedoch auch eine ganz und gar unmetaphysische Erklärung dafür finden, die übrigens identisch mit jener für die Funktionsweise der kommunizierenden Röhren ist: Der Flüssigkeitspegel ist deswegen gleich hoch, weil überall der gleiche Druck herrscht. Hier jener der*

---

65 Gyr, *Kneipen als städtische Soziotope*, 1991, S.101f.

66 Vgl. Schwibbe, *Kneipenkultur*, Münster, 1998, S.191.

*Materie, dort jener der Gruppe.*<sup>67</sup>

Dröge / Krämer-Badoni bestätigen diese These des Niveautrinkens in ihren Studien ebenfalls.<sup>68</sup>

Zusammenfassend gesagt gibt es eine Reihe von Studien zum Niveautrinken und unterschiedliche Bezeichnungen wie „level drinking“ oder „plateau drinking“ hierzu. Schlussendlich halte ich diese These trotzdem für sehr fragwürdig, da dieses Trinkverhalten einfach auf das parallelisierte Verhalten der Menschen zurückzuführen ist. In keiner These wird der ausschlaggebende Grund dafür erläutert. Ein ‚Gruppenzwang‘ erscheint mir in diesem Fall mehr als fragwürdig. In diesem Zusammenhang ist auch das Rundentrinken zu erwähnen. Beginnt eine Person in der Runde Einen auszugeben, sind indirekt die anderen dazu verpflichtet, eine ausgleichende Runde zu bezahlen.

*„Man kann eine Gruppe erst verlassen, wenn man selber eine Runde bezahlt hat, d.h wenn man sich aus der sozialen Verpflichtung zur Anwesenheit herausgekauft hat.“*<sup>69</sup> Ausnahmen können besondere Anlässe wie Geburtstage, Hochzeiten und sonstige Feiern sein. Meiner Beobachtung nach sind Frauen aus diesem Zwang befreit, man könnte es als altmodische Haltung bezeichnen, aber in Bars zahlt primär der Mann. Rundentrinken ist oft ein Auslöser für das Niveautrinken, da der Anschluss an die weitere Runde nicht verabsäumt werden sollte.<sup>70</sup> Somit ist man als Eingeladener oft gefangen in einem Trinkritual, das zu einem höherem Alkoholkonsum verführen kann, als anfangs geplant.

Trinkrituale schaffen ein Zusammengehörigkeits- und Gemeinschaftsgefühl und beruhen auf Routinen. Eine Routine ist *„eine Handlungsabfolge, die durch vielfältige Wiederholung zur Gewohnheit geworden ist“*<sup>71</sup>. Anthony Giddens, britischer Soziologe, beschäftigt sich konkret mit Routinen und definiert sie für die Soziologie wie folgt: *„Routinen sind konstitutiv sowohl für die kontinuierliche Reproduktion der Persönlichkeitsstrukturen der Akteure in ihrem Alltagshandeln, wie auch für die sozialen Institutionen; Institutionen sind solche nämlich nur kraft ihrer fortwährenden Reproduktion“*<sup>72</sup>.

---

67 Satke, *Mythos Bar*, Wien, 1992, S.19f.

68 Vgl. Dröge/ Krämer-Badoni, *Die Kneipe*, Frankfurt/Main, 1987, S.194f.

69 Dröge/ Krämer-Badoni, *Die Kneipe*, Frankfurt/Main, 1987, S.195.

70 Vgl. Dröge/ Krämer-Badoni, *Die Kneipe*, Frankfurt/Main, 1987, S.195.

71 <http://de.wikipedia.org/wiki/Routine> [07.04.2009]

72 Giddens, *Die Konstitution der Gesellschaft*, Frankfurt am Main / New York, 1988, S. 111f.

Somit kann zusammengefasst werden, dass durch die Routine der Gewohnheiten in einer Bar, wie beispielsweise das eben erwähnte gemeinschaftliche Trinken, eine gewisse Sicherheit vermittelt wird, die durch den Barbesuch ausgelöst wird. Diese Sicherheit formt sich in ein Wohlgefühl um. Um die Trinkgewohnheiten zu charakterisieren, streifen wir bereits die Soziologie und gehen somit tiefer in die Materie und näher auf den soziologischen Raumbegriff ein.

Trinken in der Öffentlichkeit führt sogar zu einer gewissen Sicherheit vor Alkoholmissbrauch, da die Gesellschaft sich selbst kontrolliert. Somit ist der einsame und erhöhte Konsum von Alkohol in den eigenen vier Wänden weniger kontrolliert, da die soziale Beobachtung wegfällt und sich der Konsument einer höheren Gefährdung aussetzt.<sup>73</sup>

### **GRUNDBEDÜRFNIS**

Trotz des alltäglichen Barbesuches, des routinierten Trinkverhaltens und des erwartungsgemäßen Verlauf des Abends, scheint dem Barbesucher der Alltag wie erloschen und trotzdem als Abwechslung.<sup>74</sup>

*„Angesichts von Kino, Radio, Fernsehen und Zuschauersport nehmen die Menschen zunehmend eine passive Rolle im kommerziellen Freizeitangebot ein. Insofern kann man sagen, dass die aktive und persönliche Teilhabe, die in vielen Kneipen stattfindet, eine Wohltat darstellt. In Großstädten scheinen sie gewisse sozialpsychologische Grundbedürfnisse ihrer Gäste zu treffen. Als das Wachstum der Städte rapide zunahm, haben Anonymität, Mobilität, formale soziale Kontrolle und Individualismus im Alltagsleben die Menschen in ihren Versuchen gehindert, sich in befriedigter Weise an das städtische Leben anzupassen. Die Monotonie vieler Arbeitsprozesse und der Konkurrenzdruck im industriellen System mit seiner Betonung materieller Werte führen oft zu erheblicher Frustrationen. Diese Charakteristiken modernen Stadtlebens vermögen, mindestens teilweise die große Rolle der Kneipe in der zeitgenössischen Gesellschaft zu erklären.“<sup>75</sup>*

Wer sind die Besucher und Besucherinnen einer Bar? Das Durchschnittsalter ist weitaus höher, als das der Kneipengäste. In Bars sind Jugendliche nicht aufzufinden und ich schätze, dass die meisten Gäste über 30 Jahre alt sind, wobei die Grenze nach oben offen ist. Anhand der Kleidung lässt sich schließen, dass der Großteil der Bargäste Geschäftsleute aus einer gehobenen sozialen Schicht sind.

---

73 Vgl. Dröge/ Krämer-Badoni, *Die Kneipe*, Frankfurt/Main, 1987, S.170.

74 Vgl. ders., S.59.

75 Clinard, *The Public and Drinking House* Oxford,1962, S.291.

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass der Alkoholkonsum zweitrangig ist und zur Senkung der Hemmschwelle der Kommunikationsbereitschaft dient. Bei stark alkoholisierten Personen kann es auch zur Verstärkung von Konfliktpotenzial führen.<sup>76</sup>

### **DER SCHÖNSTE PLATZ IST IMMER AN DER THEKE**

Ich habe den Barhabitus der Besucher und Besucherinnen folgendermaßen beobachtet: Jemand, der an der Bar Platz nimmt, signalisiert automatisch, jedoch nicht zwingend seine Kommunikationsbereitschaft. Setzt man sich hingegen an einen Tisch, signalisiert man das Bedürfnis nach isolierter Intimität.

Das Dazusetzen an den Tisch oder eine bloße Kommunikation am Tisch verlangen eine Erlaubnis, die am Tresen nicht erst eingeholt werden muss.<sup>77</sup> Vergleicht man diese Bereitschaft zur Kommunikation mit Internetplattformen, wie MySpace, Facebook, Skype etc. würde man seinen User-Status vergleichbar auf Online stellen. Am Tresen zeigt man eine ähnliche Bereitschaft zur Kommunikation.

Dröge/ Krämer-Badoni beschreiben die Kommunikation an der Theke wie folgt: *„Jeder hört bei jedem mit, auch wenn er gerade in einer Gesprächsrunde gefangen ist; jeder darf sich auch grundsätzlich bei anderen einmischen, nur das Gefühl für Latenzen zeigt ihm an, wo das nicht angebracht ist. Dieses »Gefühl« gehört mit zu den gesprächssichernden Normen und ist im allgemeinen hoch entwickelt. Aber es gibt natürlich auch Ausnahmen, vor allem durch den Einfluß des Alkohols, und dann - Krach, mindestens einen unfreundlichen Wortwechsel!“<sup>78</sup>*

### **BARKEEPER – BARFRAU**

*„Zum Barmann ist man geboren, man kann es nicht werden. Er ist Entertainer, Beichtvater und Philosoph in einem. Mit ihm spricht man über Gott und die Welt, mit ihm diskutiert man darüber, ob in einen "Collins" Angostura gehört oder die Suppe für den "Bull Shot" komplett entfettet sein muss. Ein guter Barmann weiß die Adressen der besten Hemdenmacher und wer 1957 in Wimbledon gewonnen hat. Vor allem jedoch weiß er, wo jede Flasche steht. Er sucht nicht, er fin-*

---

76 Vgl. Droge / Krämer-Badoni, *Die Kneipe*. Frankfurt/Main, 1987, S.340.

77 Vgl. Gläser, *Kneipe als psychosozialer Begegnungsraum*, 1985, S.352.

78 Dröge/ Krämer-Badoni, *Die Kneipe*, Frankfurt/Main, 1987, S.59.

*det alles, ohne nachzuschauen. Er muss den sechsten und den siebten Sinn haben, als diskreter Beobachter der Comédie humaine seine Stammgäste kennen und genau wissen, wenn einer einen Whiskey sour bestellt, dass der ihn eher süßlich will, während der andere, wenn er Whiskey sour sagt, die herbe Note bevorzugt. Vor solchen Hütern und Bewahrern der Barkultur sollte man als Gast kein Theater spielen, auch wenn der Mann hinter der Theke weise genug ist, seine Gäste nicht spüren zu lassen, dass er sie durchschaut, dass er hinter dem Angeber die kleine Nummer sieht, in der Bescheidenheit die Größe. Blütenweiß glänzt die Jacke, fleckenlos ist die schwarze Hose mit dem Kummerbund und seidig die Atmosphäre, die der Barmann schafft.*<sup>79</sup>

Die Kommunikation und das sich Gesellen sind wesentliche Aspekte eines Barbesuches. Frank Nestmann beschreibt gleichfalls die Gastronomen als signifikante Bestandteile der „kommunikationsintensiven Atmosphäre“<sup>80</sup>. Folglich werden Stammgäste beispielsweise durch den besonderen Habitus der Gastronomen definiert und weiters übernehmen die Gastronomen auch eine soziale Funktion.<sup>81</sup>

*„Die formale Hauptaufgabe von GastwirtInnen besteht zwar darin, den Konsum von Speisen und Getränken und die Ordnung aufrechtzuerhalten, sie sind aber gleichzeitig auch Hauptakteure für die sozialen Funktionen: Zum einen besetzen sie im Kneipensetting den zentralen Platz hinter der Theke, haben also als einzige mit den Gästen unmittelbaren Blickkontakt und können gleichzeitig mit mehreren relativ unkompliziert Kontakt aufnehmen (die Thekengäste können das nur mit ihren Nebenmännern) und so auch zu einem Relais für Gespräche werden.*<sup>82</sup>

Die soziale Unterstützung dürfe *„nicht auf Problembereiche und Krisensituationen beschränkt betrachtet werden, sondern ist ein Teil immerwährenden sozialen Austauschs zwischen Individuen und ihren Unterstützungsbezügen, die zur Aufrechterhaltung von Wohlbefinden und Gesundheit dienen. Allein das Vermitteln von Dazugehörigkeit kann stimmungsfördernde und gesunderhaltende Effekte haben*“.<sup>83</sup>

---

79 [http://www.welt.de/print-welt/article693289/Zum\\_Digestif\\_in\\_die\\_American\\_Bar.html](http://www.welt.de/print-welt/article693289/Zum_Digestif_in_die_American_Bar.html) [11.08.2009]

80 Nestmann, *Die alltäglichen Helfer* Berlin, 1988, S.221.

81 Vgl. Barth, <http://www.stephan-barth.de/Homepage-Aufsätze/Soziale%20Unterstützung.pdf>, 1998, S.29-31 [29.11.2009].

82 Nestmann, *Der schönste Platz ist immer an der Theke*, 1985, S.336.

83 Ders., S.234 (Hervorhebung im Original).

Die bekanntesten Bars werden von den bekanntesten Barkeepern geführt. So wie das Schumann's von Karl Schumann in München, die Harry's New York Bar von Franz Brandl ebenfalls in München, das First Floor von Michael Satke in Wien, die Harry's Bar in Venedig von Arrigo Cipriani usw.

Schumann beschreibt die Aufgaben und Pflichten des Barkeepers so: Er soll als Berater dienen, von dem Ruhe und Zurückhaltung erwartet werden. Die Gäste sollen geführt, jedoch nicht zum Trinken verführt werden. Der Barkeeper muss die Trinkfestigkeit und die Konsumbereitschaft der Gäste einschätzen können. Während des Dienstes trinkt und raucht der Barmann selbst nicht.<sup>84</sup>

Barkeeper kennen ihre Gäste und deren Gewohnheiten und vergeben an den Stammgast indirekt den besonderen Status in einer Bar. Denn erst durch den regelmäßigen Barbesuch und die besondere Behandlung durch den Barkeeper wird der Gast zu einem Stammgast. Gastronomen entscheiden auch darüber, wem eine Runde ausgegeben wird. Eine gratis Runde gibt es üblicherweise nur für Stammgäste und in manchen Bars auch für Besucher und Besucherinnen, die das erste Mal in der Bar verweilen. Zur guten Sitte gehört es, dass meistens der Barkeeper und nicht die Barfrau einen Shot spendiert, wenn der Stammgast am Zahlen ist und einen Shot mittrinkt. Grundsätzlich liegt es weiters an den Barkeepern, wem Zutritt gewehrt wird und wem nicht. Das Barpersonal entscheidet folglich auch darüber, wann ein Gast genug getrunken hat und ihm einen weiteren Drink verwehrt wird, oder er sogar hinausgeworfen wird, wenn er sich nicht mehr zu benehmen weiß. Weiters liegt es im Ermessen des Personals, zu welcher Uhrzeit die Bar geschlossen wird: Wenn wenig los ist, früher, wenn der ‚Bär tanzt‘ dann später. Kaum eine Sperrstunde wird exakt eingehalten.

Zusammenfassend spielt der Barkeeper eine der bedeutendsten Rollen in einer Bar. Er definiert den sozialen Habitus, die Codes, die Verhaltensregeln und damit die ganze Bar. Die Betonung liegt dabei beim männlichen Barkeeper, da hauptsächlich Männer die führende Rolle hinter der Theke in der konservativen Barkultur innehaben.

---

84 Schumann, *American Bar*, München, 1998, S.390f.

## DER SOZIALE RAUM



Abb.29 Raumbildender Prozess

Nun sehen wir anhand der Definition der Bar bereits die Schwierigkeit zwischen der ursprünglichen Definition der Bar als Bartheke und der daraus resultierenden Bar als Raum heute. Gehen wir einen Schritt weiter und betrachten den Begriff des Raumes konkreter. Sehen wir den Raum nicht aus einer absolutistischen Raumvorstellung, also als einen Behälterraum wie auch in der euklidischen Geometrie. Löst man den Raum von seinen Koordinaten und sieht ihn als einen relativistischen Raum an, der durch die Handlung der Menschen reproduziert wird, bekommt er eine sichtlich differenzierte Bedeutung. Martina Löw, Soziologin, beschäftigt sich in ihrem Buch *Raumsoziologie* konkret mit dieser Frage: „In relativistischen Argumentationen ist damit der Raum in seiner soziologischen Relevanz immer Ergebnis eines Prozesses der Anordnung“<sup>85</sup>. Sie zitiert unter anderem auch Stephen Hawking: „Vor 1915 stellte man sich Raum und Zeit als den festgelegten Rahmen vor, in dem die Ergebnisse statt-

---

85 Löw, *Raumsoziologie*, Frankfurt am Main, 2001, S.18.

finden können, der aber durch das, was in ihm geschieht, nicht beeinflusst wird [...]. In der allgemeinen Relativitätstheorie stellt sich die Situation jedoch grundlegend anders dar. Raum und Zeit sind nun dynamische Größen<sup>86</sup>.

