

Etappen der gastronomischen Planung am Margaretenplatz 2

Aus meinem Tagebuch im Jahr 2005 mit Ergänzungen.

Die Notwendigkeit einer Neupositionierung des Lokals Schlossgasse 21 war mir seit längerem bewusst, sie wurde lediglich aufgeschoben, weil die Entscheidung über die Sanierung der benachbarten Liegenschaft Margaretenplatz 2 seit Jahren vor der Tür stand und auch 2005 immer noch steht und immer wieder und wieder aufgeschoben werden musste, sodass auch die Neupositionierung der Schlossgasse in der Luft hängen blieb (bleiben musste).

Technische Zielvorstellung eines Umbaus im Haus Margaretenplatz 2 war und ist, die veraltete Küche und zu kleine Küche der Schlossgasse 21 in Richtung Margaretenplatz 2 kräftig zu erweitern, damit zu einer zentralen Vorbereitungsküche – auch für die anderen Lokale - zu werden und gleichzeitig Kapazitäten für künftiges Catering zu schaffen.

Seit 1999 wurden gemeinsam mit dem Architekten Klaus Becker insgesamt 15 verschiedene Konzepte überlegt und in Planentwürfen umgesetzt – das war die aufwendigste Planungsphase meines Lebens.

Im folgenden werden die wichtigsten Etappen dargestellt:

Phase I

1999 / 2000: Konzept einer Nachtbar / Quadratbar: Im Tonnengewölbe des Hauses Margaretenplatz 2 (auf der anderen Seite der Feuermauer, an die das Hofstöckl im Haus Schlossgasse 21 angebaut ist) und einem daneben befindlichen möglichen "Wintergarten" wird eine Nachtbar gesehen, die im Bereich der "Säulenhalle" eine quadratische Bar ergibt - vielfältige Nutzung möglich - Wein, Cocktails, Tanzen, Musik etc.

Die Idee dahinter war: Was ist als Ergänzung für Schlossgasse 21, Silberwirt und Cafe Quadro sinnvoll?

Von der Location her waren die Gedanken einer Nachtbar korrekt und stimmig. Zu lösen war die Frage, ob der Eingang von der Seite der Schlossgasse oder vom Margaretenplatz gebaut wird. Ich war damals der Überzeugung, dass es notwendig ist, einen Eingang vom Margaretenplatz her zu schaffen, weil für ein Lokal dieser Größenordnung einen Lokaleingang in einer Wohnstraße Lärmprobleme vorprogrammiert hätte. Auch schien mir ein solcher Eingang nicht in den erforderlichen Abmessungen baulich möglich. Also überlegte ich

einen Eingang vom Margaretenplatz aus, mit einem geschlossenen Durchgang durch den Hof und dann durch eine Schallschutzschleuse in den Mitteltrakt. Es wurde diese Variante damals mit dem Bezirksamt und der MA 36 etc. erörtert und es tauchten bürokratische Hindernisse auf.

Das vorprogrammierte Lärmproblem stand außerdem in krassem Gegensatz zur geplanten Entwicklung hochwertiger Wohnungen im Haus Margaretenplatz 2. Dazu kam: Seit etwa dem Jahr 1995 war das gastronomische Geschäft nach Mitternacht stark rückläufig, dieser Trend machte vor allem der Schlossgasse 21 zu schaffen, dennoch blieb als Gedanke "Ich kann dieses Geschäft nicht auslassen, weil es auf lange Sicht nötig sein wird, im Schlossquadrat auch ein Angebot für Nachtschwärmer zu haben".

Dennoch sprechen mehrere Argumente dagegen:

1. Das Nachtgeschäft hat sich total anders entwickelt als absehbar war - einerseits kommen Großdiskotheken-Ketten mit jeder Menge Technik, Licht, ganz auf MEGA konzipiert auf den Markt, fast industriell, andererseits
2. Phänomene wie die Babenberger Passage, gegen die sogar das U 4 verliert. Alle diese Locations haben potentiell gravierende Probleme mit Jugendschutz, Alkohol, Drogen, Lärm etc.
3. In den Sommermonaten entwickeln sich neue Open-air-Szenen, die Summer Stage am Donaukanal ist längst etabliert, immer mehr Lokale kommen hinzu, der Rathausplatz bietet Jahr für Jahr eine Filmbühne mit vielfältigen Angeboten zum Essen und Trinken usw.
4. Die schon erwähnte Anrainersituation und der Umstand, dass das Schlossquadrat ein qualitativ hochwertiges Wohnumfeld bieten soll, spricht deutlich gegen ein Nachtgeschäft mit Lärm im Lokal und auf der Straße.

