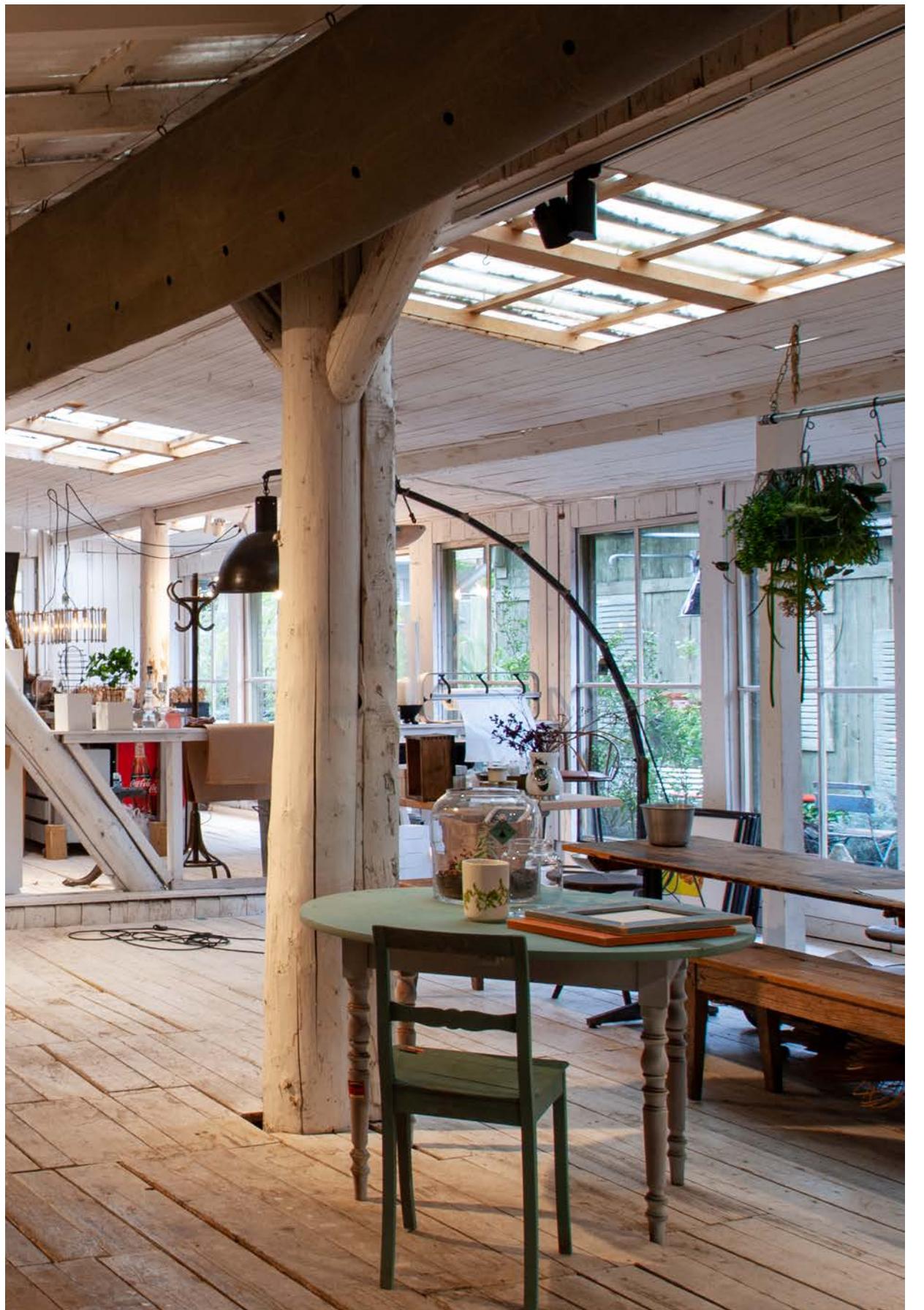


MAG — IIA

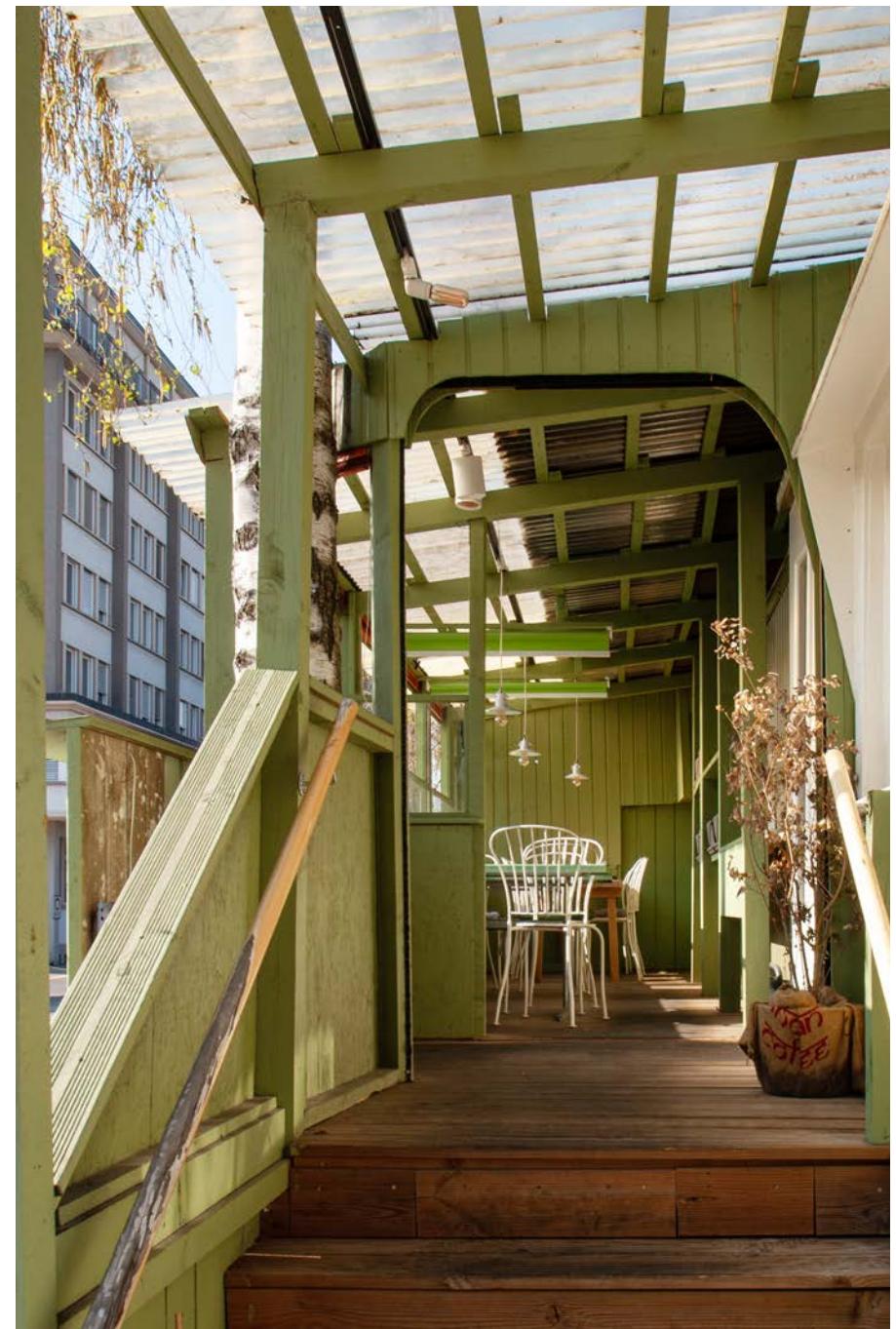
Magazin des Instituts für Innenarchitektur 2/2023

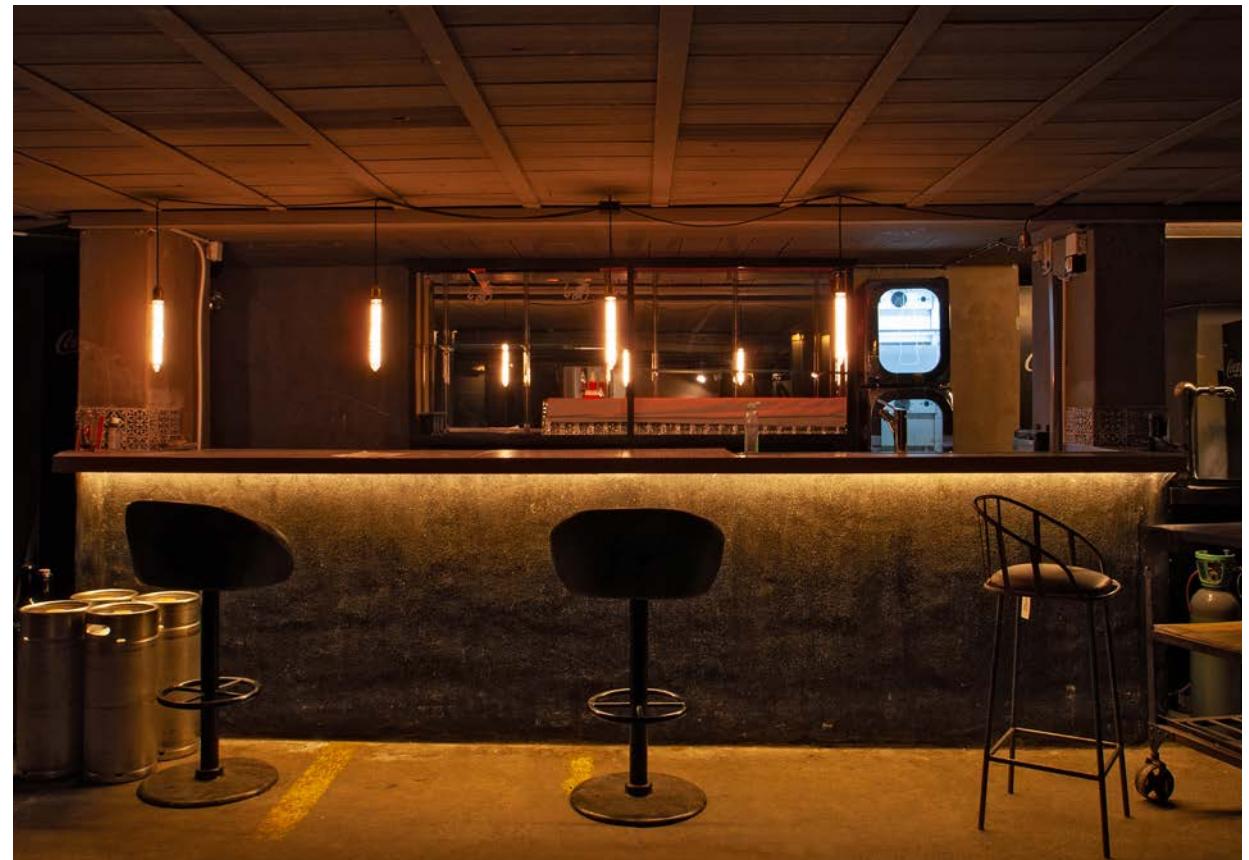
In der Beiz



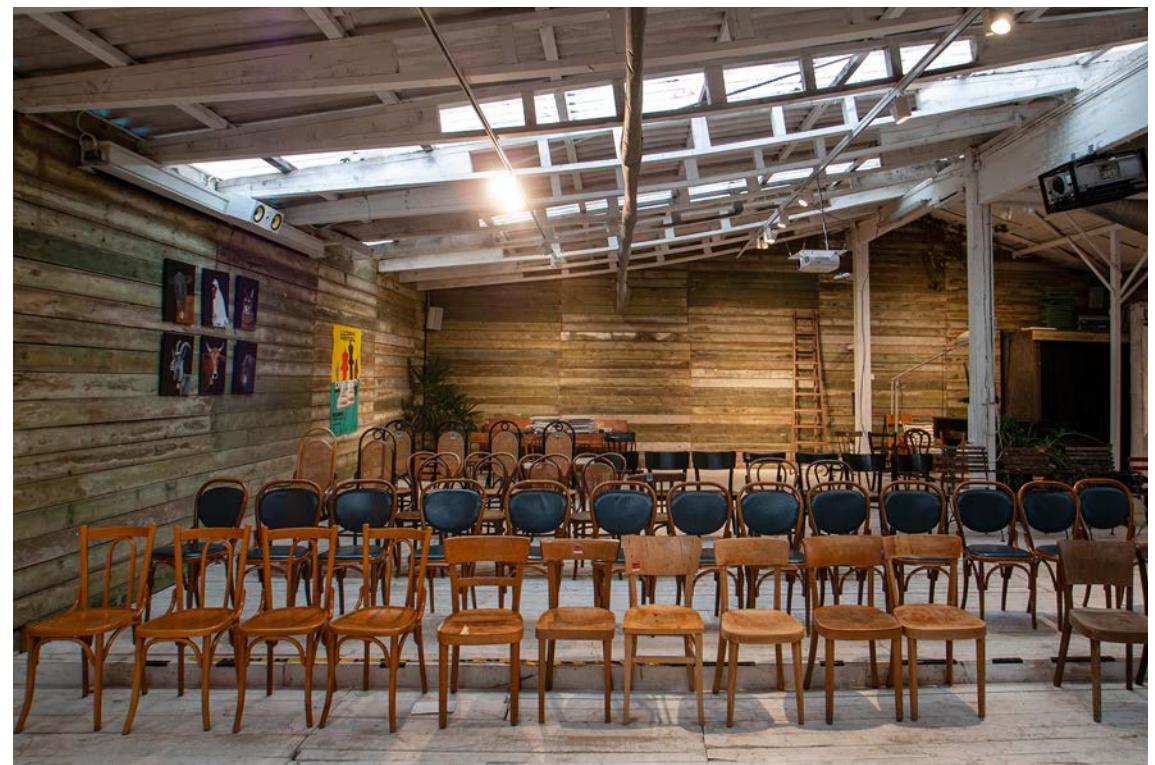


Vestibül





Das Industriestrasenareal, ursprünglich ein Industrie- und Gewerbeareal, wie es der Name verrät, wird seit rund 35 Jahren zwischengenutzt. Das Areal befindet sich im Luzerner Tribschenquartier am Fusse des Geissensteins und wird von der Industriestrasse, dem Geissensteinring sowie der Keller- und Unterlachenstrasse begrenzt. Im Jahr 2023 wird ein Grossteil abgerissen und neu bebaut. Es entsteht bezahlbarer Wohn- und Arbeitsraum, der in den Städten so dringend benötigt wird.



Vestibül

Inhalt

- 1 Vestibül — Vorspann
- 8 Entrée — Vorwort
- 10 Arkaden — Essay
Zum Wohl!
Eliane Schilliger
- 18 Arkaden — Essay
Der Beizenklassiker aus Glarus
Delia Giovanoli
- 24 Arkaden — Essay
«In meiner Lieblingsbeiz esse ich immer das Gleiche»
Interview mit Andreas Caminada
- 31 Erker — Kurznachrichten
- 36 Enfilade — Vielfalt des Handwerks
- 51 Loggia — Dialog
Vier Ansichten zur ...
Eveline Müller
- 54 Loggia — Dialog
Kann man eine Beiz entwerfen?
Lars Maeder
- 60 Archiv — Das historische Interieur
Presseecho zum Speisewagen 1988
- 62 Empore — Best of IIA
Bachelor-Thesis 2022
- 72 Veranda — Beizenführer
Mein Leben in Beizen
Katja Früh
- 76 Annex — Impressum

Liebe Leserin Lieber Leser



↑

John Travolta, seine Schwester und der Wirt Peter Galliker 1981 im Restaurant «Galliker», Luzern

Prof. Dominic Haag-Walther
Instituts- und Studiengangleiter IIA

Machen Sie ein kleines Experiment mit mir: Erinnern Sie sich zurück an die verschiedenen Phasen Ihres Lebens und denken Sie an die Gasträume, die Sie geprägt haben. Sie stellen sicher fest, dass Sie – neben Ihrer «offiziellen» Biografie – von einer eigentlichen Biografie aus Restaurants, Bars und Beizen begleitet werden.

Die erste prägende Erinnerung meiner Beizen-Biografie geht zurück auf die Ferien bei meinen Grosseltern. Mein Grossvater – ein höherer Beamter beim Kanton – pflegte am Sonntag nach der Kirche jeweils «gsunntigt» mit Anzug, Krawatte, Hut und Siegelring in den «Frühschoppen» in die Beiz zu gehen. Ich muss da etwa im Alter von vier bis sechs Jahren gewesen sein. Meine Erinnerung an meinen Grossvater ist fest verbunden mit seiner eleganten Erscheinung, der Atmosphäre in diesem alten Fachwerkhaus im Zentrum von Frauenfeld, den wohlwollenden und interessierten Kommentaren der Männer am runden Tisch.

Die Beiz oder das Restaurant ist wohl einer der gesellschaftlich bedeutungsvollsten Orte. In diesen Räumen werden Ehen geschlossen, und Revolutionen gestartet. Leider bekamen diese Orte des unkomplizierten Aufenthalts in den letzten Jahren immer mehr Konkurrenz, wie Eliane Schilliger in ihrem Beitrag für das Magazin präzise beobachtet. Nichtsdestotrotz ist die Beiz als gastronomisches Konzept immer noch erfolgreich.

Was braucht es für eine gute Beiz? Im Interview mit Andreas Caminada finden wir Antworten darauf. Es braucht immer eine gute Kombination von drei Elementen: Angebot, Personen und Raum. Für den Raum sind wir Innenarchitekt:innen in enger Zusammenarbeit mit den Betreiber:innen, der Kundschaft und dem Personal zuständig. Eine schöne Geschichte dazu findet sich im Interview von unseren Studierenden mit Richard Hersberger, bei der es um Laufwege, Aussicht und seinen Entwurf des Speisewagens für die SBB geht.

Schlussendlich erfahren Sie, liebe Leserin, lieber Leser etwas über das Schlüsselstück einer Schweizer Beiz. Der Beitrag von Delia Giovanoli nimmt uns mit in die Vergangenheit des Beizenstuhls von Horgenglarus mit, und lässt uns erfreulicherweise wissen, dass die Geschichte dieses, über 100-jährigen Entwurfs noch lange nicht zu Ende geschrieben ist.

Ein grosser Dank gilt wiederum allen an dieser Nummer beteiligten Personen, speziell den Dozierenden, Assistierenden und Studierenden, die in dieser zweiten Ausgabe unseres Magazins wiederum ein wunderbar schmackhaftes und atmosphärisch dichtes Menü an Beiträgen angerichtet haben. In diesem Sinne: En Guete!

Zum Wohl!



↑
Abendstimmung in einer
Gartenbeiz

↑
Menagli sprich «Menaschli»



Arkaden

←
Stattliches Wirtshaus an einer
ehemaligen Landstrasse
«Krone», Zürich Altstetten

←
Farbstimmung im Restaurant
«Jakob», Rapperswil
Farbgebung: Eliane Schilliger

Eliane Schilliger

ist selbstständige Innenarchitektin und Baubiologin in Zürich. Sie schätzt die Vielfalt ihrer Aufträge, darunter besonders Aufgaben gastronomischer Art.

Ich mag die Einfachheit der Beiz. Auch gehe ich gerne ins Restaurant, ins Bistro, in die Brasserie oder ins Brauhaus. Eine unbekannte Gaststätte bedeutet für mich einen Eintritt in eine andere Welt. In was für einen Kosmos – oder ist es eher ein Biotop – habe ich mich begeben? Gehöre ich dazu oder bin ich eine Aussenseiterin? Der Aufenthalt in einer unbekannten Gaststätte ist für mich immer ein Erlebnis. Ich liebe es, das Geschehen zu beobachten. Die folgenden Ausführungen sind aus der Sichtweise eines beizenliebenden Gastes mit Beruf Innenarchitektin geschrieben.