Bereits in der Physik wurde über den Behälterraum hinaus weitergedacht, genauer gesagt waren Physik und Mathematik ausschlaggebend für die Theorie des relativistischen Raumes, der von anderen Wissenschaften aufgegriffen wurde. Durch die Auflösung des physischen Raumes wurde eine neue Forschungsrichtung möglich.

Löw beschreibt die Problematik des Raumes als Ort oder Territorium, als Verhinderung der Wahrnehmung des Raumes, der durch soziale Prozesse entsteht: „Insbesondere die Konzeptualisierung von Raum als Ort oder Territorium kann diese Verknüpfung der verschiedenen Konstitutionsaspekte nicht leisten, da nicht der Prozeß der Konstitution erfaßt wird, sondern das Ergebnis dieses Prozesses – die Herausbildung von Orten, begrenzten Territorien etc. - vorausgesetzt wird. Die einzelnen Aspekte des komplexen sozialen Prozesses, in dessen Folge Räume entstehen oder reproduziert (bisweilen auch verändert) werden, bleiben unerkannt, da der Raum als Territorium als bereits vorausgesetzt wird. Das Bild vom Raum als Territorium verleitet zudem zu einem metaphorischen Gebrauch des Raumbegriffes oder führt zu der Annahme, daß Raum geographischer, aber nicht soziologischer Gegenstand sei.“<sup>87</sup>

In einem konkreten Beispiel verbildlicht Löw diese Theorie und greift auch den Aspekt Zeit auf: „Indem Raum im Prozeß der Zeit betrachtet wird, ist auch er in ständiger Bewegung. [...] Man stelle sich den Alexanderplatz vor. Obwohl dieser Raum objektiv bestimmbar ist in seiner Größe, Beschaffenheit usw., wird ein junger Mensch diesen Raum anders wahrnehmen als ein alter. [...] er verändert sich, ob man ihn sonntags oder montags betritt, vormittags oder abends. Sobald Menschen Räume konstituieren, ist der Zeitpunkt den Handlungen immanent“<sup>88</sup>.

Richard/Krüger brachten eine soziologische Studie zu Jugendkulturen heraus, die unter anderem die Diskothek als sozialen Raum näher in Betrachtung zog. Die Diskothek ist als realer Raum eine Halle. Der soziale Disko“raum“ ist ein relativer Raum, er entsteht erst durch die Bewegung der tanzenden Besucher

---

86 Hawking, *Eine kurze Geschichte der Zeit*, Reinbeck, 1988, S.51f.

87 Löw, *Raumsoziologie*, Frankfurt am Main, 2001, S.13.

88 Ders., S.34f.

und Besucherinnen. Die Menschen produzieren den Raum und bestimmen ihn durch ihre notorischen Handlungen der Körper bzw. der Körperbewegungen.<sup>89</sup>

Der Architekt Bernhard Tschumi sieht den Kontext von Raum und Handlung zwar nicht als verschmelzend, jedoch als eine Suggestion. „[...] *genauso (wie) Handlungen Räume qualifizieren, (qualifizieren) Räume Handlungen; dass Raum und Handlung untrennbar sind und keine brauchbare Interpretation einer Architektur, Zeichnung oder Notation die Berücksichtigung dieser Tatsache verweigert.*“<sup>90</sup> Das besagt, dass Raum und Handlung sich gegenseitig beeinflussen und die jeweiligen Handlungen den jeweiligen Raum definieren. Der Barraum wird durch die Trinkenden definiert.

Ich fasse zusammen, dass der Raum als sozialer Begriff den Behältnisraum sprengt und einen relativistischen Raum erschafft, der an einem Ort mehrere Räume zulässt und durch raumproduzierendes Handeln entsteht.<sup>91</sup>

Diese Betrachtungsweisen sind für die Bar von Bedeutung im Hinblick auf die vielen Räume, die in einer Bar entstehen. So gesehen ist der Besucher-Raum der Bartheke klar zu trennen von dem Raum des Barkeepers und der Barfrau – dem Arbeitsraum. Speziell im Besucherbereich der Bar bilden sich drei Räume. Einerseits der eben erwähnte Bartheken-Raum, der Raum mit Tischen und Stühlen und der Raum dazwischen. Siehe dazu die grafische Darstellung der Räume am Beispiel der Loos Bar.

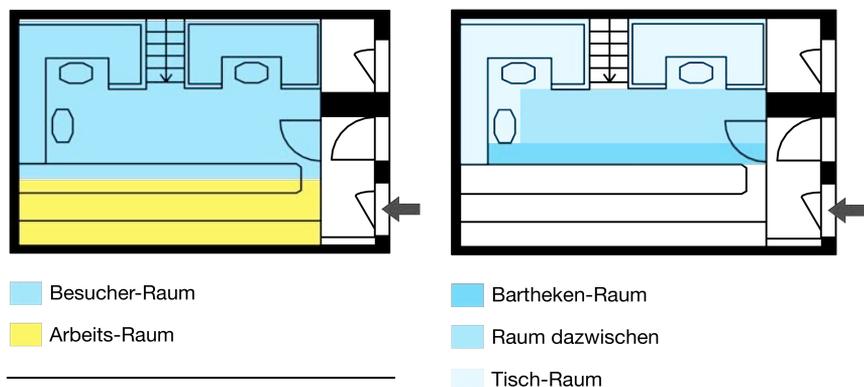


Abb.30 Loos Bar Grundrisse, Zeichnung: Nina Zurek

89 Vgl. Richard, Krüger, *Welcome to the Warehouse*, 1997, S.152.

90 Tschumi, *Die Gewalt der Architektur*, Zeitschrift Artforum, 1981, S.168.

91 Vgl. Löw, *Raumsociologie*, Frankfurt am Main, 2001, S.43f.

Diese Räume unterscheiden sich nicht nur durch die gegensätzliche Körperhaltung der Gäste, sondern auch die Intensität der Geselligkeit von Personengruppen wird differenziert. An einem Tisch kann eine Gruppe Platz finden, an der Bar hingegen ist ein Zwei-Personengespräch begünstigt. Eine dritte Person muss entweder hinter bzw. zwischen den zwei Personen stehen, um eine Kommunikation zu ermöglichen, oder man sitzt zu dritt nebeneinander an der Theke, was wiederum eine Kommunikation erschwert.

*„Ein anderes Beispiel für die Einbeziehung von Menschen in die Konstitution von Raum ist der Raum, den man erlebt, wenn man als Neuankömmling auf einer Feier erscheint. Dieser Raum wird zwar durch die (An)Ordnung des Zimmers, das Buffett, Sitzgelegenheiten etc. gebildet, aber ebenso sind die (An)Ordnungen der Menschen und Menschengruppen, die man beim Eintreten erblickt, raumprägend. Die (An)Ordnung zweier Menschen zueinander ist ebenfalls raumkonstituierend, und zwar in Abhängigkeit zu deren sozialem Verhältnis. Sozial sich Nahestehende lassen zwischen sich einen kleineren Raum entstehen als sozial Fremde. Die Grenzen dieses Raumes zeigen sich sehr deutlich, wenn sie von einem Gesprächspartner oder einer Gesprächspartnerin überschritten werden. Menschen werden zum einen durch Handlungen anderer Menschen positioniert, zum anderen >positionieren< sie sich aktiv“<sup>92</sup>*

## **DIE BAR ALS BÜHNE**

Die Bar als Bühne zu betrachten ist nicht weit hergeholt, wenn man die Bar als ein Mikrosystem der sozialen Welt sieht. Die Sozialwelt wird im Objektivismus als ein Schauspiel gesehen, indem die Praktiken nichts weiter als Theaterrollen sind.<sup>93</sup> In meinem Hauptaugenmerk liegen aber der Zauber und die Magie der Aufführung in einer Bar, die einzigartig sind.

Jede Person, die eine Bar betritt, steht automatisch auf dem roten Teppich und wird dadurch Teil eines Schauspiels und damit zu einem mitwirkendem Akteur. Für einen kurzen Augenblick erhält der Auftretende die Aufmerksamkeit der bereits anwesenden Akteure und wird selbst in das Schauspiel integriert. Wenn der neue Gast nicht bereit ist, sich dem Schauspiel einzufügen, kann er eine Eintrittskarte in Form eines Drinks erwerben und als Zuschauer die Aufführung genießen. Das Publikum hat im Laufe des Abends noch genügend Zeit, sich in das Schauspiel zu integrieren. Die Akteure und Zuschauenden stehen

---

92 Löw, *Raumsoziologie*, Frankfurt am Main, 2001, S.154 (Hervorhebung im Original).

93 Vgl. Bourdieu, *Sozialer Sinn*, Frankfurt am Main, 1987, S.97.

auf einer gemeinsamen Bühne.

Dröge / Krämer-Badoni sehen das Wort *Kneipenpublikum* als falsch an, da ihrer Beurteilung nach dadurch der *zuschauende und konsumierende* Mensch unterstellt wird.<sup>94</sup> Zur Bestätigung dieser These zitieren sie Mass Observation, die den Gast als „*aktiver Teilnehmer, nicht einfach Zuschauer*“<sup>95</sup> beobachtet.

Der Aufenthalt in einer Bar findet sehr wohl vor Publikum statt. Nicht jeder Besucher gliedert sich sofort in das Bargeschehen ein, sondern so mancher tastet sich vorsichtig voran. Vor allem unter Erstbesuchern ist ein Prozess des langsamen und behutsamen *Eindringens* in eine Bar zu beobachten, bevor sie sich als aktive Teilnehmer eingliedern. Dadurch entsteht ein gewisses Wechselspiel, auf das ich zuvor einging.

G. W. Leibniz widmete sich in seinen philosophischen und naturwissenschaftlichen Studien der „*Wissenschaft der vielfältigen Verknüpfung und des Analysierens der Zusammenhänge*“<sup>96</sup> Das folgende Beispiel entwickelte sich aus seiner Monadentheorie, welche die Monade als „*eine einfache, nicht ausgedehnte und daher unteilbare Substanz, die äußeren mechanischen Einwirkungen unzugänglich ist*“<sup>97</sup> beschreibt. „*Und wie eine und dieselbe Stadt, von verschiedenen Seiten betrachtet, immer wieder anders und gleichsam perspektivisch vervielfältigt erscheint, so geschieht es auch, daß es wegen der unendlichen Menge der einfachen Substanzen gleichsam ebenso viele Welten gibt, die gleichwohl nichts anderes sind als die perspektivischen Ansichten des einzigen Universums, je nach den verschiedenen Gesichtspunkten der Monade*“<sup>98</sup>. Löw beschreibt die Perspektivenvielfalt von Leibniz „[...] dass nämlich je nach Blickpunkt der Raum dem Betrachter oder der Betrachterin anders erscheint“<sup>99</sup> So gesehen sind der Blickpunkt der Gäste sowie der Blickpunkt der Barkeeper ein anderer, jedoch auch unter den Gästen und den Barkeepern entstehen eigene Blickpunkte.

Der Barkeeper bzw. die Barfrau nehmen eine besondere Rolle ein. Zu Beginn agieren sie als Entertainer auf der Bühne, indem sie den Gästen mit dem Mixen von bunten alkoholischen Getränken große Freude bereiten, die beim Trinken derselben wächst. Im letzten Akt übernehmen sie, wenn es ums Zahlen geht, die Rolle des *Souffleurs* ein und wechseln dabei in den Zuschauerraum. Die

---

94 Vgl. Dröge/ Krämer-Badoni, *Die Kneipe*, Frankfurt/Main, 1987, S.68.

95 Mass Observation, *The Pub and the People*, London, 1943, S.17.

96 [http://de.wikipedia.org/wiki/Gottfried\\_Wilhelm\\_Leibniz#Monadentheorie](http://de.wikipedia.org/wiki/Gottfried_Wilhelm_Leibniz#Monadentheorie) [30.04.2009]

97 Ders. [30.04.2009]

98 Leibniz, *Monadologie*, Stuttgart, 1994, S.26.

99 Löw, *Raumsoziologie*, Frankfurt am Main, 2001, S.28.

Schranke vor der Bartheke öffnet sich und ermöglicht ein Wechselspiel auf der Bühne. Das Bühnenbild variiert durch die Einrichtung und durch das Ambiente der jeweiligen Bar, gleich bleiben immer die Flaschen, im Gegensatz zur Theaterbühne hochprozentige Requisiten. Die Gesellschaftsschicht bestimmt die Art der Inszenierung, vom Volksschauspiel bis zu den Dramen der Hochkultur, doch meistens ist es Kabarett. Der Prozentgehalt des Alkohols spannt den dramaturgischen Bogen. Die Protagonisten gehen zwar, zu unterschiedlichen und nicht vorhersehbaren Zeiten von der Bühne ab, doch spätestens zur Sperrstunde fällt der Vorhang für alle Akteure.

In diesem Fall ist die Eingangstüre der Vorhang. Jeder *Auftritt* durch die Eingangstüre, wird vom Barmann - demnach dem Regisseur - und den zuschauenden Gästen peinlich genau beobachtet. Das Schließen der Bar ist eine Metapher für das finale Fallen des Vorhangs.

Die Verhaltensstrukturen der Akteure sind keine außergewöhnlichen, vielmehr handelt es sich um die bereits erwähnten Routinen. Durch die repetierten Handlungen der Bargäste entsteht ein sozialer Raum, der meines Erachtens die Bar als Raum erst zulässt. Immer, wenn ich in der weiteren Arbeit von *Raum* spreche, betrachte ich ihn auch aus einem relativistischen Aspekt und meine nicht einzig und allein den architektonischen Barraum, welcher von vier Wänden umschlossen wird.

## **VERGLEICH KÜCHE**

Um den Vergleich Bartresen mit der Küche zu veranschaulichen, verlasse ich den öffentlichen Raum und untersuche das Trinkverhalten in Bezug auf Kommunikation und Körperhaltung auf Privatpartys. Wohnungen und Ateliers werden kurzfristig zu Partyräumen umfunktioniert. Es entsteht im Wohnzimmer meist eine Tanzfläche, das Vorzimmer wird als Lager und chaotische Garderobe genutzt, der Arbeitsplatz mit Computer wird zum DJ-Pult usw. Die Küche nimmt, nach meiner Beobachtung, die bedeutendste Rolle ein, denn sie ist immer der Ort des Geschehens, an dem sich die Party konzentriert und an dem der harte Kern bis zum Ende verweilt. Dabei ist die Größe der Küche nicht von Bedeutung. Die Küche hat dieselbe Funktion wie der Bartresen und hat daher auch eine vergleichbare magnetische Wirkung. Getränke werden dort gekühlt gelagert und zubereitet bzw. eingeschenkt und es führt deshalb kein Weg an der 'Quelle' vorbei. Jeder Gast sucht sie meistens gleich nach Betreten der Wohnung auf. Das Verweilen am Bartresen ist dem in der Küche sehr ähnlich, dort

steht oder lehnt man genauso lässig an der Küchenkredenz, raucht, trinkt und führt Konversation. Die Kommunikation läuft an der Kredenz wie auch am Tresen auf die gleiche Weise ab. Durch das ständige Kommen und Gehen von Partygästen, die sich nur schnell ein Getränk holen, werden die Konversationen der Verweilenden oft unterbrochen, meist nur kurz aufgenommen oder ‚spaßig‘ kommentiert.

*„Neben ihrer reinen Funktion als Ort der Zubereitung von Nahrung ist die Küche im Laufe ihrer Entwicklungsgeschichte immer wieder ein bestimmendes Element der Entwicklung von Wohnformen und Abbild gesellschaftlicher Strukturen gewesen. Heute sind Küchen je nach Verwendungszweck und Hintergrund sehr differenziert und nicht nur als reine Kochlokation im Gebrauch.“<sup>100</sup>* Diese Definition ist interessant im Zusammenhang mit meiner Interpretation, dass die Bar ein Spiegel der Gesellschaft ist. Zusammenfassend gesagt wirkt die Küche wie ein Magnet, die Menschen versammeln sich dort in der gleichen Art und Weise wie an einer Bartheke und repräsentieren im weiteren Sinn die Gesellschaft.

