Mövenpick-Restaurant Dreikönig in Zürich : Architekt : Dr. Justus Dahinden SIA, Zürich

Autor(en): **J.D.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Das Werk : Architektur und Kunst = L'oeuvre : architecture et art**

Band (Jahr): **46 (1959)**

Heft 5

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-35968

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

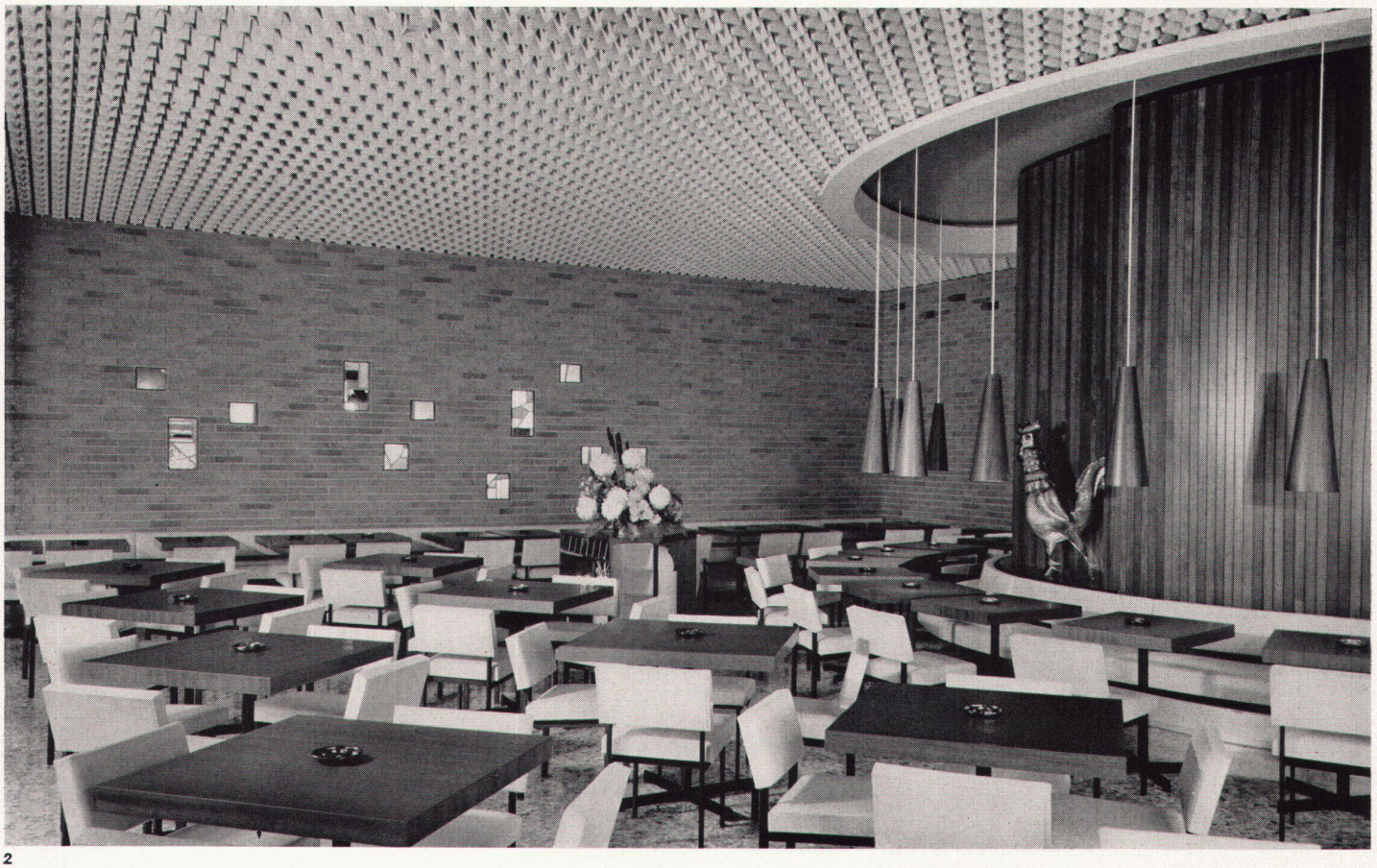
Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Mövenpick-Restaurant Dreikönig in Zürich