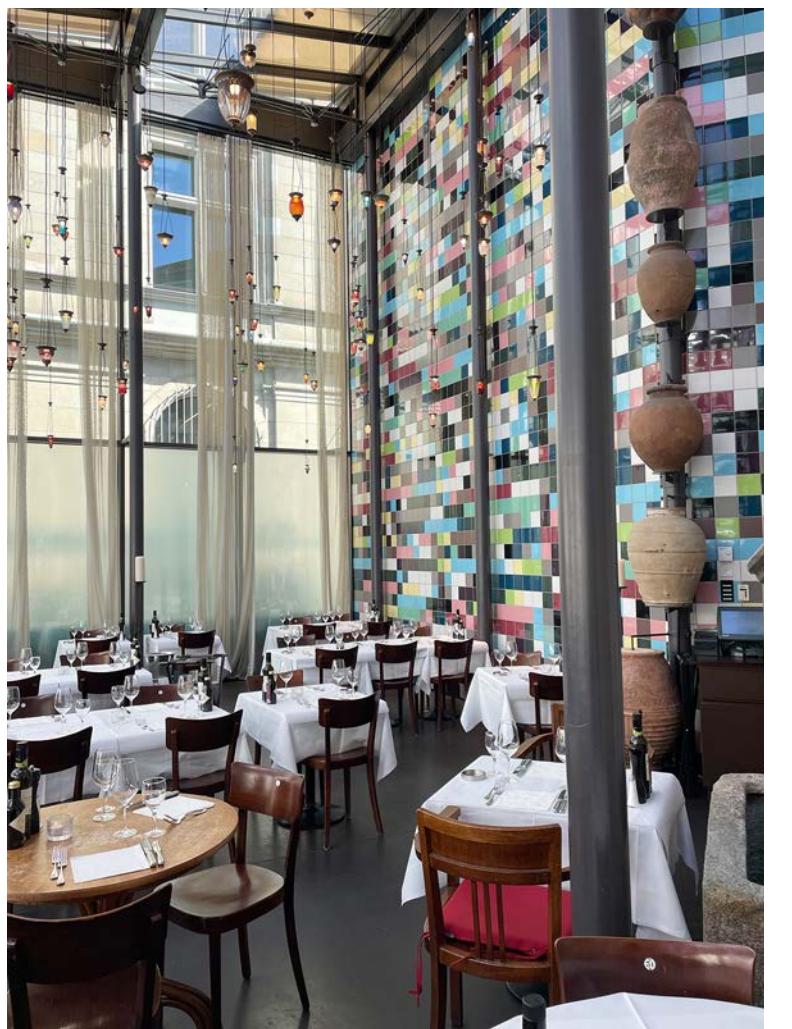
Treffen & Trinken

Ausgehen bedeutet, das eigene Heim zu verlassen und nach draussen zu gehen. «Wenn die Menschen den öffentlichen Raum nutzen, fördert das den sozialen Zusammenhalt. Das Leben, das sich hier abspielt, ist entscheidend für die soziale Gesundheit einer Gesellschaft», sagt der dänische Stadtplaner Jan Gehl in einem Interview in der «Republik» («Der Mensch ist die grösste Attraktion des Menschen», 16. Juli 2022).

Die schönen Plätze in Italien sind ein gutes Beispiel für Sehen und Gesehenwerden. So ist die Beiz zwar kein öffentlicher Raum, aber doch eine Art Wohnzimmer, in dem meist verschiedene Gesellschaftsschichten zusammenkommen – eine Heimat auf Zeit. Die Schliessung von Beizen während der Pandemie hat vor Augen geführt, wie bedeutend sie sind. Etliche Gäste sahen sich von ihren sozialen Kontakten abgeschnitten. Die Lokale sind normalerweise für sie da, täglich, von morgens bis Mitternacht. Damit unterscheiden sie sich wesentlich von einem Speiserestaurant. Beizen sind in jeder Beziehung einfach, elementar, direkt und ungekünstelt. Die gemütliche Geselligkeit ist ein tragendes Element.

«Tee isch nur für Chranks», meinte der Wirt bei der Bestellung. Die Bedeutung des Alkohols ist das Fundament der Beiz. Dieser hilft, das Herz zu öffnen und die Zunge zu lockern – unkontrollierte, ausartende Aktionen sind aber eine unerwünschte Nebenwirkung davon. Die Generation meines Grossvaters flüchtete nach Feierabend vom häuslichen Elend in die Wirtschaft und begoss dort ihre Frustrationen. So stürzte der Alkoholkonsum viele Familien ins Elend. Darüber hinaus waren mangelnde Heizung oder fehlende Kochstellen weitere Beweggründe, die Zeit dort zu verbringen.

Die Beiz von früher war eine Männerinstitution. Weibliche Gäste kamen nur zu speziellen Anlässen, denn sie hatten zuhause zu tun. Zur Verbesserung des Volkswohls und für die Besserstellung der Frau in den gastgewerblichen Berufen wurde 1894 der «Frauenverein für Mässigkeit und Volkswohl» in Zürich gegründet. In den alkoholfreien Kaffeestuben konnten sich so auch Frauen endlich auswärts treffen.



↑
Beiz als Speiserestaurant
«National», Winterthur

→
Beiz, auch Knelle genannt
«Scheidegg», Zürich



Arkaden

Dieser kleine Schritt war der Anfang der erfolgreichen Firmengeschichte des Zürcher Frauenvereins. Er betreibt heute in der ganzen Schweiz viele Restaurants, Hotels und Menschen – unterdessen meist mit Alkoholangebot.

Kultur & Politik

Abendunterhaltungen für ein breites Publikum sorgten für volle Beizen. Zeitunglesen, Jassen, Tanzen und Kegeln ergänzten das Angebot. Heute unvorstellbar, aber Musik war fast nur in Echtzeit zu hören. Darum hatten auch viele Gaststuben ein Klavier. In der Vergangenheit gab es in jedem grösseren Dorf im wichtigsten Gasthaus auch einen Saal – oft als Anbau. An den Aufführungen des ortsansässigen Turnvereins oder der Dorf-Theatergruppe versammelte sich das ganze Dorf. Der Charme dieser Darbietungen und die Atmosphäre eines solchen Orts sind bleibende Erinnerungen. Der Berner Liedermacher Mani Matter beschreibt in seinem Stück «Si hei dr Wilhäm Täll ufgüert» solch ein Dorfereignis in der Beiz stimmungsvoll.

Mit dem Aufkommen des Radios – etwa von Radio Beromünster ab 1939 und dem Fernseher ab circa 1964 – verloren die Beizen diesbezüglich an Attraktivität. Zum Politisieren, damals beispielsweise über das Frauenstimmrecht, bot und bietet sie bis heute einen guten Rahmen.

Als erfolgreiches Beispiel einer Beiz gilt heute das «Volkshaus Zürich». Im Erdgeschoss gibt es einen Raumteil mit Café und Bar, der jeden Tag von 9 bis 24 Uhr geöffnet ist. Dahinter folgt ein grosses Speiserestaurant und daneben gibt es noch Säle, die von verschiedenen Gruppen für Zusammenkünfte gebucht werden. Das Betriebskonzept des Volkshaus Zürich entspricht dem aktuellen Zeitgeist. Die Dimensionen des Gastraums geben dem Gast ein Gefühl der grossen weiten Welt. Die Gestaltung ist heterogen, was einen grossen Teil des Charmes des Lokals ausmacht. Neben einer zeitgemässen Küche wurde auch diversen Details grosse Aufmerksamkeit geschenkt.

Der Standort einer Beiz ist ausschlaggebend für das Betriebskonzept und ihren Erfolg. Wegen seiner zentralen Lage an einem der wichtigsten Eisenbahnknoten der Schweiz wurde das «Bahnhofbuffet Olten» 1856 eröffnet. Nicht nur Reisende, sondern auch die Bewohner und Bewohnerinnen von Olten, fanden sich dort ein. Das «Bahnhofbuffet» war ein bevorzugter Ort für Versammlungen und Sitzungen von Unternehmen, Verbänden, Gewerkschaften, Vereinen und anderen Schweizer Gruppen – leider gibt es diesen Ort nicht mehr in dieser Form.

Trinken & Essen

Wo getrunken wird, muss zwischendurch auch gegessen werden. Das Essen in der Beiz beinhaltet im Normalfall ein preisgünstiges Mittagsmenü – sichtbar im Aushang oder an der Tafel. Nicht nur Handwerker und Handwerkerinnen schätzen diese Art der soliden Verpflegung – Gemüse ist da eher Nebensache. Daneben sind auf der Speisekarte Klassiker im Angebot: Schnitzel auf jeden Fall, sicher Rösti, auch mal mit zwei Eiern, Faustbrote statt Sandwiches und Schweinswürstli statt Carpaccio. Ich erinnere mich auch an Angebote wie eine Büchse Sardinen oder einen rohen Chlörpfer (Cervelat) mit Brot. Möglichst unverfälschte Nahrung, einfach, aber gut, würde der Beiz am besten entsprechen – das ist leider nicht immer der Fall. Schon die Salatsauce sagt alles über die Qualität der Küche aus und absurde Tellerformen tragen nicht zur Verbesserung bei.

Ob Beiz oder Restaurant – Wirt, Wirtin, Bedienung oder Personal sollten ihre Arbeit, wie in jedem Beruf, mit Liebe und Leidenschaft ausführen. Dies weil sie hinter ihrem Betrieb stehen und Stammgäste haben. Auch heute werden in Beizen die Gäste noch geduzt, es wird geschäkert und gewitzelt. Das gilt als Zeichen der Zwanglosigkeit, schafft Nähe und Vertrauen – statt Distanz wie im gehobenen Restaurant oder in der Systemgastro nomie, bei der Kunden und Kundinnen mittels Marketing zu binden versucht werden.

Verschwinden & Auferstehen

Anders als in der Romandie hat sich unsere Deutschschweizer Beizenkultur in den letzten Jahren enorm verändert. «Die meischte Beize sind zum Restaurant vercho, wo d'muesch ässe», meinte ein Freund unlängst zu mir. Die Verfügbarkeit von Nahrung, das breite Angebot von Schnellimbissen und Take-away ist unglaublich präsent. Günstig oder exklusiv – sie schaden den einfachen Wirtschaften. Wo sich einst eine Beiz befand, wurde diese zu einer Pizzeria umfunktioniert und entsprechend dekoriert. Sie sind nun oft die einzigen Gaststätten auf dem Land, denn die Herstellung einer guten Pizza ist weder aufwendig noch teuer. Das gilt leider auch für schlechte Pizzas.

Die Nachfrage nach klassischen Beizen ist gesunken. Im Gegensatz zu früher sind «Büezer» in der Stadt nur noch selten anzutreffen. Nach Feierabend treffen sich die Menschen des Dienstleistungssektors lieber in der Bar – bei vorteilhafterem Licht bietet diese eine perfekte Kulisse für den eigenen Auftritt.

Gastrosuisse erklärt das Verschwinden von Betrieben auf dem Land vor allem mit einer zu späten Nachfolgeregelung. Das Gastgewerbe ist knochenhart. Die langen Arbeitszeiten sind für soziale Kontakte außerhalb des Arbeitsorts schwierig. Das Image des Restaurants als Arbeitsort ist hierzulande im Gegensatz zum Ausland weniger angesehen. Hinzu kommen die teuren Mieten in der Stadt – und dies nicht nur an gut frequentierten Lagen. Sie sind der Tod so mancher Beiz. Ist das Lokal im Besitz der Betreiber, ist sein Überleben wahrscheinlicher. Doch oft übernimmt eine Gastronomiekette den Gasthof, wenn ein Pächter, eine Pächterin abgibt.

Eine Wiederbelebung von Beizen in neuer Form gibt es zum Glück auch. Das 1972 gegründete «Kreuz» in Solothurn war die erste Genossenschaftsbeiz der Schweiz. Es entstand wie andere Gaststätten auch als alternative Gastronomie infolge der 68er-Bewegung. Diese Genossenschaftsbeizen waren und sind alternativ im Sinne von gemeinschaftlich betrieben, mit geteilter Verantwortung, Essensangebot aus lokalen Produkten und dem Ziel, sozialer Treffpunkt zu sein. Aus dieser Szene haben sich weitere innovative Unternehmen entwickelt, wie zum Beispiel die heutige Genossenschaft Basel tor oder auch die Kraft Gruppe. Beide entwickeln ihre Projekte in Zusammenarbeit mit ausgewiesenen Innenarchitektinnen. Heute überleben Beizen auch, weil sie im Besitz einer Institution oder eines Vereins sind.



Innenarchitektur Nebensache?

Die klassische Beiz befindet sich oft in Räumen, die über Jahre unverändert geblieben sind. Manchmal trifft man eine Beiz aber auch in gut erhaltenen und gepflegten Räumen. Sich eine klassische Beiz in einem Neubau vorzustellen, ist schwierig. Die Räumlichkeiten und die Gebrauchsspuren tragen im Wesentlichen zum Ambiente des Lokals bei. Denn das Interieur muss ungekünstelt, unangestrengt, zweckmäßig, direkt und möglichst normal erscheinen. In der Beiz gibt es keinen Schnickschnack. Was man braucht, muss nicht inszeniert werden. Die Einrichtung ist zweckmäßig und brauchbar (utilitas). Auch Bewirtschaftung, Arbeitsabläufe und Personalaufwand müssen berücksichtigt werden. Solidität (firmitas) bedeutet, dass Materialien und Konstruktionen möglichst lange halten; Pflege und Unterhalt einfach und pragmatisch sind. Die Schönheit (vanitas) entsteht durch die Qualität der Materialien, durch Proportionen, Formenvielfalt und eine Prise Poesie.

Der Gedanke der Sparsamkeit macht modische Trends überflüssig. Solide und auf lange Zeit sind die Investitionen angelegt. Die Wandtäfelung hält die Kälte ab und schützt die Wände. Die Anstriche müssen dadurch selten erneuert werden. Tresen, Garderobenhaken, Zeitungsauslage, Windfang – alle nötigen Dinge sind zugleich auch Dekor. Die Tische sind aus Massivholz und die Stühle meist nicht gepolstert. Verschiedenartige Stuhlmodelle bezeugen die Anschaffungsgeschichte oder suggerieren diese – das wirkt charmant, weil unperfekt. Die typischen Milchglas-Leuchten spenden ein breitstrahlendes Licht. Selbst das Weglassen von akustischen Massnahmen kann zum Konzept gehören. Auch in Bistros und Brasserie ist das Geschirrgeklapper ein Teil der akustischen Kulisse. In der Gartenbeiz sorgt knirschender Kies im Schatten schöner Kastanienbäume für Atmosphäre. Für Gemütlichkeit sorgen farbige Oberflächen – Weiß ist selten ein Stimmungsmacher. Textilien, Tischtücher und Vorhänge sind eine wirksame Art, das Ambiente freundlicher zu gestalten. Und wenn es «es bitzeli meh si dörf»? Dann bitte eine generöse Geste wie ein großes Wandbild oder einen sonstigen Blickfang. Grundvoraussetzung: Die Einrichtung und das Gastrokonzept müssen übereinstimmen.



↑
Zwischenmahlzeit in Zürich

←
Streetfood in London

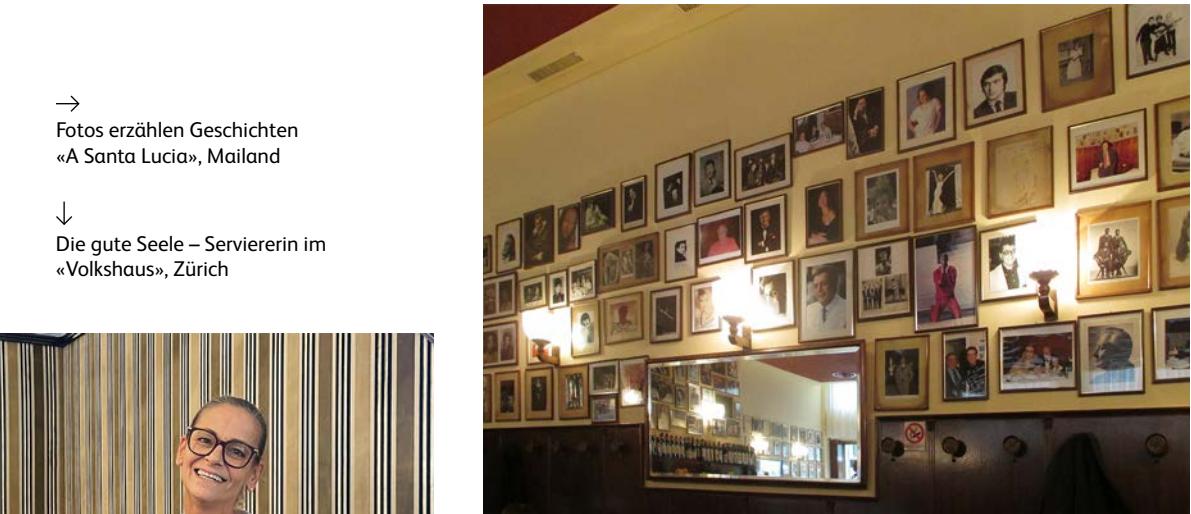
Das braucht Zeit für Diskussionen und die Erarbeitung des passenden Ausbaus. Das grösste Geschenk allerdings ist eine gute Architektur mit schönen Räumen und Proportionen. Das hat Charakter und es gewinnt mit der Zeit an Patina.

Von einem Stammgast, einem Architekten, bekam die Wirtin zu hören: «Obwohl mir das Restaurant nicht gefällt, fühle ich mich wohl hier.» Dieser Ausspruch ist der Beweis für Qualität, die nicht sichtbar ist. Es zählt nicht nur der visuelle Eindruck. Schliesslich haben nicht nur die leidenschaftliche Wirtin und der hingebungsvolle Koch, sondern auch die Ausstattung Auswirkungen auf unsere Empfindungen und Emotionen. Unbewusst nehmen wir die Umgebung immer wahr – die bequeme Sitzbank, das angenehme Tageslicht und vor allem die leicht gedämpfte Akustik. Ein gutes Bauchgefühl bedeutet Glück, gute Laune und seelisches Wohl. Wir Innenarchitektinnen und Innenarchitekten wissen das. Und jetzt: «Gömmer eis go zie?»



↑
Schmuck durch Lochungen

→
Umnutzung eines Eisenbahnviadukts, «Markthalle», Zürich



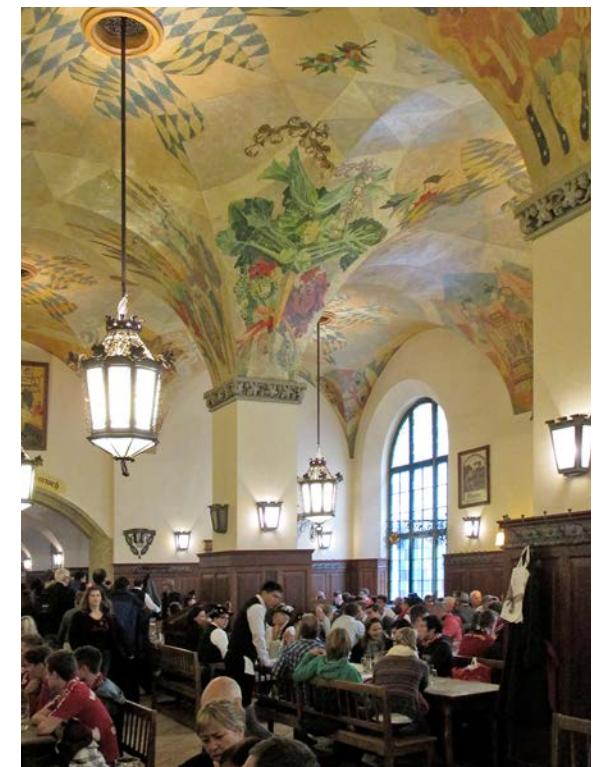
→
Fotos erzählen Geschichten
«A Santa Lucia», Mailand

↓
Die gute Seele – Serviererin im
«Volkshaus», Zürich



↑
Genügend Platz für 1000 Leute
im «Hofbräuhaus München»

←
Aushängeschild statt Leuchtreklame, «Widder» Winterthur



Der Beizenklassiker aus Glarus

Delia Giovanoli

ist ausgebildete Innendekorateurin und diplomierte Gestalterin HF Visuelle Gestaltung. Bei der Möbelfabrik Horgenglarus betreut sie die Bereiche Kommunikation und Events.

Der Beizenstuhl classic 1-380 setzte in seiner mehr als 100-jährigen Geschichte Massstäbe, die bis heute gültig sind. Er steht für gute Gestaltung, nachhaltige Herstellung und Beständigkeit. Seine schlichte Form fügt sich noch immer mühelos in verschiedene Umgebungen ein. Das macht ihn zu einem Schweizer Möbelklassiker.

Robust, langlebig und selbstverständlich: Das sind Eigenschaften, die mit dem klassischen Schweizer Beizenstuhl verbunden werden. Nahezu jede und jeder von uns hat ein ganz charakteristisches Sitzmöbel vor Augen: einen schnörkellosen, naturfarbenen oder schwarzen Holzstuhl. Auf den zweiten Blick ist die handwerkliche Fertigung aus massivem Bugholz zu erkennen und oftmals lässt die Patina erahnen, welche Geschichten ein Stuhl bereits erlebt hat. Denn schliesslich nimmt so mancher Gast über viele Stunden hinweg darauf Platz – dies könnte nicht zuletzt an dem behaglichen Sitzgefühl des Klassikers liegen, das als ebenso selbstverständlich gilt wie sein typisches Design. Ein Design, das bereits Anfang des 20. Jahrhunderts entworfen wurde. Die Glarner Tisch- und Stuhlmanufaktur Horgenglarus produzierte den seinerzeit progressiven Bugholzstuhl 10 S, der inmitten der Möbel des damaligen Historismus wie aus einer fremden Welt wirkte und bald in verschiedenen modernen Architekturen seinen Platz fand.

Bis heute fertigt Horgenglarus das Stuhlmodell unverändert; nur die Masse wurden aufgrund der immer grösser werdenden Menschen behutsam angepasst. Längst gilt der Stuhl als eine Ikone des Schweizer Designs und ist unter dem Namen classic 1-380 berühmt geworden. Dabei ist zu erwähnen, dass die Möbelbranche erst in den 1950er-Jahren dazu überging, ihren Produkten klangvolle Namen zu geben – davor erhielten die Modelle lediglich mehrstellige Ziffern. Dem 10 S wurden zunächst die Produktnummern 1-380 sowie 1-383 für die gepolsterte Version zugeordnet. Dies lässt sich auf den aus längst vergangenen Zeiten stammenden Bestellkarten, die ordentlich im Archiv der Möbelfabrik gelagert werden, nachvollziehen: Hier finden sich neben den Namen der Kundinnen und Kunden aus der Gastronomie und Hotellerie eine Vielzahl verschiedener Ziffern. Jede einzelne Ziffer hatte und hat bis heute eine Bedeutung, die in der Fertigung der Produkte relevant ist. So wurde im Lauf der Jahrzehnte aus dem Beizenstuhl 10 S der classic 1-380.