## **ATMOSPHERE**

Im vorhergehenden Text habe ich die Bar in verschiedenen Kontexten betrachtet. Dabei wurde die Bar als Bühne veranschaulicht, die Bar als Magnet mit der ‚Party‘-Küche verglichen und zu guter letzt die Bar unter dem Aspekt des soziologischen Raumes interpretiert. Über all diesen Veranschaulichungen der Bar steht etwas Unsichtbares, die Atmosphäre, die für die Bar ausschlaggebend ist. Die Atmosphäre ist in Bars von großer Bedeutung, da sie vom Besucher und der Besucherin stark wahrgenommen werden. Im Gegensatz zum konventionellen Lokal sticht eine gute Bar durch ihre Exklusivität der Abendgestaltung hervor.<sup>101</sup>

Dabei geht es nicht rein um die Wirkung eines Raumes, vielmehr liegen die Gefühlslage des Barbesuchers und das damit verbundene Handeln des Menschen auf meinem Hauptaugenmerk.

Räume haben laut Phänomenologie eine ‚Stimmung‘. Räume bzw. Orte können Angstgefühl oder ein sich Wohlfühlen auslösen, die durch zusätzliche Eindrücke wie Licht, Gerüche, Musik usw. ebenfalls die Wahrnehmung beeinflussen. Gleichzeitig haben die Menschen und Gegenstände eines Raumes eine Wir-

---

100 <http://de.wikipedia.org/wiki/Küche> [03.05.2009]

101 Vgl. Löw, *Raumsoziologie*, Frankfurt am Main, 2001, S.236.

kung auf die Atmosphäre.<sup>102</sup> „[...] Atmosphären entstehen durch die Wahrnehmung von Wechselwirkungen zwischen Menschen oder / und aus der Außenwirkung sozialer Güter im Arrangement“<sup>103</sup>

Die Gestalt des Raumes ruft Atmosphären hervor. „Es stellt sich heraus, daß die sozialen Güter und Menschen nicht nur platziert sind bzw. sich platzieren, sondern diese Platzierungsprozesse durch Inszenierungsarbeit vorbereitet werden bzw. eine Selbstinszenierung sind.“<sup>104</sup> Atmosphären sind nach Löw, Auslöser für Gefühle wie 'Zugehörigkeit und Fremdheit'.

In der Kölner *Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie* spricht man von dem sogenannten Reizklima, das in einer Bar herrscht. Man spricht von einer gewissen Zugehörigkeit, die sich gleichzeitig verwehrt. Solcherart wird der Zustand eines Zugehörigkeitsgefühls beschrieben, das etwas Heimisches vermitteln kann, das andererseits mit dem widersprüchlichen Alleinsein gepaart ist. Eine Illusion, jeder könne mit dem anderen in Kontakt treten und deswegen das Alleinsein selbst bestimmen.<sup>105</sup>

Löw fasst die Auswirkung von Atmosphäre wie folgt zusammen: „Obwohl die Möglichkeiten, Raum zu konstituieren, abhängig sind von den primären Quellen Reichtum, Wissen, Hierarchie und Assoziation, wird über die atmosphärische Qualität Wohlbefinden oder Unbehagen, Sicherheit oder Angst erzeugt.“<sup>106</sup>

In meinen Untersuchungen versuche ich die Stimmung der Bars aufzunehmen und einerseits anhand von Beobachtungen der Menschen, sowie andererseits durch architektonische Bestandsaufnahmen zu analysieren.

Brigita Satke Butka beschreibt ihren ersten Barbesuch als Sechsjährige. Die Sicht eines kleinen Kindes verdeutlicht die Besonderheit der Atmosphäre einer Bar. Sie vergleicht die Bar mit einer Drachenhöhle:

„So eine Bar muß etwas Schönes sein. [...] Als ich sechs Jahre alt war, nahm mich mein Vater eines Samstag Nachmittags in die Bar zum 5-Uhr-Tee mit. Ich trug natürlich ein wunderschönes Kleid und weiße Zwirnhandschuhe. Aufgeregt hüpfte ich neben ihm her. Wir betraten die Bar, einen langen, dunklen Tunnel, und sofort versteckte ich mich sicherheitshalber hinter meinem Vater. [...] Die Wände der Höhle waren mit glänzendem, dunkelrotem Stoff bespannt, das wenige Licht blitzte in vielen geschliffenen Glastropfen, die von den Wandleuchten

---

102 Vgl. ders., S.204f.

103 Vgl. ders., S.205.

104 Ders., S.215.

105 Vgl. Laermann, *Kommunikation an der Theke*, Opladen, 1978, S.420-430.

106 Löw, *Raumsoziologie*, Frankfurt am Main, 2001, S.216.

hingen. [...] Wir gingen über ein glattes Tanzparkett an einer Bühne mit Musikinstrumenten vorbei [...] und hielten vor einer hohen Wand. Riesige Hocker standen davor, wie zu Hause in der Küche, aber feiner, mit einem roten Samtpolster obendrauf. Ob es hier vielleicht doch Riesen – aber da hob mich mein Vater auf und setzte mich auf den Riesenhocker. Was für ein Ausblick! Die Wand war eine Bar, und dahinter stand vor vielen Reihen glitzernder Flaschen ein alter Mann von ungefähr 40 Jahren. >>Charly, das ist meine Tochter<<, stellte Papa mich dem Barmann Charly vor. [...] Wer so viele verschiedenfarbige Flaschen hatte, war sicher bedeutend. Papa bestellte irgend etwas, und Charlys Hände flogen. Aus vielen Flaschen flossen bunte Flüssigkeiten in einen Becher, der wurde wie beim Zaubern verschlossen und geschüttelt. [...] >>Und für die junge Dame?<< fragte Charly. Bevor Papa noch antworten konnte, blitzten seine Augen und er lachte: >>Ich weiß etwas für dich.<< Mit einer eleganten Verbeugung schob er ein Schüsselchen mit süßen, roten Cocktailkirschen und wunderbar bunten Plastikspießchen herüber.<sup>107</sup>

Aus dieser kindlichen und phantasievollen Beschreibung gehen wichtige Details einer Bar hervor. Der Barbesuch gleicht dem sonntäglichen Kirchengang. Die beste Kleidung wird angezogen und mit einer gewissen Andacht wird der Raum betreten. Der Raum selbst wird als Drachenhöhle bezeichnet. Daraus kann man schließen, dass der Raum von außen kaum wahrgenommen wird und man nicht weiß, was einen drinnen erwartet. Die Bar, die als Wand beschrieben wird, verbirgt dahinter einen unerwarteten Zauber. Sobald das kleine Mädchen auf dem Hocker Platz nimmt, erblickt es die Bühne. Der Barkeeper bindet es bereits bei seinem ersten Barbesuch in die `Gesellschaft` ein und vermittelt dem Mädchen ein Gefühl des Willkommenseins. Vielleicht ergeht es den Erwachsenen nicht unähnlich beim Besuch einer Bar. Womöglich haben sie dabei die gleichen Stimmungswahrnehmungen und verlieren bloß die Gabe diese Stimmungen so phantasievoll festzuhalten.

---

107 Satke, *Mythos Bar*, Wien, 1992, S.78.



## BARTYPOLOGIEN

Im folgenden Kapitel werde ich näher auf die heutige Entwicklung von Bars eingehen. Soziokulturelle Codes, raumsoziologische und atmosphärische Details werden herangezogen, um anhand dieser ausgewählten Bars hauptsächlich aus der Wiener Innenstadt in Kategorien einzuteilen und für architektonische Typologien abzuhandeln.

Franz Brandl definiert vier *Barsysteme*: die American Bar, die Tropical Bar, die Restaurant-Bar und die Hotel-Bar.<sup>108</sup> Dabei geht er hauptsächlich auf die Einrichtung und das Angebot bzw. die Preise der Bars ein. Brandl selbst erkennt Überschneidungen dieser Barsysteme. Diese Kategorien sind für mich nicht nachvollziehbar. Problematisch sehe ich, dass die Hotel-Bar alle anderen Systeme in sich vereint. Die Einrichtung als einziges Kriterium zu werten, gilt es zu hinterfragen, da unter anderem die Kriterien Licht, Musik und Lautstärke die Atmosphäre der Bar stark beeinflussen. Der Architektur und dem Tresen wird von Brandl zu wenig Aufmerksamkeit gewidmet, obwohl er die Wichtigkeit des Tresens in der Bar extra hervorhebt. Und letztendlich unterscheiden sich die Preisklassen der differenzierten Barsysteme nicht maßgeblich. Die Barsysteme von Brandl erscheinen mir zu oberflächlich erstellt.

Meine Herangehensweise unterscheidet sich deutlich von der Brandls: Behandelt wird die Lautstärke innerhalb der Bars durch Kommunikation und Musik. Unter der Betrachtung von architektonischen Kriterien lege ich speziell ein Hauptaugenmerk auf die Einrichtung und deren Wirkung auf den Menschen. Wie prägt die Bararchitektur die Körperhaltung und inwieweit definiert sie die Bartypologien bzw. wie prägt sie die Schwellenangst beim Betreten der Bar. Wie wirkt sich die Atmosphäre auf den Menschen aus und welche Gefühle werden dadurch ausgelöst? Welche Codes bestimmen den Barhabitus?

Die zur Untersuchung ausgewählten Bars sind größtenteils aus der Wiener Innenstadt. Da mein Hauptaugenmerk auf die Mikrosoziologie und nicht auf die Makrosoziologie gerichtet ist, befand ich es für wichtig, Bars aus einem be-

---

108 Vgl. Brandl, *Brandls Bar Buch*, Stuttgart, 2001, S.8.

stimmten Umkreis heranzuziehen. Schlussendlich steht der ‚Mikrokosmos‘ der Bar im Vordergrund und deren Umgebung ist nachrangig. Ich bevorzuge daher ein kleineres Gebiet, um nicht zusätzlich auf die Divergenzen der beeinflussenden Milieus einzugehen. Sich auf ein Gebiet zu konzentrieren, im konkreten die etablierte Wiener Innenstadt, führt zu einem klareren Ergebnis.



Abb.31 *Stadtplan Wien*, Plan: Nina Zurek

- 1 Loos Bar
- 2 First Floor
- 3 Barfly's
- 4 Sky Bar
- 5 Shultz American Bar
- 6 American Bar Castillo
- 7 Intermezzo Bar
- 8 Kix Bar
- 9 Wein&Co
- 10 Nightfly's

## SYMBOLIK: UTERUS-BAR | KONVEX-BAR

### Uterus-Bar

Wie der Name bereits andeutet, ist die Uterus-Bar eine in sich gekehrte Bar. Von außen sind solche Bars kaum wahrnehmbar, wodurch es vermehrt zu Überraschungen nach dem Betreten der Bar kommen kann und manchmal Gäste am Schuhabsatz gleich wieder umkehren, wenn das Barinnere nicht ihren Erwartungen entspricht. Durch die intime Lage der Bar ist man vor Blicken von außen geschützt. Eine dämmrige Beleuchtung sorgt für ein warmes Ambiente. Die Lautstärke ist durch die schummrige Barmusik und die Gespräche der Gäste sehr gedämmt. Das folgende Beispiel lässt darauf schließen, dass das Publikum aus der mittleren und gehobenen Einkommensklasse stammt und die Preise daher auch sehr hoch sind. Die Gäste sind oft Pärchen und kleinere Gruppen. Interessanterweise ist das Publikum der Uterus-Bar zum großen Teil männlich, hingegen das weibliche Publikum in der Konvex-Bar überwiegt. Das Bar-Personal sorgt für eine elegante und charmante Bedienung.

Die **Loos Bar** befindet sich so gut wie am Stephansplatz im Kärntner Durchgang. Die Berühmtheit von Adolf Loos verlieh dieser Bar im Wiener Sprachgebrauch den Namen 'Loos Bar' und verdrängte den ursprünglichen Namen 'American Bar'. Die Loos Bar erweckt oft den Eindruck einer Hotelbar, da viele Touristen der Empfehlung ihres Reiseführers folgen und sie aufsuchen. Sie zu finden ist erstmals gar nicht so einfach. Denn sie tritt, trotz des aufwendig und glamourös gestalteten Prismas, das „Eingangsschild“, dennoch zurückhaltend in Erscheinung und wird vielleicht deswegen oft übersehen (siehe S.69 Bild oben). Zur typischen Uterus-Bar macht diese Bar der am Eingang befindliche Windfang. Man betritt sie durch einen winzigen Vorraum, bevor man im Barraum steht.

Trotz der nicht einmal 30m<sup>2</sup> wirkt der Raum weitaus größer, unter anderem durch die ausgedehnten Spiegelflächen ab einer Höhe von etwa 2m. Hermann Czech spricht in Bezug auf die Spiegelflächen über Augenhöhe von einer „Raumillusion“.<sup>109</sup> Dadurch entsteht die Illusion, sich in einem von zahlreichen

---

109 Vgl. Schneider, *Le Bar du Paris Bar*, Berlin, 2001, S.19.

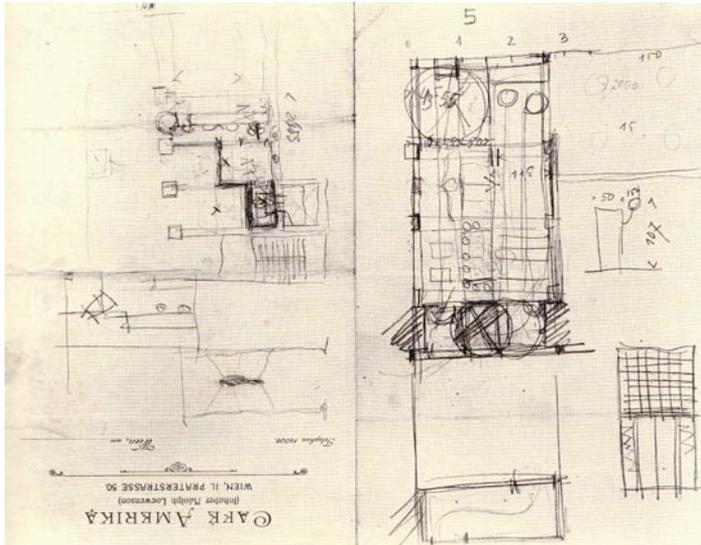


Abb.32 Skizzen zum zweiten Vorprojekt auf einem Rechnungszettel des Café Amerika, Bleistift. Links: Gesamtgrundriss, rechts: Grundriss mit Wendeltreppe und Drehtür (nicht ausgeführt), darunter: Windfang mit versetzten Türen, daneben: Skizze des Portals

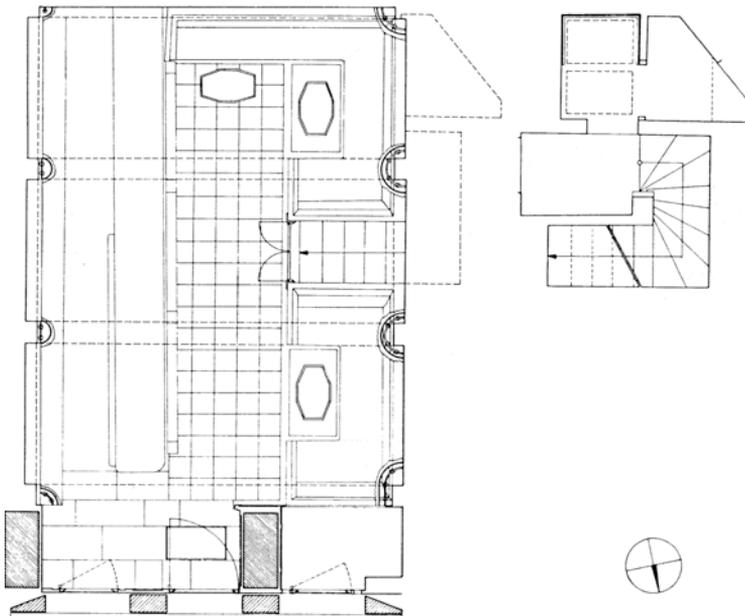


Abb.33 Loos Bar Grundriss, Zeichnung: ©Hermann Czech

Räumen zu befinden. Unterhalb der Spiegelfläche sind die Wände mit glattem Mahagoniholz verkleidet. Der Eingangsbereich ist bis zu einer Höhe von 2m verglast, darüber befinden sich quadratische, transluzente Onyxplatten. Der Boden sowie die Kassettendecke sind aus Marmor (siehe S.69 Bild unten).<sup>110</sup>

Adolf Loos baute die Loos Bar zweifellos in Anlehnung an den Schiffsbau. Nicht nur durch das Planen auf engstem Raum entsteht dieser Eindruck, auch die Materialien wie schimmernder Marmor, hochwertiges und beständiges Mahagoni-Holz, edles Onyx und goldglänzendes Messing verstärken diesen.

