

Chiosco - Konzept

An der Lebensader der Stadt werden täglich koffeinhaltige Oasen geschaffen, bzw. extrahiert. Ein Schluck Caffè ist ein Moment oder Beginn einer grossen Geschichte. Eine kurze Intervention im Stehen statt wachmachender Konsum «to go». Klar, es muss schnell gehen. Doch die Effizienz der achtlosen Gleichzeitigkeit, Kaffee im Karton, ist wie Techno auf dem Sofa.

Idee

Wir treffen uns zum «Caffè al banco» am Gleis 0 in St. Gallen. Weil Utopien hier Wirklichkeit werden, zählt unser Gleis die Zahl «0»: Sinnbildlich für den Traum der Dekolonialisierung der Lebenswelten. Hier in diesem Augenblick ist das «Binario 0» eben Wirklichkeit.

Die Idee stammt aus Catania, wo die «chioschi» immer in Verbindung mit einem Ort des städtischen Lebens stehen. Sie stehen in unmittelbarer Nähe gemeinschaftlicher Einrichtungen: vor einer Universität, neben dem Parlamentsgebäude oder am Bahnhof. Für St. Gallen wurde er erstmals vom Architektur-Atelier «Barão-Hutter» vorgeschlagen, für die Testplanung «Bahnhof Nord». Die Zwischennutzung in der «Sala d'attesa» oder ab April 2026 im «Salotto d'attesa» im Gaiserbahnhof nimmt die Idee wieder auf.

Kaum angekommen am unverbindlichen Bindeglied zwischen Barista und Gast, sind wir schon fast wieder weg und doch aufgehoben. Eine Momentaufnahme, ein Wimpernschlag, der ein Leben lang dauern kann. «Caffè al banco» ist die Demokratisierung des öffentlichen, gemeinsamen Raumes statt mehr Individualisierung: Schnelles Koffein im Stehen statt im Gehen macht uns auch darum erst zu aufrechten Menschen.

An der Espressobar steht die Akademikerin neben dem Büezer. Da wir nicht am Tisch sitzen, sondern immer auf dem Sprung sind, bricht Eis. Doch dafür muss oder kann der Kaffee wie in Italien preiswerter sein. Trotzdem setzen wir auf Handwerk und Qualität. Extrahiert werden hochwertige und direkt gehandelte Kaffeebohnen, die mit viel Sorgfalt exklusiv für den chiosco hauseigen geröstet werden. Als erste Gastgeber in der Stadt brühen wir den Kaffee an einer Handhebel-Espressomaschine. Dazu verführt uns der Duft der frisch gebackenen «Cornetti», vuoti oder gefüllt.

Die dickwandige Tasse ist zudem der Schlüssel zu urbanen Interventionen. Ein «Caffè Sospeso» beispielsweise öffnet Türen: Ein Gast bezahlt zwei Espressi, lässt den zweiten, zusammen mit einem Wunsch in den Alltag, auf eine Liste für einen anderen Gast setzen. Bedingungslos. Oder es wird regelmässig zum Stadtthema an die Theke eingeladen. Ein Kaffeehaus ohne Türen ist Stadt-Ort, öffentlicher Raum.

Wir laden dazu ein, sich Geschichten zu erzählen, und wir wollen bis zum Ende der zweiten Zwischennutzung herausfinden, ob diese Intervention im städtischen Raum auch längerfristig funktioniert und finanziert werden kann, an diesem Ort oder als «richtiger» chiosco. Derweil stützt sich der Gast rasch auf, erhascht Wünsche und Träume Anderer, erörtert die Abgründe der Welt oder bleibt alleine, für sich.

Und wichtig: Der Wartesaal bleibt ein Wartesaal – vor der Sitzbank darf es keine Tische geben. Eine explizite Einladung zum konsumfreien Warten und Treffen. Wir geben uns die Konditionen einer Zwischennutzung und die Rahmenbedingungen für «Kaffee im Stehen» an Alle weiter. Zwischenraum in der Stadt eben. Analog, weltumfassend für St. Gallen. Das schafft ein Schluck «Caffè».

Angebot

Steh-Kaffee: Espresso, Americano, Espresso macchiato, Cappuccino (mit Zusatz-Shot möglich)

Kaffeebohnen: 500 Gramm, Kaffeebohnen

Cornetti / Brioche: gefüllt mit Crema, Schoggi, Aprikosen & leere

evt. zum Feierabend: Vermouth Soda

Ca. 12 Stehplätze um die Bar (Chiosco), im Freien **12 Stehplätze** + Sitzbank ohne Konsum (Wartesaal)
Bzw. Total 32 Personen:

- 20 Personen im Innenraum (Brandschutz)
- ca. 12-14 Pers. davon konsumieren (Platz um Theke)
- ca. 6-8 Personen davon ohne Konsum (nur Wartebank)

Belieferung

Den Kaffee kaufen direkt bei den Kaffeebauern ein, ohne Zwischenhändler, und wir rösten den Blend selber (Brasilien, Kolumbien & Indien) auf der Röstmaschine von «Maillardos» in Altenrhein. Die Cornetti werden entweder von einer Bäckerei geliefert oder in einem kleinen Backofen aufgebacken.

Entsorgung

Kaffeesatz: Grüngut-Tonne von «Entsorgung St. Gallen», falls die Möglichkeit besteht, eine Tonne vor dem Gebäude zu platzieren. Abgesehen davon normaler Abfall mit Gebührensäcke.

Mitarbeitende / Öffnungszeiten

Zwei Schichten (Morgen und Nachmittag); aufgeteilt auf Betreiber und 1 bis 2 Mitarbeitende.
Voraussichtlich von 07.00 h bis 17.30 h (Montag bis Freitag) und Samstag von 9 h bis 14 h zum Beispiel. Muss aber noch evaluiert werden im Zuge der Zwischennutzung. Sonntag sicher Ruhetag.

Eingabe in der Bewilligung: Maximale Öffnungszeiten – damit die Möglichkeit besteht, auch mal eine Abendveranstaltung durchzuführen (Lesung, kleines Konzert oder mobiler Pizzaiolo zu Gast).

Wartesaal der Appenzeller Bahnen ohne Konsumzwang ist wieder offen (Sitzbank) – wenn Steh-Kaffee-Bar auch offen ist.

WC

Es ist möglich, das IV-WC mitzubenutzen (Schlüssel) für Gäste sowie für Personal. Mit dem Hygieneamt vom Kanton ist abgemacht, dass Mitarbeitende die Hände mit warmen Wasser an der Bar (mit Seife und Einwegtüchern) waschen.