

Zeitschrift: Bauen + Wohnen = Construction + habitation = Building + home : internationale Zeitschrift

Herausgeber: Bauen + Wohnen

Band: 17 (1963)

Heft: 8: Büro- und Verwaltungsbauten = Bureaux et bâtiments administratifs = Office and administration buildings

Artikel: Die "Silberkugel" : ein neuer Restauranttypus in der Grossstadt

Autor: Dahinden, Justus

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-331667>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 08.02.2025

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

Die «Silberkugel»

Ein neuer Restauranttypus
in der Großstadt

In Zürich wurde anfangs 1962 eine gemeinsame Mitteilung der Banken des Inhalts erlassen, daß im Frühjahr 1962 die englische Arbeitszeit mit der einstündigen Mittagspause eingeführt werde. Damit und in Anbetracht der immer größer werdenden Verkehrsdichte der werktätigen Personen in der City entsteht ein immer stärker sich abzeichnendes Bedürfnis nach einer Schnellverpflegung, die mit dem normalen Restauranttypus nichts Gemeinsames mehr hat. Der einfache Angestellte, welcher wegen der kurzen Mittagszeit den zeitraubenden Weg nach Hause in die Außenquartiere nicht mehr in Kauf nehmen kann, sucht eine Gaststätte, in der er in sehr kurzer Zeit zu günstigen Preisen ein leichtes, aber qualitativ hochwertiges einfaches Mittagessen bekommt. Man sieht sich vor die Notwendigkeit gestellt, sich nahe beim eigenen Arbeitsort verpflegen zu können, ohne dabei an ein starres Menüschema gebunden zu werden und auch ohne daß man sich mit einem überladenen und demnach auch kostspieligeren Verkaufsangebot herumschlagen muß.

Die «Silberkugel» ist ein neues Instrument, völlig aus dem Bedürfnis der modernen Großstadt entwickelt; kein Automatenrestaurant, kein Selbstbedienungslokal mit dem ermüdenden Schlangestehen, keine unbequeme Stehbar, sondern ein Betrieb, der trotz Rationalisierung

und Ökonomisierung ein Optimum an Behaglichkeit und Atmosphäre bietet.

Die ganze Planung basiert auf einem sorgfältig studierten, nach Arbeitsaufwand und Zuträglichkeit analysierten Verkaufsprogramm mit stark reduziertem Angebot. Der Servicedienst, infolge Personalmangels eines der Grundprobleme der modernen Gastronomie, wird auf das nur absolut Notwendige reduziert, und die Kontrollfunktionen und persönlichen Chargen des Personals werden so viel als möglich vereinfacht.

Eine im Herzen der Stadt angelegte Zentralküche bereitet die zum Verkauf angebotenen warmen und kalten Speisen in großen Mengen vor. In speziell entwickelten Transportgefäßen wird die Halb- oder Ganzfertigware in die Verkaufslokalitäten transportiert und dort je nach Gattung in Wärme- oder Kühlhalteapparate oder in Fertigproduktionslinien eingefüllt. So mußte in einjähriger Planungs- und Vorbereitungszeit zwischen Bauherr und Architekt jeder einzelne in der Sichtlinie des Gastes aufgestellte Apparat von Grund auf neu entwickelt werden, und jede Bareinheit mit dreizehn Sitzplätzen ist in diesem Sinne die in Funktionseinheit dazu stehende Ausgabestelle.

Die Idee der «Silberkugel» läßt sich in folgenden sieben Regeln zusammenfassen:

- a. hohe, gleichbleibende Qualität von Speisen und alkoholfreien Getränken;
- b. beschränkte, jedoch abwechslungsreiche Auswahl;
- c. niedrige Preise;
- d. rascher Service;
- e. zuträgliche, gesunde und volkstümliche Verpflegung;
- f. äußerste Sauberkeit (keine Speise wird von Hand berührt);
- g. kein Trinkgeld.

Alle Artikel, die im Restaurantraum serviert werden, können in geeigneter, eigens entwickelter Verpackung auch zur Mitnahme über die Gasse an einem Verkaufskorpus am Eingang erworben werden. Die aus der zentralen Fabrikation angelieferten Produkte werden vor den Augen des Gastes fertig zubereitet. Auch die Geschirrwäscherei vollzieht sich in der Apparatinie vor dem Gast hinter künstlich ausgeleuchtetem Glas. Die Ausgabeeinheiten stehen in ihrer Dotierung in direkter Proportion zur Anzahl der Sitzplätze an den U-förmigen Bareinheiten. Überall sind die Wege kurz und kreuzungsfrei geführt. Der Gast bezahlt seine Konsumation unmittelbar bei der Bestellung. Damit fallen die üblichen Wartezeiten am Schluß der Mahlzeit weg.