↑
Werkhotel von Roll in
Gerlafingen – Bild aus dem
Katalog 1965

→
Abbildung des Modells 10 S
aus dem Katalog 1932

10 S Rückenhöhe
Hauteur du dossier
Sitzgrösse
Dimensions du siège 83 cm
 41×41 „

Gefertigt aus nur sechs Teilen

Der Entwurf repräsentiert den Produktionsstandard und die nachhaltigen Werte von Horgenglarus perfekt. Seine Form ist unaufdringlich, zeitlos und klar, die Verarbeitungsqualität und Materialien garantieren Beständigkeit und Langlebigkeit. Der classic 1-380 besteht aus nur sechs Einzelteilen. Doch es braucht 52 Arbeitsschritte, bis daraus der Schweizer Designklassiker entsteht. Wer einmal die Gelegenheit hatte zuzusehen, wie das bedampfte Holz für die massive Sitzzarge, die Hinterfüsse und das Kopfstück gebogen werden, dem wird schnell klar: Das braucht eine Menge Übung und viel Erfahrung. Die Formungstechnik mit Dampf wurde bereits Ende des 19. Jahrhunderts entwickelt. Anfangs für feine Holzleisten und filigrane Kaffeehausstühle gedacht, wurde das Verfahren später weiterentwickelt, sodass nun auch massive Holzteile mithilfe von Wasserdampf gebogen werden können. Das entsprechende handwerkliche Wissen und Können geben sich die Mitarbeitenden der «Möbeli», wie die Glarner Manufaktur in der Region liebevoll genannt wird, von Generation zu Generation weiter. So können die historischen Entwürfe noch heute im Kern so produziert werden wie zu Beginn. Lediglich für die Weiterverarbeitung der gebogenen Einzelteile wurden nach und nach modernste Technologien einbezogen, um der Nachfrage des Marktes gerecht zu werden.

Im Resultat steckt bis heute viel Handarbeit, die jeden Stuhl zu einem Unikat macht. So werden der Sitz und die Hinterfüsse inklusive Kopfstück jeweils mit nur zwei Schrauben auf jeder Seite in manuell gebohrten Löchern befestigt. Dieses Vorgehen ermöglicht ein Verschrauben in verschiedene Richtungen und verleiht dem Stuhl seine ausgeprägte Robustheit und Stabilität – Kriterien, die gerade in der Gastronomie und in anderen Einsatzbereichen im halböffentlichen Raum unverzichtbar sind.

100 Jahre einsetzbar

Ein Merkmal aller Horgenglarus-Modelle ist das hochwertige Material, aus dem sie gefertigt werden: Auch für den Beizenstuhl-Klassiker wird ausschliesslich Buchenholz aus dem Schweizer Jura verarbeitet. Ein Holz, das langsam und gleichmässig wächst und somit regelmässige Jahrringe aufweist. Diese Eigenschaft steht für Stabilität und ist eine Grundvoraussetzung für die Fertigung eines widerstandsfähigen Produkts. Der wertvolle Rohstoff wird im Jura geschlagen und getrocknet. Das Holz lagert unter optimalen Bedingungen im Aussenbereich der Sägerei und wird erst bei Bedarf nach Glarus geliefert. Außerdem bezieht die Tisch- und Stuhlmanufaktur alle anderen Holzarten, die sich für den Beizenstuhl eignen, nach Möglichkeit aus der Schweiz oder aus dem nahen Ausland. Bei Horgenglarus gilt die Regel, dass ein Baum, der in einer Metamorphose zu Tischen und Stühlen wird, aus einem natürlichen und nachhaltig bewirtschafteten Wald stammen muss. Dies stellt sicher, dass die Möbel mindestens 100 Jahre einsetzbar sind und ihren Nutzerinnen und Nutzern Freude bereiten. Denn dank seiner soliden Konstruktion kann das Sitzmöbel jederzeit aufbereitet werden, um für die nächste Generation in neuem Glanz zu erstrahlen.

Wenn der classic 1-380 alle Fertigungsschritte durchlaufen und die letzten Qualitätsprüfungen der erfahrenen Mitarbeitenden von Horgenglarus bestanden hat, dann ist er bereit dafür, sich den auf ihn wartenden Herausforderungen zu stellen. Diese können durchaus gross sein. Vor ein paar Jahren kam der Stuhl für ein öffentliches Objekt im Schweizer Mittelland infrage, doch die Interessenten wollten seine Stabilität zunächst auf die Probe stellen. Dazu unterzogen sie drei verschiedene Stühle einem speziellen Härtetest: Die Sitzmöbel wurden mit geballter Manneskraft gegen einen Tisch geschleudert. Dank dem gebogenen Holz und der soliden Konstruktion konnte der classic 1-380 dem Test problemlos standhalten.



↑
Vor dem Biegen werden die Holzlatten bedampft.



→
Massives Holz wird zu einer Stuhlzarge gebogen.

→
Die rohen Stühle vor dem Beizen.

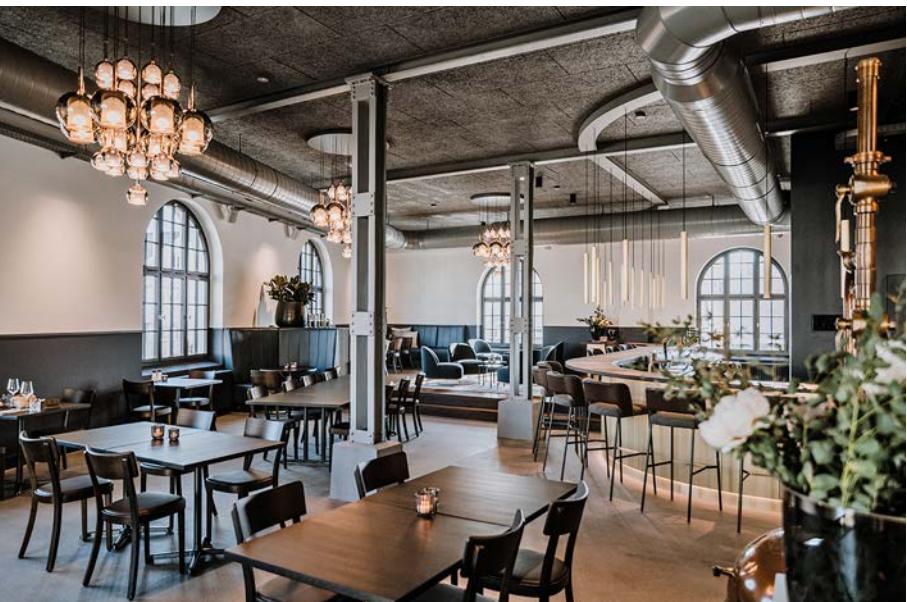


Zeitlos und beständig

Nebst herkömmlichen Beizen findet sich der classic 1-380 auch in namhaften Häusern und wird von renommierten Schweizer Architekten und Architektinnen für ihre Projekte eingesetzt. Im privaten Wohnambiente wird das Unikat ebenfalls geschätzt und gilt vielen als Liebhaberstück. Nicht selten geht der classic 1-380 von Glarus auf Weltreise zu Schweizerinnen und Schweizern im Ausland, die ihr Heimweh mit dem urtypischen Möbel aus ihrer Heimat ein wenig lindern wollen. Als Repräsentantin der Schweiz bei den Olympischen Winterspielen 2014 in Sotschi fand die Ikone sogar ihren Platz im House of Switzerland.

Beim Projekt «take a seat» wurde das Sitzmöbel während eines Zeitraums von neun Jahren von verschiedenen Schweizer Gestalterinnen und Gestaltern bearbeitet. Sie passen Farbe und Form des Beizenstuhls so an, dass eigenwillige Kunstwerke entstanden, die den classic 1-380 in noch nie dagewesenen Variationen zeigten. Die Unikate waren jeweils über ein paar Wochen im Café im Park in Zürich im Einsatz, bevor sie versteigert wurden. Das gesamte Projekt erregte viel Aufmerksamkeit und wurde von der Zeitschrift «Hochparterre» mit dem «Bronzernen Hasen» in der Sparte Design ausgezeichnet.

Wer den typisch schweizerischen Begriff Beizenstuhl heute in die bekannteste Suchmaschine der Welt eingibt, wird direkt auf den classic 1-380 aufmerksam gemacht. Seine Bekanntheit und die Faszination, die von seinem Entwurf ausgeht, basieren auf der über 100-jährigen Präsenz in Beizen, Schulen und öffentlichen Bauten sowie in seiner Beständigkeit. Die Chronik des classic 1-380 beweist eindrücklich, dass der Rohstoff Holz und die traditionelle Fertigung des Stuhls keinem Trend unterliegen, sondern eine Haltung verkörpern, die über Generationen hinweg gelebt wird. Dank dieser Erkenntnis kann der Beizenstuhl auch ruhig mal in die Ecke gestellt werden, wenn er gerade nicht gebraucht wird, und vielleicht einfach der Kleiderablagefläche dienen. Irgendwann später werden sein zeitloses Erscheinungsbild und seine Qualität erneut überzeugen. Nicht zuletzt deshalb ist seine Geschichte noch lange nicht zu Ende erzählt.



→

Restaurant «Löwengarten»,
Rorschach



Beim Projekt «take a seat» haben verschiedene Gestalter und Gestalterinnen den classic 1-380 bearbeitet. Der Designer Frédéric Dedelley hat seine Classic-Stuhl-Serie «Heimweh» mit traditionellen Ornamenten versehen.

«In meiner Lieblingsbeiz esse ich immer das Gleiche»



Andreas Caminada

Der Bündner Sternekoch und Gastrounternehmer im Gespräch mit Carmen Gasser Derungs und Ariana Pradal.

Der Duft von frischem Brot und Schokoladenkuchen aus der Bäckerei von Küchenchef und Gastrounternehmer Andreas Caminada begleitet unser Gespräch. Dieses findet bei einem Espresso am Stammtisch seiner Beiz – in der «Casa Caminada» – in Fürstenau statt. Zusammen mit dem vegetarischen Restaurant «Oz» und dem mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant «Schloss Schauenstein» bietet der Küchenchef im kleinen Bündner Dorf drei unterschiedliche und einzigartige kulinarische Erlebnisse an.

Andreas, du betreibst diverse Restaurants und jedes ist anders. Wie hat alles begonnen?

In den ersten zehn Jahren meiner Selbstständigkeit habe ich mich ganz auf den Aufbau des Angebots im «Schloss Schauenstein» hier in Fürstenau konzentriert. Das hat meine ganze Energie gebunden. Als wir den dritten Michelin-Stern bekommen haben, war ich 33 Jahre alt. Da habe ich mich gefragt: Was nun? Mache ich einfach so weiter? Nach diesen ersten Jahren konnte ich mein Team vergrössern und ich hatte erfahrene Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen an meiner Seite. Ich musste nicht mehr alles selbst tun. Das gab mir gedanklichen Freiraum. Ich konnte endlich Ideen umsetzen, die mir schon länger im Kopf herumschwirrten.

Was waren das für Ideen?

Wir wollten Konzepte verwirklichen, die das bestehende Angebot im «Schloss Schauenstein» ergänzen und auf keinen Fall konkurrenzieren. So haben wir zum Beispiel die ehemalige Pferderemise des Schlosses in einen weiteren Gastraum umgebaut, der einerseits als Frühstücksraum für die Hotelgäste und am Wochenende zudem als Café diente. Wir wollten, dass auch Einheimische und Spaziergängerinnen und Spaziergänger auf einen Kaffee und Kuchen vorbeikommen. Letzteres geschah aber nicht wirklich. Die lokale Verankerung war uns aber wichtig. Darum haben wir die Ausgangslage angepasst und mit dem Bündner Architekten Gion A. Caminada zwei alte Ställe neben der Remise umgebaut. Der ganze Prozess hat mehrere Jahre gedauert, bis uns klar war, was es hier wirklich braucht.



↑
Das Interieur der «Casa Caminada» ist schlicht und mit hochwertigen Möbeln ausgestattet.

↑
Der Koch und Gastrounternehmer Andreas Caminada während des Interviews in seiner Beiz «Casa Caminada».

←
Ein Laden ergänzt das Angebot im Haus.

Erzähl uns bitte ein bisschen mehr über das Konzept und über die Nutzung des Umbaus, in dem wir gerade sitzen.

Im Umbau befindet sich unsere Beiz, die «Casa Caminada». Im Obergeschoss haben wir zusätzliche Gästezimmer untergebracht. Aber mir fehlte noch etwas. Etwas, was den Bau besser im Ort und in der Bevölkerung verankert. Und da wir für unsere Restaurants auch Brot backen, haben wir entschieden, hier eine Bäckerei zu integrieren. Nun können Einheimische, Gäste oder Personen, die extra hierherfahren, unser Brot kaufen und hier auch einen Kaffee oder ein Bier trinken.

Und funktioniert der Einbezug der Einheimischen nun besser als zuvor in der Remise?

Ja, viel besser. Vielleicht liegt es auch daran, dass die «Casa Caminada» mit Gion A. Caminada mehrmals in den Medien war. Wir konnten von unserer Idee, einem Restaurant mit Produkten und Gerichten aus der Region für die Menschen der Region, im Vorfeld immer wieder erzählen. Darum war das Konzept der «Casa Caminada» für Außenstehende klarer als zuvor in der Remise. Zusammen mit der Bäckerei funktioniert es sehr gut. Nun mischen sich Gäste von nah und fern.

Was macht die «Casa Caminada» zur Beiz?

Eine Beiz ist für mich ein unkomplizierter Ort, der lokal verankert ist. Ich kann da schnell etwas bestellen und essen, aber auch lange sitzen bleiben. Die Regionalität ist wichtig, sei dies beim Angebot der Speisen wie auch in der Ausstattung. Wir bieten hier Gerichte aus der Region an wie Capuns und Maluns. Zudem haben wir einen Zapfhahn für eine Stange Bier – das findet man sonst in keinem unserer Lokale. Und es gibt zwei Stammtische. Diese decken wir nicht ein. Da sollen Gäste auch einfach Platz finden, um etwas zu trinken. Der Stammtisch in der Ecke ist ein beliebter Tisch. Die meisten Gäste wollen diesen Tisch reservieren, aber das geht nicht.

Bei den Materialien haben wir auf wertiges und langlebiges Ahornholz für die Tische gesetzt. Die Ausstattung ist zeitlos, zurückhaltend, kein auffallendes Design.

Und was ist nun in der Remise?

Es gab immer wieder Gäste, die fragten, ob sie in der Remise auch das Menü aus dem Restaurant «Schloss Schauenstein» essen konnten. Aber ich fand das unpassend. In diesen Räumen mussten wir etwas anderes anbieten. Ich reagiere gerne auf Bestehendes, mag die Geschichte alter Bauten, auch wenn wir Kompromisse finden müssen. Hier wollten wir etwas Zukunftsorientiertes ausprobieren, verantwortungsvolles Fine-Dining anbieten. Und so entstand die Idee, ein vegetarisches Restaurant – das «Oz» – einzurichten, das vor allem Produkte aus unserem Permakulturgarten verwendet. Im «Oz» gibt es eine Theke mit zwölf Sitzplätzen, die wir zusammen mit den Innenarchitekten von Gasser, Derungs entwickelt haben. Die Gäste können den Köchen bei der Zubereitung zuschauen und sie bekommen ihre Menüs direkt von ihnen serviert. Das Erlebnis und die Gerichte unterscheiden sich vom Angebot in der «Casa Caminada» und im «Schloss Schauenstein». Der Raum ist intim, persönlicher und moderner. Neue Projekte motivieren mein Team und mich. So bleiben wir dynamisch. Nebst viel Arbeit setzen neue Projekte auch viel Energie frei.



→
In der ehemaligen Remise ist nun das «Oz» untergebracht.

↓
Im vegetarischen Restaurant «Oz» tafeln die Gäste an der gemeinsamen Theke.



**Es gibt aber noch weitere Restaurants von dir ausserhalb von Fürstenau.
Wie kam es dazu?**

Im Grand Hotel Bad Ragaz haben wir unser erstes «Igniv-Restaurant» eingerichtet. Anfangs gab es eine Anfrage, ob wir nicht etwas anbieten wollten. «Igniv» heisst Nest auf Romanisch und das Konzept beruht auf der Idee des Teilens. Die Gäste bekommen diverse Gerichte in die Mitte des Tisches und diese sind dann für alle. Hier haben wir mit der in Mailand ansässigen Designerin Patricia Urquiola zusammengearbeitet. Wir wollten einen gemütlichen und warmen Gastraum. Für das Geschirr haben wir Teller und Schalen mit Blumenmotiven und solche aus Glas gewählt. Dafür gingen wir sogar ins Brocki und haben uns Einzelstücke ausgesucht. Mittlerweile gibt es weitere «Ignivs» in St. Moritz, Zürich und Bangkok. Verantwortlich für Küche und Service sind in jedem Lokal zwei ehemalige Mitarbeiter aus meinem «Schloss Schauenstein»-Team. Ich halte mich da im Hintergrund.

**Jedes deiner Lokale verfügt über eine eigene Stimmung, eine eigene Atmosphäre.
Wie entsteht diese?**

Die Atmosphäre wird über verschiedene Puzzleteile erzeugt, die gut ineinander greifen. Natürlich müssen das Essen und der Service perfekt sein – aber das wird bei uns erwartet. Das Wichtigste sind meine Mitarbeitenden. Sie sind die Menschen, die die gute Stimmung ausmachen und zum Wohl der Gäste beitragen. Die Menschen müssen gerne hier arbeiten, damit sie die Gastgeberkultur, die wir möchten, auch leben. Der Guest trägt ebenfalls zur Stimmung bei. Unsere Gäste freuen sich auf das Erlebnis bei uns, sie lassen den Alltag hinter sich, sobald sie ankommen.

Mir ist eine gemütliche und warme Atmosphäre wichtig. Das Ambiente muss leben, darf nicht steril sein. Wir schauen auch auf viele kleine Details, wie zum Beispiel, dass die Stühle im richtigen Winkel und Abstand zum Tisch platziert sind. Das Servicepersonal darf weder eigene Uhren noch Schmuck tragen, außer Ohrringe. Diese haben wir ausgesucht und sie sind Teil der Uniform. Nichts soll die Gäste von ihrem Erlebnis bei uns ablenken. Das Zusammenspiel all dieser grossen und kleinen Dinge macht eine gelungene Atmosphäre aus.

Zum Abschluss noch ein paar kurze Fragen an dich. Hast du eine Lieblingsbeiz?

Ja, klar. Mit meiner Familie gehe ich gerne nach Sagogn in die «Ustria Stiva Grischuna» oder in die «Casa Casutt» in Ilanz. Ich esse in beiden Beizen immer das Gleiche, denn ich freue mich bereits im Voraus auf diese Gerichte. Die «Casa Casutt» hat zum Beispiel einen super gemischten Salat sowie ausgezeichnete Rösti mit Rindstatar.

Was isst du besonders gerne?

Ich esse gerne Salat und Gemüse, aber auch traditionelle Bündner Gerichte. Was ich esse, ist stark vom Ort abhängig. Am Meer esse ich gerne etwas aus dem Meer, wenn ich in Asien unterwegs bin typische Gerichte dieser Länder. Seit ich 40 bin, vertrage ich Schärfe besser. So eine scharfe Suppe aus einer Garküche in den Strassen von Bangkok finde ich ein grossartiges Geschmackserlebnis.



Das Konzept der «Igniv-Restaurants» basiert auf dem Teilen. Es gibt bereits vier dieser Lokale – in Bad Ragaz, St. Moritz, Zürich und Bangkok.



Wo isst du am liebsten?

Zuhause.

Wer kocht bei euch zuhause?

Das darf ich fast nicht sagen. Unsere Kinderfrau Tanja kocht bei uns zuhause. Sie schaut zu unseren Kindern, weil meine Frau Sarah und ich beide zu 100 Prozent arbeiten. Am Anfang konnte Tanja nicht kochen, aber nun macht sie das wunderbar. Am Montag haben meine Frau und ich frei, da essen wir mit den Kindern über Mittag oft hier in unserer Beiz, der «Casa Caminada».



←
Im historischen Schloss Schauenstein befindet sich ein mehrfach ausgezeichnetes Restaurant.