Der Boden ist aus schwarzen und weißen Platten im Schachbrettmuster gelegt. Die Kassettendecke soll die optische Vervielfachung in der Spiegelfläche verstärken. Die gesamte Beleuchtung kommt von indirektem Licht durch die Wandleuchten hinter kleinen Stoffvorhängen. Die Onyxplatten werden von hinten beleuchtet und die Tische werden von unten durch Milchglasplatten beleuchtet und bringen dadurch die Drinks in den Gläsern besonders zur Geltung. Somit bekommt die Bar ein sehr warmes und ruhiges Ambiente, egal ob man tagsüber oder nachts in der Bar verweilt, das durch klassische Barmusik verstärkt wird. Die Außenwelt ist gut abgeschottet, Einblicke sind kaum möglich, dazu muss man die Bar schon betreten.

Die Gliederung des Raumes in Thekenbereich, Tischbereich und dem Bereich dazwischen, kann sich bei einer hohen Besucherzahl schnell überschneiden. Während sich hingegen bei einer niedrigen Besucherzahl (siehe S.70 Bild oben) einzelne Gruppen an einen Tischen zurückziehen können. Diese Tischnischen bieten eine ideale Voraussetzung für Rendezvous. In dem schicken Ambiente der Nischen kann man abgeschirmt von den anderen Gästen gemeinsam edle Drinks zu sich nehmen und die intime Atmosphäre erleichtert eine angeregte Unterhaltung unter Liebespaaren. Die Sitzbereiche sind zwar eingefasst durch die hohen ledernen Rückenlehnen der Sitzbänke, jedoch kommt es bei einer hohen Besucherzahl auch häufig zu Überschneidungen der Besuchergruppen. Da sich im hinteren Sitzbereich eine größere Nische zwei Tische teilen, entstehen noch leichter Überschneidungen der Besuchergruppen und es kommt dadurch schneller zu Bekanntschaften. Es kann auch eine gewisse Enge auf den Sitzbänken entstehen, die zusätzlich die Kommunikation zwischen den Gruppen fördert.

---

Abb.34 *Loos Bar*, Außenansicht ^ | Abb.35 *Loos Bar*, Kassettendecke >

110 Vgl. Lustenberger, *Adolf Loos*, Zürich, 1994, S.64.





Der Stiegenabgang zu den Toiletten ist mittig im Raum zwischen den Sitzbänken. Um ein Abstürzen zu vermeiden, wird die schmale Treppe von zwei kleinen Messing-Schwingtüren eingefasst, die sich nur treppauf öffnen lassen. Das erinnert an die Eingangsschwingtüren der Saloons im wilden Westen.

Hervorstechend in der Loos Bar ist die Dimension der Theke. Sie nimmt ein Drittel des Raumes ein und geht über die gesamte Raumlänge von rund 6m und wird dadurch oft als ‚Stehbar‘ bezeichnet. Bar und Raum kooperieren ideal miteinander. Es entsteht der Eindruck, als würde es an nichts mangeln. Fußstange, flexible Barhocker, ein bequemer Handlauf aus edlen Materialien zieren die Theke. Ein sehr wichtiges Kriterium der Loos Bar ist jenes, dass die Theke und die Bar selbst eine Sackgasse bilden. Die Bartheke ist der Ort der Loos Bar, der Nachmittags meistens besetzt ist. Touristen, Pensionisten oder Künstler finden sich oft auch allein an der Bar und trinken einen Kaffee oder oftmals schon einen leichten Nachmittags-Drink. Die Loos Bar öffnet um 12:00 mittags (high noon) und zieht bereits zu dieser Tageszeit einige Kundschaft an, obwohl keine Speisen angeboten werden.

Zunächst war nur Männern der Zutritt in die Loos Bar gewährt worden. Erst nach Protesten durften auch Frauen die Bar besuchen.<sup>111</sup>

Loos Bar, 15:00 unter der Woche: Klassische Barmusik läuft im Hintergrund, ein kühler Herbsttag, das Tageslicht, das von draußen in die Bar fällt, mischt sich mit dem Barlicht und impliziert eine ganz eigene Stimmung, die es nur in der Loos Bar gibt. Die einzigen Gäste sind eine Gruppe von sieben Personen (männlich und weiblich gemischt), für die Loos Bar ein sehr junges Publikum, um die 25 Jahre alt und ein einzelner Gast sitzt an der Bar, männlich, rund 50 Jahre alt. Die Gruppe sitzt unter sich, dicht zusammengequetscht in einer Sitzbanknische - sie dominiert den Raum. Es scheint, als hätten sie sich aus besonderem Anlass getroffen, da sie erregt über eine Abschlussprüfung, die weitere Zukunft und über Jobsuche reden. Der einsame Thekengast beachtet die Gruppe kaum und unterhält sich hin und wieder mit dem Barkeeper, während er an seinem Drink nippt. Er wirkt, als verbrächte er öfters seine Nachmittage in dieser Bar. Die Gruppe hingegen unterhält sich ausgelassen, man merkt, dass sie nicht oft Barbesuche unternehmen und dieser etwas Besonderes für sie ist.

---

< Abb.37 Loos Bar, Innenansicht | ^ Abb.36 Loos Bar, Innenansicht mit Publikum

111 Vgl. Zednicek, *Adolf Loos*, Wien, 2004, S.37.

Eine ähnliche Situation mit anderem Publikum auch nachmittags in der Loos Bar: Ein zwielichtig wirkender, leicht alkoholisierter 50 jähriger Mann mit Tätowierungen, die nicht aussehen, als wären sie in einem Tattoo-Studio entstanden, betritt die Bar und wird sofort vom Barkeeper gemustert. Sein Auftreten ist auffällig, der Barkeeper gewährt ihm zwar Zutritt, behält ihn jedoch im Auge. Eine Gruppe von drei Männern, um die 35 Jahre alt, sitzt an einem Tisch. Der 50 jährige Gast kommt ins Gespräch mit der Gruppe und verkündet schnell den Anlass seines Besuches - sein heutiger Geburtstag. Seine Frau trifft er erst später, zuerst will er alleine in der Bar feiern. Während er seine Lebensgeschichte den drei Gästen erzählt, lädt er diese nach kurzer Zeit auf einen Drink ein. Die Geschichte, die er erzählt, handelt von einem Banküberfall mit Geiselnahme, den er als junger Mann verübt hat, der ihm einige Jahren in Haft gekostet hat. Die Gruppe reagiert anfangs sehr abwartend, empfindet jedoch eine gewisse Sympathie und die Unterhaltung dauert eine ganze Weile an. Trotz seiner kriminellen Vergangenheit und seines zwielichtigen Aussehens ist der Gast in der Loos Bar willkommen, weil er sich wie ein Gentleman verhält und sich somit in die Eleganz der Bar eingliedert.

Würde David Lynch in Wien einen Film drehen, wäre die Loos Bar bestimmt eine seiner Locations. Mystik, Ästhetik und Skurrilität beschreiben diesen Ort wohl am besten.

Die Bar **First Floor** (Seitenstettengasse 6) befindet sich im Bermuda-Dreieck der Wiener Innenstadt. Durch die hohe Konzentration von Lokalen ist diese Gegend zu einem Ausgehviertel für Jugendliche und Touristen, die in den zahlreichen Lokalen billigen Schnaps konsumieren. Trotz eher unspektakulärer Lage verliert das First Floor nichts von seiner Eleganz und etablierten Atmosphäre. Denn das First Floor wird, wie der Name schon verrät, durch seine spezielle Lage im ersten Stock zu einer Uterus-Bar. Ein schlichter Treppenaufgang mit Betonstufen führt in den ersten Stock, wo sich vor Eintritt über einen Glasboden in die elegante Bar, vorerst die Garderobe befindet, an der man Mantel bzw. die Jacke abgibt, bevor man das eigentliche Lokal betritt. Ein schnelles Hineinschauen und wieder Verlassen der Bar ist deshalb ungewöhnlich.

In den 90er Jahren verlegte der Besitzer Michael Satke die berühmte Mounier Bar in der Kärntner Straße in die Seitenstettengasse und gründete das First Floor. Daher stammen Teile des Interieurs des First Floors noch aus der Mounier Bar. Die Mahagoniverkleidung an der Fensterseite und die Tische sind Zeitzeugen der 30er Jahre Wiens. Ebenso die Deckenverkleidung aus Mahagoni wurde aus der Mounier Bar wiederverwendet (siehe S.75 Bild unten). Die restliche Verkleidung hebt sich deutlich ab und wurde von den Architekten Eichinger und Knechtl geplant.<sup>112</sup>

Die Theke liegt rechts vom Eingang. Der Raum wird umschlossen von einer schmalen Thekenfläche mit Barhockern. Links an den Fenstern befinden sich Tische und Stühle. An der Fensterseite kann man das Treiben der Jugendlichen auf der Straße von „oben herab“ betrachten.

Die Besonderheit des First Floors liegt an den großen Aquarien hinter der Bartheke. Darin befinden sich zwar keine Fische, jedoch bewegen sich die Wasserpflanzen zur klassischen Barmusik. Die Aquarien machen einen Grossteil der Beleuchtung der Bar aus. Indirekt werden dadurch die Flaschen und der ganze Raum erhellt. Die Aquarien nehmen die gesamte Rückfläche des Arbeitsbereiches hinter der Bartheke ein. Dieser Bereich wird in anderen Bars üblicherweise für die Flaschen bzw. Spiegel genutzt. Die tanzenden Algen im Wasser liegen in Augenhöhe, wenn man am Barhocker vor der Theke Platz nimmt. Sie haben eine sehr beruhigende Wirkung, durch die langsame und stetige Bewegung im Wasser. Die Aquarien (siehe S. 75 Bild oben) sind vor allem für neue Gäste

---

112 Vgl. [http://www.nextroom.at/building\\_article.php?building\\_id=2651&article\\_id=2738](http://www.nextroom.at/building_article.php?building_id=2651&article_id=2738) [25.08.2009]

immer ein guter Anlass, ins Gespräch zu kommen. Die männlichen Barkeeper sind auffällig bemüht, die Laune der Gäste aufrecht zu erhalten. Bei wenig Kundschaft kommunizieren die Barkeeper mit den Stammgästen und geben ihnen das Gefühl sich wie zuhause zu fühlen. Neue Gäste werden meist nach der ersten Bestellung auf einen kleinen Shot eingeladen, der Barkeeper trinkt mit. Somit entstehen einerseits der Kontakt zum Barkeeper und andererseits ein Gefühl von Integration in die Bar und ihre Kultur.

Wochentags öffnet die Bar um 17:00, woraus sich schließen lässt, dass einige Besucher sich bereits auf einen Afterwork-Drink hier treffen. Am Wochenende hingegen öffnet die Bar erst um 19:00.

Michael Satke ist Besitzer des First Floors, des darunter liegenden Ron con Soda (ebenfalls geplant von den Architekten Eichinger und Knechtl) und des gleich daneben liegenden Roten Engels. Er hat im Bermuda Dreieck eine Monopol Stellung eingenommen, indem er für jede soziale Schicht und Altersklasse eine Bar schuf und damit mehrere Ausgehverhalten abdeckt. Der Rote Engel präsentiert sich zwar etwas schicker im Vergleich zu anderen Lokalen im Bermuda-Dreieck, besitzt jedoch keine klassische Bar-Atmosphäre. Junges Publikum wird mit ‚Orgasmus Shots‘ angezogen und von 3 Flatscreen-Bildschirmen über der Bartheke unterhalten. Die Barkeeper sind in Anzug und Krawatte, jedoch wird man nicht mit der gewissen Eleganz bedient, wie es im First Floor üblich ist. Das First Floor arbeitet im Gegensatz zum Roten Engel mit einem zeitlosen Ambiente und einer betonten schicken Atmosphäre. Der Altersschnitt ist eindeutig höher und allein durch die höheren Preise unterscheidet sich das Publikum deutlich von jenem des Roten Engels.





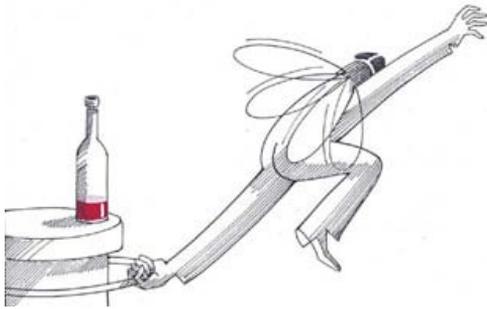


Abb.42 "Thekenkleber" ("Bar Adhecrive")

*„Mit dem Namen "Barfly" werden solche Personen bezeichnet, die suchartig tagtäglich die Cocktailbars aufsuchen, nicht alleine, weil sie Alkoholiker sind, sondern weil sie ein Umfeld aus Anziehung und Abstoßung suchen.“<sup>113</sup>*

Eine weitere Uterus-Bar ist das **Barfly's** in der Esterhazygasse 33 im 6. Bezirk. Das Hotel Metternich beherbergt die Bar Barfly's (siehe S. 76 Bild oben). Durch den Haupteingang führt unvermutet ein Weg in die Bar. Über einen schwarz-weiß karierten Boden wird man in die Bar geleitet. Zuerst gelangt man in einen Raum, der ausschließlich mit Tischen und Stühlen ausgestattet ist. Dahinter befindet sich frontal zum Eingang die Bar. Rückseitig zur Bar stehen ebenfalls Tische und Stühle. Der Barraum tritt im Vergleich zum ersten Raum wärmer und durch seine höchstens 30m<sup>2</sup> intimer in Erscheinung. Er ist mit Teppichboden ausgekleidet und wird zusätzlich mit Stoffen an der Decke gedämmt. Stoffe an Wänden und Decken sind in Räumen, die von mehr Menschen frequentiert werden, sehr wichtig, um eine hallige Akustik zu vermeiden. An der Rückwand befinden sich sehr schmale Abstellische mit Barhockern, die eine Art Erweiterung der Bar darstellen. Die Wände des Barraumes sind dicht gedrängt mit Flaschen und Bildern. Auf der Homepage wird stolz von einem Sortiment von über 100 Whisky Sorten geschrieben. Das Barfly's läuft anscheinend unter dem Motto ‚man zeigt, was man hat‘.

Das Barfly's (siehe S.76 Bild unten) präsentiert sich im Internet als Bar, die modische Trends ablehnt und nicht als In-Lokal auftritt. In der heutigen Welt von immer schneller werdender Entwicklung und Veränderung setzt diese Bar auf

---

< Abb.41 Barfly's, Hotel Metternich, Zugang | ^ Abb.40 Barfly's, Innenansicht

113 <http://oe1.orf.at/highlights/31677.html> [11.07.2009]

Stetigkeit und Geborgenheit durch ein klassisches Ambiente. Klassische Musik, klassische Barkeeper und die klassischen Drinks verleihen der Bar ihre spezielle Atmosphäre.<sup>114</sup>

Geöffnet ist ab 18:00, die Sperrstunde wird nicht angegeben. Sie ist flexibel und an die Bedürfnisse der Gäste angepasst. Abgeschottet von der Außenwelt kann man dort in einem sehr klassischen Ambiente seine Cocktails genießen. Durch die totale Abschottung vom Straßenraum wird das Barfly's zu einer weiteren Uterus-Bar.