2

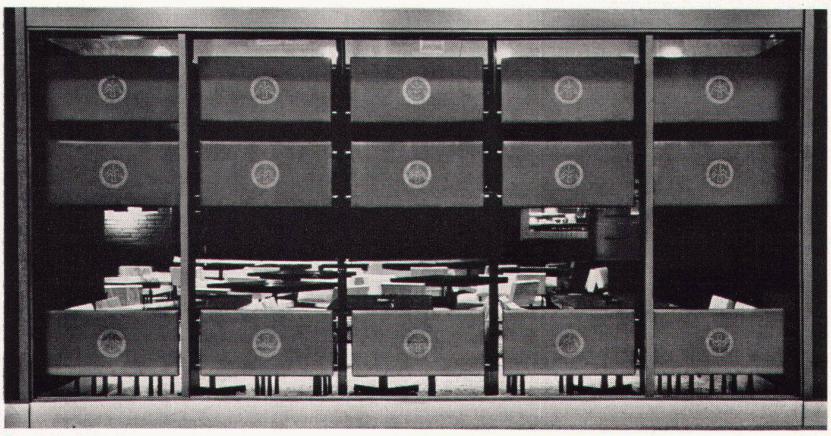
Architekt: Dr. Justus Dahinden SIA, Zürich

1 (Abb. Seite 170)
Blick in das «Kristallzimmer»
La «salle de crystal»
The crystal room

2
Erdgeschoßrestaurant
Restaurant au rez-de-chaussée
Groundfloor restaurant

3
Ledertafeln als Abschrankung an der Fensterfront
Panneaux en cuir servant de cloison devant les fenêtres
Leather panels as partitions in front of the windows

4
Der Timberroom, Wände mit Holzkassetten verkleidet
Le «timberroom»; cloisonnage à caissons
The wood-coffered timber room



3

Technische und architektonische Mittel sollen dazu dienen, Behaglichkeit in die Räume einer Gaststätte zu tragen. Im Mövenpick Dreikönig gingen wir aus vom Verkaufsprogramm und vom Servicesystem der einzelnen an die Küchensektoren anzuschließenden Konsumationszonen. Organisation und Verbindungswege legten den Grundriß fest, auf dem sich jeweils der allen behördlichen Vorschriften entsprechende Raum mit seiner Ambiance aufzubauen hatte. Die niedrigen Raumhöhen und das betriebsfremde Treppenhaus inmitten der Gesamtanlage mußten als komplizierende Gegebenheiten hingenommen werden.

Im bereits zur Tradition gewordenen Erdgeschoßrestaurant mit Eßbar galt es, die Atmosphäre betriebsamer Tätigkeit einzufangen und trotzdem die reizvolle Familienstimmung zu wahren. Jeder kennt jeden, jeder sieht jeden! Die geschweifte Palisanderwand gegen die Küche nimmt dem Raum das Starre und allzu Kubische. Die roten Backsteine vermitteln viel Wärme und bilden den natürlichen Kontrast zu den weißen Überzügen von Bänken und Stühlen. Demontierbare Ledertafeln ersetzen die Vorhänge bei den großen Senkfenstern, sodaß der Zusammenhang von Außen- und Innenraum auch nachts bestehen bleibt. Keilförmige Gipswaben an den Decken dämmen den Schall und sind gleichzeitig aerodynamisch ausgezeichnete Ausblasdüsen für die Zuluft. Dänische Holzpendellampen strahlen ihr warmes Licht direkt auf die mit Macoré fournierten Tische, sodaß jede unerwünschte Aufhellung der Deckenpartie unterbleiben kann. Die große Vitrine aus Rauchglas gewährt den Durchblick in die Schauküche und vermittelt einen räumlichen Zusammenhang zwischen Gäste- und Küchenzone. Heizung und Lüftung ergänzen sich gegenseitig so, daß die gesamte an den Abkühlungsflächen konzentrierte Grundlast in Form von Strahlungsflächen (heruntergehängter Baldachin, Bodenschlangen) und Konvektoren den unmittelbaren Wärme-

4

verlust an der Außenwand decken, während die gleichmäßig über den Raum verteilte Zuluft einen zehnfachen Luftwechsel garantiert.

