



Der einstige Stadtplanungschef Heinz Rosmann und Erika Thümmel von der FH Joanneum tragen die Initiative. Die Überbauung der Thalia hingegen ist für sie nicht tragbar

kommission (ASVK) wundern. Der Bau steht in der Schutzzone III und es gebe nun mal das sogenannte „Einfügungsgebot“, das hier viel zu wenig beachtet worden sei. „Das Gebäude hat eine architektonische Qualität, da ist überhaupt nichts einzuwenden“, so seine Meinung zu dem von den Grazer Bramberger Architects entworfenen Bauwerk; Bauträger ist die Wohnbaugesellschaft Bauwerkwohnen. „An einem anderen Platz würde ich mir das durchaus einreden lassen, aber nicht hier.“ Der Straßenzug ist geprägt von zweigeschoßigen Gebäuden, keines von ihnen verfügt über eine „solche Höhe und einen so weit auskragenden Baukörper“. „Es ist eigentlich ein total fremdes Element“, stellt er fest. Zudem sei die vorgegebene Baudichte, die sich aus dem Verhältnis von Bruttogeschoßfläche zur dazugehörigen Bauplatzfläche ergibt, sicher bei weitem überschritten: „Da wiehert halt

der Investor raus.“ Zwar wurde diese Ausnahme im Gutachten der ASVK begründet, seiner Meinung nach aber unzureichend. Und dass eben immer wieder Ausnahmen gemacht werden, findet Thümmel prinzipiell nicht richtig: „Wenn es klare Spielregeln gibt, dann weiß jeder Investor: Es gibt eben nur eine bestimmte Anzahl von Geschoßen. Und dann wird auch kein Druck auf die Architekten ausgeübt.“

Natürlich steht auch die Erhaltung von Parkanlagen und Gärten auf der Agenda der Initiative. Da ginge es wegen schwindender Sickerflächen nicht nur um den Hochwasserschutz, so Thümmel, sondern auch um die Aufheizung der Stadt. „Und das ist für die Lebensqualität aller Grazer ganz wichtig.“ Ein recht fragwürdiger Wohnbau wurde zuletzt in einen Park in der Rosenberggasse gesetzt, das sogenannte Palais Rosenberg der Grazer Projekt-

entwickler H2, ebenfalls im Bezirk Geidorf. Es befindet sich in direkter Nachbarschaft zu einer ehemaligen Bürgermeistervilla, die sich ein Stadtoberhaupt in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts gegönnt hat. „Dass man diesen Park auffüllt und verdichtet, ist ja ganz logisch“, meint Rosmann. „Da gibt es genügend Beispiele, etwa aus Berlin oder Frankfurt, wie man das angehen könnte. Wohl niemand hätte etwas dagegen, wenn man beispielsweise drei Objekte jeweils mit einem ähnlichen Volumen wie das der Villa in den Park gesetzt hätte, da gehen sich heute ja viergeschoßige Häuser aus“, sagt er. Und die Farbgebung ist nicht gerade zurückhaltend, sondern „eher primitiv aufgemaschert“.

Obwohl es heftige Proteste der Anrainer gegeben hat wie auch ein negatives Gutachten eines Architekten, konnte der Bau verwirklicht werden, so Rosmann weiter. Entnervt meint

Thümmel: „Wäre hier anders gebaut worden, hätte dieses Gebiet aufgewertet werden können. So ist das eine Abwertung, die all die Menschen betrifft, die in diesem Bezirk wohnen.“ Besonders leid taten ihnen nun die Anrainer, die „eine Wand vor den Balkon geknallt bekommen hätten“.

Mittlerweile gibt es für Bauvorhaben wie dieses, die nicht in einer Altstadtschutzzone liegen, einen Fachbeirat für Baukultur. Allerdings erst seit rund einem Jahr. Als dieses Projekt beilligt wurde, war er noch nicht im Einsatz. Hätte den Bau eigentlich jemand verhindern können? „Der Bürgermeister. Er war der politisch Verantwortliche für das Stadtplanungsamt und die Bau- und Anlagenbehörde“, sagt Rosmann. Und dieser müsse sich, so seine Forderung, bei derartigen Bauvorhaben auch der Diskussion mit einer größeren Öffentlichkeit stellen. Leider gäbe es da „ein Defizit“.

Beisl Der steirische Gourmet

Die Bürde einer Institution

BEISLTEST:
GÜNTER EICHBERGER

Muckis Weinstube hieß, als wir sie vor 30 Jahren kennenlernten, noch Mucki Nekrepp. Mittlerweile heißt sie Franziskanerkeller und die Wirtin Carmen Horvath. Die Institution auf dem Kapunplatz, stadtbekannt für ihr Gulasch, schien durch manchen Pächterwechsel schon gefährdet. An der Küchenlinie hat sich nichts geändert, und vielleicht liegt darin das Problem, denn bodenständige Kost bieten in unmittelbarer Nähe auch zwei andere Lokale.

Die Leberknödelsuppe (€ 3,30) ist riesig, der Monsterknödel leider ein wenig hart. Die tadellose Saure Sulz (€ 3,60) könnte eine Hauptspeise sein, hier geizt man nicht mit seinen Vorräten. Durch ein Missverständnis wird das halbe Backhendl (€ 7,80) mit Haut serviert. Die Panier ist zu dunkel, das Fleisch von guter Qualität. In seiner Glanzzeit war das Mucki-Gulasch (€ 7,80) majoranlastig, der Saft schwarzbraun. Nach wie vor ist das Rindfleisch vom Wadschinken, der dünne Saft wirkt allerdings, als sei er separat gekocht. Und die Faustregel, gleich viel Fleisch wie Zwiebel zu



Unter Führung der Familie Horvath – der Franziskanerkeller

nehmen, wird nicht befolgt. Der Marillenkuchen (€ 2,90) hat viel flaumigen Teig, aber wenig Frucht. Der Sauvignon von Wohlmuth um bescheidene 3,20 Euro ist eine anhaltende Freude.

Resümee

Es ist schwer, eine Institution zu sein und zu bleiben. Vor lauter Bodenhaftung kommt man nicht recht vom Fleck; die gute Lage hilft da wenig.

Franziskanerkeller

Kapunplatz 5, 8010 Graz,
Tel. 0316/83 93 38, Mo–Sa 10–22 Uhr

FOTOS: J.J. KUCER