Kurznachrichten

Holzbaukurs



Darius Vogel — Im Modul «SSF (Statik, Struktur und Fügung)» erhielten wir Studierende der Innenarchitektur einen Einblick in die traditionelle Kunst des Holzbaus. Unter Aufsicht des erfahrenen Holzbauers Oliver Zumbühl hatten wir die Möglichkeit, eigene Erfahrungen in der Materialbearbeitung zu sammeln. Mit messerscharfen Stechbeuteln und leicht gekrümmten Japansägen standen wir vor der Herausforderung, klassische Holzverbindungen selbst zu zimmern. Dadurch sollte unser Verständnis für diesen Baustoff gefördert werden. Die erforderliche Präzision für eine funktionierende Verbindung war nicht einfach zu erreichen. Zu tiefe Schnitte gab es glücklicherweise nur im Holz, die Hände der Studierenden blieben unversehrt.

Joglo – Wohnen im tropischen Klima



Nicole Hartmann — Auf Bali gibt es eine lebhafte Community an Digital Nomads, und das nicht erst seit Pandemiezeiten. Es ist ein Ort, an dem eine gute Life-Work-Balance möglich ist. Morgens ein paar gute Wellen surfen, dann in einem hippen Café mit schnellem Internet ein paar Stunden arbeiten, um schliesslich den Tag mit Yoga oder Meditation abzurunden. Wir wohnen auf Bali jedoch nicht am Meer, sondern eher im Dschungel. Ich habe den

Semesterstart von der Terrasse meines neuen Zuhauses aus begleitet, der Ort, an dem ich wahrscheinlich im Verlauf der nächsten zwei Semester mehrheitlich anzutreffen sein werde. Die Terrasse ist nämlich nicht nur ein gedeckter Außenraum, sondern gleichzeitig auch Eingangsbereich, Wohnzimmer, Küche und Essplatz. Open Living bedeutet hier im wahrsten Sinne des Wortes offenes Wohnen, ganz ohne Wände und sogar ohne Fassade. Der einzige Raum, den man abtrennen kann, sind das Schlaf- und das Badezimmer, ansonsten ist alles offen.

Ein Dach für alles

Unser traditionelles Holzhaus ist ein sogenanntes Joglo und wurde von der Nachbarinsel Java nach Bali verschifft. Das Typische an diesem Haus ist die Dachform, die sich durch einen hohen Dachraum und ein weit ausladendes Vordach auszeichnet. So werden bei einem Joglo nicht die Wände, sondern es wird zuerst das Dach errichtet. Je höher das Dach, umso einflussreicher die Personen, die darunter leben – unser Dach ist nicht so hoch. Nebst der gesellschaftlichen Bedeutung ist diese Gebäudetypologie vor allem auf das hiesige Klima angepasst. Das Dach schützt in der Regenzeit vor monsunartigen Regenfällen und bietet während der Trockenzeit einen grosszügigen, schattigen Rückzugsort. Zudem kann die warme Luft in den Dachraum steigen, während der Wohnbereich dank einer natürlichen Durchlüftung durch Schlitze und Perforationen im Holz abgekühlt wird. Die ganzjährig hohe Luftfeuchtigkeit sorgt hier auf der Insel vielerorts für Schimmel, vor allem in moderneren Bauten. Das hölzerne Joglo hingegen ist aus natürlichen und atmungsaktiven Materialien gebaut. Es kann die Feuchtigkeit aufnehmen, aber auch wieder abgeben.

Die offene Wohnform und die präzis angeordneten Öffnungen können das komplette Haus quer- und auch längslüften. Das bedeutet zwar, dass gelegentlich Frösche durchs Wohnzimmer hüpfen und Geckos ihre Hinterlassenschaften verteilen. Aber es heisst eben auch, dass der Wind durchs Haus ziehen kann und so das tropische Klima ganz ohne Klimaanlage lebenswert macht.

«Elefant Bar» – die Campusbeiz

Der Ursprung der «Elefant Bar» führt zurück ins Jahr 2014. Für den letzten «Solar Decathlon Europe»-Wettbewerb mit 20 Teams aus aller Welt haben Studierende der Hochschule Luzern – Technik & Architektur einen Prototyp für ein

Solarhaus entworfen und gebaut. Das Projekt belegte den ausgezeichneten fünften Platz. Anschliessend ist das Solarhaus auf den Campus in Horw zurückgekehrt und zwischen genutzt worden. Nach einer Umbauphase im Herbst 2018 dient es nun als Ort der Begegnung und des Austauschs. Für den Betrieb sorgt ein eigens dafür gegründeter Verein von Studierenden des Departements Technik & Architektur.

Stadtblumen



Schnittblumen aus der Stadt auf dem Beizentisch? Das junge Luzerner Start-up Stadtblüte hat sich dem Anbau von Schnittblumen auf brachliegenden Flächen im urbanen Raum verschrieben. Seit Frühjahr 2022 sind Außenflächen des Alten Krematoriums Luzern mit ein- und mehrjährigen Blütenständen bepflanzt, weitere Flächen folgen. Bereits im Juni begann die Ernte der ersten Blüten und im Hochsommer konnte aus dem Vollen geschöpft werden. Die Blumen werden frisch geschnitten, zu individuellen Blumenarrangements gebunden und per Velo geliefert. Die Stadt als Produktionsort hat ein grosses Potenzial. Ungenutzte und ungenutzte Grünflächen, brachliegende Restflächen, monotone Rasenflächen – sie alle könnten produktiv genutzt werden und mit ihrer hohen Pflanzenvielfalt die Biodiversität fördern. Zusätzlich werden diese Orte optisch aufgewertet – farbig blühende Oasen zwischen Häusern und Straßen. Produziert wird nach den Leitlinien der Slowflower-Bewegung – transparent, regional, saisonal und nachhaltig, ohne Einsatz von chemisch-synthetischen Pestiziden und Düngern.

Denkstube – ein Domizil auf Zeit



Nachdenkerinnen, die eine Oase der Kreativität jenseits vom Alltagsrummel suchen, um ungestört in ihre Denkarbeit einzutauchen und ihren Gedanken freien Lauf zu lassen. www.denkstube-entlebuch.ch

Institutsvorträge

Wir befinden uns in einem Vorlesungssaal auf dem Campus der Hochschule Luzern – Technik & Architektur. Die letzten Studierenden, Gäste und Mitarbeitenden trudeln ein. Umgeben von Gemurmel und mit Spannung erwarten wir den Referenten. Ein kurzes Rascheln über die Lautsprecher lässt Ruhe im Saal einkehren. Der Raum wird abgedunkelt, nur das Lichtbild erhellt den Raum. Der Referent klickt sich durch die Präsentation, nimmt uns mit auf die Reise seiner Arbeit und gewährt uns Einblicke in die Geschichte seines Gestaltens. Es wird zugehört und hingeschaut, die Werke werden skizziert und Notizen der Konzepte festgehalten. Mit dem Applaus endet der Vortrag, letzte Fragen werden gestellt und ein Dank ausgesprochen.

Als wir es 2018 erwarben und im darauffolgenden Jahr mit einer sanften Sanierung starteten, kamen insbesondere beim Rückbau so einige kleinere, unscheinbare Trouvailles aus dem Alltagsleben der damaligen Bewohnerinnen und Bewohner zum Vorschein. So tauchten zum Beispiel hinter den alten, sperrigen Elektrospeicheröfen Ansichtskarten von fernen Reisen auf, in den Spalten der Riemenböden und der Täferung fanden wir diverse Kleiderknöpfe, Räppler, Briefmarken, Stoffreste, eine Kleiderbrosche, einen vermutlich vergeblich gesuchten Perlenohrstecker, eine verlorene Jasskarte, eine Kaffeebohne. Auch die gut konservierten Überreste einer Maus, die wohl zu den ungebetenen Bewohnern zählte, kamen zum Vorschein. Im Winter, wenn sich das Holztäfer zurückzieht, gewähren einige Ritzen einen Blick auf die dahinter verborgenen bemalten Papiertapeten.

Forscherin der Wohnkultur



Das Bundesamt für Kultur hat die Innenarchitektin Verena Huber mit dem Schweizer Grand Prix Design 2022 ausgezeichnet. Die 1938 in Basel geborene Innenarchitektin, Forscherin, Autorin und Lehrerin hat sich ihr Leben lang

eingehend mit den Fragen des Wohnens auseinandersetzt. Auf ihre ersten eigenen Arbeiten in den 1970er-Jahren folgten grössere Aufträge: Restaurants, Schiffe, Bibliotheken sowie die Innenraumgestaltung für Jakob Zweifels Schwesternhochhaus des Zürcher Universitätsspitals.

Daneben schrieb sie viel über die Möglichkeiten und Grenzen der Innenarchitektur. Gemeinsam mit elf weiteren Innenarchitektinnen und Gleichgesinnten gründete Verena Huber im Sommer 2021 das «Archiv Innenarchitektur Schweiz» (AI-S), das sich zum Ziel gesetzt hat, Vor- und Nachlässe ausgewählter Innenarchitektinnen und Innenarchitekten zu erhalten.

«Uf dr Galeere gah lehre»



Anina Dietrich, Patricia Enea – Oder zumindest so ähnlich. Obwohl man die Schiffe auf dem Vierwaldstättersee nicht als Galeeren bezeichnen kann, haben einige von uns Studierenden den Atelieralltag aufs Verkehrsschiff verlegt.

An einem grauen unterrichtsfreien Tag ging die etwas andere Reise los. Anstatt im Atelier zu sitzen, das wir im vierten Semester schon gut kannten, wagten wir uns in neue Gewässer. Mit Laptops, Ladekabeln, Tablets, Schreibzeug und Proviant beladen, verbrachten wir gut gelaunt etwa vier Stunden auf dem Schiff. Als die Motivation abnahm, half Aperol Spritz weiter. Was effizienter ist, Atelier oder Schiff, können wir nicht mit Sicherheit sagen. Wir wissen nur eins: Abwechslung und Zeit mit Mitstudierenden zu verbringen, kann nur Gutes bringen. Also, wieso den Tag wie immer im Atelier verbringen, wenn es genauso gut auf dem Schiff geht? Atelier ahoi!

«Blinde Kuh»



Unter «Blinde Kuh» verstehen und erinnern sich die meisten von uns an ein Kinderspiel von damals, bei dem einem Kind die Augen mit einem Schal verdeckt wurden und dieses die anderen Mitspielenden zu fangen oder aufzufinden versucht hat.

Dieses Spielkonzept macht sich das Restaurant «Blinde Kuh» zu Nutzen. Für mich war es sicherlich eines der ungewöhnlichsten Esserlebnisse bis jetzt. Denn in dieser Beiz ist es stockdunkel. Kein Tageslicht dringt in den Speisesaal. Aus diesem Grund bestellt man sein Essen am Eingang und wird von einer sehbeeinträchtigten Servierkraft in den Raum begleitet. Die «Blinde Kuh» unterstützt durch ihr Konzept blinde- und sehbehinderte Menschen und verschafft durch dieses kulinarische Erlebnis ein gegenseitiges Verständnis zwischen Sehenden und Nichtsehenden.

Wenn einem plötzlich die visuelle Wahrnehmung genommen wird, rücken andere Sinne viel stärker ins Bewusstsein. Am Tisch ertastet man sich sein Besteck und genießt das Essen, das man plötzlich intensiver und wohlschmeckender als je zuvor wahrnimmt.

Ins Archiv



Erste Vorlässe von Schweizer Innenarchitekten und Innenarchitektinnen nimmt der junge Verein Archiv Innenarchitektur Schweiz AIS nun Schritt für Schritt auf. Den Auftakt macht das umfangreiche Werk von Richard Hersberger

aus Muttenz. Skizzen, Pläne, Prospekte, Fotos, Korrespondenz und Möbel gehören dazu. Anschliessend verzeichnet der Verein auch den kleinen Nachlass von Alfred Senn. Als dritte Übernahme folgen die Arbeiten von Guido Berger und Annette Stahl von Berger & Stahl aus Basel. Unterstützt wird der Verein bei dieser Arbeit von den Archivaren des Docuteams aus Baden.

Wenn immer möglich entsteht über jede Person, deren Nachlass ins Archiv aufgenommen wird, ein Film. Zu sehen sind diese Filme auf dem Youtube-Kanal des AIS.

Der Verein steht allen Interessierten offen. Neue Mitglieder sind herzlich willkommen und melden sich über die Website an: www.ai-s.ch

– den «Fika-Brauch». Mit Freunden und Freunden Kuchen essen und Kaffee trinken ist in diesem Land ein zentraler Bestandteil der Kultur. Das Verb fika entstand gemäss dem Sprachwissenschaftler Lars Gunnar Andersson aus einem Missgeschick heraus, wobei die Silben des Wortes kaffi vertauscht wurden. Aus dem Verb bildete sich später das Substantiv fik mit der Bedeutung Café oder Konditorei.

Die Tradition dieser ausgedehnten Kaffeepause mit Freunden oder Arbeitskolleginnen ist tief im schwedischen Alltag verankert. Manche Unternehmen räumen in ihren Anstellungsverträgen sogar eine offizielle Klausel für Fika-Pausen ein, die zwischen 15 und 45 Minuten dauern können. Laut Aussagen von Schweden und Schwedinnen trägt die Unterbrechung ihrer Tätigkeit zu mehr Wohlbefinden und Produktivität bei. Das wäre doch ein guter Grund, dies auch in der Schweiz einzuführen!

Diplomfeier



Nach der situationsbedingten Onlinedurchführung der Diplomfeier im vergangenen Jahr konnte diese 2022 wie gewohnt im grossen Rahmen durchgeführt werden. Die Diplandommitten und Diplomanden aller Bachelor- und Master-Studiengänge der Hochschule Luzern – Technik & Architektur konnten ihr langersehntes Diplom dieses Jahr in den Räumlichkeiten der Messe Luzern entgegennehmen. Im letzten Sommer haben 30 Frauen und vier Männer den Studiengang Innenarchitektur erfolgreich abgeschlossen. Herzliche Gratulation und alles Gute auf dem weiteren Berufsweg wünschen wir ihnen.

Das Restaurant im Film

Zwölf Filme, die man als Innenarchitektin, Innenarchitekt gesehen haben muss:

- **La grande bouffe**, Marco Ferreri, 1973
- **Babette's Feast**, Gabriel Axel, 1987
- **The Cook, the Thief, His Wife & Her Lover** Peter Greenaway, 1989
- **Eat Drink Man Woman**, Ang Lee, 1994
- **Big Night**, Campbell Scott, Stanley Tucci, 1996
- **Vatel**, Roland Joffé, 2000
- **Bella Martha**, Sandra Nettelbeck, 2001
- **Ratatouille**, Brad Bird, Jan Pinkava, 2007
- **Soul Kitchen**, Fatih Akin, 2009
- **Les saveurs du Palais**, Christian Vincent, 2012
- **Madame Mallory und der Duft von Curry**, Lasse Hallström, 2014
- **Burnt**, John Wells, 2015

Austausch



die unterschiedlichen Lösungen. Die bewundernswerte Vielfalt der 34 Projekte zeigt die intensive Auseinandersetzung mit der Aufgabe. In jeder einzelnen Arbeit spürt man die unzähligen Stunden (Tag- und Nachtstunden), die in das jeweilige Projekt investiert wurden. Auf diese intensive Abschlussphase und auf den erfolgreich gemeisterten Studienabschluss wurde bei der Vernissage mit anschliessendem Apéro kräftig angestossen – und dies nicht nur einmal.

Stille Diener zu Gast bei den Designklassikern



Diesen Herbst dürfen wir im Bachelor-Studiengang Innenarchitektur wieder sechs Studierende aus dem Ausland begrüssen: Die drei aus Belgien kommenden Studentinnen Leonie Avonds und Lynn Wens von der University of Antwerp sowie Jade Huculak von der KU Leuven, Charlotte Mai Jopling von der Northumbria University in England sowie Lydwine Nitidem und Lea Katharina Seibel beide von der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe in Deutschland.

Drei unserer Studierenden verbringen das Herbstsemester im Ausland: Lino Schmid am Lasalle College in Singapore, Laura Dosch an der KHiO in Oslo sowie Lena Schneider an der Toronto Metropolitan University.

Diplomaustellung



Auch in diesem Jahr durften wir in der Kornschütte Luzern, direkt neben der kühlenden Reuss, zu Gast sein. Sämtliche Diplomarbeiten konnten während eines Wochenendes besichtigt werden. Die Studierenden standen vor Ort für Auskünfte über ihre sorgfältig erarbeiteten Konzepte bereit. Mit Hilfe von Materialmustern, Modellen und grossformatigen Plakaten vermittelten die Diplandinnen und Diploman- den in ihren Präsentationen den Besuchenden

ihren Abschluss anzustossen, zog es uns für ein letztes Bier gemeinsam ins «Millefeuille». Stühle und Tische wurden zusammengerückt, um Studierende, Assistenten und Ehemalige gemeinsam an einem grossen Tisch zu platzieren. Schon wurden die alten Geschichten ausgepackt, es wurde viel gelacht, gegessen und getrunken. So könnte man fast sagen, dass sich die Atmosphäre des Restaurants während unseres Besuchs in die einer Beiz verwandelte. Aber was macht eine Beiz zu einer Beiz? Die Einfachheit und das Unkomplizierte machen eine Beiz aus. Sinnbild dafür ist ein grosser Stammtisch, rege Gespräche und bekannte Gesichter. Denn schlussendlich sind es die Gäste mit ihren Geschichten, die eine Beiz zu einer Beiz machen.

Tolle Abende vergehen, so auch dieser, und werden zu Geschichten. Nach der Anfrage für einen Beitrag für diese Ausgabe des Magazins stellten wir uns die Frage, worüber wir nun nach einem Jahr im Berufsalltag schreiben sollten. So sehen Sie, liebe Leserinnen und liebe Leser, führen uns auch heute noch unsere Geschichten zurück nach Luzern und zu unserem Studium an der Hochschule Luzern – Technik & Architektur.

Care-Arbeit räumlich denken



Im Designsemester 2021 beschäftigten sich die Innenarchitektur-Studierenden mit Stillen Dienern. Das sind Möbel und Objekte, die zwischen zwei Funktionsräumen wie zum Beispiel Erschliessung und Wohnen vermitteln. Die Stillen Diener gliedern sich unauffällig in Räume ein und bieten den Nutzenden eine helfende Hand. Die Entwürfe der Studierenden reichten von modularen, temporären Ablagen über Recyclingstationen bis hin zu einem Möbel im Türrahmen. Eine Auswahl der Arbeiten konnte nach Ende des Semesters im Vintage Möbelhaus H100 in Zürich ausgestellt werden. Als krönender Abschluss gab es eine Finissage, an der man auf ein intensives Semester zurückblickte und nochmals auf die gelungenen Arbeiten anstossen konnte.

Zurück in Luzern

Alessandra Gobeli, Denise Sigg – Nach einem Jahr wieder zurück in Luzern, zurück in der Kornschütte, umgeben von bekannten und neuen Gesichtern – gelandet in einer Zeitkapsel. Ein Jahr ist vergangen und doch fühlt es sich an, als ob wir erst gestern hier versammelt gewesen wären, um auf unseren Abschluss anzustoßen. Immer wieder wurden wir beim Durchstöbern der Diplomarbeiten in Gespräche verwickelt. Die Zeit verging wie im Flug. Um mit unseren ehemaligen Mitstudierenden nun auf

in der Schweiz» im Jahr 2021. Eine historische Analyse der patriarchalen Funktionstrennung legt offen, wo der Hebel künftig angesetzt werden muss: Was es laut feministischen Raumplaner:innen heute vor allem braucht, ist eine Ablösung der patriarchalen Trennungen zwischen Erwerbszonen, Schlafstädten und Autoverkehr durch Raumstrukturen, die die Verwobenheit vielfältiger Prozesse wie Wohnen und Arbeiten, Produktion und Reproduktion, Bildung, Erholung, Ver- und Entsorgung speichern und ermöglichen.

In ihrer «Vision 2071: Bausteine für Räume der Zukunft» beschreibt die Autorin, wie so eine Welt aussehen kann, die dem traditionell weiblichen, zeitintensiven, versorgenden Alltag gerecht wird und darüber hinaus einer breiten Palette an Lebensformen und -vorstellungen verschiedener Generationen, Geschlechter und Herkünfte den angemessenen Raum bietet.

Um sich nicht im Fantastischen zu verlieren, konkretisiert Barbara Zibell ihre Vision mit Bildern und Erzählungen von Projekten, die schon im Jahr 2021, feministischen Kriterien folgend, realisiert worden sind.

Barbara Zibell, Care-Arbeit räumlich denken. Feministische Perspektiven auf Planung und Entwicklung, Wettingen. eFeF Verlag, 2022

in der Schweiz» im Jahr 2021. Eine historische Analyse der patriarchalen Funktionstrennung legt offen, wo der Hebel künftig angesetzt werden muss: Was es laut feministischen Raumplaner:innen heute vor allem braucht, ist eine Ablösung der patriarchalen Trennungen zwischen Erwerbszonen, Schlafstädten und Autoverkehr durch Raumstrukturen, die die Verwobenheit vielfältiger Prozesse wie Wohnen und Arbeiten, Produktion und Reproduktion, Bildung, Erholung, Ver- und Entsorgung speichern und ermöglichen.

In ihrer «Vision 2071: Bausteine für Räume der Zukunft» beschreibt die Autorin, wie so eine Welt aussehen kann, die dem traditionell weiblichen, zeitintensiven, versorgenden Alltag gerecht wird und darüber hinaus einer breiten Palette an Lebensformen und -vorstellungen verschiedener Generationen, Geschlechter und Herkünfte den angemessenen Raum bietet.