Ähnlich italienischen Beispielen rollt in der Stehbar an der Gebäudeecke mit der besten Passantenlage ein reichhaltiges Verkaufsprogramm an Getränken, Sandwiches, Patisserie und Eistorten ab. Das Verkaufssystem ohne zirkulierendes Servicepersonal (und damit auch ohne Trinkgeld) erlaubt die rascheste Bedienung der Gäste auch bei plötzlichem Publikumsandrang. Kupferfarbig eloxierte Metallwände, Barverkleidungen und perforierte Deckentafeln sowie Palisanderschürzen und Bodenmosaike fassen den Verkaufsraum zu einer Einheit zusammen.

In der Rôtisserie beherrscht eine mächtige Kaminanlage mit Drehspieß, Grill und gekühlter Ausstellung den Raum. Das lebendige Holzfeuer vervielfältigt sich in den Stoffbespannungen der Wände und den verspiegelten Beleuchtungskörpern. Die Faltwerkdecken aus dunklem Mahagoni über den beiden Raumteilen verkleiden das komplizierte System der Zu- und Abluftkanäle für die Klimaanlage.

Eine bequeme Aufgangstreppe führt vom erdgeschossigen Windfang zur Halle mit den vielfältigen Durchblicken in die Konferenz- und Tagesrestauranträume.

Nurglaswände, Spiegel und schöne Bergkristalle in der Eingangsvitrine haben dem direkt an die Halle anschließenden Kristallzimmer den Namen gegeben. Im Gegensatz zum Mövenpick-Restaurant im Erdgeschoß wird hier jeder übermäßige Laut durch reiche Stoffe und viel Holz gedämpft, Tische und Bestuhlung wurde so gestaltet, daß unzählige Möblierungsvarianten möglich sind, was für alle Gästeräume in der Etage gilt. Im Pearlroom ist vor allem die Tapete aus geschliffenen Austernschalen raumbestimmend; sie gibt kleineren Anlässen die gewünschte festliche Note.

Im Timberroom, dem für Herren reservierten Raum, sind die Wände mit Holzkassetten aus Sapelli verkleidet an denen während des Herrenlunches am Mittag Ledertafeln mit den Inschriften interessierter Firmen angeheftet werden.

Das Rosenzimmer, der kleinste der Etagenräume, dient für Sitzungen und festliche Anlässe im Familienrahmen, wie Hochzeiten, Taufen usw. Das zum Rosenholz der Wände kontrastierende dunkle Parkett aus Wenge erlaubt auch Anlässe mit Tanz.