Stammgästen wird, wie in allen Bars, die meiste Aufmerksamkeit geschenkt. Man unterhält sich über Drinks und Alltagsgeschehnisse. Die Barkeeper unterscheiden sich nicht nur im Umgang mit Stammgästen, Frauen und Männer werden unterschiedlich behandelt.

Reifere Damen, schick angezogen, betreten wochentags gegen 23:00 die Bar. Einer der Barkeeper tritt sofort vor die Bartheke und begrüßt die beiden Damen sehr charmant. Sie nehmen an den rückseitigen Abstelltischen auf den Barhockern Platz. Der Barkeeper setzt sich kurz zu ihnen. Die Unterhaltung wirkt sehr oberflächlich, bis er mit einem freundlichen Lächeln ihre Bestellung aufnimmt und wieder hinter der Bar verschwindet. Beim Servieren der Drinks stellt er den beiden Damen einen Herren vor, der schon länger am Tresen steht und sich angeregt mit anderen Stammgästen und den Barkeepern unterhält. Wieder ein Beispiel dafür, wie wichtig die Rolle des Barkeepers in einer Bar ist. Er schafft nicht nur eine heimelige Wohnzimmer-Atmosphäre, er regt nebenbei die Kommunikation in der Bar an.

---

114 Vgl. <http://Barfly's.at/angelo-peer.html> [08.09.2009]

## Konvex-Bars

Großzügige Glasfassaden prägen die Konvex-Bars und schaffen einen Außenbezug. Im Gegensatz zu der introvertierten Uterus-Bar lebt die Konvex-Bar vom offensiven Drang nach draußen. Einerseits bekommt der Gast das Gefühl in der Auslage zu sitzen, andererseits hat er auch die Möglichkeit das ‚Draußen‘ zu beobachten. Die Konvex-Bar präsentiert sich nach außen hin hell erleuchtet und bietet Licht durchflutete Räume. Der Gast weiß bereits vor dem Eintreten in die Bar, was ihn drinnen erwartet, ganz im Gegensatz zur Uterus-Bar, wo die Schwellenangst vor dem Betreten dementsprechend gering ist.

Ein Beispiel dafür ist die **Shultz American Bar** in der Siebensterngasse 71 im 7. Bezirk. Außergewöhnlich lockt die Bar mit Frühstück, Mittag- und Abendmenüs. Es ist vor allem in Wien eine Seltenheit, dass eine Cocktailbar auch Mahlzeiten anbietet. Die Öffnungszeiten 09:00-02:00 sind daher auch nicht die einer klassischen Cocktailbar, die frühestens mittags öffnet. Im Sommer ist der Barraum so gut wie leer, da die meisten Gäste auf dem Platz davor an den Tischen sitzen, dadurch verschwimmt das Innen- mit dem Außenleben der Bar und die Theke bleibt an heißen Tagen meist unbesetzt.

Die Theke wird durch einen Lichtstreifen unterhalb des Handlaufes beleuchtet und zusätzlich noch durch einen Leuchtkubus, der über der Bar schwebt, betont (siehe S.81 Bild unten). Während der restliche Raum sehr dezent beleuchtet wird, ist der Raum um die Bar auffällig kühl und hell. Untertags ist der ganze Raum hell erleuchtet durch das Tageslicht, das über die rund 7m hohe Glasfassade eindringt.

Architekt Heinz Lutter hat die Funktionen Tages-Cafe, Abendbar und Nachtbar bereits in der Planung aufgenommen. Der Innenraum wurde in drei Sitzzonen eingeteilt: Barraum, Barhocker und Bartische in der Mitte des Raumes und Tische und Stühle an der Glasfront und an der Rückwand. Der Barkeeper kann von der Bartheke aus das gesamte Lokal überblicken. Eine Glasfront zum Siebensternplatz (siehe S.81 Bild oben) öffnet den Raum ins Freie. Im Sommer werden die großflächigen Schiebetüren geöffnet und der Außenraum wird ebenfalls mit Stühlen und Tischen genutzt. Dadurch soll der Innenraum nach außen

fließen.<sup>115</sup>

An einem Spätsommertag, Freitag nachmittags, an der Theke. Drei Gäste sitzen alleine an der Bar. Alle trinken antialkoholische Getränke. Zwei Gäste lesen in Zeitungen und sind in sich gekehrt. Der dritte Gast sitzt mit dem Rücken zur Bar und verfolgt das Treiben auf der Straße. Zwischendurch unterhält er sich mit dem Kellner. Dem Gespräch nach kennen sich beide nicht nur aus der Bar.

Der Spiegel über der Bar ist leicht gekippt an der Wand montiert und ermöglicht, auch mit dem Rücken zum Straßenleben, dieses zu verfolgen. Der Bezug zum Außenleben wurde in der Planung bereits berücksichtigt und wird offensichtlich auch in der Realität umgesetzt. Daher wird die Shultz American Bar zu einer typischen Konvex-Bar.

---

Abb.43 *Shultz Bar*, Außenansicht ^ | Abb.44 *Shultz Bar*, Innenansicht >

115 Vgl. <http://www.lutter.at/projekte/shultz/index.htm> [04.08.2009]





Das **Wein&Co** ist eine Bar-Kette mit insgesamt sieben Lokalen in Wien und neun weiteren in Österreich. Die Bars werben mit ihrem Shop-Bar-Konzept, das heißt, jede Bar beinhaltet zusätzlich einen Weinshop. Die Bar könnte auch als Business Bar bezeichnet werden, da die Gäste hauptsächlich Geschäftsleute sind. Das ist an der passenden Arbeitskleidung, meist Anzug und Krawatte, erkennbar. In der Wiener Innenstadt wird um 10€ ein sogenanntes „Business Lunch“ angeboten. Daraus lässt sich schließen, dass genau diese Klientel angezogen wird. Die Geschäftsleute kommen in der Mittagspause oder nach der Arbeit auf einen schnellen Snack und ein Glas Wein. Untertags ist die Verweildauer der Gäste durchschnittlich kurz.

Das Wein&Co am Getreidemarkt 1 (6.Bezirk) ist eine Konvex-Bar (siehe Bild S.82 unten). Eine verglaste Fassade ermöglicht Ein- und Ausblicke. Die Gäste sitzen zum Großteil in der ‚Auslage‘, da in den Nischen (siehe S. 82 Bild oben) Tische und Stühle direkt an der Glasfassade platziert sind. An der Theke werden neben Wein und anderen Getränken auch Snacks konsumiert. Die Thekenoberfläche ist aus hinterleuchtetem Marmor und trennt sich deutlich von der darunterliegenden dunklen Thekenwand.

Die großzügige Verglasung lässt den Raum tagsüber sehr hell erscheinen, was abends durch künstliche Beleuchtung ermöglicht wird.

Die Öffnungszeiten sind Mo - Sa 10:00-02:00Uhr und So & Feiertags 11:00-24:00Uhr.<sup>116</sup>

---

< Abb.46 *Wein&Co*, Innenansicht | Abb.45 *Wein&Co*, Außenansicht ^

116 Vgl. <http://www.weinco.at/naschmarkt.html> [26.11.2009]

## LICHT : WARM – KALT

Wirkung und Aura werden von der Lichtquelle und vom Ursprung des Lichtes bestimmt. Das künstliche Licht ist ein großer Teil der Inszenierung. In den meisten Bars wird eine indirekte Beleuchtung eingesetzt mit einer zusätzlichen Kerzenbeleuchtung an den Tischen. Die gedämpfte Beleuchtung führt dazu, dass kaum Schatten produziert werden und eine harmonische, ausgeglichene Beleuchtung des Raumes erzeugt wird. Das Licht bringt letztendlich erst die Inszenierung der Flaschen und Spiegel zur Geltung, denn ohne Licht würden die Flaschen nicht stimmungsvoll glitzern und zum Konsum verleiten. Sonnenlicht wird sehr nachrangig eingesetzt, da sich das Leben in der Bar hauptsächlich nachts abspielt und vor allem in der Uterus-Bar spielt Sonnenlicht keine Rolle, man bekommt den Eindruck, dass die Uterus-Bar den Außenbezug und das Sonnenlicht verbannen will. Anhand der Beispiele der Uterus-Bar und der Konvex-Bar zeichnet sich eine Parallele zur Lichtgestaltung ab. Die Uterus-Bar wird durch ihre intime Atmosphäre meist mit warmem Licht beleuchtet, die Konvex-Bar tritt hingegen sehr hell in Erscheinung, da der Bezug zur Außenwelt gegeben ist und durch das Tageslicht oft kühler wirkt.

Reduzierte bzw. maximierte Helligkeit dämpfen oder stärken die Kontraste des Raumes und dessen verwendete Materialien und Oberflächen.<sup>117</sup> Anhand folgender Beispiele möchte ich dies näher erläutern.

Die indirekte Beleuchtung der **American Bar Castillo** (1010, Biberstraße 8) schafft eine warme Atmosphäre (siehe S.85 Bilder). Die dunkle, rötliche und sehr glatte Holzverkleidung, der Parkettboden sowie die Theke bekommen dadurch einen seidigen Glanz. Im Vorderbereich und im Hinterbereich des Raumes befinden sich Tische mit bequemen Stühlen, während die auffällig lange Bartheke diese beiden verbindet. Der vordere Bereich mit den Tischen und Stühlen und dem kurzen Teil der L-förmigen Bar tritt bedingt durch die Glasfassade etwas kühler in Erscheinung als der hintere. Der vordere Bereich ist mit schwarzen Holzverkleidungen ausgestattet, der hintere wirkt durch die rötliche Holzverkleidung wärmer und wird durch von unten beleuchteten Bodenglasflie-

---

Abb.47 American Bar Castillo, Bar ^ | Abb.48 American Bar Castillo, Innenansicht >

117 Vgl. [http://www.architekturpsychologie-dresden.de/ddarbeiten/fov\\_seeliger.pdf](http://www.architekturpsychologie-dresden.de/ddarbeiten/fov_seeliger.pdf), S.11 [11.08.2009]





sen in eine besondere Stimmung versetzt. Das Licht betont die jeweiligen Materialien und deren Färbung.

Die **Sky Bar** (1010, Kärntner Straße 19) hingegen tritt heller in Erscheinung und wirkt daher kalt (siehe S.86 Bilder). Die indirekte Beleuchtung und Spots lassen den Raum mit der hellen Holztheke, sowie den hellen glatten Wänden und der Decke taghell erscheinen. Durch die großzügige Verglasung wird diese Wirkung verstärkt und der Raum wirkt dadurch kühler. Anhand dieses Beispiels wird deutlich, dass die Einrichtung eine wichtige Rolle für die Wahrnehmung spielt. Je heller und glatter die Möblierung eines Raumes ist, umso kühler ist die Atmosphäre. Eine zusätzliche negative Nebenwirkung von glatten Oberflächen bei der Möblierung eines Lokals ist die Steigerung des Lärmpegels durch erhöhte Hallentwicklung.

## MATERIAL: MODERN – KLASSISCH

Das Interieur und die Art der Gestaltung bilden den Charakter der Bar. Der gesamte Eindruck des Innenraumes definiert schlussendlich die Bar. Licht, Farbe und Akustik verstärken die Wirkung der Einrichtung. Prinzipiell sind Bars sehr ähnlich ausgestattet. Alle Bars verfügen über eine Bartheke, ein Regal für Gläser und Flaschen, Tische und Stühle, Lampen, etc. Einzig die Wahl des Materials unterscheidet den gesamten Raumeindruck.

Die Einrichtung steht auch für Getränkepreise. Je historischer und ‚chicker‘ die Einrichtung, desto höher die Getränkepreise. Beim Betreten einer Bar ist dem Gast bereits bewusst, ob es sich um eine teure Bar handelt oder nicht.

Beispielsweise schafft indirektes Licht, mit Vorhängen verkleidet, eine andere Atmosphäre als Licht, das hinter einer Mattglasscheibe den Raum erleuchtet. Aus diesem Grunde möchte ich hier speziell die Materialwahl zweier Bars vergleichen, um die unterschiedlichen Stimmungen zu erfassen.

Die **Intermezzo Bar** (siehe S.91 Bilder) befindet sich im Hotel Intercontinental in Wien, das 1964 erbaut wurde. Die Bar zieht neben den Hotelgästen auch Wiener und Wienerinnen an. Das Foyer, die Rezeption, die Bar und die Erschließungswege dazwischen sind auf einem offenen Grundriss angelegt. Die Bar, die angrenzenden Sitzgruppen mit Tischen und das Foyer teilen sich auf drei höhenunterschiedliche Ebenen auf, die Bar steht auf der höchsten Ebene und wird noch zusätzlich durch ein Podest erhöht. Die Hotelbar ist über wenige Treppen erschlossen. Die Bar gliedert sich dadurch, dass sie auf einer der drei Ebenen steht räumlich perfekt ein und gleichzeitig ist sie vom Foyer separiert.

Die Bartheke. besteht aus Holz und Metall ist viereckig und steht im Zentrum des höchsten Raumniveaus. Die Bar ist eine Rundum-Bar, d.h. man kann an allen vier Seiten der Theke Platz nehmen.

Die Flaschen und Gläser werden im Mittelpunkt der Bar pyramidenartig gelagert. Der eigens angefertigte Luster im Art-déco-Stil ist in Form und Größe der Theke angepasst und ‚schwebt‘ darüber. Der Luster ist aus Lobmayer-Kristallglas und besitzt 250 Glühbirnen.<sup>118</sup>

Die, durch den großen Luster, hell erleuchtete Bartheke am sockelartigen Podest erinnert an die räumliche Altarsituation in einer Kirche.

---

118 <http://www.wienerzeitung.at/> [30.11.2009]

Die Einrichtung ist sehr klassisch. Die Wände und Teile der Decke sind mit dunklem Holz verkleidet. Die Barhocker sind ebenfalls aus Holz mit Lederpolsterung. Die Beleuchtung betont die dunkeln Materialien der Bar. Der Barbereich und die umliegenden Räumlichkeiten sind mit Teppichböden ausgelegt. Der Teppichboden wirkt sich positiv auf die Raumakustik aus und vermittelt Gemütlichkeit und eine heimeilige Atmosphäre. Mit weichen, unhörbaren Schritten gleiten die Besucher und Besucherinnen durch die schallgedämpften Räumlichkeiten und trotz der Unterhaltung von vielen Gästen entsteht kein störender Hall. Der mit Teppich ausgelegte Raum erinnert an ein Wohnzimmer oder an Pubs in England, die üblicherweise auch mit Teppichboden ausgestattet sind. Diese immer elegant wirkenden, englischen Teppichböden widerlegen die falsche Annahme, dass sich Teppich als Bodenbelag, wegen zu schneller und grober Verschmutzung, in Bars nicht eignet.

Die **Kix Bar** (1010, Bäckerstraße 4) fällt unter die Kategorie der modernen Bars. Auffallend für die Kix Bar sind die von dem Künstler Oskar Putz gestalteten Wände. Monochrome Streifen in unterschiedlichen, popigen Farben gehen von den hohen Wänden in die Decke über und heben das Volumen des Raumes hervor.<sup>119</sup> Die bunten Wände (siehe S.92 Bild) werden zusätzlich mit Hilfe von greller Beleuchtung inszeniert, an ihnen sind keine Beleuchtungskörper montiert. Das Licht fällt indirekt, seine Quellen sind versteckt angebracht. Die in blau gehaltene Bartheke steht frei und ist mit einer sehr schlichten Handlauf- und Fußstange aus Nirosta ausgestattet. Für den Boden wurden Stahlplatten gewählt, was für Bars unüblich ist. Die nüchterne Einrichtung ist minimalistisch und auf schlichte Tischen und Stühle reduziert. Auf Teppiche, Stoffe oder jegliches Dekor wurde verzichtet. Dadurch tritt die Bar insgesamt sehr kühl in Erscheinung.