Um sich nicht im Fantastischen zu verlieren, konkretisiert Barbara Zibell ihre Vision mit Bildern und Erzählungen von Projekten, die schon im Jahr 2021, feministischen Kriterien folgend, realisiert worden sind.

Barbara Zibell, Care-Arbeit räumlich denken. Feministische Perspektiven auf Planung und Entwicklung, Wettingen. eFeF Verlag, 2022

Stöck, Wys, Stich



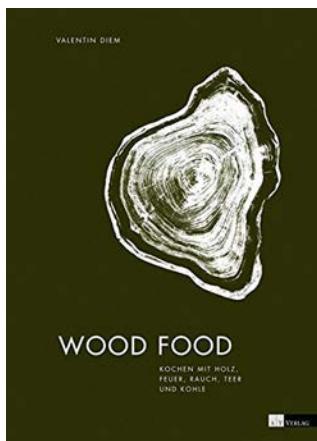
Wie würde sich unser Lebensraum anfühlen, wenn er Jahrhunderte lang von Architektinnen und Raumplanerinnen gestaltet worden wäre? Wie könnte die Welt in 50 Jahren aussehen, wenn heutige Planer und Architektinnen in allen Planungsprozessen das Füreinandersorgen und unseren gemeinsamen Lebensraum ins Zentrum stellen würden?

Diese Fragen erörtert Barbara Zibell, emeritierte Professorin für Planungssoziologie und Gender Studies an der Universität Hannover, in einem kenntnis- und materialreichen Buch. Anlass ihres feministisch informierten Blicks auf Geschichte und Zukunft der Raumplanung ist das Jubiläum «50 Jahre Frauenstimmrecht

Seraina Jörimann – Ein traditionelles Schweizer Kartenspiel, das ich untrennbar mit Beizen in Verbindung bringe, ist das Jassen. Meine Grosseltern trafen sich wöchentlich (wenn nicht sogar zweimal wöchentlich) mit ihrem «Jass-Grüppli» in ihrer Stammbeiz im Dorf.

Ich konnte noch nicht einmal die Karten in den Händen halten, da wurde mir das Jassen bereits von meinen Grosseltern beigebracht. Die Karten wurden in einen Meter gesteckt und los ging. Denke ich ans Jassen, denke ich vor allem an gemütliche Geselligkeit. Während es draussen regnet oder schneit, sitzt man behaglich im Warmen beisammen und jasst. Wobei zum Jassen auch eine gute Portion Konzentration gehört. Wer mehr erfahren möchte zur Geschichte des Jassens, findet beim Blog des Schweizer Nationalmuseums einen sehr guten Artikel mit dem Titel «Vor dem Jass».

Kochen mit Holz



Wieso seine Gäste nicht mal mit etwas Aussergewöhnlichem überraschen – zum Beispiel mit einer Arvenholzsuppe? Liebst du Holz und Experimente in der Küche, dann ist dieses Buch genau das Richtige für dich. Im Buch «Wood Food» sind neben stimmungsvollen Texten zum Rohstoff Holz diverse Rezepte vorhanden. Die schönen Fotos von den fertigen Gerichten machen Lust zum Nachkochen. Die vorgeschlagenen hölzernen Zutaten besorgst du am besten beim Schreiner oder im Wald. Deinen Gasgrill kannst du wegstellen – gekocht wird mit echtem Feuer. Das Buch ist eine ideale Ergänzung zu den diversen Architekturbüchern im Regal zuhause. Kochen ist wie Architektur – einfach ein bisschen anders. Valentin Diem:

WOOD FOOD – Kochen mit Holz, Feuer, Rauch, Teer und Kohle. AT Verlag, 2016

Assistenzausflug

neu gestalteten «Ranks» nähergebracht hat. Anschliessend sind wir in aller Eile zum nächsten Programmpunkt gehuscht – für das Kunsthaus blieb keine Zeit. Zur letzten Führung des Tages sind wir im Tanzhaus eingetroffen, das die Architekten Barozzi Veiga entworfen haben. Nach einem vollen Tag in der Limmattstadt haben wir den Ausflug mit einem Apéro im «Nude» abgeschlossen.

Abschlussreise



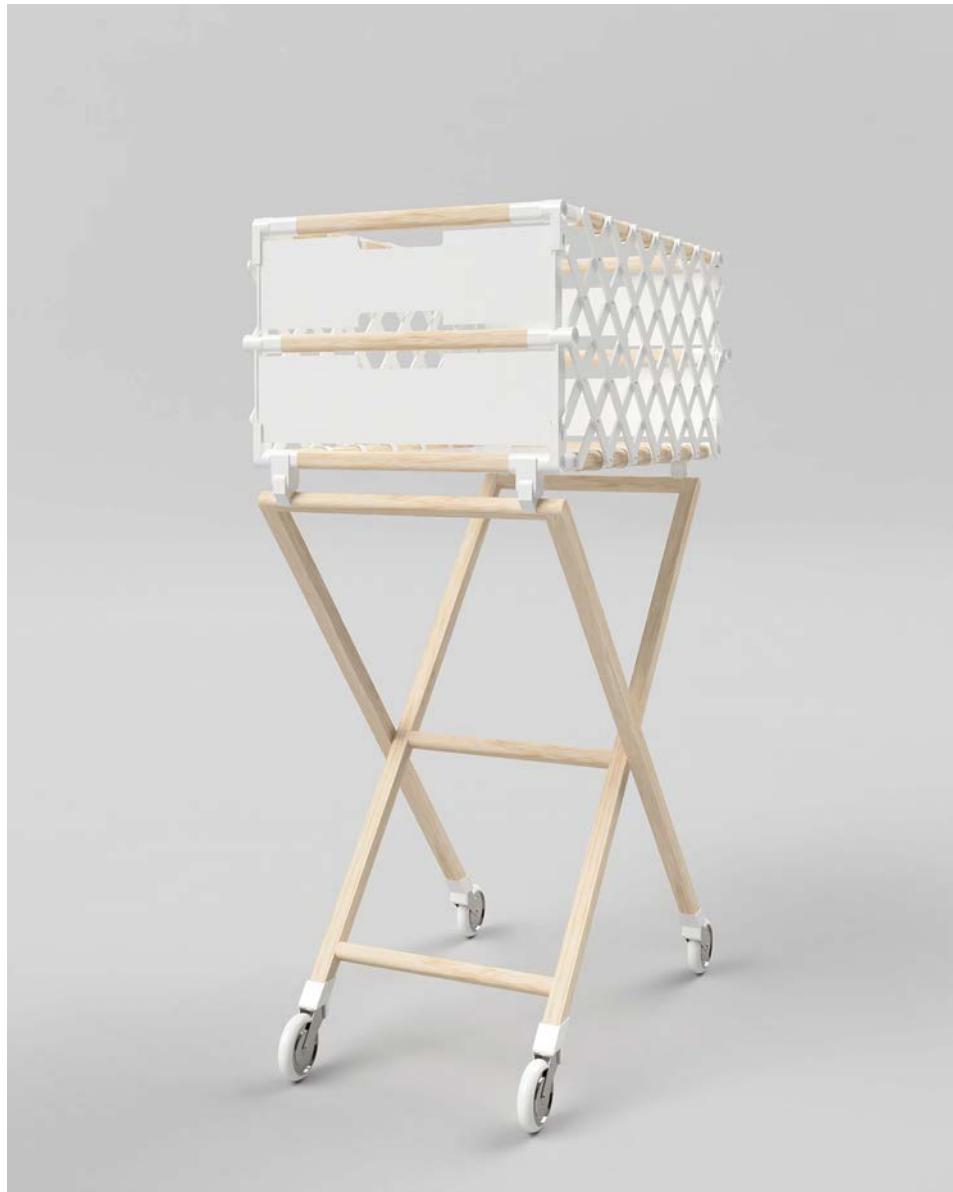
Saskia Schäffler – Es schien mir, als ob der Sommer in diesem Jahr ganz plötzlich gekommen sei. Die arbeitsintensive Zeit der Diplomarbeit erlaubte es ihm, sich unbemerkt anzuschleichen. Dankbar war ich zwar um das viele Sonnenlicht und die langen Tage, die in kurze Nächte übergingen, doch die Hitze konnte mich nur einmal zu einer kurzen Badepause verführen. Man kann sich somit vorstellen, wie sehr ich die Abschlussreise nach Stresa am Lago Maggiore herbeigesehnt habe.

16 frischgebackene Innenarchitektinnen und Innenarchitekten mieteten sich dort, mit dem am Glühweinstand erwirtschafteten Geld, eine Villa mit Pool und genossen den Sommer etwas verspätet, jedoch in vollen Zügen. Direkt nach dem Ausstellungwochenende unserer Arbeiten in der Kornschütte machten wir uns mit dem Zug auf den Weg über die Grenze. Zu Beginn der Woche noch etwas aktiver, besichtigten wir die wunderschönen Inseln Isola Bella und Isola di Pescatori, gegen Ende der Woche begnügten wir uns mit gemütlichen Badetagen. Dass wir nach den drei Jahren hervorragend im Team funktionierten, führte zu grossartigen Ergebnissen in der Küche und am Grill. Wir genossen die italienische Küche jedoch auch in mehreren Gängen in örtlichen Restaurants. Noch einmal Zeit zusammen zu verbringen, freute mich sogar noch mehr als die hauseigene Wasserrutsche – und dies will etwas heißen!

Vielfalt des Handwerks

Impressionen aus dem Studium

Ideen und Vorstellungen gehen jedem Entwurf voraus. Um diese sich selbst und anderen zu vermitteln, erlernen die Studierenden während ihres Studiums verschiedene Darstellungstechniken: Sie zeichnen Pläne und Skizzen, collagieren, malen Bilder und bauen Modelle. Im Magazin zeigen wir eine Auswahl an Arbeiten des vergangenen Studienjahrs, die in unterschiedlichen Techniken ausgeführt wurden und aus den verschiedenen Semestern stammen.



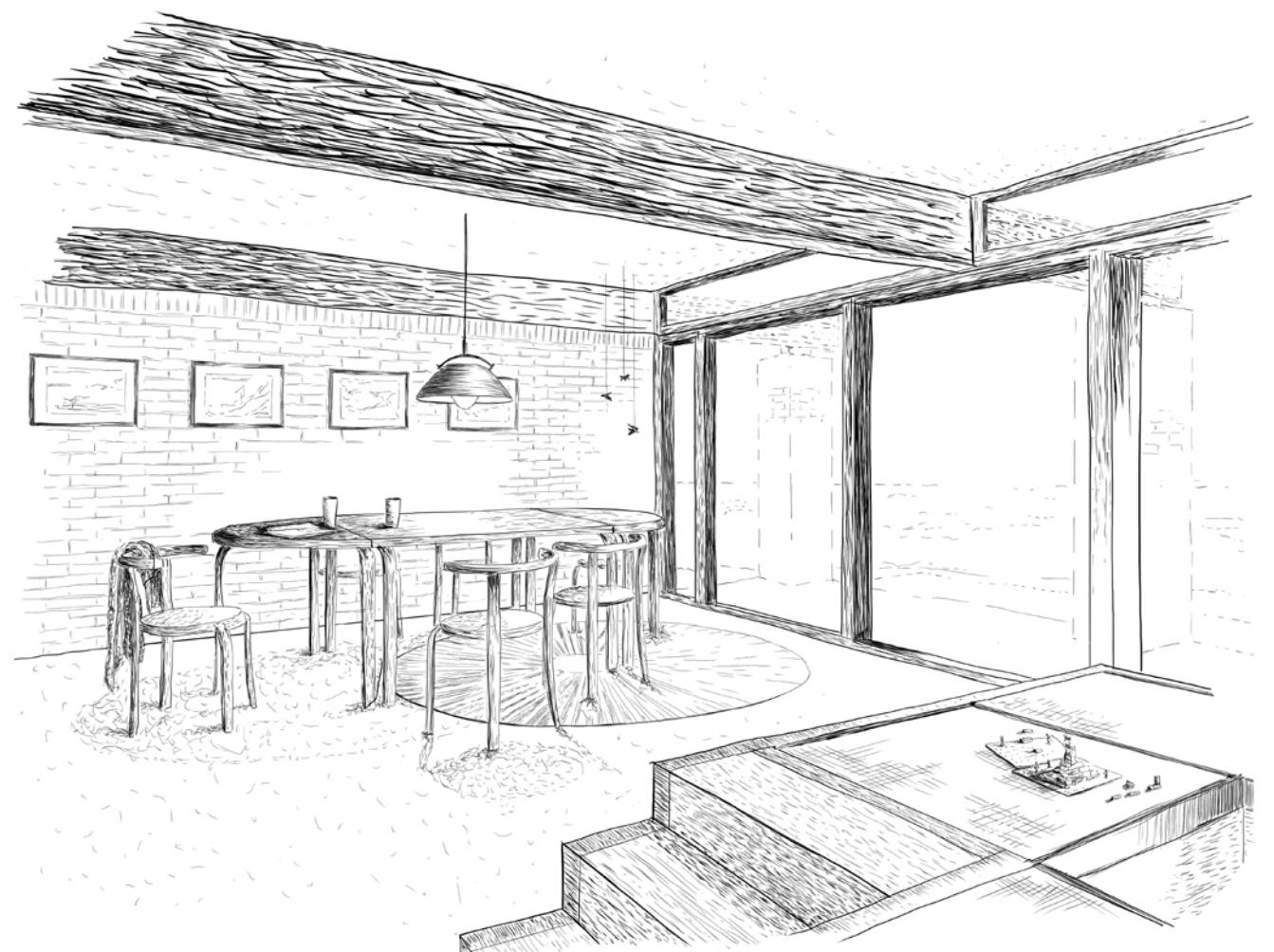
Enfilade



↑
Stefanie Blöck, Lara Fürst,
Anja Schollenberger –
Modul «Farbe, Fläche,
Körper, Raum»

←
Leonie Schaller –
Modul «Design Project»

Enfilade



↑

Stefanie Blöck, Flavia
Cadurisch, Lara Fürst, Prisca
Lerch, Anja Schollenberger –
Modul «Interiors and Furnishings»

←

Anina Dietrich –
Modul «Innenraumdarstellung»



↑

Nina Bachmann–Modul
«Räumliches Selbstporträt»

→

Silvan Behringer, Fabienne Büchi,
Janine Bücheli, Simon Jud, Loris
Schindler, Darius Vogel–Modul
«Struktur, Statik und Fügung»

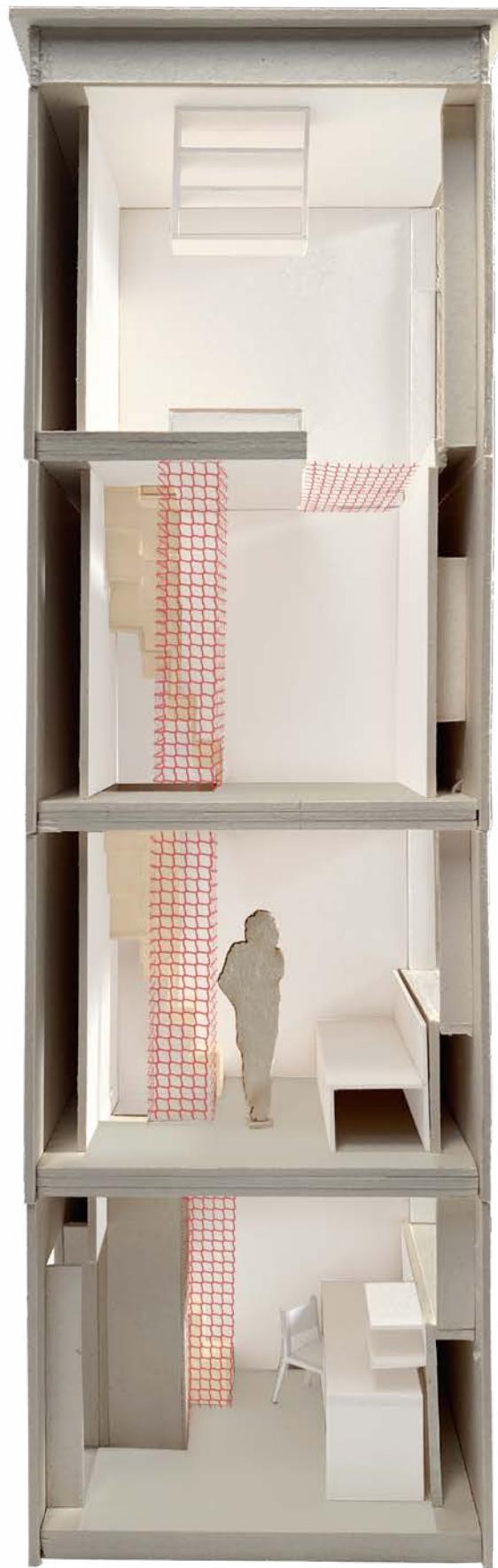




↑
Alina van Vliet –
Modul «Architektur und
Psychologie»

→
Tamara Eller, Jeanne Oberson –
Modul «Architektur und
Raumgestalt»





Enfilade



Enfilade

↑
Michaela Burtscher,
Katharina Diekmann,
Ketarini Ratnacumar –
Modul «Finishing & Details»

←
Ilona Distel –
Modul «Raum, Nutzung und
Umfeld»

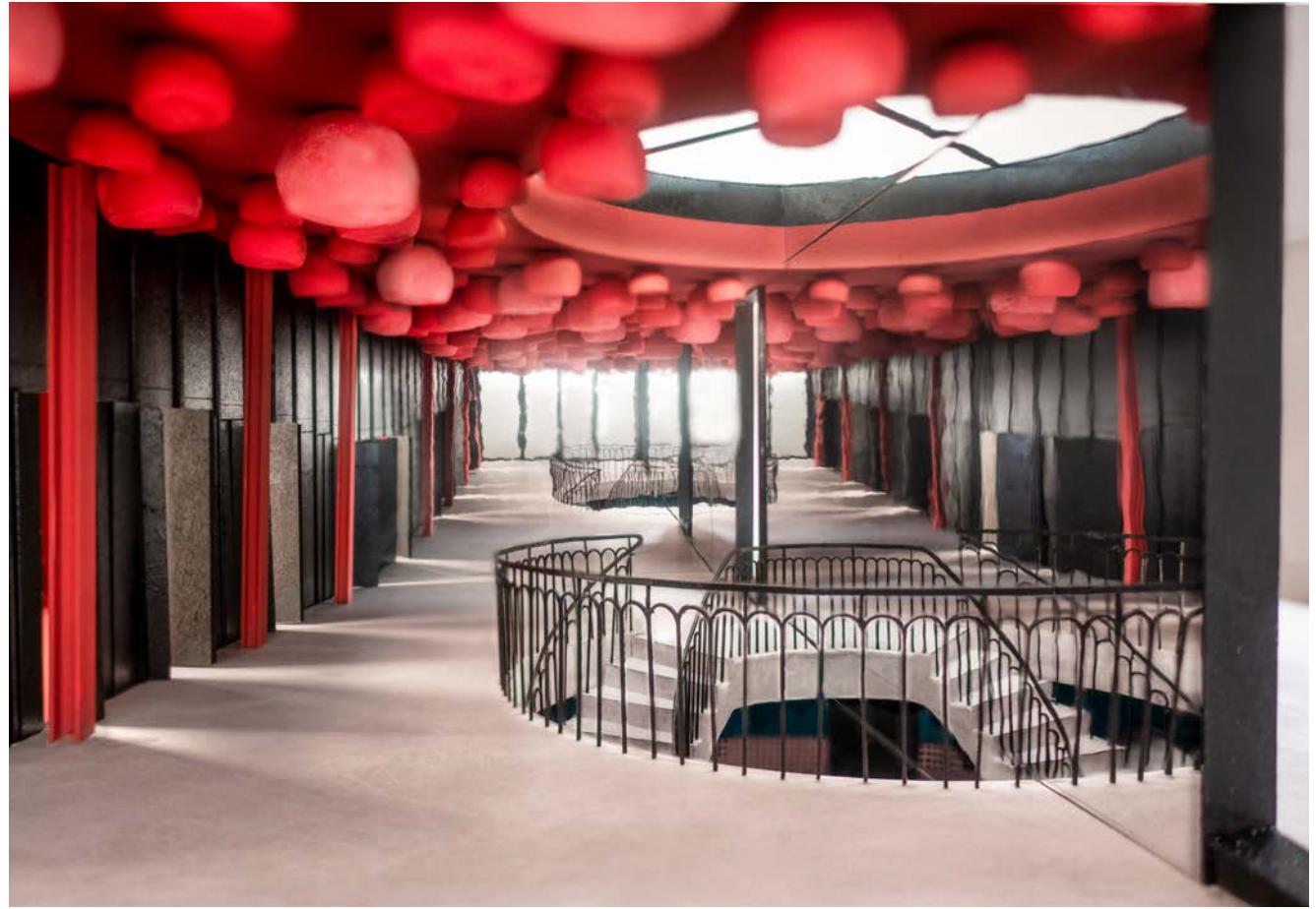


↑
Christina Canal –
Studienreise «Athen»

←
Diverse Studierende –
Serviettenkizzen Studienreise
«Athen»



Enfilade



Enfilade

↑
Liridona Saliu,
Saskia Schäffler –
Modul «Architektur und
Raumgestalt»

←
Flavia Cadurisch, Lara Fürst,
Prisca Lerch – Modul
«Raumgestalt»

Vier Ansichten zur ... «Chuchi» in Schaffhausen

Eveline Müller



Die Küche ist für viele ein zentraler Raum, in dem sich das Leben abspielt. Sie bietet Platz für Diskussionen, lange Gespräche und ist nicht zuletzt der Ort, in dem alles, was unseren Gaumen berührt, zubereitet wird. Die Personen hinter der «Chuchi» in Schaffhausen haben sich intensiv mit dem Herzstück des Hauses befasst. Sie bieten dem Gast dieses Erlebnis von Zuhause fern der eigenen vier Wänden – mit dem kleinen Plus, sich dort einen Abend lang rundum verwöhnen lassen zu können. Doch wie unterscheidet sich die Wahrnehmung unterschiedlicher Personen zu einem und demselben Restaurant? Eveline Müller hat beim Gestalter, dem Besitzer und Koch, der Restaurationsfachfrau und einem Stammgast nachgefragt. Sie konnte inspirierende und spannende Einblicke ins Restaurant gewinnen und stellte fest: Alle schätzen die Atmosphäre, die in der «Chuchi» vermittelt wird.

