

Zeitschrift: Heimatschutz = Patrimoine
Herausgeber: Schweizer Heimatschutz
Band: 108 (2013)
Heft: 1: Die schönsten Cafés = Les plus beaux cafés

Artikel: Renaissance des Kaffeegenusses = Le plaisir du café : une renaissance
Autor: Hubacher, Lorenz
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-392073>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

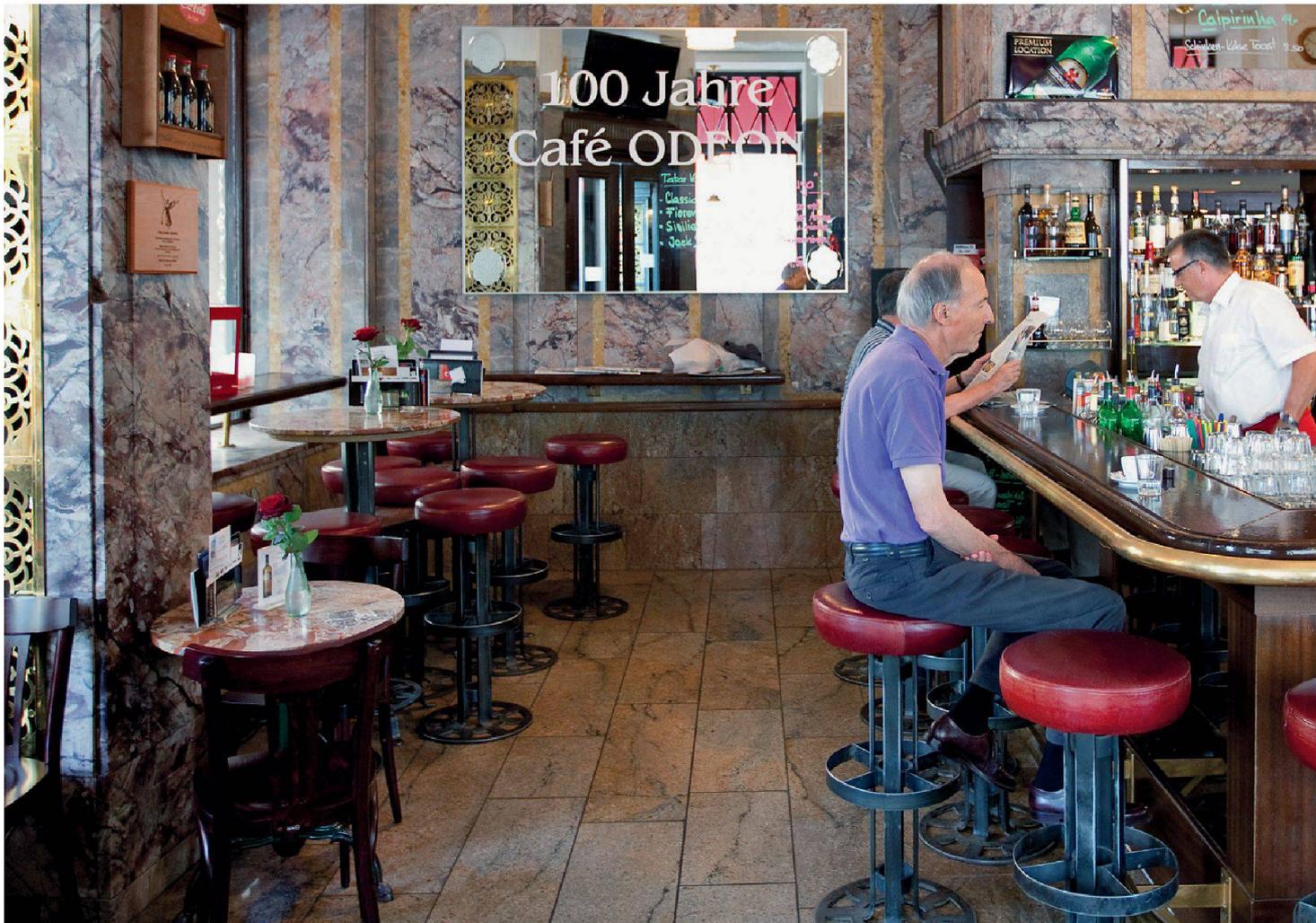
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



DIE SCHÖNSTEN CAFÉS UND TEA ROOMS DER SCHWEIZ

Renaissance des Kaffeegenusses

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

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

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



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

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

Tea Rooms als spezielle Gattung

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

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

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

Das Café lebt wieder auf

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

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

DIE SCHÖNSTEN CAFÉS UND TEA ROOMS



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

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



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

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

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

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

Das Café – ein schützenswertes Gut?