Dieses farbenfrohe und schlichte Ambiente ist von den Barbetreibern bewusst gewählt worden, um ein eher junges Publikum anzuziehen. Die Preise der Drinks sind im Gegensatz zu denen in klassisch eingerichteten Bars, wie der Intermezzo Bar, der Loos Bar usw., niedrig gehalten und sind damit auf Studierende ausgerichtet.

---

119 Vgl. <http://www.phipra.com/kix/index.html> [24.11.2009]

Abb.51 Intermezzo *Bar*, Hotel Intercontinental ^ | Abb.52 *Intercontinental Bar*, Hotel >





## LAUTSTÄRKE: LAUT – LEISE

*„'Leise' Kneipen sind auch dann leise, wenn sie voll sind, 'laute' umgekehrt sind laut auch dann, wenn nur wenige Gäste anwesend sind.“<sup>120</sup>*

Grundsätzlich ist die Lautstärke in einer Bar immer vom Wochentag und von der Tageszeit abhängig. Zur späteren Stunde steigt der Grad der Trunkenheit und parallel dazu steigt auch die Unterhaltungslautstärke. Die Musik kann die Lautstärke der Gespräche natürlich stark beeinflussen und bestimmt damit auch der Lärmpegel der Bar mit. Auch die Materialien beeinflussen die Lautstärke in einer Bar. Je mehr Stoffe und weiche Materialien (bspw. ein Teppichboden) das Lokal ausstatten, desto gedämpfter wird der Raum, weil der Schall absorbiert wird. Glatte Oberflächen hingegen heben die Lautstärke, bei Fehlplanung der Akustik muss man mit störendem, für das Ohr äußerst unangenehmen Hall im Raum rechnen, der beispielsweise von Steinböden und kahlen Wänden reflektiert wird. Bei regem Betrieb in der Sky Bar, entsteht ein sehr lauter und unangenehmer Lautstärkepegel, der durch die große Glasfront und den vielen glatten Materialien begünstigt wird. In älteren Bars trifft man oft auf viel Samt im Interieur, weil man auf diese Weise versucht hat, ein gedämpftes Ambiente zu erzeugen.

Das Publikum entscheidet sich für die leise oder laute Bar, daher kann man durch den Geräuschpegel Publikum selektieren. Jene Bars, in denen der Lärmpegel sehr hoch ist, werden von jungem Publikum bevorzugt. Das **Nightfly's** und die **Kix Bar** zählen zu den lautstärkeren Bars, wobei das jedoch meist von der Uhrzeit abhängig ist. Es macht den Eindruck, die Musik würde von Stunde zu Stunde lauter. Je mehr Leute eine Bar frequentieren, desto mehr Dezibel dröhnen aus den Lautsprechern, was ebenfalls durch den Wochentag beeinflusst wird. Die **Loos Bar** und das **Barfly's** werden den leisen Bars zugeordnet, in denen vornehmlich klassische Barmusik mit nur geringer Lautstärke gespielt wird.

---

< Abb.53 *Kix Bar*, Innenansicht

120 Droge / Krämer-Badoni, *Die Kneipe*, Frankfurt/Main, 1987, S.202 (Hervorhebung im Original).

## THEKE: RUNDUM-BAR – L-FÖRMIGE-BAR – FRONTAL-BAR - SACKGASSEN-BAR

Die Geschichte der Bar hat uns aufgezeigt, dass der Tresen eine bedeutende Rolle spielt und die Definition zu Beginn, die der Schranke war.

Überdies beschreibe ich den Barraum als einen relativistischen Raum. Ich betrachte die Räume, die sich durch die Handlungen der Menschen in einer Bar bilden.

Im Kapitel *Barhabitus* gehe ich näher auf die aufgelösten Körperhaltungen und Verhaltensweisen der Besucher am Bartresen ein. Die Position der Bar im Raum ist sehr bedeutend für die Raumwirkung bzw. für die Körperhaltung der Gäste an der Bar. Die Wahl der Intimität bestimmt die Wahl der Position im Raum. Der Platz an den Tischen hingegen, ist der Platz der Intimität ausstrahlt. Hingegen der Platz am Tresen, eine Kommunikationsbereitschaft signalisiert. Aber nicht nur die Haltung der Gäste wird dadurch beeinflusst.

Der Barkeeper und seine „Kontrolle“ über den Bartresen sowie den Barraum werden dadurch bestimmt.

Brandl erwähnt ein relevantes Kriterium für den Arbeitsplatz des Barkeepers: die Position des Eingangs. Der Barkeeper muss die ganze Zeit über die Eingangstür im Blickfeld behalten können ohne sich dabei verrenken zu müssen. Sei es beim Mixen der Getränke oder beim Servieren, aber auch während eines Gespräches mit den Gästen. Sein Urteilsvermögen gegenüber neuen Gästen reicht dadurch sogar bis vor die Tür. Diese werden entweder von ihm willkommen geheißen oder er kann ihnen ohne großes Aufsehen bereits vor dem Betreten des Lokals den Zutritt verwehren. Aber nicht nur für den Barkeeper ist der Blickkontakt zur Tür von großer Wichtigkeit, sondern auch die Besucher und Besucherinnen wollen die Möglichkeit haben, das Kommen und Gehen der Gäste verfolgen zu können.<sup>121</sup> Aus meiner Betrachtung ergibt sich folgendes, die Eingangstür ist der Vorhang, der sich öffnet oder fällt, wie auf der Bühne. Jeder Auftritt und jeder Abgang wird vom Publikum genauestens verfolgt.

Die Arbeitswege des Barkeepers sind bei der Planung einer Bar von großer Bedeutung. Nicht nur die Funktionsabläufe hinter der Theke sollten optimiert sein, auch die Wege zu den Gästen sollten schnell und direkt erfolgen. Das er-

---

121 Vgl. Brandl, *Brandls Bar Buch*, Stuttgart, 2001, S.10.

fordert genaue Planung. Der Betreiber der Bar muss schließlich für Umsatz sorgen und je länger die Wege, desto niedriger sind die Einnahmen. Die Architektur legt die Wege fest und bestimmt im weiteren Sinne den Umsatz und damit einhergehend, ob eine Bar gut läuft oder nicht. Wie bereits erwähnt, gewährleistet unter anderem auch die Möglichkeit zur Unterhaltung die Qualität einer Bar. Und mehr noch: wird Kommunikation durch die Architektur unterstützt, so läuft der Barbetrieb.<sup>122</sup>

Nach Betrachtung der Theke anhand von Architekturtypologien kategorisiere ich vier verschiedene Formen bzw. Stellungen im Raum. Ich unterteile dabei vier Arten von Bars. Die Bar, die im Zentrum des Raumes platziert ist und keine Berührungspunkte mit den umschließenden Wänden hat. Weiters die Bar, die als Sackgasse ausgeführt ist. Die Frontal-Bar liegt frontal zum Eingang und die L-förmige Bar bildet im Grundriss ein L.

---

122 Vgl. Brandl, *Brandls Bar Buch*, Stuttgart, 2001, S.10.

## Rundum-Bar

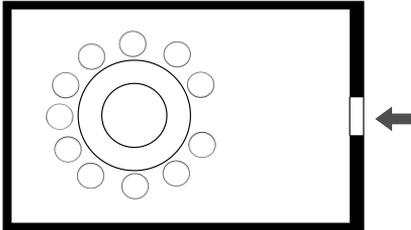


Abb. 54 *Rundum-Bar*, Grafik: Nina Zurek

Eine der vier Typologien ist die Theke, die in der Mitte des Raumes steht. Die Theke ist von allen Seiten zugänglich und man steht immer in direkten Kontakt zur Bedienung. Oft ist die Bar dabei als Kreis oder Halbkreis, als Ellipse und auch als Rechteck ausgebildet. Die Bartheke wird zu einem Panoptikum, somit steht der Barkeeper im absoluten Zentrum der Bar und kann von allen Seiten beobachtet werden. Die Gäste an der Bar stehen im permanenten Blickkontakt zu anderen Gästen am Tresen. Sich frei entscheiden zu können, ob man kommunizieren oder mit jemandem Blickkontakt aufnehmen möchte, ist damit nicht gewährleistet. Der Barkeeper kann zwar vom Zentrum aus seine Gäste gut im Auge behalten und bedienen, jedoch können sich die Gäste untereinander nur in ihrem sehr eingeschränkten Segment der Bar unterhalten.

Die **Sky Bar** bietet eine solche von allen Seiten zugängliche elliptische Bartheke (siehe S.99 Bild oben) im letzten Stock des Kaufhauses Steffl auf der Kärntner Straße. Rund um den Barblock sind Tische und Stühle angeordnet. Auffällig in dieser Bar ist, dass trotz hoher Besucheranzahl, niemand an der elliptischen Theke steht, was an den einleitend beschriebenen Problemen dieser Bartypologie liegen könnte. Im Barraum gibt es eine zweiten wandseitig-orientierten Bar-tresen an dem sich, im Gegensatz zur Bartheke im Zentrum, viele Gäste aufhalten.

Die **Intermezzo Bar** im Hotel Continental verfügt ebenfalls über eine, im Zentrum positionierte Rundum-Theke. Jedoch halten sich dort, im Gegensatz zum freistehenden Barblock in der Sky Bar, stets Gäste am Tresen auf. Schließlich stößt man beim Betreten des Barbereichs des Hotels Intercontinental direkt auf die Theke, die den Raum dominiert.

## L-förmige-Bar

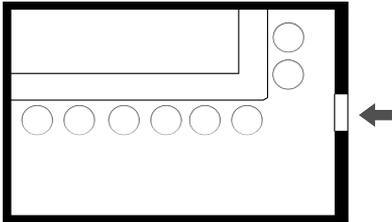


Abb. 55 L-förmige Bar, Grafik: Nina Zurek

Eine weitere Typologie ist die L-Form, wie sie zum Beispiel in der **American Bar Castillo** (siehe S. 99 Bild unten) zu finden ist. Sie erstreckt sich durch den ganzen Raum. Diese Bartheke bietet mehr Möglichkeiten, unbeobachtet zu bleiben, als die anderen Typologien, da ein einziger Barkeeper nicht die Möglichkeit hat, den gesamten Raum zu überblicken. Die Gäste sind deshalb nicht einer ständigen Beobachtung ausgesetzt und finden eine gewisse Intimität auch am Tresen.

Ein Nachteil dieser Bartypologie ist das Überangebot an Sitzmöglichkeiten. Die Art der Raumaufteilung erleichtert dem Gast in diesem Fall nicht die Platzwahl, da man sich selbst entscheiden muss, wo man Platz nimmt, und die Architektur nicht die wichtige Funktion erfüllt, den Gast durch die Bar zu leiten. Ganz im Gegenteil zu dieser Bartypologie verhält sich die Sackgassen-Bar – der Besucher und die Besucherin werden durch den einfach und überschaubar angelegten Raum geleitet, die Architektur fungiert als Platzanweiser.

## Frontal-Bar

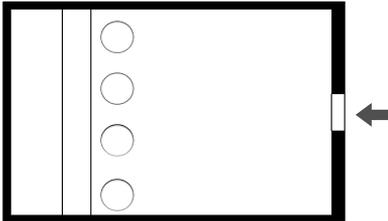


Abb. 56 *Frontal-Bar*, Plan: Nina Zurek

Die Typologie der Frontal-Bar ist im **Barfly's** (siehe S.100 Bild oben) sowie im **Roten Engel** zu finden. Beim Betreten der Bar steht man frontal zum Tresen. Seitlich gibt es meist nur sehr kleine Nischen zum Sitzen. Für den Barkeeper ist es von Vorteil, in derselben Blickrichtung die Bargäste bedienen und gleichzeitig die Eingangstüre im Auge behalten zu können.

Verweilt man als Gast am Tresen, kehrt man dem Geschehen den Rücken zu, was im wilden Westen zum Verhängnis hätte werden können, denn diese Typologie erinnert am meisten an die Western Bar, den Saloon. Das erklärt warum sich Cowboys meistens mit den Ellbogen auf den Tresen gestützt, dem Rücken zur Theke und dem Gesicht zum Eingang stellen. Dass der Gast an der Bar nicht die Neuankömmlinge beobachten kann, hat außerdem den Nachteil, dass sich die ‚Bühne‘ hinter einem befindet. Das hat zur Folge, dass man nicht so gerne zur Bar gekehrt sitzt bzw. steht, sondern bevorzugt sich seitlich zur Theke in den Raum dreht.





## Sackgassen-Bar

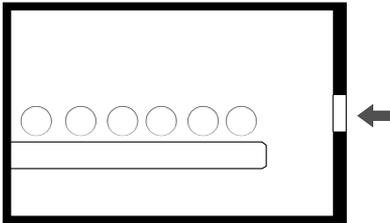


Abb. 61 *Sackgassen-Bar*, Grafik: Nina Zurek

Eine Bar bildet eine Sackgasse, wenn der Raum schlauchförmig ist und die Bartheke parallel zur Längsseite auf die der Eingangstür gegenüberliegende, Wand mündet. Das heißt beim Betreten der Bar läuft man geradewegs auf die Theke zu und die Ausrichtung des Raumes bleibt für den Betrachter stets die selbe, die Bewegung ist eine geradlinige und bewirkt eine Art Sog, weil die Richtung vorgegeben ist und man keine andere Wahl hat, außer sich der Architektur zu fügen. Die Sogwirkung entsteht unter anderem auch durch die dem Eingang gegenübergestellte Sackgassen-Wand. Der Besucher muss deshalb die Bar in derselben Bewegung verlassen, in der er sie betreten hat. An der Theke herrscht meist reger Verkehr, weil in diesem Fall die Bar ein Schlauch ist, die nur ein auf und ab innerhalb der Sackgasse zulässt. Auffallend ist die Tatsache, dass die erfolgreichsten Bars auf Grund der Sogwirkung des Sackgassenprinzips funktionieren. Der Grund dafür liegt in der Klarheit und Direktheit der Benützung der Sackgassen-Bar. Die Bartheke wird dadurch unausweichlich, was eine Erklärung für deren magnetische Wirkung sein könnte.

Die Theke in der **Loos Bar** bildet eine solche Sackgasse (siehe S.100 Bild unten). Sie befindet sich linkerhand nach dem Betreten der Bar und läuft auf eine edle Holzwand zu. Diese Typologie der Bartheke kommt häufig in sehr kleinen Räumlichkeiten vor bzw. in sehr schmalen Räumen, wie zum Beispiel auch im **First Floor**.

< Abb.60 *Loos Bar*, Sackgassen-Bar | ^ Abb.59 *Barfly's*, Frontal-Bar



## RESÜMEE

Der Beweggrund für diese Arbeit war, den **Mythos der Bar** zu lüften. Um die einzigartige **Atmosphäre** objektiv zu betrachten, habe ich Typologien erstellt. Zur Erforschung meiner Arbeit waren zahlreiche Barbesuche, Beobachtungen und Befragungen notwendig. Diese **empirischen Methoden** habe ich objektiv mit Texten und soziologischen sowie architekturtheoretischen Thesen verglichen. Ergebnis dieser Schlussfolgerungen waren **architektonische Typologien**, die sich schlussendlich aus soziokulturellen Codes, raumsoziologischen und atmosphärischen Details ergaben. Die Zusammenwirkung dieser Aspekte lässt die Magie rund um die Bar erfühlbar werden.

Wenn die Magie vom architektonischen Raum, der Theke, dem Licht, der Lautstärke und von der Einrichtung abhängig ist, wie beeinflussen diese Kriterien den Menschen? Diese Parameter lösen einen bestimmten **Habitus aus**, also ein gewisses Auftreten und Verhalten der Barbesucher. Hat die Architektur eine erhabene Erscheinung, erinnert die Einrichtung an eine Höhle - in der man Geborgenheit findet? Die Musik ist nur gedämpft im Hintergrund zu hören. Der Barkeeper ist sich seiner Rolle als zuvorkommender Gentleman bewusst. Diese Aspekte bestimmen das Verhalten des Gastes. Mit Vorsicht und Andacht wird er die ersten Male die Bar demütig betreten, vielleicht sogar unsicher einen Platz wählen und vom Barkeeper *aufgefangen werden*, sich in die Barkultur einführen lassen.