1. Mit welchen drei Worten würdest du d'«Chuchi» beschreiben?
2. Was ist das Herz des Lokals?
3. Was prägt den Raum?
4. Was ist dein Bezug zur «Chuchi»?
5. Wie unterscheidet sich ein Restaurant von einer Beiz?
6. Welchen Stellenwert hat das Interieur bei einem Restaurant bzw. bei einer Beiz für dich?
7. An welchen Moment in der «Chuchi» erinnerst du dich gerne?
8. In welcher Beiz bzw. welchem Restaurant trifft man dich auch noch an?



Jan Schmidlin
ist seit neun Jahren Besitzer sowie Koch der «Chuchi» in Schaffhausen.



Layla Gasser
führt den Service der fünf Tische mit viel Leidenschaft.



Thomas Mason Flubacher
schätzt als langjähriger Stammgast die «Chuchi» mit all ihren Facetten.



Patrick Schindler
hat die «Chuchi» vor zehn Jahren gestaltet und selbst für einige Jahre geführt.

1. Leidenschaft, kulinarischer Charakter, Purismus
2. Für mich als Koch steckt das Herz klar in der Küche und in der Gestaltung der Teller.
3. Die Farben. Insbesondere die dunklen Töne, die dem Raum den Charakter geben, und die Tischnischen mit den Backsteinen. Jedes Stück ist bewusst ausgewählt und durchläuft einen langen Prozess. So gibt es zum Beispiel eine lange Story hinter dem Bild von Christine Seiterle oder den Stühlen von Horgenglarus, die so wunderbar zu den Nischen passen.
4. Als Besitzer ist das Lokal ein grosser Teil meines Lebens und wie ein zweites Zuhause für mich. Ich bin fast jeden Tag mindestens einmal hier, auch wenn kein Betrieb herrscht, denn mein Herz steckt hier.
5. Eine Beiz symbolisiert für mich einfaches Essen, ist pragmatisch, mit eher kurzem Aufenthalt. Typischerweise mit einem Stammtisch. Während ich in einem Restaurant höhere Ansprüche an die Karte habe und mir ein kulinarisches Erlebnis wünsche, das abendfüllend sein soll.
6. Das Interieur hat für mich einen sehr hohen Stellenwert, vielleicht sogar einen höheren als das Essen. Die Location muss stimmen und die Atmosphäre vor Ort ist für mich das Wichtigste. Ich esse deshalb lieber drinnen, da die Atmosphäre auf der Terrasse oft verloren geht.
7. Ein einzelner Moment ist für mich schwierig festzumachen. Ich erinnere mich gerne an unzählige Events mit Familie und Freunden, aber auch an Geschichten, die wir nach der Arbeit morgens um drei Uhr in der «Chuchi» erlebt haben. Ein prägendes Erlebnis war, als ich die Tür für den ersten Lockdown auf unbestimmte Zeit schliessen musste.
8. In Schaffhausen bin ich tatsächlich aufgrund der Arbeitszeiten eher weniger anzutreffen. Aber das «Bad Osterfinnen» steht da sicher auf der Liste. In Zürich findet man mich z. B. im «Gül», im «Rosi» oder in der «Taverne». Aber auch die Ferienplanung beruht bei uns auf Restaurantbesuchen.

1. Familiär, offen (besonders in Bezug auf Wein), Leidenschaft
2. Im Kontakt mit den Gästen. Aber durch das enge Zusammenspiel auch etwas in der Küche.
3. Die überschaubare Grösse des Restaurants, das sich auf fünf Tische beschränkt. Die Lichtstimmung, die das Ambiente heimelig und gemütlich macht.
4. Natürlich verbinde ich mit der «Chuchi» Arbeit, aber auch Freiheit. Ich werde hier wertgeschätzt und habe bei der Gestaltung des Services und bei der Auswahl der Weine die Möglichkeit, mich voll einzubringen und zu verwirklichen.
5. Eine Beiz ist für mich ein lockerer, unkomplizierter Ort, der eher spontan aufgesucht wird und somit auch keine Reservation verlangt. Dabei stehen meist die Getränke im Vordergrund. Die Preise sind günstiger und die Getränke und Speisen schnell am Tisch, was aber oft mit einer geringeren Qualität einhergeht. Bei einem Restaurantbesuch informiere ich mich im Voraus über die Lokalität und die Speise- und Getränkekarte.
6. Ich denke, dass der erste Eindruck zählt und den ganzen Abend ausmacht. Das Interieur und das dadurch entstehende Wohlfühlmoment sind sehr wichtig. Das Interieur sollte harmonisch und auf die Karte abgestimmt sein.
7. Da gibt es viele kleine Geschichten, die ich im Service erlebt habe. Ich freue mich aber immer, wenn Kunden und Kundinnen, die mit schlechter Laune bei uns eintreffen, am Ende des Abends mit einem Lächeln die «Chuchi» verlassen.
8. Ich bin viel in Schaffhausen unterwegs. In der Freizeit bin ich unkomplizierter und lockerer, da folge ich oft den Wünschen meiner Freunde. Zu erwähnen wären da zum Beispiel der «Kronenhof» oder auch der «Adler».

1. Puristisch, unkompliziert, überzeugend
2. Schwer zu sagen. Es gibt zwei Herzen: Das eine schlägt, wie der Name schon sagt, für die «Chuchi» selbst, mit Jan und seinen talentierten Lehrlingen. Das zweite Herz schlägt für Layla im Service.
3. Die Einfachheit. Der Raum ist unauffällig und puristisch. Wenig Deko, wenig Schnickschnack. Wie auf dem Teller.
4. Mein Bezug ist die Freundschaft zu Jan seit dem Kindergarten. Seit wir uns beide für die Selbstständigkeit entschieden haben, bleibt wenig Raum in der Freizeit für Socializing. Darum ist das Lokal der Treffpunkt, um sich zu sehen und auszutauschen.
5. Ich erkenne für mich eine Beiz an einem essenziellen Schmuckstück auf dem Tisch: Und zwar das Chörbli mit Grissini, Kägifret, Zweifel-Chips und Biberli. Das meine ich nicht wertend. Auch das hat seine Berechtigung und auch dort bin ich gerne zum Essen. Aber bei einem Restaurant sollte das nicht so sein.
6. Als Grafikdesigner ist für mich das Interieur genauso wichtig wie die Gestaltung des Logos, der Speisekarte und das Angerichtete auf dem Teller. Alles sollte zusammenpassen und eine Sprache sprechen. Wenn es nicht zusammenpasst, merke ich das, denn irgend etwas stört.
7. Diese Frage ist einfach zu beantworten: Früher, als d'«Chuchi» noch einen Brunch am Sonntag angeboten hat, war ich sonntags immer zur Stelle. Leider aber liegt davor der Samstag. Auch mit dem schlimmsten mir nur vorstellbaren Kater habe ich mich in die «Chuchi» bewegt und dort gebruncht. Auch wenn Jan oft meinte, ich solle doch wieder nach Hause gehen. Ich habe mir das nicht nehmen lassen.
8. In Schaffhausen bin ich nebst der «Chuchi» auch oft in der «Gerberstube», in der «THE_KE» oder aber in diversen thailändischen Restaurants (meist im «Yings» in Neuhausen) unterwegs.

Kann man eine Beiz entwerfen? Ein Generationengespräch rund um Innenarchitektur und den Begriff Beiz

Lars Maeder
im Gespräch mit Richard Hersberger (RH) und Eveline Müller (EM)

Was fasziniert Sie an der Arbeit in und an Innenräumen?

RH: Durch das Geschäft meiner Eltern bin ich in die Innenarchitektur hineingewachsen. Innenarchitektur und Produktgestaltung sind Wirklichkeit, und können anhand von Funktionen gemessen werden. Als ich an der FFI (Anm. Red.: Fachklasse für Innenarchitektur in Basel) gelehrt habe, ist mir immer wieder aufgefallen, dass es Studierende gab, die wunderbare, zackige Möbel entworfen haben, die aber unbequem waren. Ich wollte eigentlich einmal meinen Studierenden die Aufgabe stellen, ein Möbel zu entwerfen, das unmöglich aussieht, aber bequem ist. Leider habe ich es nicht gemacht.

EM: Ich finde es spannend, wie man Räume verwandeln kann, indem man sie neu gestaltet. Dabei kann ich als Innenarchitektin Bestehendes, das den Nutzenden nicht mehr dient, so umgestalten, dass es ihnen wieder einen Mehrwert gibt.

RH: Innenarchitektur ist an sich das Gleiche wie Mode: Kleidung kann elegant oder sportlich sein, genauso kann man einen Raum gemütlich oder anregend gestalten.

Haben Sie oder hatten Sie Vorbilder in der Innenarchitektur?

RH: Auf jeden Fall! Einer, der mich beeindruckt hat, war Paul Artaria. Er war mein Lehrer an der FFI. Er hat bedeutende Häuser gebaut, aber nach ganz anderen Gesichtspunkten, als es damals üblich war. Ihm ging es um Raumqualität, den natürlichen Lichteinfall und das Erlebnis im Raum.

EM: Es gibt viele Menschen, die mich inspirieren. Von Dozierenden über Begleiter in meinem Praktikum bis hin zu meinem Grossvater, der Architekt war. Ich habe ihm immer gerne über die Schulter geschaut, während er gemalt, gestaltet oder Pläne gezeichnet hat. Das war prägend für mich.

Herr Hersberger, Sie haben auch viele Möbel entworfen. Gab es auch dafür Designer, Designerinnen, die Sie inspirierten?

RH: Ja, der Finne Alvar Aalto beeindruckte mich immer. Ich durfte ihn einmal selbst kennenlernen, als er in Basel einen Vortrag gehalten hat. Auch Charles und Ray Eames, die für Herman Miller Möbel entworfen haben. Unser Geschäft war damals die erste Vertretung von Vitra in der Schweiz, die die Herman-Miller-Kollektion verkauft hat.

Was hat Ihnen am besten gefallen während der eigenen Ausbildung?

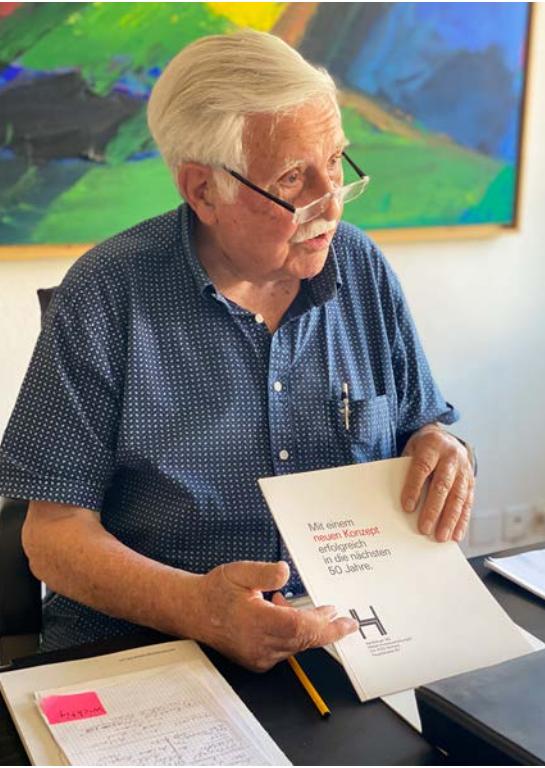
RH: Da ich schon recht gut zeichnen konnte, als ich in die FFI eintrat, interessierte mich vor allem das Handwerk. Wir lernten die Verarbeitung von verschiedenen Materialien – von Holz über Leder zu Textilien bis hin zu Aluminium. Mich faszinierte das Arbeiten mit echten Materialien. Von diesen Erfahrungen konnte ich viel profitieren und sie später als Innenarchitekt gut gebrauchen.

EM: Ich erlebe es ähnlich wie Sie. Ich finde es spannend, dass ich in so viele verschiedene Bereiche Einblicke erhalte, sei dies das Fotografieren von Architektur, das Zeichnen von Hand oder das Kennenlernen von Materialien und Farben. Ebenfalls schätze ich, dass ich im Studium die Möglichkeit habe – losgelöst von Kosten –, Material- und Möbelkonzepte zu entwerfen.

Was ist aus Ihrer Sicht wichtig bei der Vermittlung von Inhalten im Studium?

RH: Ich habe während meiner Lehrtätigkeit bemerkt, dass es zwei Typen von Studierenden gibt: den kopflastigen und den bauchlastigen Typ. Der Kopflastige überlegt immer nach strengen Regeln. Der Bauchlastige hingegen probiert aus und lässt sich von Gefühlen leiten. Lässt man beide einen Baum zeichnen, zeichnet der Kopflastige eine Kugel als Krone mit zwei senkrechten Strichen als Stamm. Der Bauchlastige zeichnet Wurzeln, einen knorriegen Stamm und eine freigeformte Krone. Mir war es wichtig, dass die Studierenden begreifen, was für ein Typ sie sind und, dass sie die andere Seite kennenlernen, und es keine sterilen, geometrischen Formen gab, aber auch keine komplett losgelösten, wirren Formen.

EM: Ich finde wichtig, dass jemand sein oder ihr Wissen so vermittelt, dass es bei den anderen Personen verständlich ankommt. Es bringt nichts, wenn die Lehrperson viel Wissen hat, es aber nicht vermitteln kann. Auch sollte die Begeisterung für das Fach spürbar sein. So kann man sich ebenfalls für neue Bereiche begeistern und in unbekannte Themen eintauchen.



Richard Hersberger in seinem Arbeitszimmer im Gespräch mit Eveline Müller und Lars Maeder

Was ist elementar beim Entwurf eines Projekts oder Möbels?

RH: Es muss am Anfang eines Projekts eine Frage vorhanden sein. Das Produkt oder die Innenarchitektur sollte dann die Antwort auf die Frage geben. Zum Beispiel hatte ich den Auftrag, für die Gellertkirche in Basel neue Kirchenbänke zu entwerfen. Das Problem war, dass gewöhnliche Bänke je nach Raumaufteilung im Weg stehen würden. Also war es mein Auftrag, ein Sitzmöbel zu entwerfen, das den Charakter einer Kirchenbank behält, aber bei Bedarf auch verkleinert werden kann. So sind wir auf die Idee gekommen, einen Stuhl zu entwerfen, der gekoppelt und dadurch zu einer x-beliebigen langen Bank zusammengefügt werden kann. Und wenn man die Stühle verstauen musste, konnte man sie in einem kleinen Raum unendlich hoch stapeln. Von diesen Stühlen konnten wir etwa 50'000 Stück verkaufen.

Eveline, du beschäftigst dich im nächsten Semester mit Produktdesign. Wie gehst du an diese Aufgabe heran?

EM: Mir ist wichtig, dass mein Produkt intuitiv verständlich ist. Ich muss verstehen, für wen ich das Produkt entwerfe. Denn in erster Linie soll die Funktion des Produkts erfüllt werden, und erst dann versuche ich, die Funktionen in eine ästhetische Form zu bringen; ganz nach dem Motto: «Form follows function».

Herr Hersberger, Sie durften einen Speisewagen für die SBB entwerfen. Erzählen Sie uns bitte mehr dazu.

RH: Die SBB kamen auf mich zu und bat mich um einen Entwurf. Ich habe lange nach Referenzen gesucht, auf die ich mich beziehen könnte, aber nichts gefunden. Bis ich erkannt habe, dass es eine Beiz ist, die keinen festen Standort hat. Der Speisewagen fährt einmal durch den Wald, durch die Stadt oder einem Gewässer entlang. Da war für mich klar, dass die Aussicht der Kern des Speisewagenkonzepts sein muss. So entstand die Idee, halbrunde Tische an den Fenstern zu platzieren. Damit konnte ich die Aussicht besser nutzen, und ich brachte 17 Prozent mehr Plätze im Wagen unter. Das hat die Leute der SBB natürlich begeistert. Einzig, dass das Servicepersonal neu im Slalom durch den Wagen laufen musste, machte sie skeptisch. Daraufhin bauten sie aus einem alten Zweitklasswagen einen Prototyp, um die Zeit zu stoppen. Der Kellner brauchte genau gleich lang für den Weg wie beim alten Waggon.

Sie sprachen von einer Beiz, als Sie den Speisewagen erwähnt haben, Herr Hersberger. Wie definieren Sie den Begriff Beiz, was ist deine Definition, Eveline?

RH: Ich stelle mir darunter ein gemütliches, unkompliziertes Restaurant vor, in dem man sich immer wieder gerne trifft. In einer Beiz trifft man sich, um ein Bier zu trinken und um eine Kleinigkeit zu essen.

EM: In meiner Wahrnehmung hat es viel mit der Stimmung zu tun. Eine Beiz ist wie eine Küche außerhalb der eigenen, privaten Küche. Sie bietet Gästen ein lockeres und ungezwungenes Zusammensein. Es ist für mich ein Etablissement, das viel erlebt und erlaubt. Die lockere Stimmung ist für mich die Essenz einer Beiz.

Was ist der Unterschied zwischen einem Restaurant und einer Beiz? Kann man eine Beiz entwerfen?

RH: Nein, ich glaube nicht, dass man eine Beiz entwerfen kann. Ob ein Restaurant als Beiz wahrgenommen wird, ist eine persönliche Angelegenheit. Für mich sind die «Kunsthalle» in Basel oder die «Kronenhalle» in Zürich beides auch Beizen.

EM: Ich glaube, auch die Speisekarte, wie die Tische gedeckt sind und welche Materialien für Möbel und Raum verwendet wurden, definieren den Ort. Sobald ein Restaurant edler gestaltet wird, wird es nicht mehr als Beiz gelesen. Aber auch aufgrund des Lärmpiegels kann man auf eine Beiz schliessen.

Zuletzt würde mich noch etwas interessieren: In welcher Beiz trifft man Sie an?

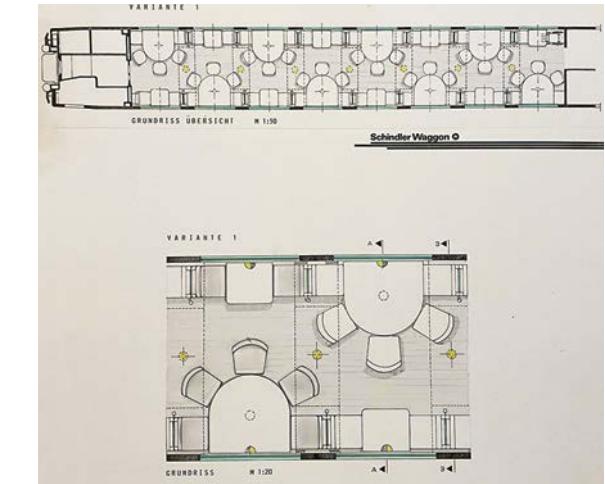
RH: Seit ich 1989 aufgehört habe, an der FFI zu unterrichten, treffe ich mich regelmässig mit ehemaligen Lehrerkollegen in der «Kunsthalle» in Basel. Das war für uns immer ein Ort für den gemeinsamen Austausch. Nebst meinen Lehrerkollegen waren auch bekannte Namen wie der Schriftsteller Jürg Federspiel oder der Kunstsammler und -händler Ernst Beyer regelmässig dort. Anfangs trafen wir uns jeden Montagabend, später dann alle 14 Tage. Heute sind wir nur noch zu viert, alle über 90. Nun treffen wir uns nur noch gelegentlich, wenn jemand Geburtstag hat oder wenn es etwas zu feiern gibt.

EM: Ich habe kein Lokal, das ich immer wieder aufsuche. Ich finde es schön, dass ich immer wieder etwas Neues entdecken kann. In den letzten Jahren habe ich viel Zeit an verschiedenen Orten verbracht.