Phase II

Die Nachtclubvariante habe ich dann gedanklich nicht weiterentwickelt (abgesehen von Kontakten mit kubanischen Vermittlern, die eine Havanna-Bar machen wollten, und anderen, vergleichbaren Konzepten, siehe das Floridita in der Johannesgasse). Das hätte mir gefallen und die Idee der Cocktailbar aus dem Jahr 1985 aufleben lassen . . .

In der Phase II kam noch die Auseinandersetzung mit einer Stellungnahme des Immobilienentwicklers Winfried Kallinger hinzu, der den Mitteltrakt des Hauses Margaretenplatz 2 als schädlich für die Gebäudeentwicklung einstufte.

Klaus Becker entwickelte Varianten für einen Abriss und einen Stahl-Glas-Vorbau

als Ergänzung zum erwähnten Tonnengewölbe, in unterschiedlichen Größen und Gestaltungsformen.

Der Eingang sollte sich ab diesem Stadium der planlichen Entwicklung in der Schlossgasse 23 befinden.

Phase III

Als Folge dieser Planung wurden die technischen Randbedingungen näher geprüft. Es zeigte sich, dass der Glasvorbau und die Küchenerweiterung SG 21 in Richtung SG 23 großen zusätzlichen Raumbedarf nach sich ziehen würde - wir planten daher kleine und große Keller und wollten sogar Flächen im Ober dazu nehmen (Variante 6, Mai 2003).

Wesentlicher Bestandteil dieser Planungsphase war das Konzept einer Zentralküche, die Leistungen für die Schlossgasse 21, ein neues Lokal im Tonnengewölbe und für Catering erbringen kann; die Idee wurde mit Küchentechnikern und Rudi Kirschenhofer in zahlreichen Varianten durchgespielt und ergab ein Grundkonzept, das bis heute als gültig und sinnvoll, wenngleich finanziell aufwendig angesehen werden kann.

Phase IV

Mir wurde bei näherer Prüfung freilich klar, dass ein rein gastronomisches Lokal in dieser Größenordnung, in dieser Gegend und angesichts schrumpfender Umsätze am Markt ziemlich riskant sein werde.

Ich versuchte, den Gedanken in Richtung Veranstaltungslocation weiter zu verfolgen.

Die Überlegung war: Das Konzept könnte sich besser rechnen, wenn zu den gastronomischen Umsätzen am Abend noch nennenswerte Veranstaltungsumsätze untertags hinzukommen.

Es wurden umfangreiche Recherchen angestellt über die in Wien verfügbaren Kapazitäten an Veranstaltungsräumen, die Größenordnungen der Locations und die aktuelle Nachfrage. Es ergaben sich „Versorgungslücken“ im Bereich 200 - 250 Personen.

Aufgrund dieser Vorgaben wurde versucht, eine entsprechende Planung zu verwirklichen. Sie führte im Ansatz zu den in der Phase II beschriebenen Alternativen - Abriss des Mitteltraktes, großer Keller mit Hebebühne, Hinzunahme des 1. OG für eine Empore und dgl. Variante 10 (Februar 2004).

Phase V

In der nachfolgenden kritischen Beobachtung des Veranstaltungsmarktes - Neueröffnung des Museumsquartiers mit tollen Locations, Palais Coburg mit den Kasematten, Neuplanungen der Messe Wien mit riesigen Kapazitäten ab 2008 bekam ich "Angst vor der eigenen Courage", überlegte den riesigen Aufwand für die Veranstaltungsacquisition etc. und sah diese Größenordnung zunehmend skeptisch, nicht zuletzt auch vor der Frage der Finanzierbarkeit des Projekts.

Der Abriss des Mitteltrakts wurde in der Folge mit dem Bundesdenkmalamt in mehreren Phasen diskutiert, es gab sehr skeptische Stellungnahmen zu den vorgeschlagenen Planvarianten.

Vor diesem Hintergrund wurde beschlossen, die Variante „Abriss des Mitteltraktes“ nicht weiter zu verfolgen.

Phase VI

Danach versuchten wir, auf Basis der mit viel Planungsaufwand entwickelten technischen Infrastruktur (große Küche, Nebenräume, Logistik für Veranstaltungen und Catering) die Veranstaltungseignung wieder zurückzunehmen und eine gastronomisch vielfältigere Variante zu entwickeln. Heraus kam "Wein-Bar oder Stadtheuriger plus Asia-Lokal". Das war die Planvariante 11 im Frühjahr 2004.

Eine Flächenzusammenstellung der Lokal- und Nebenflächen von Klaus Becker jagte mir dann aber neuerlich gehörigen Schrecken ein - es schien zum wiederholten Male klar, dass auch diese Variante 1) riskant und 2) kaum finanzierbar sein würde.