Eine gewisse Anziehung entsteht, gepaart mit dem Gefühl der Ablehnung, auch **Reizklima** genannt.<sup>123</sup> Je öfter die Barbesuche erfolgen, desto wohliger wird das Gefühl und somit sicherer und intuitiver das Verhalten. Die Bar stillt einerseits das Bedürfnis nach einem anonymen, unverbindlichen Kontakt und andererseits einen regelmäßigen, 'heimischen' Kontakt, man spricht in diesem Fall gerne vom 'zweiten Wohnzimmer'.<sup>124</sup>

Die Bar verlangt vom Menschen, sich diszipliniert zu verhalten. Der Gast sucht an der Bar das Gespräch und sei es nur, in Gedanken versunken, mit sich selbst. **Alkohol** regt Gespräche an, da Hemmungen gelöst werden. Gesell-

---

123 Vgl. Laermann, *Kommunikation an der Theke*, Opladen, 1978, S.420-430.

124 Vgl. Schwibbe, *Kneipenkultur*, Münster, 1998, S.1.

schaftliche Prozesse des Lebens werden auf den Bühnen der Städte aufgeführt. Eine dieser urbanen Bühnen ist die Bar. Jene Betrachtungsweise gilt für alle Ausgehlokale – jedoch die Magie und die besondere Atmosphäre macht die Einzigartigkeit der etablierten Bar aus. Ich betrachtete die **„Bühnen“** und **„Räume“** vor und hinter dem Tresen sowie an den Tischen. Die Akteure konsumieren Alkohol, im Vordergrund stehen jedoch die Kommunikation auf den **„Bühnen“** und die Erwartungshaltung an die Geselligkeit – der **soziale Sinn**.

### **Im schlechtesten Fall ist die Bartheke ein Möbel – im besten Fall eine Bühne!**

Der eifrige Barbesucher empfindet jeden Abend aufs Neue als abwechslungsreich – er vergisst den Alltag, obwohl sein **Trinkverhalten** routiniert ist und der Verlauf seines Abends absehbar bleibt.<sup>125</sup>

Es ist keine neue Erkenntnis, dass man an der Theke stehen, lehnen oder sitzen kann. Jedoch interessant ist die **Körperhaltung** der Menschen im Zusammenhang mit der **Kommunikation**. Die Körperhaltung signalisiert die Bereitschaft zum Gespräch. Wie bereits erwähnt, ist die Kommunikation der eigentliche Beweggrund, eine Bar aufzusuchen.

Das Reizklima beherrscht die Bar. So gesehen kann der Wunsch nach Nähe an den Tischen gestillt werden, das Bedürfnis nach Kommunikation wird hingegen an der Bar gesucht. Die Platzwahl signalisiert die augenblickliche Kommunikationsbereitschaft.

Wird die Unterhaltung in Bars nicht gefördert, entsteht auch keine Stimmung und schlussendlich macht *gute* Stimmung eine Bar aus.<sup>126</sup>

Nicht nur die Architektur formt die Körper, die Körperhaltung formt wiederum die Architektur. **Verhaltensstrukturen** prägen Erscheinung, Maße und Details der Bartheke bzw. des Raums. Ich sehe die Bartheke als ein Möbel, das sämtliche Körperhaltungen zulassen bzw. aufnehmen soll, der Barraum ermöglicht seinerseits verschiedenste Körperhaltungen.

Betrachtet man den **relativistischen Raum**, also den sozialen Raum, und sprengt den architektonischen Raum, entstehen mehrere *Räume* durch raumproduzierendes Handeln.<sup>127</sup> Bei den Verhaltensstrukturen der Akteure handelt

---

125 Vgl. Dröge/ Krämer-Badoni, *Die Kneipe*, Frankfurt/Main, 1987, S.59.

126 Vgl. Brandl, *Brandls Bar Buch*, Stuttgart, 2001, S.10.

127 Vgl. Löw, *Raumsoziologie*, Frankfurt am Main, 2001, S.43f.

es sich um **Routinen**. Durch die Routinen, folglich repetierten Handlungen, der Barbesucher entsteht ein sozialer Raum, der meines Erachtens die Bar als Raum erst zulässt.

Es ergeben sich der **Besucher-Raum** und der **Arbeits-Raum**, die klar voneinander getrennt sind durch **die Schranke – die Bar**. Der Besucherbereich gliedert sich in drei weitere Räume: den Bartheken-Raum, den Raum mit Tischen und Stühlen und den Raum dazwischen. Das Zwei-Personengespräch ist an der Bar begünstigt und bietet Intimität. Die Plätze an den Tischen werden von Gruppen bevorzugt, da ein Dritter entweder zwischen oder hinter zwei Personen an der Bar stehen muss und dadurch ein Gespräch erschwert wird.

Beim Betreten einer Bar kann **Schwellenangst** entstehen. Ich habe erläutert, wie wichtig die Eingangstüre der Bar ist. Von großer Bedeutung ist ihre Position zur Bar bzw. die Position der Bühne zum Publikum. Der Barkeeper muss von seinem Arbeitsplatz aus die Türe im Auge behalten, um neue Gäste empfangen zu können bzw. zu regeln, wem Zutritt gewährt wird und wem nicht. Er wird somit zum Regisseur des abendlichen Schauspiels. Jeder Gast, der eine Bar -die Bühne- betritt, wird vom Barkeeper unauffällig gemustert. Aber auch die Gäste schätzen jeden Neuankömmling ein. Dieses Beobachtet-Werden kann zur Folge haben, dass man sich beim Betreten der Bar unwohl fühlt. In der Uterus-Bar kommt hinzu, dass die Besucher im vorhinein nicht wissen können, was sie drinnen erwartet.

Unterschiedliche Ausgehverhalten werden geprägt durch die soziale Schicht, das Geschlecht, die sexuelle Ausrichtung und die politische Einstellung. Der Wunsch nach Geselligkeit und der Alkohol-Konsum bilden eine Parallelität. Gesellige **Trinkgewohnheiten** unterscheiden die Gesellschaftsschichten voneinander. Die unterschiedlichen Manieren des sich Zutrostens bestätigen diese These. Wenn gesellschaftliches Trinken und die damit verbundenen gemeinsamen Praxen und Codes das Verhalten eines Besuches prägen, dann bestimmt die Wahl der Bar viel mehr als nur die Entscheidung für ein Lokal – sie steht für das **Milieu**, den **Habitus**, die **Art der Geselligkeit** und die dadurch angepassten **Codes**.

Die **Bar als Institution** hat eine lange **Entwicklungsgeschichte**. Die Ursprünge der Bar liegen in Pompeji. Ehemalige Tavernen wurden bei Ausgrabungen durch die Bartheken definiert. Anfänglich trank die arme Bevölkerung ein schnelles Glas im Stehen am Tresen. Erst Ende des 20. Jahrhunderts adaptier-

te die gehobene Gesellschaft den Schanktresen und der reiche *Mann* empfand die Bar als sein zweites Wohnzimmer. Erstmals tranken auch die Reichen in der Öffentlichkeit. Die Theke war immer das verbindende Glied zwischen unterschiedlichen Bars und deren Milieus. Schlussendlich sind Bars konservativ behaftet, ich würde sie als **Männer-Bars** bezeichnen. Die **finanziellen Möglichkeiten** bestimmen die Art der Bar und noch vielmehr die Konsumation von Drinks und damit die Dauer eines Barbesuches.

Der **Barkeeper** spielt eine der bedeutendsten Rollen in einer Bar, da er den sozialen Habitus, die Codes, die Verhaltensregeln und damit die ganze Bar beeinflusst. Ich betone bewusst den männlichen Bartender, da in den schicken und etablierten Bars hauptsächlich Männer hinter der Theke arbeiten.

Luis Buñuel beschrieb die perfekte Bar folgendermaßen: „*Sie muß vor allem ruhig sein, möglichst düster und sehr bequem. Jede Musik, auch noch die entfernteste, ist verpönt · ganz entgegen dem üblen Brauch, der sich heute in aller Welt breit macht. Höchstens ein Dutzend Tische, möglichst nur Stammgäste und zwar wenig gesprächige*“. Buñuel bevorzugt nach meiner Auffassung die leise Uterus-Bar mit einer warmen Beleuchtung und klassischer Einrichtung.

### **Am Anfang war die Bar.**

Zuletzt möchte ich nochmals auf die außergewöhnliche Atmosphäre der Bar eingehen. Bereits Mies van der Rohe zog die Parallele zwischen der schwierigen Planung einer Bar und einer Kirche aufgrund der **sakralen Atmosphäre**. Ich sehe die gesellschaftlichen Bühnen der Bar analog zu jener der Kirche. Die Architektur, insbesondere die Eingangssituationen, veranlassen die Akteure, mit Erfurcht diese beiden Bühnen zu betreten. Es sind zwei Bühnen des gesellschaftlichen Lebens. Die Codes sind jeweils andere, das Erscheinungsbild ist jedoch ein verblüffend ähnliches. Dazu ziehe ich einen Vergleich heran, den seiner Idee nach Heiner Müller in einem Vorwort zur christlichen Zivilisation gemacht hat: Betrachte ich sowohl die Bar als auch die Kirche mit den fiktiven Augen eines Außerirdischen, der unsere Welten nicht kennt und *rein logisch funktioniert*.<sup>128</sup> Der Bar-Besuch ist für viele Menschen eine religiöse Begegnung. Die Tür bzw. das Tor ist die Schwelle von der profanen in die *geistliche* Welt. Sowohl die Kirche als auch die Bar verlangen als Institutionen Verhaltenscodes und Riten ihrer Besucher. An der Bar wird gestanden, gesessen und gelehnt,

---

128 Müller, *Der Untergang des Egoisten Johann Fatzer*, Frankfurt am Main, 1994, S.9f.

die Kirchenbesucher sitzen, stehen und knien in den Bänken. Die Bar kann analog zum Altar gesehen werden. In der modernen Welt ist der Rausch selbst die Gottheit, der Rausch als Erlöser (Messias). Rausch und religiöser Ritus waren schließlich in der frühen Geschichte in allen Kulturen meistens eng verbunden. Das Trinken steht für die Gebete. Der Shot aufs Haus, den man vor Verlassen der Bar bekommt, ist vergleichbar der Hostie in der Kirche. Der Barkeeper schüttelt die Drinks im silbernen Shaker, der Priester hebt den goldenen Kelch. Priester wie Barkeeper sind Seelsorger der Bedürftigen. In der Bar wird die Seele durch Alkohol reingewaschen, in der Kirche durch Gebete und die Dreifaltigkeit (der heilige Geist und der Geist als Synonym für den Schnaps). Das ‚Komm sing mit‘ (das kirchliche Liederbuch) ist die Cocktailkarte. Wenn die vielen Alkoholflaschen für die Monstranz (das Aufbewahrungsgefäß des obersten Heiligtums, der Hostie) stehen, dann weist dieser Vergleich daraufhin, dass die Bar für Polytheismus steht - im Gegensatz zum monotheistischen Glauben in der katholischen Kirche. Die zahlreichen rituellen Vorgänge in der Bar sind Gründe für ihre magnetische Anziehung.

Diese sakrale Atmosphäre ist im Entwurf bis ins kleinste Detail eine knifflige Angelegenheit, die ich in dieser Arbeit zu entschlüsseln versuche. Das letzte Geheimnis und die Mystik um die Bar werden allerdings wohl nie ganz gelüftet werden.



## ANHANG

### ABBILDUNGSVERZEICHNIS

- Abb.1 *Nighthawks* von Edward Hopper,  
<http://kulturportfolioeinmalanders.files.wordpress.com/2009/03/hopper-nighthawks1.jpg>, S.9
- Abb.2 *No one cares*, Frank Sinatra Plattencover  
[http://k-punk.abstractdynamics.org/archives/no-one%20cares\\_.jpg](http://k-punk.abstractdynamics.org/archives/no-one%20cares_.jpg), S.9
- Abb.3 *James Dean & Co. at the Bar*  
<http://i182.photobucket.com/albums/x276/codyleslie/949b.jpg>, (Bearbeitung: Nina Zurek) S. 10
- Abb.4 *Stammtischstudien* (1919),  
George Grosz, Ecce Home, S.10 Rowolth Tschenbuch Verlag GmbH, Hamburg, 1980, S.10
- Abb.5 *Lost In Translation*, Filmausschnitt,  
<http://www.reelingreviews.com/lostintranslationpic.jpg>, S.15
- Abb.6 *My Blueberry Nights*, Filmausschnitt,  
<http://img519.imageshack.us/img519/5987/blueberrynw7.jpg>, S.15
- Abb.7 *Shining*, Filmausschnitt,  
<http://www.cinemasidope.com/news/films/shining/shining.jpg>, S.16
- Abb.8 *Film Noir*, Filmausschnitt,  
[http://farm4.static.flickr.com/3296/2717349795\\_ce8822947c.jpg?v=0](http://farm4.static.flickr.com/3296/2717349795_ce8822947c.jpg?v=0), S.16
- Abb.9 *Mundial Bar*, Barcelona, Innenansicht  
Foto: ©Nina Zurek 2009, S.21
- Abb.10 *Mundial Bar*, Barcelona, Innenansicht  
[http://www.motorcycle.com/images/content/Event/6\(22\).jpg](http://www.motorcycle.com/images/content/Event/6(22).jpg), S.21
- Abb.11 *Mundial Bar*, Barcelona, Außenansicht  
Foto: ©Nina Zurek 2009, S.22
- Abb.12 *Mundial Bar*, Barcelona, Innenansicht  
Foto: ©Nina Zurek 2009, S.22
- Abb.13 *Taverne in Pompeji*,  
<http://images.encarta.msn.com/xrefmedia/sharemed/targets/images/pho/t629/T629639A.jpg>, S.27
- Abb.14 *Gin Palace* (1897)  
<http://www.antiquemapsandprints.com/iln133.jpg>, S.27

- Abb.15 *Saloon Bar*,  
<http://chestofbooks.com/architecture/Modern-Buildings-Construction-V6/images/Saloon-Bar.jpg>, S.28
- Abb.16 *Speak Easy*,  
<http://www.mavericktheater.com/assets/images/Speakeasy-Bar-photo02.gif>,  
 S.28
- Abb.17 *Reichshof Bar*, Hamburg  
<http://www.expedia.com/pub/agent.dll/qscr=dspv/htid=27530/crti=4/hotel-pictures>, S.33
- Abb.18 *Fusion Bar*, Hotel Side, Hamburg  
<http://www.gourmetclassic.de/gourmet/staedte/alle/sidehh/praesent/fusionbar174.jpg>, S. 33
- Abb.19 *20up Bar*, Empire Riverside Hotel, Hamburg  
[http://www.sehnsuchtdeutschland.com/upload/images/Artikelbilder/z\\_sd\\_artikel\\_490\\_HH\\_Lounge\\_und\\_Bar\\_20up\\_AusblickEmpire\\_Riverside\\_Hotel\\_477.jpg](http://www.sehnsuchtdeutschland.com/upload/images/Artikelbilder/z_sd_artikel_490_HH_Lounge_und_Bar_20up_AusblickEmpire_Riverside_Hotel_477.jpg),  
 S.34
- Abb.20 *20up Bar*, Empire Riverside Hotel, Hamburg  
[http://richtigteuer.de/wp-content/uploads/2008/08/20up\\_hamburg.jpg](http://richtigteuer.de/wp-content/uploads/2008/08/20up_hamburg.jpg), S.34
- Abb.21 *20up Bar*, Empire Riverside Hotel, Hamburg  
[http://medien.enev-online.de/infos\\_2008/abbildungen/080220\\_interpane\\_hotel\\_3\\_bar\\_gr.jpg](http://medien.enev-online.de/infos_2008/abbildungen/080220_interpane_hotel_3_bar_gr.jpg), S.34
- Abb.22 *Syntheke*, Grafik: ©Robert Gernhardt, Droge, Franz / Krämer-Badoni, Thomas,  
 Die Kneipe. Zur Soziologie einer Kulturform oder "Zwei Halbe auf mich!". S.72,  
 Frankfurt/Main, 1987, S.39
- Abb.23 *Anstoßen und Zuprosten*  
<http://www.gettyimages.com>, S.41
- Abb.24 *Anstoßen und Zuprosten*  
<http://www.gettyimages.com>, S.41
- Abb.25 *Anstoßen und Zuprosten*  
<http://www.gettyimages.com>, S.42
- Abb.26 *Anstoßen und Zuprosten*  
<http://www.gettyimages.com>, S.42
- Abb.27 *Neuferts Bauentwurfslehre*,  
<http://chestofbooks.com/architecture/Modern-Buildings-Construction-V6/images/Saloon-Bar.jpg>, S.44
- Abb.28 Bareinrichtung, nach F.Brandl  
 Plan: Nina Zurek, S.46
- Abb.29 *Raumbildender Prozess*,  
<http://tanz-und-bewegungen.de/Bilder/bild5.jpg>, S.53
- Abb.30 *Loos Bar Grundrisse*  
 Zeichnung: Nina Zurek 2009, S.55