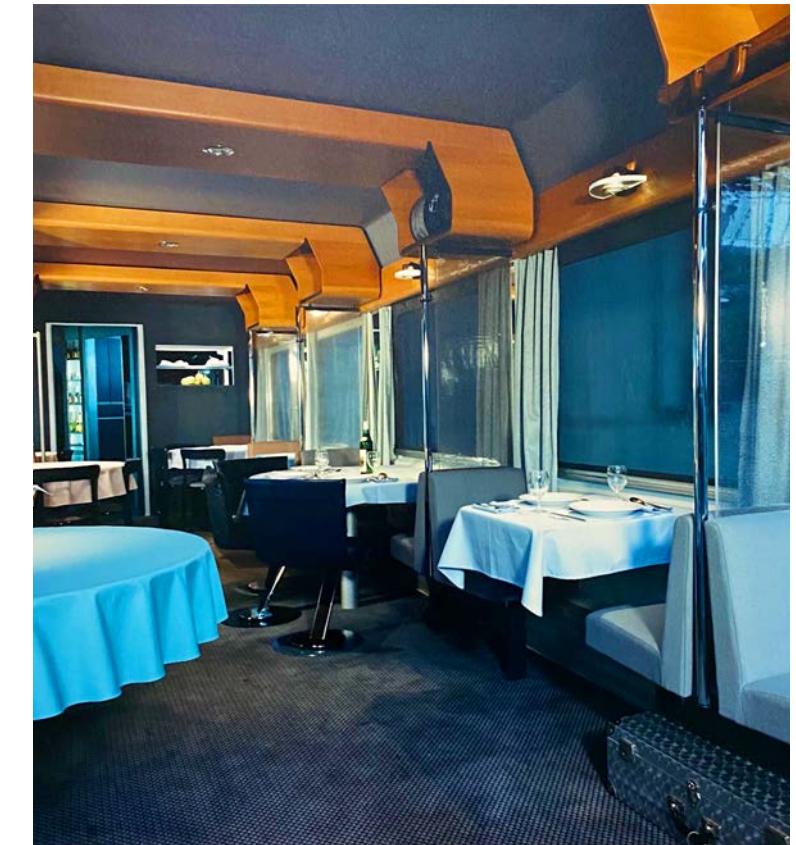
Richard Hersberger, Jahrgang 1931, ist in Muttenz BL aufgewachsen. Nach dem Gymnasium hat er die Fachklasse für Innenarchitektur (FFI) in Basel unter der Leitung von Paul Artaria besucht. Neben der Führung des elterlichen Einrichtungsgeschäfts mit Innenarchitektur leitete er 30 Jahre die FFI in Basel. Zu seinem Schaffen gehören unzählige bedeutende Möbelentwürfe sowie langlebige Interieurs. Seine grosse Leidenschaft gilt neben der Innenarchitektur den Nomadenteppichen, was ihn über 50-mal nach Marokko geführt hat.

Eveline Müller, Jahrgang 1995, absolvierte eine Lehre als Pharmasellfassistentin in Schaffhausen. Nach einigen Jahren im Beruf entschied sie sich, einen kreativen Weg einzuschlagen. Nach einem einjährigen Praktikum bei DOST Architektur erfüllte sie sich den Wunsch, Innenarchitektur zu studieren. Heute studiert sie in Teilzeit an der Hochschule Luzern und arbeitet noch 50 Prozent. In der Freizeit durchstöbert sie gerne digital und analog die inspirierende Welt der Kunst, Architektur und Innenarchitektur.

Lars Maeder, Jahrgang 1997, absolvierte eine Lehre als Möbelschreiner im Zürcher Oberland mit anschliessender BMS. Nach dem Durchdiener arbeitete er für ein Jahr im Engadin als Restaurator bei Fredy Vonbüren. Heute studiert er Innenarchitektur im fünften Semester an der Hochschule Luzern. Das Handwerk ist ihm noch immer sehr wichtig. So beschäftigt er sich in seiner Freizeit mit Drechseln sowie dem Restaurieren von Möbeln.

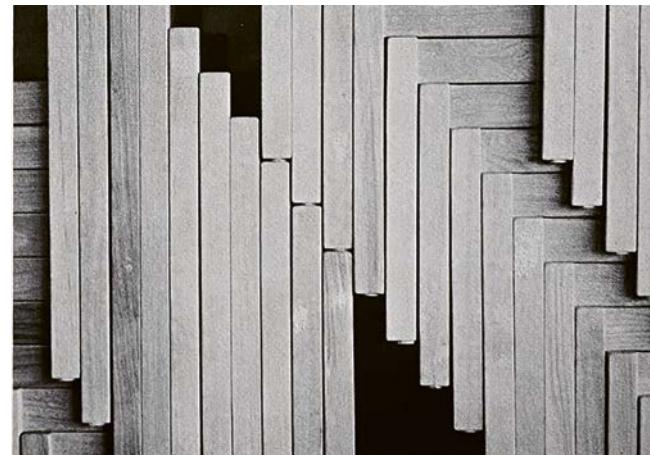
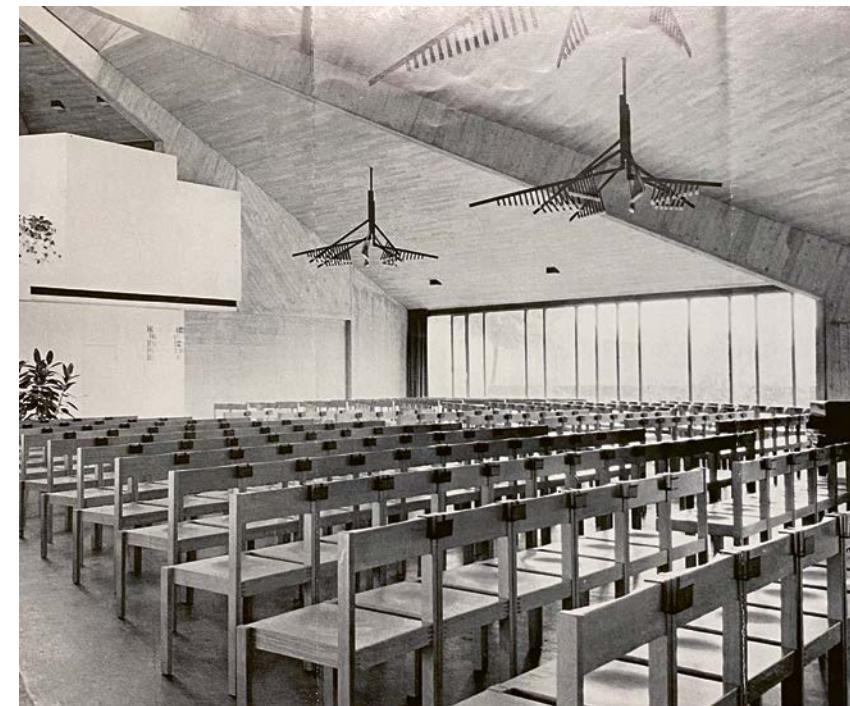


Für die SBB erarbeitete Richard Hersberger 1987 ein Konzept für den neuen Speisewagen. Zentral in seinem Entwurf war der Ausblick, weshalb er halbrunde Tische den Fenstern entlang positionierte.





Für die Gellertkirche in Basel entwarf Richard Hersberger einen Stuhl, der eine Kirchenbank ersetzen sollte. Er entwickelte einen stapelbaren Stuhl, den «H02», der sich seitlich an weitere Stühle koppeln lässt.



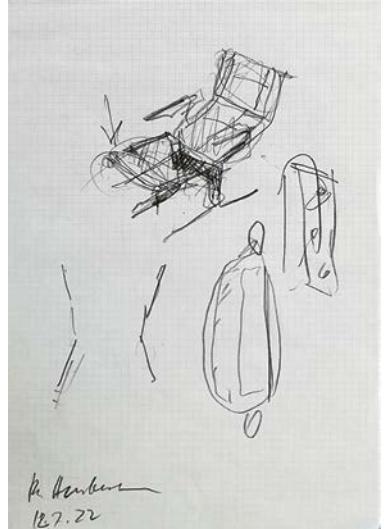
Loggia



Richard Hersberger entwarf viele Möbelprogramme für die Victoria Werke. Das wohl berühmteste Möbelstück ist der «Siesta»-Fauteuil aus Flachstahl. Der Fauteuil kommt ohne Querverstrebungen in der Sitz- und Rückenpartie aus, was einen hohen Sitzkomfort erlaubt. Das Sitzelement «Play Chair», ebenfalls entworfen für die Victoria Werke.



Loggia



Presseecho zum Speisewagen

Innenarchitekt und Design:
Richard Hersberger, Hersberger AG, Muttenz

Ariana Pradal

Vor 35 Jahren ging der Speisewagen mit den halbrunden Tischen in Betrieb, der noch heute auf gewissen Strecken anzutreffen ist. Der Innenarchitekt Richard Hersberger spricht im Interview auf den vorangehenden Seiten über seine Überlegungen zum Entwurf und über seine Zusammenarbeit mit den SBB.

Einen weiteren Blick auf den Speisewagen von 1988 geben uns die beiden Artikel aus der Sonntagszeitung und der Neuen Zürcher Zeitung, die im selben Jahr erschienen sind. Letztere lobt das «angenehme Ambiente» und Erstere, dass die SBB pro Wagen 2.5 Millionen Franken «springen lassen».

Falls Sie in nächster Zeit Zug fahren und diesen Speisewagen sehen, steigen Sie ein und geniessen Sie die Aussicht, die sich an einem halbrunden Tisch besonders gut geniessen lässt.



Originelle Innenraumgestaltung mit halbrunden Tischen und verschiebbaren Lederstühlen. (Bild hf.)

bd. Auf einer Rundfahrt durch die Ostschweiz haben die Schweizerischen Bundesbahnen die ersten von insgesamt 19 Speisewagen eines neuen Typs vorgestellt. Sie werden vom 1. Oktober an in einem Zweistudentakt zwischen Genf und Romanshorn über die Jurafusslinie eingesetzt und verdrängen dort die zu verschrottenden Selbstbedienungspeisewagen. Die Ausrüstung der InterCity-Züge Genf-St. Gallen via Bern mit den neuen Fahrzeugen ist für den 18. April 1989 geplant. Auf der West-Ost-Transversale frei werdende klimatisierte Speisewagen der Einheitsarten III und IV sowie für den internationalen Verkehr sollen abbruchreifes Rollmaterial am Gotthard ablösen und ein besseres Angebot zwischen Zürich und Stuttgart ermöglichen. Eine zweite Serie der jetzt in Ablieferung befindlichen Wagen ist nicht zu erwarten, weil demnächst bereits die Prototypen der neuen «Reisewagen 2000» in Auftrag gegeben werden sollen.

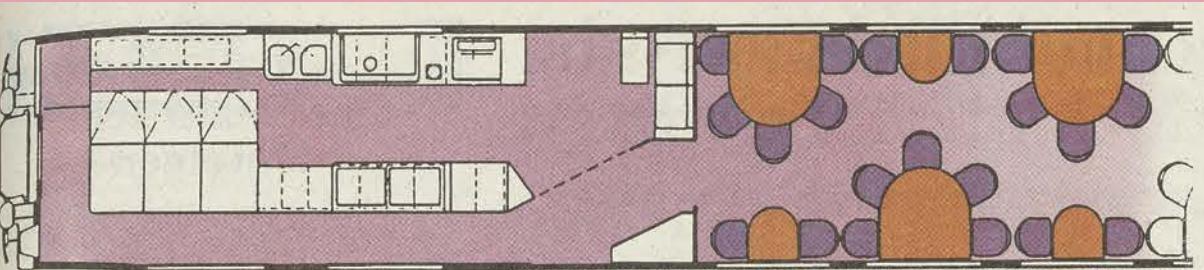
Überraschendes Interieur

Nachdem vor drei Jahren ein unmissverständliches Presseecho den damals erwogenen *Verzicht* auf die traditionellen Speisewagen verhindert hatte, bemühten sich Auftraggeber und Industrie um eine originellere Lösung. Das Resultat scheint gelungen, und darüber hinaus hat Marketing-Direktor Dr. Benedikt Weibel an der Pressefahrt versprochen, dass die SBB auch bei der «Bahn 2000» beim «klassischen» Speisewagen bleiben werden. Der Trumpf des Speisens beim Reisen der Bahn in der Konkurrenz mit anderen Verkehrsmitteln ist inzwischen allgemein anerkannt.

Die von der Schindler Waggon AG, Pratteln, als Generalunternehmer gebauten, von der Luftfederung profitierenden und für eine Höchstgeschwindigkeit von 200 km/h ausgelegten Wagen überraschen mit einer ungewohnten Innenraumgestaltung, die eine Erhöhung der Platzzahl auf 56 erlaubte. Große halbrunde Tische aus massivem Birnbaumholz für fünf Personen wechseln mit kleinen eckigen Zweiertischen ab. Für den Service ergibt sich dadurch eine Schlangenlinie, deren Bewährung sich im Alltagsbetrieb noch erweisen muss. Dezent Farben, sorgfältig ausgewählte Materialien, eine an den südafrikanischen «Blue Train»-Speisewagen erinnernde Raumgliederung und die im Muster der Foulards und Krawatten der neuen Uniformen des Servierpersonals ihr Pendant findenden Vorhänge tragen zu einer angenehmen Ambiance bei.

Neue Zürcher Zeitung, 6. September 1988

Wohlbehagen in neuen SBB-Speisewagen «Bester Service Europas» als Ziel



«Ganz neue Wege» gehen die SBB bei der Einrichtung der neuen Speisewagen: Halbrunde mobile Zweier- und Fünfertische zwingen zum Slalomlauf

Neues Speisewagenkonzept: Isst der Kluge bald im Zuge?

VON JÜRGEN LEHMANN

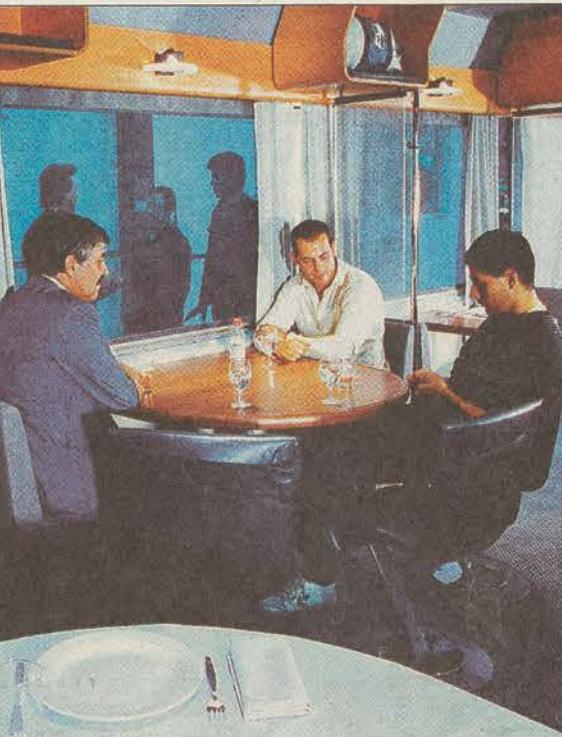
BERN – Die neuen Speisewagen der Schweizerischen Bundesbahnen (SBB) sind im Anrollen. Im Herbst werden die ersten sechs Fahrzeuge auf der Ost-West-Achse eingesetzt, im Frühling 1989 sind 13 weitere Einheiten betriebsbereit. Das gab SBB-Generaldirektor Michel Crippa der SonntagsZeitung gegenüber bekannt. Mit dem neuen Speisewagenkonzept wollen die Bundesbahnen auch die schärfsten Kritiker der Gastronomie auf der Schiene zum Verstummen bringen.

Klagen über schlechtes Essen, ein lückenhaftes Angebot, mangelhaften Service, enge Bestuhlung und buchstäblich dicke Luft in den SBB-Speisewagen sollen bald der Vergangenheit angehören. Mit einem neuen Konzept gehen die SBB auf Kundenfang: Essen und Verpflegen in einer gediegenen Atmosphäre – das ist das Motto, mit dem die Gastronomie im Zug künftig verkauft werden soll. «Es werden keine Schnellimbisse serviert; wir bieten ein qualitatives Topangebot mit gleichbleibendem Standard an», skizziert Marketing-Sektionschef Hans-Peter Heiz die Zukunft.

In Herbst dieses Jahres werden die Reisenden Heiz beim Wort nehmen können, wenn zwischen Genf und Romanshorn die ersten sechs Speisewagen WRC IV in den InterCityzügen auf Fahrt gehen. Ob das dem Jurasüdfuss entlang über Biel oder durchs Mittelland über Bern der Fall sein wird, ist noch nicht entschieden. Fest steht aber, dass Ende Mai, Anfang Juni 1989 noch einmal dreizehn Fahrzeuge dazukommen, die ebenfalls auf der Ost-West-Achse zum Einsatz gelangen.

Die Erneuerung erlaubt den SBB die sukzessive Ausmusterung von überalterten und nicht klimatisierten Wagen. Bis in die neunziger Jahre hinein soll der ganze Speisewagenpark von rund 40 Einheiten ersetzt sein.

In der Testphase ab Oktober wird sich laut SBB-Generaldirektor Mi-



Neuer Stil: Tische aus massivem furniertem Holz



Das Interieur ist neu, das Speiseangebot soll's werden

chel Crippa das neue Gastronomie- und Logistikkonzept bewähren müssen, das die Schweizerische Speisewagengesellschaft (SSG) in den Zügen umsetzen soll. Das Essen wird nicht mehr an Bord gekocht, sondern im Verpflegungsstützpunkt Genf mit einer Vakuummethode vorbereitet, in den Zug verladen, kurz vor dem Servieren unter Dampf erhitzt und angerichtet. Versprochen ist eine breitere Angebotspalette, die dem Trend zum Tellerservice und zu leichterem Essen Rechnung trägt. Die Preise sollen sich auf dem heutigen Niveau bewegen.

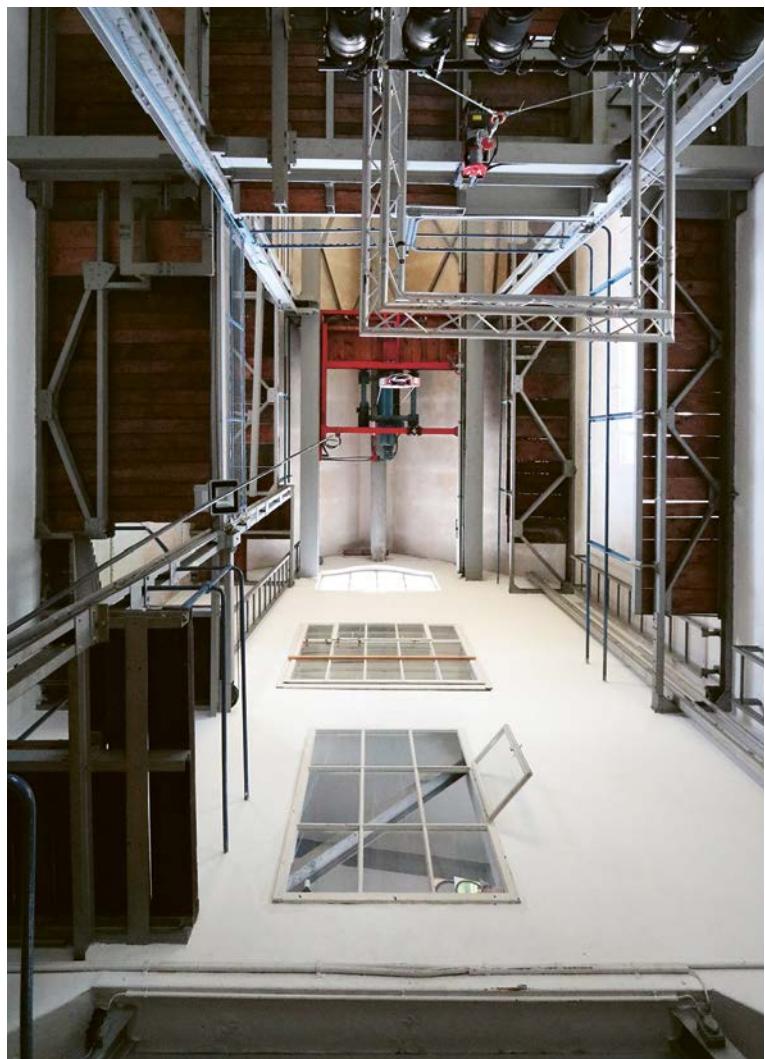
«Ganz neue Wege» (Crippa) gehen die SBB auch bei der Einrichtung der von den Schindler Wagons in Pratteln konzipierten und gebauten Wagen. Das Interieur ist in Blautönen gehalten. Halbrunde, mobile Zweier- und Fünfertische aus massivem Holz erlauben beim Essen den Blick auf die vorbeiziehende Landschaft. Glaswände schaffen einen Abteilcharakter. Die Tischleuchten verschwinden zugunsten von Wandlampen. Serviert wird in Porzellangeschirr und auf Tischtümern. Wegen der neuartigen Möblierung kann der Zwischengang nur noch im Slalomlauf bewältigt werden, was laut Crippa aber auch mit Koffern problemlos sein sollte.