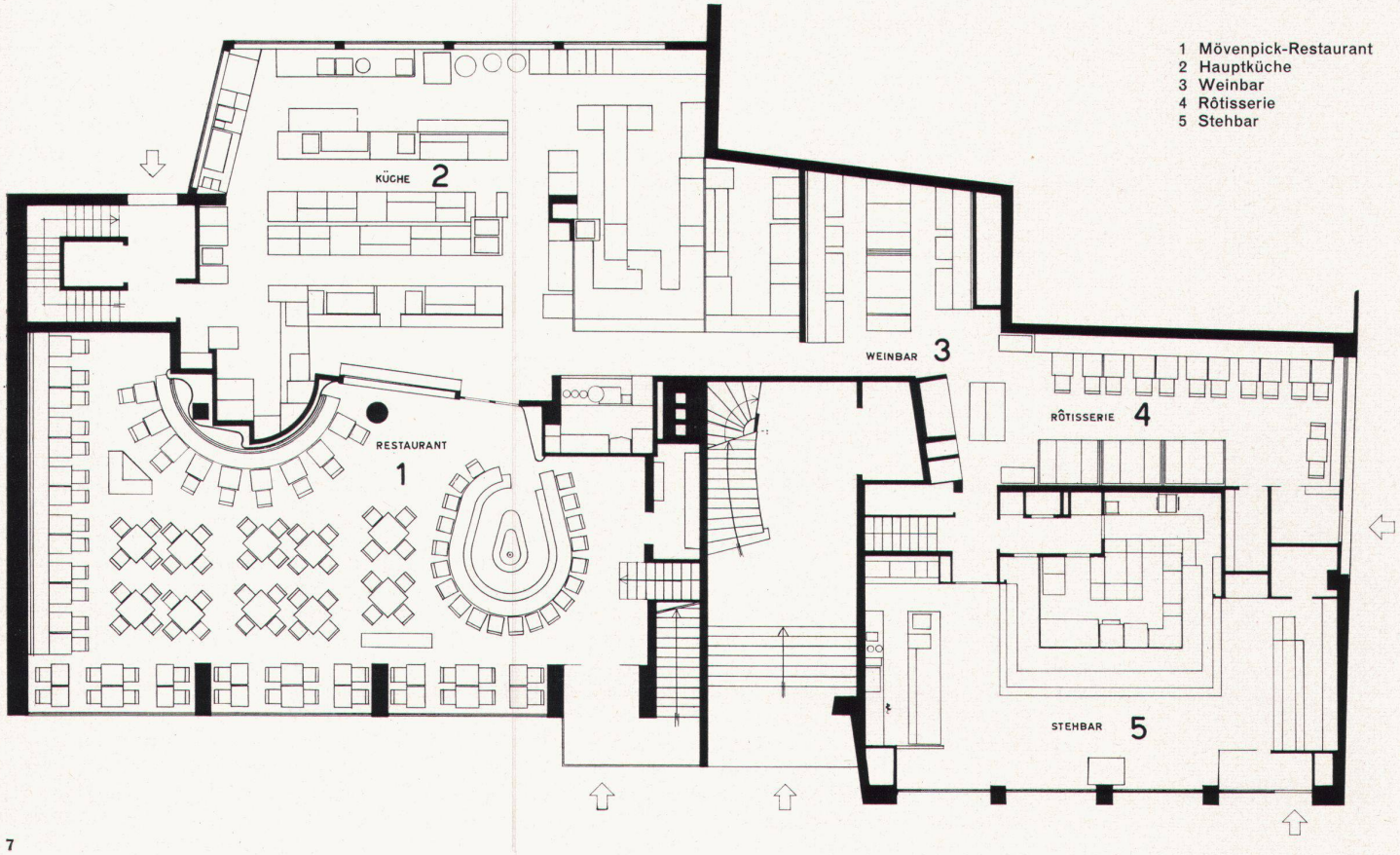
Die kompliziertesteAufgabe des Architekten bestand darin, ein einwandfreies Raumklima für die Arbeitszonen hinter den Kulissen zu schaffen. Die Küchen-, Kühl-, Bäckerei- und Arbeitsräume sind über fünf Stockwerke aufgeteilt (zwei Keller, Erdgeschoß, 1. und 2. Stock) und umfassen doppelt soviel Bodenfläche wie die Publikumsräume. Das große, reichhaltige Verkaufsprogramm und die auf ganz neuen Erkenntnissen beruhende Küchenorganisation bedingen diesen enormen Aufwand im Küchensektor. Zur Gestaltung des Raumklimas gehört außer einwandfreien Belichtungs- und Belüftungsverhältnissen, vor allem die gutdurchdachte Organisation jedes einzelnen Arbeitsplatzes und aller zu handhabenden Apparate.