Also entschied ich einen Stopp der gastronomischen Planungen in dieser Größenordnung.

Phase VII

Im Jahr 2004 versuchte ich dann noch, die ganze Erdgeschoßfläche (950 m²) bzw. einen um 180 m² (Tonnengewölbe) reduzierten Teil für Handelsgeschäfte am Markt anzubieten. Es hatte sich die (damals noch florierende) Firma Zielpunkt interessiert, und ich sagte mir, wenn sich schon Zielpunkt interessiert, dann könnte es ja auch Billa, Merkur, Lidl oder Hofer sein.

Peter Neumayer wurde engagiert mit einem Vermittlungsauftrag, Klaus Becker zeichnete Varianten, es gab zahlreiche Präsentationen und Besuche vor Ort. Ich

ging davon aus, dass eine Komplettvermietung vom Erdgeschoß für die Finanzierbarkeit des Objekts förderlich sein könnte.

Letztlich kamen jedoch nur Absagen, noch bevor über Mietbeträge auch nur gesprochen wurde. Offenbar war die Raumsituation nicht geeignet: Stufen beim Eingang, verschiedene Gewölbe und, dadurch bedingt, eine schwierige Struktur für den Ladenbau, teilweise eine niedrige Raumhöhe und grenzwertige Belichtungsflächen erschienen als Hindernisse.

Im Rückblick bin ich über diese Entwicklung nicht frustriert, ein Supermarkt im Schlossquadrat hätte zwar vordergründig Vorteile gehabt, von der Konzeptentwicklung her passt er nicht hierher.

Phase VIII – bis 2005

Nach dieser ebenfalls erfolglosen Phase VII begann ich, die gastronomischen Entwicklungen gedanklich "abzuspecken". Es schien weiterhin klar, dass die Schlossgasse 21 erstens eine Neupositionierung erfordert und zweitens eine Erweiterung der Küche zur langfristigen Absicherung wesentlich waren.

Dazu kamen in der Zwischenzeit Neuentwicklungen am Wiener Markt - Boom am Naschmarkt, Lokalmeile Schleifmühlgasse, Planung der sogenannten Hofmühle mit neuen Lokalen (ab 2007), Waschsalon am Margaretenplatz wird gastronomisches Lokal (11/2005), statt Margaretenbad kommt Fitness-Studio John Harris (Ende 2005).

In dieser Phase ließ ich meine ursprüngliche Vorgabe fallen, die früheren Geschäftslokale am Margaretenplatz (Palmers, Teleshop) weiterhin für eine Handelsnutzung vorzusehen und begann, dort über eine gastronomische Nutzung nachzudenken: Zur langfristigen Absicherung der Schlossquadrat-Gastronomie erschien es mir mehr und mehr geboten, vor allem aufgrund des dichterem Konkurrenzumfelds, den lagemäßig attraktiven "Brückenkopf" am Margaretenplatz mit einem zukunftssicheren gastronomischen Konzept auszustatten, welches die anderen Lokale ergänzt.

Es bot sich ein Lokal mit italienischer Küche an (aus dem schlußendlich die Trattoria Margareta werden sollte). Sie schien an diesem besser frequentierten Platz deutlich mehr Sinn zu machen als die Alternative einer Neupositionierung der Schlossgasse 21 als Italo-Lokal.

Parallel dazu kam eine Anfrage der Volkshochschule Margareten, das alte Tonnengewölbe, die „Säulenhalle“ und fast alle vorhandenen Nebenräume im

hinteren Trakt vom Erdgeschoß für ein Werkstättenzentrum zu nutzen, das heutige Polycollege. Zu prüfen war die Frage der Lärmentwicklung, beispielsweise bei der Holzbearbeitung.

Und so kam es dann zum aktuellen Stand der Entwicklung im Erdgeschoß: Die Flächen im Erdgeschoß wurden für das polycollege adaptiert, aufwendige Lärmschutzmaßnahmen und eine Be- und Entlüftungsanlage waren erforderlich. Das Werkstättenzentrum passte mir gut zum Konzept des Schlossquadrats und seiner historischen Entwicklung als gewerblicher Standort.

Die Idee einer Erweiterung der Küche für die Schlossgasse 21 begann parallel dazu, sie nutzt seither einen kleinen Teil der EG-Flächen im Haus Margaretenplatz 2. Die geplante Umpositionierung fand im Zuge des Gesamtumbaus statt – 2006 eröffnete anstelle der Schlossgasse 21 das Lokal Gergely's. Etwas mehr als ein Jahr später, im November 2007, startete dann das Lokal Trattoria Margareta. Damit war das Schlossquadrat komplett.