- Abb.31 *Stadtplan Wien*  
Plan: Nina Zurek 2009, S.65
- Abb.32 *Skizzen zum zweiten Vorprojekt auf einem Rechnungszettel des Café Amerika, Bleistift.*  
Zednicek, Walter, *Adolf Loos*, Eigenverlag Walter Zednicek, S.41, Wien, 2004, S.67
- Abb.33 *Loos Bar Grundriss*  
Zednicek, Walter, *Adolf Loos*, Eigenverlag Walter Zednicek, S.41, Wien, 2004, S.67
- Abb.34 *Loos Bar, Außenansicht*  
<http://www.wien.gv.at/stadtentwicklung/architektur/wien/images/amer-bar-b.jpg>, S.69
- Abb.35 *Loos Bar, Kassettendecke*  
Lustenberger, Kurt, *Adolf Loos*, Artemis Verlag, S.66 AG, Zürich, 1994, S.69
- Abb.36 *Loos Bar, Innenansicht mit Publikum*  
[http://static2.unlike.net/system/photos/0023/5270/IMG\\_3725.jpg](http://static2.unlike.net/system/photos/0023/5270/IMG_3725.jpg), S.70
- Abb.37 *Loos Bar, Innenansicht*  
[http://farm4.static.flickr.com/3017/3022634269\\_3680c6857f\\_b.jpg](http://farm4.static.flickr.com/3017/3022634269_3680c6857f_b.jpg), S.70
- Abb.38 *First Floor, Bar*  
[http://jahn.tv/images/first\\_floor.jpg](http://jahn.tv/images/first_floor.jpg), S.75
- Abb.39 *First Floor, Innenansicht*  
[http://static1.unlike.net/system/photos/0023/5185/IMG\\_3697.jpg](http://static1.unlike.net/system/photos/0023/5185/IMG_3697.jpg), S.75
- Abb.40 *Barfly's, Hotel Metternich, Zugang*  
Foto: ©Nina Zurek 2009, S.76
- Abb.41 *Barfly's, Innenansicht*  
Foto: ©Nina Zurek 2009, S.76
- Abb.42 *Thekenkleber* ("Bar Adheceve")  
Komposition von Andy McKee, <http://oe1.orf.at/highlights/31677.html>, S.77
- Abb.43 *Shultz American Bar, Außenansicht*  
<http://www.lutter.at/projekte/shultz/index.htm>, S.81
- Abb.44 *Shultz American Bar, Innenansicht* <http://www.lutter.at/projekte/shultz/index.htm>, S.81
- Abb.45 *Wein&Co, Außenansicht*  
Foto: ©Nina Zurek 2009, S.82
- Abb.46 *Wein&Co, Innenansicht*  
<http://www.weinco.at/naschmarkt.html>, S.82
- Abb.47 *American Bar Castillo, Bar*  
Foto: ©Nina Zurek 2009, S.85
- Abb.48 *American Bar Castillo, Innenansicht*  
Foto: ©Nina Zurek 2009, S.85

- Abb.49 *Sky Bar*, Innenansicht  
Foto: ©Nina Zurek 2010, S.86
- Abb.50 *Sky Bar*, Innenansicht  
Foto: ©Nina Zurek 2010, S.86
- Abb.51 *Intermezzo Bar*, Hotel Intercontinental  
Foto: ©Nina Zurek 2010, S.91
- Abb.52 *Intermezzo Bar*, Hotel Intercontinental  
Foto: ©Nina Zurek 2010, S.91
- Abb.53 *Kix Bar*, Innenansicht  
Foto: ©Margherita Spiluttini 1989, <http://www.spiluttini.com/project.php?id=3117>,  
S.92
- Abb.54 *Rundum-Bar*  
Grafik: ©Nina Zurek 2009, S.96
- Abb.55 *L-förmige Bar*  
Grafik: ©Nina Zurek 2009, S.97
- Abb.56 *Frontal-Bar*  
Grafik: ©Nina Zurek 2009, S.98
- Abb.57 *Sky Bar*  
Foto: ©Nina Zurek 2010, S.99
- Abb.58 *American Castillo Bar*, L-förmige Bar  
Foto: ©Nina Zurek 2009, S.99
- Abb.59 *Barfly's*, Frontal-Bar  
Foto: ©Nina Zurek 2009, S.100
- Abb.60 *Loos Bar*, Sackgassen-Bar  
Foto:[http://www.vazyvite.com/photo\\_div/2004/vienne/leopold/american\\_bar\\_loos.jpg](http://www.vazyvite.com/photo_div/2004/vienne/leopold/american_bar_loos.jpg), S.100
- Abb.61 *Sackgassen-Bar*  
Grafik: ©Nina Zurek, S.101

## QUELLENVERZEICHNIS

Barth, Stephan, *Soziale Netzwerke und soziale Unterstützungen*, <http://www.stephan-barth.de/Homepage-Aufsaeetze/Soziale%20Unterstuetzung.pdf>, 1998

Bourdieu, Pierre, *Sozialer Sinn*, Suhrkamp Verlag, Frankfurt am Main, 1987

Brandl, Franz, *Brandls Bar Buch*, Matthaes Verlag GmbH, Stuttgart, 2001

Buñuel, Luis, *Mein letzter Seufzer - Erinnerungen*, Ullstein Buchverlage GmbH & Co. KG, Berlin, 1999

Clinard, Marshall B., *The Public Drinking House and Society*, in: D. Pennington. Thomas, K. (Hrsg.), *Puritans and Revolutionaries. Essay in Seventh-Century History*. Presented to Christopher Hill, Oxford, 1978

Daab, Ralf, *Bar Design*, Loft Publications, Spanien, 2006

Droge, Franz / Krämer-Badoni, Thomas, *Die Kneipe. Zur Soziologie einer Kulturform oder "Zwei Halbe auf mich!"*. Frankfurt/Main, 1987

Dumont, Matthew P., *Tavern Culture: The Sustainance of Homeless Men*, Am. J. of Orthopsychiatry 37, 1967

Giddens, Anthony, *Die Konstitution der Gesellschaft. Grundzüge einer Theorie der Strukturierung*, Campus Fachbuch, Frankfurt am Main / New York, 1988

Gläser, Ute, *Kneipe als psychosozialer Begegnungsraum*, In: Gruppendynamik, Heft 4, 1985

Grimes, William, *Straight up or on the rocks – The story of the American Cocktail*, North Point Press, USA, 1993

Gyr, Ueli, *Kneipen als städtische Soziotope. Zur Bedeutung und Erforschung von Kneipenkulturen*, Österreichische Zeitschrift für Volkskunde XLV/94.2, 1991

Hawking, Stephan, *Eine kurze Geschichte der Zeit. Die Suche nach der Urkraft de Universums*, Rowohlt TB V, Reinbeck, 1988

Heyne, Rolf, *Schuhman's Barbuch*, Wilhelm Heyne Verlag GmbH & Co KG, München, 2008

Hnilica, Sonja, *Disziplinierte Körper – Die Schulbank als Erziehungsapparat*, Diplomarbeit, TU Wien, 2002

Lustenberger, Kurt, *Adolf Loos*, Artemis Verlag - AG, Zürich, 1994

Laermann, Klaus, *Kommunikation an der Theke. Über einige Interaktionsformen in Kneipen und Bars*, erschienen bei Hammerich, Kurt / Michael Klein (Hg.): *Materialien zur So-*

ziologie des Alltags. Sonderheft 20 "Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie". Opladen: Westdeutscher Verlag, 1978

Leibniz, Gottfried Wilhelm, *Monadologie*, Reclam Stuttgart, 1994

Löw, Martina, *Raumsoziologie*, Suhrkamp Verlag, Frankfurt am Main, 2001

Martin, Engelbertine / Middecke, Jens-Jörgen / Ramein-Stracke, Felizitas, *Freizeitverhalten*, Spiegelverlagsreihe: Märkte im Wandel, Hamburg, 1983

Macroy, B.E., *A Sociological Analysis of the Role and Functions of The Tavern in Community*, unpubl.doctoral diss., Univ. of Wisconsin, 1950, ders. *The Tavern and the Community*, QJSA 13, 1952

Mass Observation (Team), *The Pub and the People. A Worktown Study*, London, 1943

Müller, Heiner, *Berthold Brecht - Der Untergang des Egoisten*, Suhrkamp Verlag, Frankfurt am Main, 1994

Nestmann, Frank, *Der schönste Platz ist immer an der Theke - Gastwirte und Gastwirtinnen als alltägliche psychosoziale Helfer*, In: Gruppendynamik; Heft 4; 1985

Nestmann, Frank, *Die alltäglichen Helfer. Theorien sozialer Unterstützung und eine Untersuchung alltäglicher Helfer aus vier Dienstleistungsberufen*, Berlin, 1988

Opel, Adolf / Valdez, Marino, *Alle Architekten sind Verbrecher. Adolf Loos und die Folgen. Eine Spurensicherung*, Wiener Journal Zeitschriftenverlag Ges. m. b. H., Wien, 1990

Goebel, Tina / Hager, Angelika / Hofer, Sebastian, *Schöner Trinken*, erschienen bei Rainer, Christian (Hg.): „Profil, das unabhängige Nachrichtenmagazin Österreichs“, Verlag NEWS GmbH. Wien, Nr.49, 30.Nov.2009, S.76-85

Richard, Birgitt / Krüger, Heinz Hermann, *Welcome to the Warehouse. Zur Ästhetik realer und medialer Räume der Repräsentation von jugendkulturellen Stilen der Gegenwart*, Ecarius, Opladen, 1997

Ryder, Bethan, *Bar- und Clubdesign*, Avedition GmbH, Ludwigsburg, 2002

Satke, Michael, *Mythos Bar*, Michael Satke Verlag, Wien, 1992

Schneider Romana, *Le Bar du Paris Bar – Berlin, Architektur und Kunst*, Ernst Wasmuth Verlag, Berlin, 2001

Schumann, Charles, *American Bar*, Wilhelm Heyne Verlag GmbH & Co. KG, München, 1991

Schumann, Charles, *Barbuch*, Wilhelm Heyne Verlag GmbH & Co. KG, München, 2008

Schwibbe, Gudrun, (Hg.), *Kneipenkultur – Untersuchungen rund um die Theke*, Waxmann Verlag GmbH, Münster, 1998

Seebold, Elmar, *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache*, Kluge, Walter de Gruyter GmbH & Co, Berlin, 1999

Tschumi, Bernhard, *Die Gewalt der Architektur*, („Violence of Architecture“) Essay erschienen in der Zeitschrift *Artforum*, 1981

Zednicek, Walter, *Adolf Loos*, Eigenverlag Walter Zednicek, Wien, 2004

## INTERNETQUELLEN

[http://www.architekturpsychologie-dresden.de/ddarbeiten/fov\\_seeliger.pdf](http://www.architekturpsychologie-dresden.de/ddarbeiten/fov_seeliger.pdf), S.11 [11.08.2009]

<http://Barfly's.at/> [20.07.2009]

<http://www.cusoon.at/sky-bar-cafe-restaurant-bar> [08.12.2009]

[http://de.encarta.msn.com/media\\_461548156\\_761576319\\_-1\\_1/Taverne.html](http://de.encarta.msn.com/media_461548156_761576319_-1_1/Taverne.html) [16.05.2009]

<http://www.erzwiss.uni-hamburg.de/personal/lohmann/lehre/som3/bourdieu1992.pdf> [29.07.2009]

<http://www.falter.at> [23.07.2009]

<http://www.hamburgbar.at/> [23.07.2009]

<http://www.loosbar.at/> [31.10.2008]

<http://www.lutter.at/projekte/shultz/index.htm> [04.08.2009]

[http://www.nextroom.at/article.php?article\\_id=5006](http://www.nextroom.at/article.php?article_id=5006) [03.12.2008]

[http://www.nextroom.at/building\\_article.php?building\\_id=2651&article\\_id=2738](http://www.nextroom.at/building_article.php?building_id=2651&article_id=2738) [25.08.2009]

<http://oe1.orf.at/highlights/31677.html> [11.07.2009]

<http://www.phipra.com/kix/index.html> [24.11.2009]

<http://www.portanapoli.com/Neapel/Pompeji/lupanare-bordell.html> [11.02.2009]

<http://www.shultz.at> [22.07.2009]

<http://www.stephan-barth.de/Homepage-Aufsaeetze/Soziale%20Unterstuetzung.pdf> [29.11.2009]

<http://www.sueddeutsche.de/muenchen/830/367647/text/> [30.11.2009]

[http://www.welt.de/print-welt/article693289/Zum\\_Digestif\\_in\\_die\\_American\\_Bar.html](http://www.welt.de/print-welt/article693289/Zum_Digestif_in_die_American_Bar.html) [11.08.2009]

<http://www.weinco.at/naschmarkt.html> [26.11.2009]

<http://www.wienerzeitung.at/Desktopdefault.aspx?tabID=3946&alias=WZO&lexikon=Orte&letter=O&cob=6915> [30.11.2009]

<http://de.wikipedia.org/wiki/Alkoholprohibition#USA> [11.02.2009]

<http://de.wiktionary.org/wiki/Bar> [31.10.2008]

[http://de.wikipedia.org/wiki/Bar\\_\(Lokal\)](http://de.wikipedia.org/wiki/Bar_(Lokal)) [31.10.2008]

[http://de.wikipedia.org/wiki/Gottfried\\_Wilhelm\\_Leibniz#Monadentheorie](http://de.wikipedia.org/wiki/Gottfried_Wilhelm_Leibniz#Monadentheorie) [30.04.2009]

<http://de.wikipedia.org/wiki/Kueche> [03.05.2009]

<http://de.wikipedia.org/wiki/Pub> [04.05.2009]

[http://de.wikipedia.org/wiki/Qualitative\\_Sozialforschung](http://de.wikipedia.org/wiki/Qualitative_Sozialforschung) [27.03.2009]

<http://de.wikipedia.org/wiki/Routine> [07.04.2009]

## **BARREGISTER**

Barfly's, Wien 65, 76, 77, 78, 93, 98, 100

Castillo Bar, Wien 65, 84, 85, 97, 99

First Floor, Wien 52, 65, 73, 74, 75, 101

Fusion Bar, Hamburg 33, 35

Intermezzo Bar, Wien 65, 88, 89, 91, 96

Kix Bar 65, 89, 92, 93

Loos Bar 31, 37, 55, 56, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 89, 93, 100, 101

Mundial Bar, Barcelona 20, 21, 22, 23

Nightfly's 65, 93

Reichshof-Bar, Hamburg 32, 33

Roter Engel 74

Shultz American Bar 65, 79, 80, 81

Sky Bar 65, 87, 93, 96, 99

Wein&Co 24, 65, 82, 83

20up Bar, Hamburg 34, 35, 36