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

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

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

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

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

LES PLUS BEAUX CAFÉS ET TEA ROOMS DE SUISSE

Le plaisir du café: une renaissance

La dernière publication de Patrimoine suisse est dédiée aux plus beaux cafés et tea rooms de Suisse. Un rapide tour d'horizon des cafés de Suisse montre que déguster un bon café redevient synonyme de plaisir et que l'intérêt pour les établissements servant cette boisson grandit. Premier éclairage de la situation. Lorenz Hubacher, historien de l'art, Patrimoine suisse

La population suisse est l'une des plus grandes consommatrices de café au monde et aime sortir pour prendre un «kawa» au café du coin. Cette tradition est étroitement liée à l'importance de cette boisson dans nos habitudes. Les premiers grains de café sont parvenus en Europe dès le XVI^e siècle. En Suisse cependant, il a fallu attendre la fin du XIX^e siècle pour que le café, jusqu'alors denrée exclusivement coloniale, ne devienne un produit importé en masse. Les premières «maisons de café» qui se sont créées au XVIII^e siècle s'adressaient donc essentiellement à une clientèle distinguée. Au cours du XIX^e siècle, les cafés se sont peu à peu ouverts à un public plus large.

Au même moment, la Suisse a connu un engouement pour les sucreries: café et douceurs semblaient faits l'un pour l'autre. Les pâtisseries-confiseries ont d'abord installé quelques tables pour que les clients puissent déguster leurs spécialités sucrées sur place et ont proposé du thé, du chocolat chaud ou du café en accompagnement. Les quelques cafés de cette époque qui existent encore au-

jourd'hui sont des pâtisseries. La «Confiserie Schiesser» sur la Marktplatz de Bâle est l'un des cafés les mieux conservés de cette époque. A son ouverture à l'emplacement actuel en 1870, la «Zunftstube» servait déjà une clientèle à l'étage.

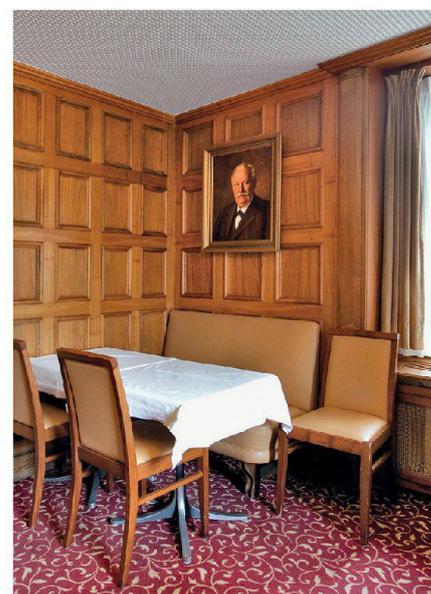
Les tea rooms, un style à part

C'est à partir des années 1920 que la mode du tea room, établissement d'un style nouveau, s'est répandue. Au XIX^e siècle, à l'époque de l'essor touristique de nos Alpes, les touristes anglais ont imposé le rituel de l'afternoon tea en Suisse. L'histoire de la maison Hanselmann de St.-Moritz est à cet égard éloquent: le couple de fondateurs servait déjà en privé du thé et des gâteaux à sa clientèle anglo-saxonne avant de décider d'ouvrir le salon de thé que nous connaissons aujourd'hui.

L'allusion au thé dans le mot tea room ne reflète d'ailleurs guère l'offre de boissons de ces établissements. On devrait plutôt parler d'un style différent de café, prometteur d'une ambiance moderne

Tea Room Métropole in Siders, Café- und Weinbar «zum Hut» in Uster und Confiserie Hanselmann in St. Moritz (v. l. n. r.)

Tea room Métropole à Sierre, café et bar à vin «zum Hut» à Uster et Confiserie Hanselmann à St.-Moritz (de g. à d.)





Café Laimbacher à Appenzell
Café Laimbacher in Appenzell

et distinguée, qui connut son apogée dans les années 1940 à 1960. Qui aurait oublié l'ambiance feutrée de ces salons de thé typiques aux murs recouverts de tapisseries à fleurs? Les établissements, avec du mobilier rembourré et des plantes vertes, qui proposaient des toasts Hawaï ou des canapés aux asperges ne sont plus à la mode. Souvent, le départ à la retraite de leur tenancier et leur disparition, faute de trouver un successeur, ne sont qu'une question de temps. Les établissements comme le Tea room Métropole de Sierre dont l'aménagement intérieur des années 1960 a été préservé se font de plus en plus rares.

