

ICE CREAM PARLOUR

Stegreifentwurf

Sommersemester 2022

PROLOG





Speiseeis - ein erschwingliches, generationsübergreifendes, familienfreundliches Vergnügen, mit einer leicht beruhigenden Wirkung. Zum Symbol für unschuldigen jugendlichen Genuss entwickelte es sich durch die Abstinenzbewegung der späten 1800er Jahre und wurde mit der Erfrischung nach dem Theaterbesuch in Verbindung gebracht.

In der Regel wurde Speiseeis als ein kommerzielles Produkt - wie auch Limonade und Bier - bis nach dem Zweiten Weltkrieg außerhalb des Hauses konsumiert. Laut *Jakle and Sculle's Fast Food* wurden 1925 nur 19 % des gesamten Speiseeises in Lebensmittelgeschäften verkauft. Den Großteil vertrieben Konditoreien, Drogeriemärkte, Straßenstände, Restaurants und Imbissbuden. Erst dann verfügten Supermärkte und Haushalte über umfangreiche Gefrierschrankkapazitäten.

Wer es sich im späten 18. Jahrhundert leisten konnte, bezog das Eis häufig von Konditoren und Gastronomen europäischer Herkunft, die es im Sommer täglich herstellten und in ihren Gärten servierten oder es zum sofortigen Verzehr nach Hause lieferten.

Im späten 18. und frühen 19. Jahrhundert aßen die Bewohner von Philadelphia und New York City gerne Eis in privaten Parks wie den *Vauxhall-, Washington- und Columbian-Gärten* in New York, die jedes Jahr am 1. Juni geöffnet wurden. Ein älterer Schriftsteller erinnerte sich in den 1860er Jahren daran, dass in den 1790er Jahren bei *Contoit's* am Broadway in New York City „kleine, gut beschattete Nischen auf jeder Seite des gekiesten Weges einen Tisch hatten, an dem Freunde oder Verliebte in ungestörter Ruhe ihre Sahne und ihren Kuchen genießen konnten“.

Im späten 19. Jahrhundert wurden die bunten

Spiegelpaläste, die von Gaslicht hell erleuchtet waren, Eissalons genannt. 1869 eröffneten *M. F. Brigham & Son* in der Washington Street in Boston einen *Ladies' and Gentlemen's Coffee, Lunch and Ice Cream Saloon* in Verbindung mit einer Konditorei, in der sie Süßigkeiten, Gebäck, Eiscreme, gefrorenen Pudding, Brausepulver, Gelee-Peitschen, römischen Punsch und andere Süßigkeiten verkauften. In Chicago entstanden zur Zeit der Weltausstellung 1893 in der State Street eine Reihe dieser Damencafés, wie sie üblicherweise genannt wurden, darunter *Gunther's* und *Plow's*.

Mit der Zunahme des Autobesitzes in den 1920er Jahren entstanden Ketten von Eisdieleen und Restaurants, die Eiscreme am Straßenrand verkauften. Darunter *Dutchland Farms*, *Howard Johnson's*, *Prince Castle*, *Henry's* und *Friendly's*. In Südkalifornien erinnert man sich noch gerne an die *Currie's*-Kette und ihre mile-high cone, deren Nachbildung oft auf Dächern plakatiert wurde.

Später entwickelten sich Salons, die zunächst nur Eis und einfache Erfrischungen anboten, zu Restaurants, die auch Mittagessen und andere Mahlzeiten anboten[01].

01. vgl <https://restaurant-ingthroughhistory.com>, Jan Whitaker, 2012

AUFGABENSTELLUNG

STG

Stegreifentwurf
Professor Volker Staab

Für den Verkauf und den Genuss von Eiscreme an heißen Sommertagen, soll ein Eissalon entworfen werden, dessen Verortung im Kontext der Braunschweiger (Innen-) Stadt selbst zu wählen ist.

Was ist ein dem Genuss entsprechender Ort? Wie kann ein Eissalon zum generationsübergreifenden Treffpunkt werden und in dem Zusammenhang das selbstgewählte Quartier beleben?

Gedacht werden darf der Salon als dauerhafte oder temporäre Konstruktion. Abdingbar sind Innen- und Aussensitzplätze.

RAUMPROGRAMM

- dient der Orientierung; darf entwurfsabhängig angepasst werden -

Verkaufsraum

// Thekenbereich

// Gästebereich

// Gäste - WC m/f/b

Eisherstellung

Küche 15qm

Kühllager 10qm

WC / Umkleide m/f je 5qm

- Mitarbeiter -

Aussenbereich

Der Außenraum ist konzept- und entwurfsabhängig zu gestalten.

ABGABELEISTUNGEN

Zeichnungen

// Lageplan M 1:500

// alle relevanten Grundrisse M 1:50

// Längsschnitt M 1:50

// Querschnitt M 1:50

// Ansicht M 1:50

- Eingangssituation / Verkauf -

atmosphärische Darstellung

// mindestens eine Visualisierung

- Darstellungsart frei wählbar -

Collage/colorierte Skizze/Rendering...

digitale Abgabe

// Montag, den 16.05.2022

// bis 12.00h

// an iad-medien@tu-braunschweig.de

Präsentation

// 02.06.2022 um 14.00h

// großer Seminarraum am IAD



Abb. 001 Home of The Cone, 1920er



Abb. 002 Ice cream van



Abb. 003 Café in Budapest, 1960s



Abb. 006 Twistee Treat ice cream parlor



Abb. 005 Dairy Isle ice cream parlour



Abb. 004 Curries's ice cream parlour

Professor
Volker Staab

Assistenten
Ax, Bernd
Banakar, Simon
Kraienhorst, Mona
Nierzwicki, Mathaeus
Streffing, Romina
Welp, Oona Lisbeth

Anschrift
Technische Universität Braunschweig
Pockelsstraße 3 - 11.OG
38106 Braunschweig

Kontakt
tel +49 (531) 391 3588
fax +49 (531) 391 5950
iad@tu-bs.de

Internet
www.iad-bs.de
https://www.instagram.com/iad_tubs/

