**Zeitschrift:** Schweizer Ingenieur und Architekt
**Herausgeber:** Verlags-AG der akademischen technischen Vereine
**Band:** 105 (1987)
**Heft:** 30-31: Die Neubauten auf dem Jungfraujoch: 75 Jahre Jungfraubahn

**Artikel:** Betriebskonzept des Berghauses
**Autor:** Schneiter, Alfred
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-76658

**Nutzungsbedingungen**
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

**Conditions d'utilisation**
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**Terms of use**
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 11.07.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch**

## Altes Berghaus – Brand

Bei der Einweihung im Jahre 1912 stand den Jungfraujoch-Besuchern ein bescheidenes Touristenhaus zur Verfügung, welches dem Touristenstrom schon bald nicht mehr zu genügen vermochte. Das Eidg. Eisenbahndepartement verlangte denn auch schon bald mit allem Nachdruck den Bau einer grösseren Unterkunft. Dieses Gebäude konnte im Jahre 1924 eingeweiht werden. Als «Haus über den Wolken» erlangte es binnen kurzem weltweiten Ruhm. Im Erdgeschoss befand sich neben der Eingangshalle die «Walliser-Stube», und im ersten Stock bot ein wunderschön getäfertes Restaurant 240 Sitzplätze an.

Von hier aus genossen wohl Hunderttausende während des Essens die herrliche Aussicht auf die einmalige Alpen- und Gletscherwelt. Den steil ansteigenden Besucherzahlen seit den fünfziger Jahren – 1960 beförderte die Jungfraubahn 160 000, 1970 über 177 000, 1980 rund 252 000 und 1985 326 000 Gäste – war das Berghaus über die Sommermonate nicht mehr gewachsen. Erweiterungspläne mussten ausgearbeitet werden. Als erste Sofortmassnahme wurde im Touristenhaus ein Selbstbedienungsrestaurant eingerichtet und in Betrieb genommen.

Am 21. Oktober 1972 fielen beide Gebäude einem Brand zum Opfer, dessen Ursache nie ermittelt werden konnte. Beide Häuser brannten bis auf die Grundmauern nieder. Innerhalb weniger Stunden hatte das Jungfraujoch jede Verpflegungsmöglichkeit verloren. Zudem waren die Zugänge zu den Aussichtspunkten, dem Plateau und dem Eispalast zerstört. Drei Monate nach dem Brand nahm ein provisorisches Restaurant in der Bahnhofhalle seinen Betrieb auf.

## Zwischenlösungen

Im Januar 1975 öffnete am Standort des ehemaligen Touristenhauses das neuerbaute Gletscherrestaurant seine Tore. Dieser Betrieb leistete seither gute Dienste. Von Anfang an planten die Verantwortlichen aber, eine Verpflegungsstätte zu bauen, die dem Ansturm an Spitzentagen im Sommer zu genügen vermochte.

In der nun folgenden neuen Planungsphase standen sich vorerst zwei Standorte gegenüber: Die Stelle des bestehenden Gletscherrestaurants oder eine Lösung auf dem Grat. Aus der «Gratvariante» entwickelte sich ein Projekt, welches die kristallinen Elemente von Fels, Schnee und Eis übernahm und in der Öffentlichkeit auch sofort den Namen «Kristall» erhielt. Die Fassade war als räumliches Fachwerk ausgebildet. Wider Erwarten erwuchs dem geplanten Vorhaben grosse Opposition, die schliesslich den Verwaltungsrat der Jungfraubahn zum Entschluss führte, dieses Projekt aufzugeben.

Sofort wurde ein Wettbewerb für ein neues Restaurant am bisherigen Standort ausgeschrieben. Aus den Projekten der drei eingeladenen Firmen wählte die Jury einstimmig den Vorschlag von Architekt *Ernst Anderegg* aus Meiringen.

## Ziel und Zweck des Neubaus

Kurz vor der Vollendung des Neubaus dürfen wir mit Genugtuung feststellen, dass unser Projekt die Erwartungen übertrifft und allen künftigen Gästen des Jungfraujochs ein Erlebnis ganz besonderer Art verspricht.

Bereits die grosszügige Empfangshalle – sie ist im vorderen Teil zweigeschossig gestaltet – eröffnet dem ankommenden Gast eine überwältigende Aussicht auf das Hochgebirge.

Neben den Restaurants haben die Gäste aber auch die Möglichkeit, sich in einem besonderen Vorführraum die spektakulären Bauphasen vor Augen führen zu lassen. Daneben steht für Nostalgiker und Bahnfreunde ein kleines Museum über die 75jährige Jungfraubahngeschichte offen.

Seit rund 25 Jahren haben während den Sommermonaten auf dem Jungfraujoch enge Verhältnisse geherrscht, und nicht alle Besucher konnten verpflegt werden. Mit dem jetzt mehr als verdoppelten Sitzplatzangebot hoffen wir, diesen Mangel so beheben zu können, dass sich künftig jeder Gast auf dem Jungfraujoch auch an Spitzentagen als König fühlen wird.

