



**Wo Brote auf Eiche auslüften:** Bäckerei Gragger, Spiegelgasse, Wien.  
[Foto: Hussmann/Image Industry]

**D**ie Planungsgeschichte der kleinen Holzofenbäckerei in der Spiegelgasse begann nicht ganz gewöhnlich. Am Anfang stand der Besitzer eines denkmalgeschützten Hauses in der Wiener Innenstadt. Ein Mensch mit vielen Interessen und Vorlieben. Unter anderem mit einer tief verwurzelten Frankophilie. Und mit einer großen Zuneigung zu gutem Brot.

Etwas wie das weltberühmte französische Poilâne-Brot, dachte er, müsste es hier in Wien auch geben: naturreiner Sauerteig ohne chemische Zusätze, im Holzofen gebacken. Schlicht, traditionell, biologisch. „Slow Food“ eben.

Als in dem 1786 erbauten Haus in der Spiegelgasse ein Geschäftslokal frei wurde, suchte er einen Bäckermeister. In Oberösterreich fand er den jungen Helmut Gragger, der in großen Industriebetrieben gesehen hatte, wie er es nicht machen wollte und sich stattdessen die Rückkehr zu den Ursprüngen des Backhandwerks auf die Fahnen geschrieben hatte. Zur Realisierung des Vorhabens musste als nächstes ein Architekt her. Vielleicht der, der dieses kleine Holzhaus entworfen hatte?

So simpel die Geschichte klingt, so kompliziert war die Durchsetzung, die letztlich drei Jahre dauerte. Für den Umbau des Geschäftslokals mit Nebenräumen zu Backstube, Kühlraum, Holzlager und Verkaufslokal mit Vor-Ort-Konsumationsmöglichkeit standen dem Architekten Jürgen Radatz gerade einmal rund 100 Quadratmeter zur Verfügung. Nur zwei Fensterachsen breit war das quadratische Verkaufslokal. Es hatte allerdings den großen Vorteil der Ecklage in dem aus der Straßenflucht der Spiegelgasse vorspringenden Haus. Hinter der bereits mit einer kleineren Öffnung durchbrochenen Brandmauer ergibt sich dort eine kleine, platzartige Erweiterung der schmalen Gasse.

Es lag daher nahe – und fand auch die Zustimmung des Denkmalamts –, diese Öffnung zu vergrößern und das kleine Geschäftslokal damit zweiseitig zu belichten. Zusätzlich bietet sich dadurch ein schönes innerstädtisches Panorama die enge Spiegelgasse entlang bis zum Graben. Der bauwürdige alte Vorbau wurde entfernt und damit die architektonische Struktur der Hausfassade wieder freigelegt, inklusive einem halbrunden Lünettenfenster über dem Geschäftseingang, das der Vorbau verdeckt hatte. Radatz entschied sich damit bewusst für eine Strategie des Freilegens und des teilweisen Rückbaus nach dem – mit dem Bäckermeister durchaus vergleichbaren – einfachen Grundsatz: „Was alt und gut ist, bleibt, der Rest kann weg.“

Die unterschiedlichen Wege, mit einer historischen Fassade umzugehen, lassen sich an der symmetrischen Front des Hauses vergleichen: Beim Geschäftsumbau rechts vom Hauseingang wurde der unverändert gebliebenen Fassade eine Glashaut

## Das Alte, das Gute und der Rest

Nur 100 Quadratmeter für Backstube, Kühlraum, Holzlager und Verkaufslokal – und das mitten im innerstädtischen Altbestand: Ja geht denn das? Die Bäckerei Gragger in der Spiegelgasse: Frankophilie à la viennoise.

Von Iris Meder

vorgesetzt, wie man es auch in den Dreißigerjahren gerne machte, während Radatz die alte Struktur von Wand und Öffnung beibehielt. Neu formuliert wurde vor allem das Fenster zur seitlichen Feuermauer. An der mittels Eichenlatten optisch bis auf den Boden gezogenen Öffnung erlaubt ein Schiebefenster den Gassenverkauf mit Konsumationsmöglichkeit an zwei Stehtischen im Straßenzwickel.