Jeder Koch, jeder Commis und jedes Küchenmädchen erhielt seinen festen Standplatz zugewiesen, und ein rationelles Hand-in-Hand-Arbeiten ersetzt das bereits zur Tradition gewordene Laufen von den Kühlräumen zu den Arbeitstischen und vom Herd zur Speiseausgabe. Rôtisseur, Saucier und Entremetier stehen längs einer Apparatefront, wobei zu jeder Maschine der zugehörige Arbeitsplatz direkt gegenüber aufgestellt ist. Alles nötige Werkzeug, Casserollen, Zutaten, Mise-en-place und Tellerstapler sind in Griffnähe vorgesehen. Dieses ganze System der autonomen Kocheinheiten wurde erst möglich durch eine vollständige Neudurchbildung der Apparate und Arbeitstische im Sinne einer Standardisierung.

5

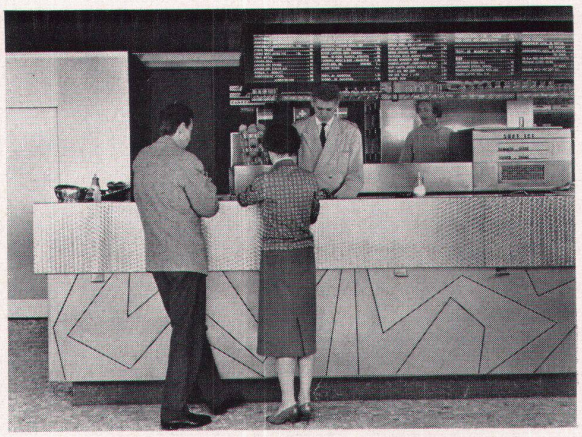
6

Sämtliche Apparate wurden nach amerikanischen Maßeinheiten normiert und in der Schweiz neu gebaut. Überall können Einheitsbleche und Normeinsätze von Herdbatterien, Gestellrollis und Kühlschränken gegenseitig ausgewechselt werden. Dadurch wird der Nachschub erleichtert und das weitverzweigte System der Mise-en-place erst möglich. Der ganze Küchenbetrieb ist rationalisiert, was ruhigere Arbeitsweise und trotzdem raschesten Service ermöglicht. Die kurze Erfahrungszeit von drei Monaten hat bereits gezeigt, daß aus der verbesserten Arbeitsplatzorganisation eine enorme Leistungssteigerung der Küche hervorgegangen ist, was wiederum vor allem dem Gast zugute kommt. Das neue Mövenpick Dreikönig erhielt im International Contest in Chicago für die Restaurantplanung einen ersten Preis. J. D.



7

8



9

6 Vorplatz
7 Spedition
8 Konditorei
9 Bäckerei
10 WC Damen
11 WC Herren
12 Treppenhaus
13 Wartehalle
14 Traiteursalon
15 Traiteur
16 Direktion
17 Korrespondenz, Kasse
18 Eßraum Personal
19 Office
20 Rosenzimmer
21 Timberroom
22 Halle
23 Kristallzimmer
24 Pearlroom

5
Vorhalle im Obergeschoß mit Blick in das «Kristallzimmer»
Foyer de l'étage, avec vue sur la «salle de cristal»
Upper floor anteroom with glimpse of crystal room

6
Der «Pearlroom»
Le «pearlroom»
The pearl room

7
Erdgeschoß 1 : 200
Rez-de-chaussée
Groundfloor

8
Arbeitsplatz aus genormten Chromstahlteilen in der kalten Küche
Emplacement de travail en éléments d'acier chromé dans la cuisine pour le buffet froid
Operating corner in the cold meals kitchen made of standard elements