Adresse des Verfassers: Dr. *Roland Hirni*, Direktor der Jungfraubahn, 3800 Interlaken.

# Betriebskonzept des Berghauses

Von Alfred Schneiter, Bern

**Der Neubau der Betriebsstätten für die Restauration auf Jungfraujoch beruht auf eingehenden Betriebsanalysen, die unter massgeblicher Mitarbeit der Beratungsdienste des Schweizer Hotelier-Vereins SHV in den Jahren 1964 und 1972 erarbeitet wurden. Die damaligen Erkenntnisse flossen in die Konzeptstudie 1980 ein, mit welcher das Raumprogramm für den Architektenwettbewerb definiert wurde.**

## Ziel und Zweck

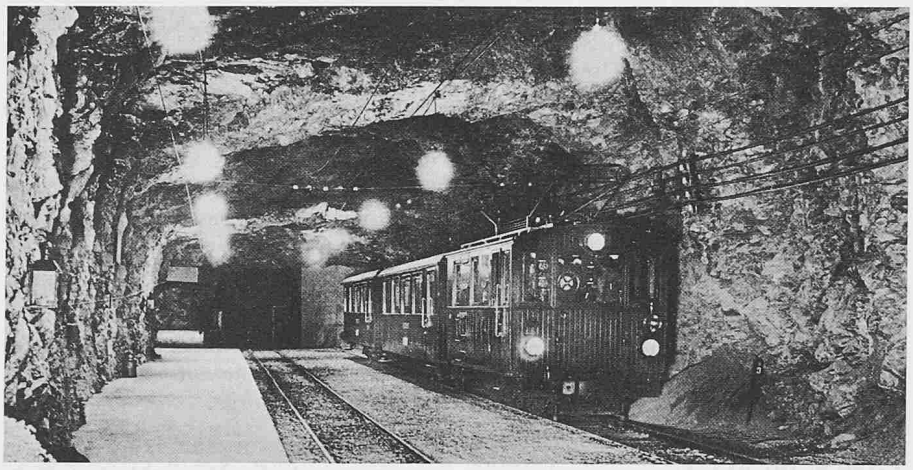
Die Betriebsstätten der neuen Restaurants haben eine mehrfache Aufgabe zu erfüllen: Sie dienen dem Gast vorerst als Aufenthaltsort, wo er sich frei bewegen und die Aussicht geniessen kann. Dann sollen sie ihm bei schlechtem Wetter Schutz und sinnvolle Betätigung während seines Aufenthaltes auf Joch bieten und – bei Speis und Trank – das Ausflugserlebnis positiv unterstützen und abrunden.

Als generelle Vorgabe gilt der Leitsatz, dass das Gastwirtschaftsangebot die Erwartungen einer vielschichtigen Kundschaft auch an Spitzentagen in vertretbarer Weise sowohl in bezug auf Sitzplatzangebot wie auch in bezug auf eine der hochalpinen Lage möglichst angepassten Nahrung zu erfüllen vermag.

## Besucherzahlen

Auf Jungfraujoch wurde die Besucherzahl ihrer Bedeutung nach als wichtige Grundlage für die Planung äusserst sorgfältig ermittelt. Es ging dabei um die Bestimmung der Anzahl Sitzplätze, aber auch um die Zusammensetzung der Gäste in ihrem Konsumverhalten.

Das vorhandene Rollmaterial erlaubt eine maximale Tagestransportleistung von etwa 5600 Personen, was zur Folge hat, dass sich zwischen 10.30 Uhr und 14.00 Uhr auf dem Joch gleichzeitig 3200 bis 3500 Gäste aufhalten. Obschon die Statistiken ergeben, dass trotz der laufenden Bauarbeiten in den vergangenen Jahren eine durchschnittliche Frequenzsteigerung um 3 Prozent pro Jahr realisiert wurde und dass sich



*Station Jungfraujoch*

dieser Trend im Neubau weiter fortsetzen dürfte, wurde schliesslich für die Grundlagenbearbeitung die Zahl der gleichzeitig auf Joch anwesenden Personen bei etwa 3000 angenommen.

**Gästeumfragen**

Aus Gästeumfragen konnte zudem ermittelt werden, dass rund zwei Drittel aller auf dem Joch eintreffenden Personen eine Verpflegung in irgendeiner Form wünschen, d.h. es müssen über Mittag 1800 bis 2100 Besucher bedient werden, was bei einer dreimaligen Stuhlbelegung rund 700 Plätze bedingt. Die Gästezahl setzt sich zusammen aus etwa 15 Prozent ausgabefreudigen und etwa 75 Prozent (einschliesslich Gruppen) Personen mit mittlerer Ausgabebereitschaft, während die restlichen etwa 10 Prozent sich in der Cafeteria oder aus mitgebrachtem Proviant verpflegen.

Gestützt auf diese Erkenntnisse wurden die Restaurants entsprechend Tabelle 1 eingerichtet.

