

Hermann Czech

Das Lokal

Ob Architektur eine Kunst ist, ist kontrovers beantwortet worden. Adolf Loos hat das strikt verneint; Josef Frank hielt es für sinnlos, diese Frage entscheiden zu wollen: „Der Architekt muß Fähigkeit und Willen haben, etwas Schönes zu machen, das kein Kunstwerk ist.“

Aber wenn Architektur Kunst ist, dann ist sie jedenfalls nicht eingeschränkt oder verunreinigt dadurch, dass Menschen sie gebrauchen können oder dass sie nicht einstürzen darf. Der Begriff einer „angewandten“ Kunst, die gewissermaßen minderwertiger als die eigentliche Kunst ist, war schon in klassischer Kunsttheorie falsch — Architektur hat eben nicht bloß Baustoffe, Konstruktionen, Licht oder Raum zum Material, sondern zunächst und schließlich das lebendige Befinden und Verhalten von Menschen. „Funktion“ ist nicht etwas dem Entwurf Vorgegebenes, sondern sie wird durch ihn erst geschaffen.

Ein Lokal schafft Bedingungen für das Verhalten von Gästen; es ist das Ausdrucksmittel dessen, der dem Gast entgegentritt, nämlich des Wirts. Über das Essen und den Raum hat der Wirt den Gast im Griff.

Wie der Wirt nicht selbst kochen muß, sondern diese Aufgabe an einen Koch delegieren kann, so kann er auch die Sprache des Lokals delegieren: an einen Architekten — oder wer immer diese Rolle einnimmt.

(Gast, Wirt, Koch und Architekt können weiblich wie männlich, in der Mehrzahl wie in der Einzahl sein — *political correctness* empfiehlt sich in der Politik, wogegen ein Text von der korrekten Sprache lebt.)

Wirte können zuweilen kochen, aber kaum ein Gastronom ist im Stande, auch nur seinen vertrauten Arbeitsbereich maßstäblich zu skizzieren — noch weniger, die

Platzverhältnisse in einem Lokal anlässlich eines Umbaus oder gar einer Neuplanung abzuschätzen. Und wie jeder Laie sieht er zunächst die Leistung des Architekten im Warten auf Einfälle und hält das Honorar für eine Abendgage. Erst wenn er die Arbeit miterlebt, weiss er, warum er sie delegieren musste.

Das Prinzip der Delegation — jedem Yuppie geläufig — kommt in der Bauherrn-Situation, die ja die meisten selten im Leben einnehmen, schwer an. Es bedeutet: vorgeben, *was* man will, aber nicht *wie*. (Aber schon diese Unterscheidung ist immer konkret und oft strittig.) Der Bauherr kann sich auf Überblick und Kontrolle zurückziehen, muß aber zugleich akzeptieren, dass die Lösung des Architekten etwas Unvorhergesehenes ist — übrigens ohnehin auch für den Architekten selbst.

Das Unvorhergesehene muss sich zu etwas Selbstverständlichem verdichten, so selbstverständlich, dass dem Gast als höchstes Kompliment die Frage bleibt: Dafür haben Sie einen Architekten gebraucht? Denn ein Lokal soll man nicht merken — aber man soll es *sich* merken. Es soll auf den Punkt genau sein; es soll aber nicht durch eitle Absichten belästigen.

Das gilt für Architektur überhaupt; es gibt allerdings kaum eine andere Aufgabe, bei der man so direkt am Mann (und an der Frau) arbeitet wie bei einem Lokal. Man kann unmittelbar ablesen, was angenommen wird und was nicht. Trotzdem ist es immer eine Gratwanderung. Nur eine Ausstattungsfirma weiß vorher, wie das Lokal ausschauen wird — nämlich uninteressant. Jene profunde Selbstverständlichkeit, die unter die Haut geht, entsteht erst, wenn jedes Problem mit Bauchweh durchgearbeitet und eben keines zugunsten vorgefaßter „Ideen“ unter den Teppich gekehrt wird — währenddessen ist man sich aber nie sicher. Für Überlegungen, wie man etwas „gemütlich“ oder „cool“ macht, bleibt da gar kein Raum.

Denn die Bedingungen für das Verhalten von Menschen sind ein mühevolleres, verwirrendes Feld; und wer sich einmal darin bewegt, dem sind „Design“-Entscheidungen bald von Herzen zu blöd. Nehmen wir die elementarste Bedingung, die das Lokal schafft (wenn man einmal von der Temperatur absieht): den Sitz — die labile

Lage des Beckens beim Sitzen, das Bedürfnis, das Becken abzustützen, um es nicht vorwärts oder rückwärts rollen zu müssen, die Stützkurve klassischer Polsterungen des 19. Jahrhunderts, die erst durch ergonomische Untersuchungen der 1960er Jahre wieder entdeckt wurde — wie sehr interessiert da ein „Designer“-Stuhl, über dessen Beine man fällt, wenn man dahinter vorbeigeht?