Platzmangel führte auch im Inneren zu durchdachten Lösungen mit schlichter, formal sehr zurückgenommener Umsetzung. Vorne werden die Brote verkauft, die zwei Bäcker in der hinten im ehemaligen Pferdestall untergebrachten Backstube mit Hilfe eindrucksvoller Knet- und Teigteilmaschinen aus den Fünfzigerjahren fertigen. Als Verbindung zum rückseitig befüllten und vorne ausgeräumten Holzofen, der das funktionale und architektonische Zentrum des Geschäfts bildet, wurde ein enger Lichtofen überdacht und so zum Verbindungsgang gemacht.

Der Verkauf der Backwaren sozusagen direkt am Ofen entspricht der französischen Tradition, die die Inspiration des Boulange-

rie-Projektes bildete. Den vom Bäckermeister gemeinsam mit einem oberösterreichischen Hafner entwickelten, 10 Tonnen schweren doppelstöckigen Holzofen, der erst nach langwierigen Verhandlungen mit dem Gewerbeamt realisiert werden konnte, verkleidete Radatz mit cremefarbenen Klinkern. Nächstens wird der Ofen mittels in den Boden eingelassener Spots effektiv als das schon von Weitem sichtbare Herz des Betriebs inszeniert.

Ein mit Laden aus Edelstahl und geöltem Eichenholz bestücktes Verkaufspult mit Brotvitrine teilt den Verkaufsraum in zwei annähernd gleich große Hälften. Beleuchtet wird er nur über indirekte blendfreie Deckenlampen nach Entwürfen des Designers Gert Mosetig.

Die frischen Brote werden zum Auslüften in einem Eichenregal über Köpfböden stehend gelagert, an der rechten Wand läuft ein Holzstehisch mit Barhockern entlang, an dem man das kleine Essensangebot konsumieren kann. Eine beschreibbare wandbreite Schiefertafel kann als Speisekarte fungieren, ist aber gleichzeitig als Wandbekleidung mit ihrer dezenten Struktur fast schon ornamental.

Schlichte Materialität und reduzierte formale Gestaltung sind Konsequenzen einer Haltung, die nicht darauf setzt, die Architektur zu inszenieren, sondern das Produkt durch sie wirken zu lassen: Stahl, Stein und Holz beziehen hier ihre Wirkung aus der Kombination mit den verschiedenen Brautönen der Semmeln, Baguettes, Brotlaibe und Tartines. Zu dieser Haltung gehört es auch, die der Öffentlichkeit verborgen bleibende Backstube nach denselben Prinzipien zu behandeln wie den Verkaufsraum: Der anthrazitgraue Feinsteinzeug-Plattenboden zieht sich durch alle Räume, die historischen Gewölbe wurden überall erhalten, und der schmale Gang zwischen Backstube und Ofen ist sogar ganz besonders charmant: Mit seinen querrrechteckigen weißen Wandfliesen erinnert er an die Pariser Metro und betont damit den frankophilen Touch der Bäckerei. Seine durch den jahrhundertealten Bestand gegebenen Ecken, Kanten und Krümmungen durfte der Gang behalten. Wo nötig, wurden die Fliesen an den Rundungen einfach hochkant verlegt.

Mit dem sorgfältigen Umgang mit der kleinen Bauaufgabe, mit der unaufgeregt modernen Behandlung formaler und struktureller Lösungen steht das Geschäft in der Tradition qualitätvoller Wiener Ladengestaltungen, wie sie vor mehr als 100 Jahren Fellner & Helmer und Otto Wagner begründeten und Architekten wie Ernst Lichtblau, Baumfeld/Schlesinger und Theiß & Jaksch in der Zwischenkriegsmoderne fortführten. Nicht nur für die Kundschaft, auch für Bäckermeister Helmut Gragger und seine Angestellten bewährt sich der Betrieb im Gebrauch: „In einer guten Umgebung arbeitet man ja auch besser.“