Die Restaurant- und Küchenunterteilungen sind in einer Weise ausgelegt, dass sie grosse Anpassungsfähigkeit gewährleisten, um den enormen Schwankungen der Besucherzahlen gerecht zu werden. Dabei ist zu bedenken, dass die kontinuierlich hohen und die Spitzenfrequenzen nur während der Zeit von Juli bis Mitte September auftreten; während der übrigen Jahreszeiten sind wesentlich tiefere Durchschnitte zu verzeichnen. Im Bereich der Restaurants ist ein Raum untergebracht, der sich auch für Diavorträge und andere Informationsvermittlungsarten eignet. Im weiteren wird ein kleines Museum mit Ausstellungsmöglichkeiten eingerichtet, das die Geschichte der Jungfraubahn illustriert.

Aus wirtschaftlichen Überlegungen ist auf Jungfraujoch nicht die umfassende Infrastruktur erstellt worden, die für Restaurants derartiger Grösse nötig ist. Es wurde jedoch auf grösstmögliche Flexibilität geachtet, die den optimalen Einsatz von Material und/oder Personal auf Jungfraujoch und Eigergletscher sicherstellen soll. Deshalb wurden folgende Dispositionen getroffen und die entsprechende Raumteilung vorgenommen:

*Auf Jungfraujoch:*

- Kühl- und Lagerräume für eine praktisch autonome Produktion,
- Speisenvorbereitung, -aufbereitung und -verteilung für Menüteile aus der Küche Eigergletscher.

*Auf Eigergletscher, mit zweckdienlichem Umbau:*

- Zusätzliche Kühl- und Lagermöglichkeiten,
- Herstellung der Pâtisserie sowie Produktion von Menüs oder Menüteilen.

Eigergletscher ist bereits bis jetzt Hauptstandort für Personalunterkünfte und Relaisstation für das Joch gewesen.

*Tabelle 1. Restaurants und Platzangebot*

| *Restaurant* | *Plätze* |
|---|---|
| *Niveau Eingangshalle* | |
| - Cafeteria mit Bedienung | 66 |
| - bestehendes, in den Neubau integriertes Gletscherrestaurant für Gruppenverpflegung | etwa 190 |
| *1. Untergeschoss* | |
| - bestehendes, in den Neubau integriertes Gletscherrestaurant für Gruppenverpflegung | etwa 120 |
| *1. Obergeschoss* | |
| - Selbstbedienung in 3 Restaurantteilen | |
| Self 1 | etwa 120 |
| Self 2 | etwa 80 |
| Galerie | etwa 20 |
| *2. Obergeschoss* | |
| - Restaurant Top of Europe mit Bedienung | etwa 120 |
| - Konferenz- und Bankettraum | etwa 45 |

## Produktion

Die Produktion erfolgt somit zur Hauptsache auf Jungfraujoch; praktisch alle Rüst- und Vorbereitungsarbeiten werden indessen auf Eigergletscher ausgeführt, damit keine unnötigen Tranporte von Abfällen nach dem Joch und zurück entstehen. Auf Jungfraujoch werden die von Eigergletscher angelieferten Speisen portioniert und gefertigt, was speziell in Randzeiten eine sinnvolle Beschäftigung des dort stationierten Personals ermöglicht.

Die Teillagerung und die Produktion von Teilgerichten in ruhigeren Zeiten auf Joch soll je nach Lagergut eine Vorratshaltung für etwa 6 bis 10 Tage gewährleisten, die vor allem in Notfällen (verunmöglichter Antransport) und für den rationelleren Personaleinsatz dienlich ist.

## Betrieb der Restaurants

Der Betrieb der Restaurants auf Jungfraujoch stellt ausserordentlich hohe Anforderungen an die Verantwortlichen und an alle Mitarbeiter. Die Rekrutierung der benötigten bis 70 Angestellten und ihr Einsatz im Hochgebirge ist das Problem Nummer 1. Arbeitsleistungen in dieser Höhe sind bekanntlich erschwert. Einerseits erheischt für Teilzeitbeschäftigte die Anreise aus dem Tal lange Fahrzeiten, anderseits sind für die Festangestellten periodische Freizeitaufenthalte im Tal von grosser Wichtigkeit.

Nicht zu unterschätzen ist ebenfalls das Transportproblem, das fristgerechtes Anliefern des Nachschubs, die Einlagerung, den Umschlag und schliesslich den Abtransport der Abfälle in die Verwertungszentren umfasst.

Der Restaurationsbetrieb auf Jungfraujoch ist während der ganzen Bauzeit, selbst unter erschwerten Bedingungen, ohne Unterbruch aufrechterhalten worden. Auch der Umzug in die grössere Dimension konnte ab März 1987 gestaffelt erfolgen. Während der bevorstehenden Hochsaison wird sie sich erstmals unter Vollbelastung bewähren können.

Adresse des Verfassers: *A. Schneiter*, Generaldirektor der Kantonalbank von Bern.