Die SBB lassen für den neuen Speisewagen 2.5 Millionen Franken pro Stück springen. Eine Billigvariante ist das nicht, und auch SSG-Direktor Rudolf Kieni lobt, «dass sich die SBB das Bekenntnis zum Verpflegungsdienst im Transportsystem etwas kosten lassen». Doch Defizite von mehreren Millionen pro Jahr aus dem Speisewagenbetrieb werden die SBB den SSG auch künftig zu decken haben. «Wenn wir hier eine Sparübung durchziehen wollten, müssten wir die Speisewagen abschaffen», sagt Crippa. Noch vor drei Jahren machte genau dieses Gerücht die Runde. Heute spricht niemand mehr davon.

Sonntagszeitung, 31. Januar 1988

Bachelor-Thesis 2022 | Kraft – Zeit – Raum

Kultur und Kulinarik in der ehemaligen Turbinen-Versuchsanlage Kriens



←
Südansicht und Blick in
den Turm der Turbinen-
Versuchsanlage

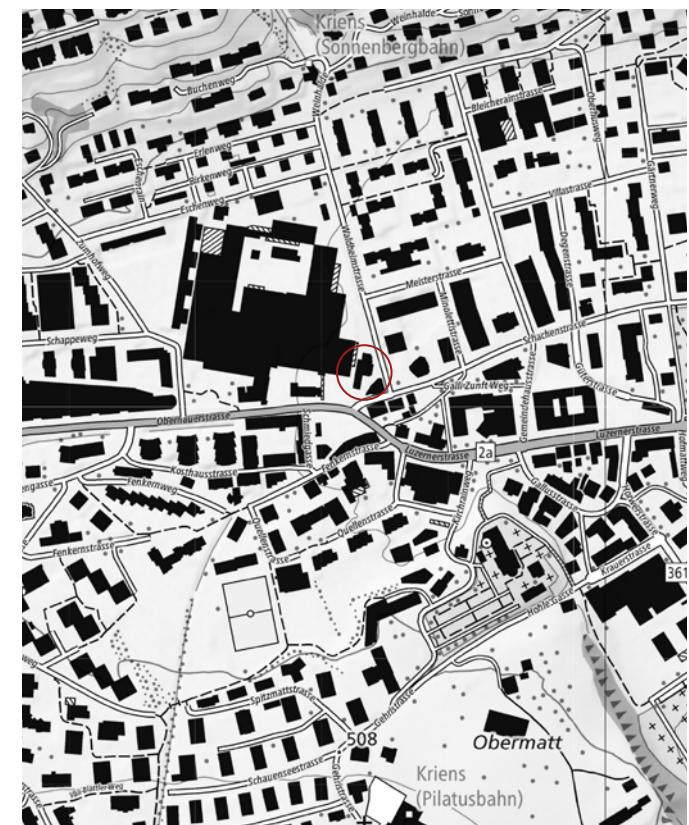
Empore

In der ehemaligen Turbinen-Versuchsanlage auf dem Bell-Areal in Kriens soll ein Ort entstehen, der die Bevölkerung und die Sinne auf verschiedenen Ebenen anspricht. Das schützenswerte Bauwerk mit zwei eingeschossigen, L-förmig angeordneten Baukörpern und zentralem Turm bildet einen seltenen Typ der Industriearchitektur. Seiner Funktion als Entwicklungsstätte des technischen Fortschritts entspricht der Bau mit formaler Anlehnung an sakrale Vorbilder. In den nächsten zehn Jahren wird aus dem Industriearial ein neues Stück Stadt mit Wohn-, Arbeits- und Freizeitangeboten.

Die Aufgabe der Bachelor-Thesis besteht darin, die architektonischen und räumlichen Vorzüge der ehemaligen Turbinen-Versuchsanlage zu erkennen und

darin ein Projekt von grosser innenarchitektonischer Qualität zu schaffen. Mit der baulichen Intervention ist ein gastronomisches und kulturelles Angebot in einer entsprechenden Atmosphäre zu planen. Spannende Räume, in denen die angebotene Nutzung zum Zug kommt, sind zu konzipieren und planerisch bis ins Detail umzusetzen. Der Zugang und der Aussenraum sind in die planerischen Überlegungen mit einzubeziehen. Die Höhe des Turmes prägt das Projekt – sie ist zugleich attraktiv wie herausfordernd.

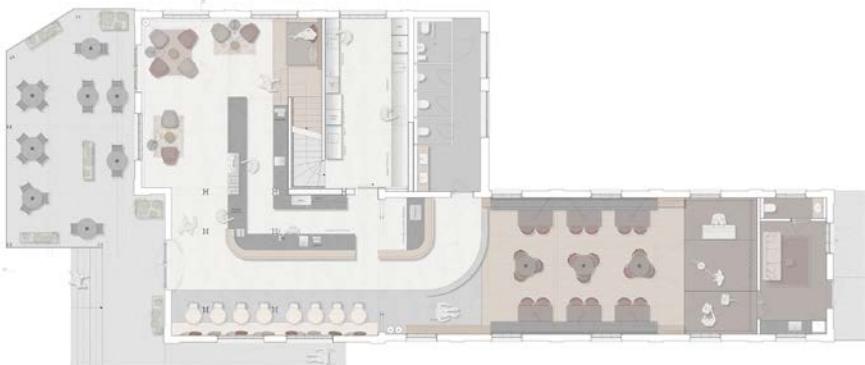
Auf den nächsten zwei Doppelseiten stellen wir die beiden prämierten Diplomarbeiten in Text und Bild vor. Weitere gelungene Arbeiten dokumentieren die Vielfalt der gelösten Aufgabe.



→
Situationsplan von Kriens

Empore

Das räumliche Konzept orientiert sich am Funktionsprinzip einer Wasserturbine. Durch die geschickte Setzung des Kernelementes (mit Bartheke, Treppe und Küche) wird das ehemalige Industriegebäude in sinnvolle Raumsequenzen unterteilt. Gleichzeitig dient der Körper auch als Verbindungselement zwischen Turm und den anderen Gebäudeteilen. Bestehende Niveaunterschiede im Bodenbereich werden genutzt und integriert. Die Arbeit überzeugt durch eine sorgfältige Analyse des Bestandes und die konsequente Umsetzung der Konzeptidee. Das Projekt ist mit einem hohen Detaillierungsgrad ausgearbeitet und vermag in Plan und Bild die angestrebte Atmosphäre zu transportieren.



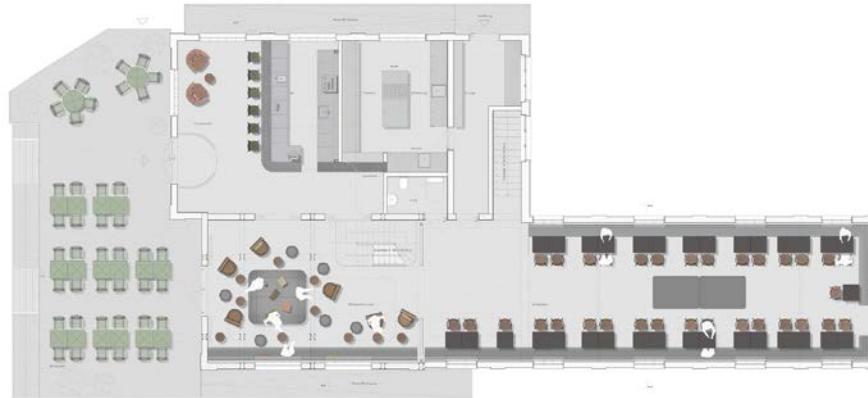
←
Grundriss und Schnitt –
Restaurant mit der Bartheke als
verbindendes Element zwischen
den verschiedenen Räumen

→
Visualisierungen – Bartheke
und Gastraum mit Bühne



**Fusion. Die Verschmelzung zwischen
Kunst, Kulinarik und Architektur**
Michaela Burtscher und
Katharina Diekmann

Das Konzept beruht auf Gegensätzen. Subtile Eingriffe im Bestand lassen den Turm erlebbar werden. Der einzigartige Charakter der filigranen Industriearchitektur steht im Kontrast zu den präzise gesetzten Volumen der Treppe und Bar. Durch den angemessenen und reduzierten Einsatz von Materialien und Farben lassen die Gestalterinnen die Bereiche dennoch zu einem Ganzen verschmelzen. Die Räume sind von Klarheit, mit nahezu museumalem Charakter, geprägt. Die Umsetzung des Projektes überzeugt räumlich und durch die klare Ästhetik.



↑
Visualisierungen – Bar,
Gastronomie und Turm mit
Kunstinstallation

←
Grundriss und Schnitt –
Der Turm wird in Szene gesetzt.



Das Kleid
Saskia Schäffler



Sinnesfahrt
Nita Petersen Bjørn



The Catwalk
Jeanne Oberson



Mein Leben in Beizen

Einst verbrachte ich ganze Tage in Kaffeehäusern und Bars – und die Nächte sowieso. Aber wo soll man hingehen, wenn man keine zwanzig mehr ist?

Katja Früh
ist Drehbuchautorin und Regisseurin

«Ich sitz doch so gärn, ja mer seits, i de Beiz ...» Ja, in der Tat, Beizen, Restaurants, Kneipen, Spelunken und Bars haben für mich den Reiz des Lebens zu einem beträchtlichen Teil ausgemacht. Schon als Kind war ich selig, wenn mein Vater mich am Sonntagmorgen ins Café Odeon, wo er seine vier Brüder traf, mitgenommen hat. Dort bekam ich einen Tomatensaft und durfte ihren intellektuellen Gesprächen zuhören. Obwohl ich nichts verstand, kam mir das wahnsinnig aufregend vor.

So wollte ich auch mal werden, eine Bohemienne, die in Kaffeehäusern sitzt und diskutiert. Meine Oase habe ich später, etwa mit fünfzehn, im Pfauen gefunden, dem Restaurant, das ans Zürcher Schauspielhaus angegliedert war. Ich lernte die unglaublichesten Leute kennen. Einen Dichter, der den ganzen Tag dort verbrachte, immer am gleichen Tisch Hof hielt und meistens Russisch Ei bestellte. Zu ihm gesellten sich Schauspieler, Künstler, Studenten, Schüler und andere Bewunderer.

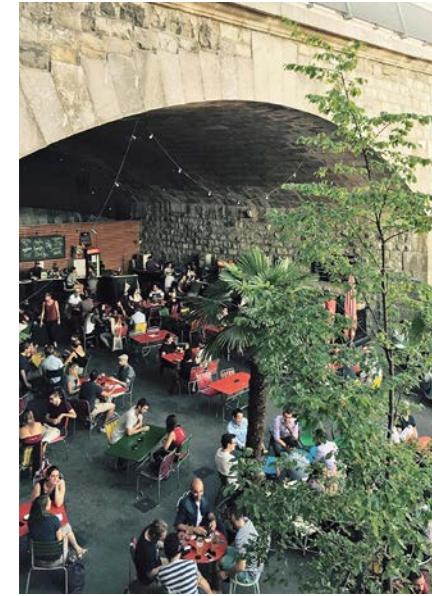
Ich gehörte bald voll zu seiner Entourage. Wir waren alle etwas eingebildet, fanden, wir seien auserwählt und ein bisschen klüger als andere. In den Pfauen konnte man zu jeder Tages- und Abendzeit gehen, immer war jemand da, mit dem man sich blendend unterhalten konnte. Meine Eltern waren besorgt, weil ich alles vernachlässigte, ausser den Pfauen.

Als geschlossen wurde, was ganz furchtbar war, wechselte ich in die Malatesta. Die Bar war klein und dunkel, alkohol- und rauchgeschwängert. Die Szene war politisch, alle waren wahnsinnig links und progressiv. In der Malatesta-Zeit war ich schrecklich verliebt in einen Mann, der auch dort verkehrte, was das Ganze noch aufregender machte, abwechselnd war ich glücklich und verzweifelt.

Dann lernte ich einen Künstler kennen, der mich in die Kontiki-Bar einführte. In die Kontiki ging man erst spät abends, denn dort entschied sich, wie die Nacht verlaufen würde. Wohin man noch weiterzöge, bei wem zu Hause man um drei Uhr nachts noch Spaghetti bekäme. Viele Bekanntschaften aus der Kontiki sind zu lebenslangen Freundschaften geworden. Und haben sogar Arbeit und Beruf beeinflusst, indem man gemeinsam Projekte entwickelte, zum Beispiel Stücke schrieb, so begeistert war man voneinander.

Wenn die Kontiki nachts schloss, sind wir oft weitgezogen in die Splendid-Bar, dort habe ich dann auch folgerichtig meinen zukünftigen Mann kennen gelernt. Also wieder ein Lokal, das mein Leben massgebend geprägt hat. Was wäre ich nur ohne die Gastronomie? Und was habe ich dort eigentlich gesucht? Geborgenheit, Wärme, Zugehörigkeit? Das suche ich noch immer. Also falls Sie ein, auch für mein Alter, geeignetes Lokal kennen, lassen Sie es mich wissen.

Publiziert in «Das Magazin» am 21. Juli 2022



←
«Les Grandes Roches» | Lausanne
«Man gelangt über die typischen Lausanner Treppen dorthin. Unter dem Bogen kann man sich, vor Wind und Regen geschützt, einnisten. Der Ort verfügt über eine besondere Akustik für Konzerte.» Mana Michlig



↑
«Stall» | Jona
«Vor allem im Sommer ist der 'Stall' jedem zu empfehlen, der sich an einem ungezwungenen Ort den Durst löschen will. Terrassenartig auf verschiedenen Niveaus befinden sich die Aussentische, die sich im Rollkies eingraben, beschattet von riesigen alten Eichen. Ein bisschen fühle ich mich hier wie in Südfrankreich.» Lars Maeder



↑
«Bodega zum Strauss» | Basel
«Das Interieur ist wunderbar. Über dem Holztäfer an den Wänden wandert der Blick von Kunstwerk zu Kunstwerk.» Philip Strub



↑
«Restaurant Speck» | Aarau
«Mitten in der Altstadt von Aarau mit einer spannenden Gäteschar.» Verena Frey



«Restaurant Conn» | Flims

«Das «Restaurant Conn» hat eine grosse Terrasse, die im Frühling und im Sommer von Blumenwiesen und im Winter von Schnee umgeben ist. Die weite Lichtung liegt am Rand der Rheinschlucht. Die Sicht ist spektakulär, die Aussichtsplattform «Il Spir» von Corinna und Christian Menn ums Eck und Rudolf Olgatius winziges «Holzerheim» nebenan.» Ariana Pradal



«Rostiger Anker» | Basel

«Frisches und schmackhaftes Essen auf einer gut komponierten Karte, freundlicher und vorausschauender Service, für Schweizer Verhältnisse günstige Preise und im Sommer vor allem: Lage, Lage, Lage!» Ralph Stoian



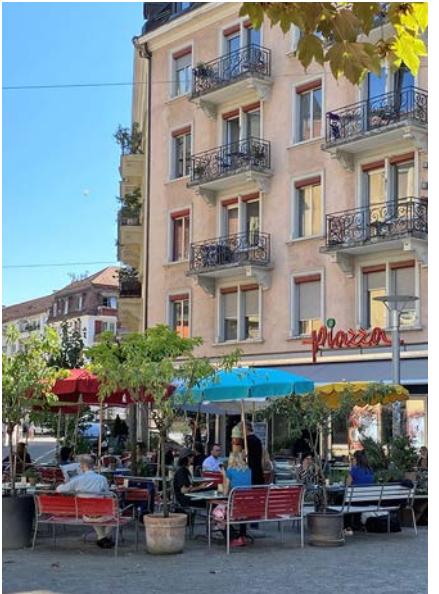
«Städlibeiz» | Ilanz

«Die kleine Beiz vereint Herzlichkeit mit feinem regionalem Essen. Genuss pur in historischen Gewölberäumen mitten in der Altstadt von Ilanz.» Carmen Gasser Derungs



«Pizza Derby» | Zürich

«An warmen Sommerabenden vermischen sich das Publikum vor den beiden Lokalen und die Karaoke-Sounds mit den Gesprächen der hippen Jugend. Das Angebot beschränkt sich auf drei Pizzas, die alle sehr fein sind.» Ioanna Thalassinou



«Restaurant Piazza» | Zürich

«Draussen sitzt man auf der Kiesfläche und geniesst das mediterrane Flair des Ortes, zwischen den eher zufällig platzierten Bäumen. Zurückgezogen im Innenraum, sitzt man in der Sitznische des Platzes und wird zum Zuschauer des städtischen Treibens.» Dominic Haag-Walthert



«Restaurant Aiola» | Sarnen

«Wenn am Sonntagabend zum wiederholten Male der Kühlschrank nichts mehr hergibt, befindet sich das rettende Restaurant mit italienischer Küche nur ein paar Gehminuten vom eigenen Wohnort entfernt. Pizza zum Abschluss der Woche geht immer.» Sämy Steiger



«Quings Akademie» | Emmenbrücke

«Ein Künstlerkollektiv betreibt in einem alten Viscose-Gebäude ein Atelier, Pilzlabour, Musikstudio, VR/AR-Studio und eben auch eine Küche. Alles sehr einfach und etwas improvisiert, aber sehr sympathisch.» Sibylla Amstutz



«Salon» | Zürich

«Mit einer frechen französischen Bistroküche und einer breiten Auswahl an Bieren, Cocktails und guten Weinen lässt es sich wunderbar über Gott, die Welt und über Architektur sinnieren. Ich mag die Flammkuchen, den Chèvre chaud und habe auch schon die Escargots probiert. Der Salon ist ein richtiges Bistro mit Blick auf den Hausberg.» Stefan Roovers

Impressum

Mag-IIA, Magazin des Instituts
für Innenarchitektur 2/2023
Hochschule Luzern – Technik & Architektur
Institut für Innenarchitektur

Auflage

2500 Exemplare

Herausgeberin

Hochschule Luzern – Technik & Architektur
Institut für Innenarchitektur
© 2023

Konzept und Redaktion

Carmen Gasser Derungs
Dominic Haag-Walthert
Ariana Pradal
Sämy Steiger

ISSN 2297-7619

Gestaltung, Satz

Carmen Gasser Derungs
Markus Odermatt Mühlebach
Mette Skouhus Bombelli
Sämy Steiger

Bildnachweise

- Cover Tobias Stahel, Zürich
S.1–6 Seraina Jörimann
S.8 Emanuel Ammon, Emmenbrücke
S.10–17 Eliane Schilliger
S.19 (o.) P. Niederhauser
S.19 (u.) horgenglarus
S.20–22 horgenglarus
S.23 Sandra Kennel, Zürich
S.24 (o.) Carmen Gasser Derungs, Ariana Pradal
S.24 (u.) Gaudenz Danuser, Flims
S.26 Gaudenz Danuser, Flims
S.29 Lukas Lienhard, Zürich
S.30 © Schloss Schauenstein
S.31 Holzbaukurs, Darius Vogel
S.31 Joglo, Nicole Hartmann
S.31 Stadtblumen, Barbara Lantschner
S.32 Denkstube, Monique Coulin
S.32 Forscherin der Wohnkultur, Marcel Bächler
S.32 Uf dr Galeere gah lehre, Sophie Landis
S.33 Blinde Kuh, Sämy Steiger
S.33 Ins Archiv, Remo Derungs
S.33 Studium beendet, Chelsea Tännler
S.34 Austausch, Carmen Gasser Derungs
S.34 Diplomausstellung, Markus Käch, Emmenbrücke
S.34 Stille Diener, Fiona Conte
S.34 Care-Arbeit räumlich denken, eFeF Verlag
S.35 Stöck, Wys, Stich, Seraina Jörimann
S.35 Kochen mit Holz, AT Verlag
S.35 Abschlussreise, Saskia Schäffler
S.36–50 Studierende des Instituts für Innenarchitektur
S.51 Eveline Müller
S.55 Ariana Pradal, Lars Maeder
S.57–59 Vorlass Richard Hersberger © Archiv Innenarchitektur Schweiz AIS
S.60 © Neue Zürcher Zeitung
S.61 © Sonntagszeitung
S.62 Flurina Lanicca
S.64–71 Studierende des Instituts für Innenarchitektur
S.73 Mana Michlig, Philip Strub,
Lars Maeder, Verena Frey
S.74 Ariana Pradal, Ralph Stoian,
Dominic Haag-Walthert, Sämy Steiger
S.75 Carmen Gasser Derungs, Ioanna Thalassinou,
Sibylla Amstutz, Stefan Roovers
Einlage Foldpaper, Samuel Perret, Zürich

Redaktion Texte und Grafiken

Sibylla Amstutz
Ekaterina Chernova
Monique Coulin
Carmen Gasser Derungs
Anina Dietrich
Patricia Enea
Verena Frey
Katja Früh
Alessandra Gobeli
Delia Giovanoli
Dominic Haag-Walthert
Nicole Hartmann
Seraina Jörimann
Flurina Lanicca
Barbara Lantschner
Lars Maeder
Mana Michlig
Ursina Mück
Eveline Müller
Ariana Pradal
Stefan Roovers
Eliane Schilliger
Saskia Schäffler
Denise Sigg
Vera Sommerhalder
Sämy Steiger
Ralph Stoian
Philip Strub
Ioanna Thalassinou
Chelsea Tännler
Darius Vogel

Korrektorat

Nicole Habermacher – Punkt Textbüro

Marketing und Vertrieb

Michaela Fassbind

Druck

Druckerei Odermatt AG, Dallenwil