Oder auch das bequeme Stehen — wie hoch ist die Bar, wo liegt die Fußraste? Wie breit ist die Bar? Ist trotz der handelsüblichen tiefen Kühlpulte ein Kontakt zwischen Gast und Barkeeper möglich? — Wie eng kann man Tische stellen? Die Regeln der Entwurfshandbücher, die man kennen muß, wenn man sie übertreten will — denn was tatsächlich im Gebrauch zugemutet werden kann, ist immer wieder eine Frage des Experiments. Die Akustik eines Gastraums — nicht die Verständlichkeit eines Vortragenden im schweigenden Auditorium, mit der sich das Fach Raumakustik beschäftigt, sondern die des Gesprächspartners, wenn alle sprechen —: Warum sind vor allem kleinere Räume häufig zu „laut“? Weil punktuelle Schallereignisse — ein Auflachen, Klirren, Sesselrücken — zu stark hervortreten und einzelne Gesprächssilben überdecken, was wieder zu lauterem Sprechen veranlasst.

Spiegel im Raum — der Unterschied zwischen einem wie ein Bild an die Wand applizierten und einem Raum illusionierenden Spiegel: Bei diesem kommt es nicht auf die Größe an, sondern auf die Plausibilität der Öffnung; der bleibende Reiz entsteht durch die Ambivalenz zwischen dem Wissen, dass es ein Spiegel ist, und der wiederholbaren Illusion der Öffnung. Spiegel haben eine tatsächliche physische Wirkung: Das Auge, für das jede kurze Sehdistanz eine Anstrengung bedeutet, kann sich auf die gespiegelte Distanz einstellen. Dann tritt Ermüdung und Beengtheit in kleinen Räumen erst später auf.

Das sind zufällige Themenkreise aus den zahllosen Verhaltenselementen, aus denen sich ein alltäglicher Vorgang wie ein Lokalbesuch zusammensetzt. Mit Recht bezweifelt ein kognitiver psychologischer Ansatz, dass ein Computer je einen Restaurantbesuch — vom Eintritt über Platznehmen, Karte und Bestellung bis Bezahlung und Abgang — absolvieren könnte (was ja auch nicht nötig ist). Die Wahlfreiheit in diesen

Verhaltenselementen hat wenig mit Neuerung, aber viel mit Kontinuität zu tun; und die mannigfaltigen Kriterien dafür lassen sich in einem Oberbegriff zusammenfassen: dem des Komforts.

Die Architektur, deren Moderne zweifellos mit dem Anspruch aufgetreten ist, dass das Leben leichter würde, hat da in unserer alltäglichen Umgebung nur begrenzte Fortschritte erzielt. — Manchem erscheint es vielleicht hausbacken, den „bloßen“ Komfort des Benutzers für einen gedanklichen Inhalt der Architektur zu nehmen. In Wahrheit muß sich gerade, wer dazu nicht bereit ist, einen inferioren Architekturbegriff vorwerfen lassen. Denn wenn ihr geistiger Gehalt nur außerhalb profaner Zwecke bestehen könnte, dann wäre Architektur — da sich die profanen Zwecke nur ausnahmsweise umgehen lassen — eben doch eine „angewandte“, verunreinigte Kunst.

Aber die Zwecke als Zwangsvorgabe von außen anzusetzen ist eben ein Missverständnis. Die „Funktion“ ist nicht vorgegeben, sondern immer erst *im Entwurf vermittelt*. Vorher ist sie nicht da; so wenig wie Raum und Konstruktion. — Wie Musik mit Ohren vernehmbar sein muss, so ist der Bau seinem Wesen nach benutzbar.

*Dieser Text wurde in einer englischen Übersetzung veröffentlicht in der kürzlich erschienen Publikation: Christoph Grafe and Franziska Bollerey (Ed.): **Cafés and Bars. The Architecture of Public Display**; New York-London (Routledge) 2007; p. 94-96.*

Diese Ausgabe des Textes wurde auf http://www.ocpa.at/verlag/das_lokal.pdf online gestellt – als Hintergrundinformation zur Ankündigung eines Vortrages von Hermann Czech, gehalten speziell für Studenten der London Metropolitan University anlässlich einer Wien Exkursion im Dezember 2007.