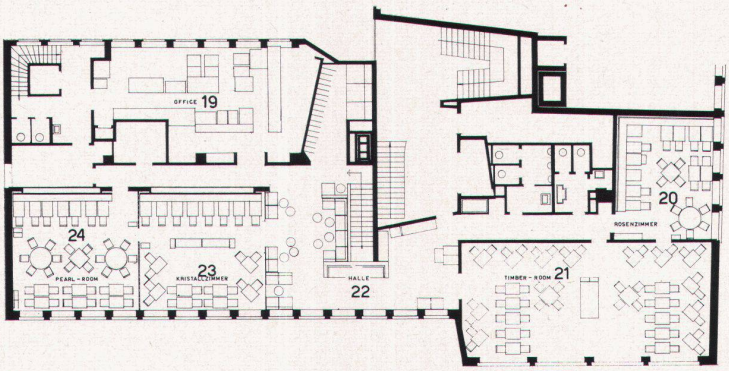
9
Detail der Stehbar im Erdgeschoß
Détail du bar au rez-de-chaussée
Detail of groundfloor bar

10 + 11
1. und 2. Obergeschoß 1 : 400
1er et 2e étages
1st and 2nd floors

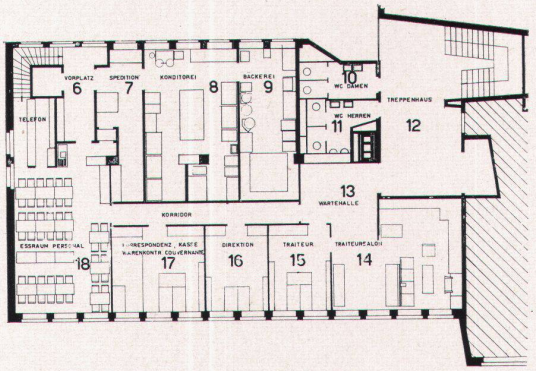
12
Warmhalteapparat in der Hauptküche
Chauffe-plats dans la cuisine principale
Dish-heater in main kitchen

13
Detail eines Arbeitsplatzes im Garde-Manger
Détail d'un emplacement de travail du garde-manger
Detail of operating position in the garde-manger

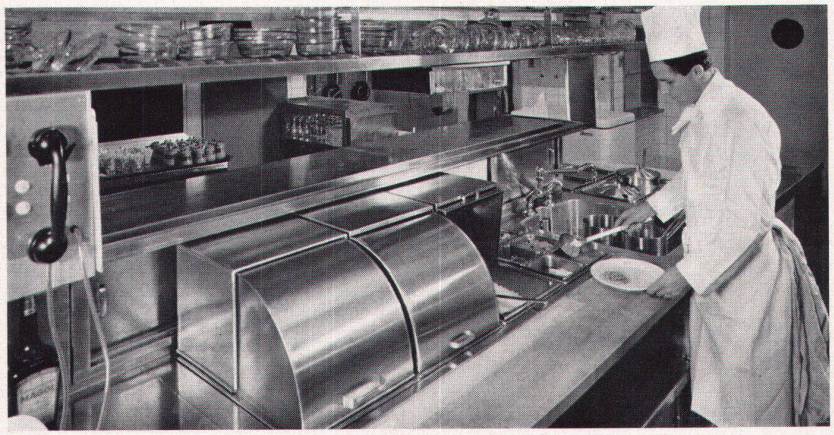
Photos: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 12, 13 Beringer & Pampaluchi, Zürich
9 Fred Waldvogel, Zürich



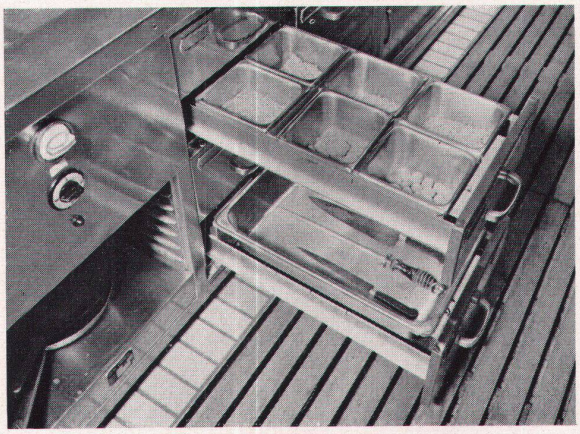
10



11



12



13