

Café

Wir schaffen einen Ort, der Menschen bei Erinnerung, Abschied und Trauer offen empfängt. In einem Café entstehen Begegnungsräume für Trauergesellschaften – an Wochenenden und Feiertagen öffnet sich das Café für Wanderer, Spaziergänger und Bewohner der benachbarten Stadtteile

| | |
|-----------------|---|
| Grundstücksteil | Garnisonsschützenhaus, Erdgeschoss mit Anrichte / Küche / Catering-Raum und Gastraum / Veranstaltungsraum |
| Nutzungsart | Café |
| Nutzungszeiten | Sa, So, Feiertags / ca. 8 – 20 Uhr (offener Nutzerkreis) Mo – Fr / ca. 8 – 20 Uhr (geschlossener Nutzerkreis) |
| Nutzerkreis | Offener Nutzerkreis wie z.B. Wanderer, Spaziergänger, Friedhofsbesucher und Anwohner, geschlossener Nutzerkreis wie z.B. Trauergesellschaften |
| Personenzahl | max. 30 Gäste, 2-3 Angestellte |

Situation

In der aktuellen Situation finden Trauergesellschaften am Wald- und Dornhaldenfriedhof – bis auf den Heimgarten St. Josef – keine gastronomischen Angebote in direkter Umgebung. Zahlreiche Gruppen weichen bis hin zum Freizeitareal Waldau aus, um einen ihren Wünschen entsprechenden Ort zu finden. Auch die Friedhofsverwaltung selbst sieht hier ein Defizit, das zur mangelnden Attraktivität des Dornhaldenfriedhofs beiträgt und begrüßt eine gastronomische Nutzung.

Zudem wird der Weg vorbei am Garnisonsschützenhaus als Verbindungsweg von Waldseilbahn und Zacke und als Teil des populären Blaustrümpflerwegs von zahlreichen Wandergruppen genutzt. Auch die Wanderer beklagen die mangelnden Einkehrmöglichkeiten.

Viele Bürgerinnen und Bürgern aus den benachbarten Stadtteilen wünschen sich in ihren Beteiligungsbeiträgen eine gastronomische Nutzung des Garnisonsschützenhauses, die ältere Generation erinnert noch die gastronomische Tradition des Ortes (Gaststätte „Zur Schießbahn“ bis 1962).

Aufgrund der Lage im Landschaftsschutzgebiet und der Nachbarschaft zum Dornhaldenfriedhof wird eine gastronomische Nutzung von Seiten der Verwaltung kritisch beurteilt. Im Folgenden soll unser Ansatz einer behutsamen und naturverträglichen Gastronomie dargestellt werden.

Zielgruppen

Wir wollen einen Ort schaffen, an dem Einkehr möglich ist. Einkehr als innere Sammlung und Selbstbesinnung, aber auch als Einkehren und Rasten. Unter der Woche sehen wir Potential darin für Trauergesellschaften Räume anzubieten, in denen sie sich erinnern, aber auch Luft holen und loslassen können. Wir bieten Räume an für den sog. Leichenschmaus. Aber auch andere geschlossene Nutzergruppen können den Ort mieten und nutzen. Die Bewirtung findet vorzugsweise über das Café statt, alternativ über externe Caterer oder als Selbstversorgung. Am Wochenende und an Feiertagen wollen wir das Café für Wanderer und Bewohner der anliegenden Stadtteile öffnen. Wir schaffen damit v.a. Angebote für Zielgruppen, die bereits jetzt vor Ort sind.

Verträglichkeit

Eine verträgliche Nutzung wollen wir durch folgende Maßnahmen sicherstellen:

- Zeitliche Begrenzung der öffentlichen Nutzung auf Wochenenden und Feiertage
- Zeitliche Begrenzung der Nutzung insgesamt auf die Tageszeit
- Begrenzung der Bewirtung auf den Innenraum (Gastraum mit ca. 30 Sitzplätzen), keine Außenbewirtung / Biergarten
- Reduktion des gastronomischen Angebots
- Einbettung des Cafés als Baustein in das Nutzungskonzept Haus der Stille

Gastronomisches Angebot

Ziel ist es eine Bewirtung in begrenztem Umfang zu ermöglichen. Wir wollen an die Tradition von Hütten anknüpfen und kalte Küche mit einer reduzierten Getränkeauswahl anbieten. Kleine Karte, aber hohe Qualität. Zentrales Element auf der Speisekarte werden sog. Vesperplatten, die vor Ort lediglich arrangiert werden. Die Attraktivität der Küche entsteht durch die Qualität der verwendeten Bio-Produkte, die v.a. von regionalen Erzeugern stammen sollen. Vorstellbar sind z.B. Salate vom Keltenhof, Wurst von der Schwäbisch-Hällischen Erzeugergemeinschaft, Käse von der Hohensteiner Hofkäserei, Ziegenprodukte von Zick de Hohenlohe, Gurken von Hengstenberg oder Brot von der Eselsmühle. Es soll eine Käseplatte, eine Wurstplatte und eine gemischte Platte angeboten werden. Ergänzt wird das Angebot durch Salate und nachmittags durch Kaffee & Kuchen. Der Kuchen kann fertig z.B. vom Café KönigX bezogen werden und wird vor Ort lediglich an einer Kuchentheke portioniert. Auf der Getränkekarte finden sich Säfte, Limonade, Bier (z.B. Schönbuch), Rotwein, Weißwein und Sekt (z.B. Kessler). Die Küche wird daher mit den Funktionsbereichen Kalte Küche / Anrichte und Spülbereich konzipiert. Im Garnisonsschützenhaus werden auch die weiteren gastronomischen Funktionsbereiche wie z.B. Lager nachgewiesen.

Kooperationen

Das Café versteht sich als essentieller Nutzungsbaustein des Haus der Stille. Konzeptionell könnte es interessant sein z.B. mit lokalen Slow Food-Initiativen zusammenzuarbeiten und die Ruhe- und Reifeprozesse bei Lebensmitteln wie Schinken, Salami oder Käse zu thematisieren. Bereits angedacht ist eine Kooperation mit Demeter im Gartenbereich. Dort könnten im vorderen Gartenteil z.B. Kräuter angepflanzt werden, die auch bei Tees, Limonaden oder anderen Getränken im Café zum Einsatz kommen. Auch ein Brückenschlag zwischen Gastronomie und Trauerkultur ist interessant, da es in zahlreichen Kulturen Gebäck zu Ehren der Toten gibt. So wird zum Beispiel der Ursprung des schwäbischen Gebäcks Seele mit Allerseelen in Verbindung gebracht.

Einrichtung

Die Einrichtung soll zu dem Geist des Ortes passen. Gearbeitet wird mit natürlichen Materialien wie z.B. Holz (Dielen, Holztische, Holzstühle), die Materialauswahl soll insgesamt reduziert werden auf essentielle Bestandteile. Holzbänke entlang der Wände lassen im Gastraum eine gemütliche Stuben- / Hüttenstimmung entstehen. Die Tradition von Wirtshaus, Schützenhaus, Kantine und Mannschaftsraum soll in der Innenarchitektur aufgenommen werden. Ergänzt werden die traditionellen Formen durch neue Elemente der Stille und Ruhe. In Gesprächen kam häufig der Wunsch nach einem Büchercafé, Lese- und Ruheraum oder öffentlicher Bibliothek.

Konzeption: Christian Dosch