Regain d'intérêt pour le café

Après la période difficile des années 1980 et 1990, le café connaît un regain d'intérêt. La chaîne Starbucks a ouvert son premier établissement en Europe à Zurich en 2001, tandis que la firme Nestlé a révolutionné la consommation de café dans les ménages en introduisant un système de capsules à café. Simultanément, une nouvelle génération de gastronomes a remis au goût du jour un concept simple de café. Ce concept se prête parfaitement à la reconversion de locaux, quels qu'ils soient, car il ne nécessite pas beaucoup plus qu'une machine à café et quelques sièges. Un ancien atelier, une église ou une ancienne banque... presque n'importe quel local se prête à une reconversion en café. L'un des exemples les plus spectaculaires est la transformation en café des anciens guichets de la Volksbank au centre de Bâle par l'«Unternehmen Mitte». De plus, les possibilités de diversification du concept sont innombrables. Que ce soit dans une librairie ou un salon de coiffure, un coin café attire souvent une nouvelle clientèle et met de la vie. La combinaison café – bar semble être la formule gagnante. En fin d'après-midi dans la plupart des cafés-bars, les tasses de café laissent subrepticement la place aux verres de bière, de vin ou aux cocktails. Par ailleurs, à l'ère des gobelets en carton et des capsules en aluminium, de nombreux tenanciers ont flairé que le café de qualité était un créneau porteur. Ils ont donc confié la préparation du café à des baristi qui se sont formés

pour apprendre à utiliser les machines à café et qui connaissent aussi bien les variétés de café que leur degré de torréfaction.

Comme si souvent, les précurseurs de ces nouveaux cafés sont venus d'une grande métropole comme Berlin ou New York et se sont établis dans une grande ville de Suisse. Le concept fonctionne également dans des villes plus petites. Exemples: le Café du Coin de La Chaux-de-Fonds, le café-bar-à-vin zum Hut qui a reçu le prix culturel de la ville d'Uster, le Stadtcfé de Sursee (voir p. 12) qui propose aussi un programme culturel varié, ou encore le Café Laimbacher, la pâtisserie-confiserie la plus ancienne d'Appenzell où l'on a servi le premier café préparé par un barista dans ce village.

Le café: un bien culturel digne de protection?

Les quelques recherches effectuées pour la publication: *Les plus beaux cafés et tea rooms de Suisse* démontrent que Patrimoine suisse s'aventure sur un terrain encore inconnu avec son projet. Certes les rayonnages des librairies proposent une série de titres développant des thèmes tels que l'histoire du café ou le design des coffee shops. Cependant, à la différence des guides gastronomiques répertoriant hôtels et restaurants, la recherche d'un guide des cafés est souvent vaine.

Les cafés et les tea rooms sont des lieux de rencontre, de repos ou de repli. Que l'on y rencontre des gens pour discuter, qu'on y lise le journal ou un livre, ou simplement qu'on y fasse sa pause et se requinque en prenant un café – ces établissements sont en quelque sorte une salle de séjour publique. Un tour d'horizon des cafés de Suisse montre que ces lieux doivent, sans doute plus que d'autres, s'adapter et se transformer. Leur aménagement intérieur est souvent victime d'effets de mode ou d'exigences d'exploitation décidées dans la précipitation. Rien que par la fonction sociale qu'ils exercent, les cafés et leur décoration intérieure méritent toute notre attention, et nous devons nous en occuper. Par sa nouvelle publication *Les plus beaux cafés et tea rooms de Suisse*, Patrimoine suisse contribue à cet effort de sensibilisation.



CAFÉS ET TEA ROOMS

Du bar à espresso moderne au tea room intime et confortable: découvrez 74 cafés hors du commun dans toute la Suisse!

→ *Les plus beaux cafés et tea rooms de Suisse* peut être commandé à l'aide du talon se trouvant en fin de la revue.



Café du Coin à La Chaux-de-Fonds (en haut) et Confiserie Schiesser à Bâle
 Café du Coin in La Chaux-de-Fonds (oben) und Confiserie Schiesser in Basel



*Kurt Heimann, Eigentümer, und Geschäftsführerin Ursula Koller in ihrem Stadtcfé in Sursee
Kurt Heimann, le propriétaire, et Ursula Koller, la tenancière du Stadtcfé de Sursee*