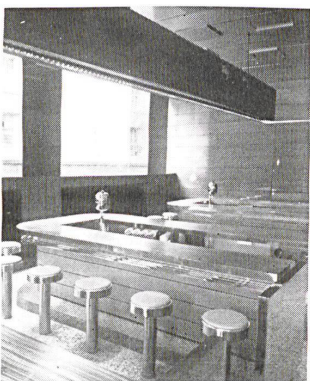
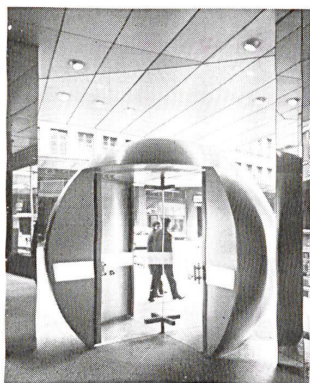
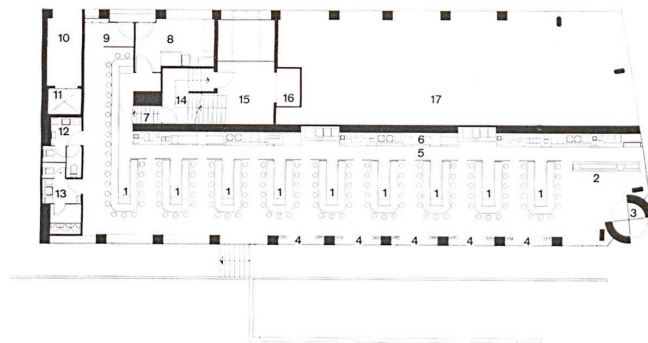
Die Architektur des Restaurantraumes fühlt sich ein in das moderne, im Prinzip der größtmöglichen Hygiene fußende Verkaufssystem.

1. Bareinheiten
2. Verkaufskorpus (Verkauf über die Gasse)
3. Eingangskugel (Drehtüre)
4. Sitzbrüstungen mit Schirmständer und Garderobe
5. Servicegang
6. Apparatefront (Kücheneinheiten)
Getränkeeinheiten
Suppenstände
Sandweineinheiten
Geschirrwaschanlage
Beefystände, Kühlchränke
7. Personaleingang (Verbindung zur Garderobe und Lagerräume)
8. Anlieferung
9. Nebeneingang
10. Zugang Lift
11. Lift zum Lagerkeller
12. WC Damen
13. WC Herren
14. Podest
15. Treppenhaus (Eingang Personal)
16. Lift
17. Coiffeur

1 Eingangskugel mit Drehtüre, eingebautem Belichtungsband, Lüftung im oberen Kugelsegment und Elektronenmusik.

2 Bareinheit mit Chromstahlverkleidung, Chromstahlrehsitzen auf grauem Terrazzo-sockel.

3 Ganzes Lokal von innen mit Blick gegen die Apparatefront und die Menütafel-schürze mit Kugelsignets. Die Metalldecke dient der Klimaanlage und der Absorption des Lärms.



nur

60
60 X
cm
Grundfläche

155 l Kühlraum
+ 132 l Tiefgefrierraum
= 287 l Modell ST 95

Eine neue Rechnung? Nein, eine neue Aera der Lebensmittelkonservierung.

2 Ideen vereint im kombinierten Electrolux-Kühl- und Tiefgefrierschrank ST 95.

**287 Liter Inhalt
auf einer Grundfläche
von nur 60 x 60 cm**

ST 95, die moderne Linie für die neuzeitliche Küche; zum An- und Einbauen oder zum Freistellen.

Bedenken Sie, wie viele Lebensmittel heute schon tiefgefroren gekauft werden! Wie viele werden es morgen sein?

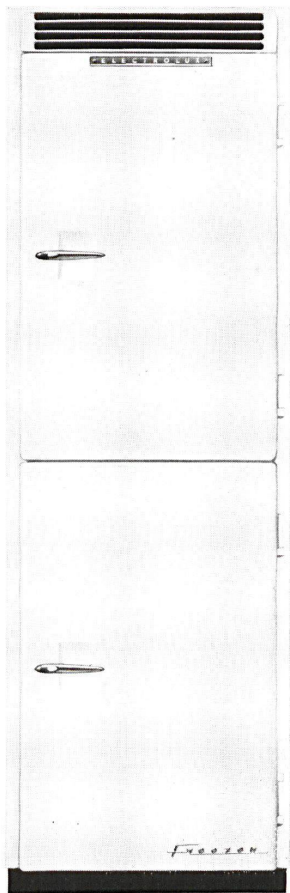
Electrolux-Kühl- und Tiefgefriergeräte von 50-500 Liter Inhalt.

Im guten
Fachgeschäft
oder direkt bei



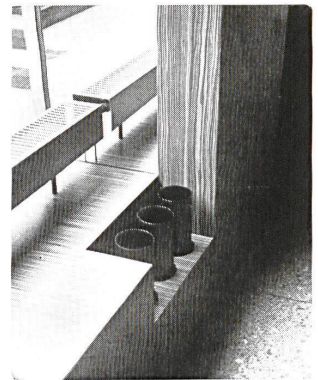
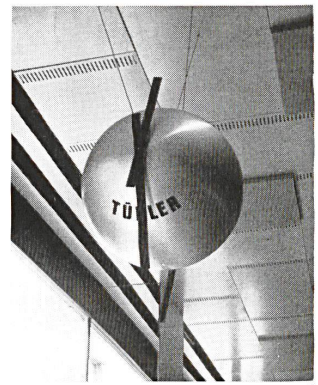
Electrolux

Badenerstr. 587, Zürich 9/48
Filialen in Basel, Bern, Genf,
Lausanne, Luzern, Lugano,
St. Gallen



Die Barenheiten sind komplett in Chromstahl eingekleidet, ebenfalls die Barhocker. Der geschliffene Terrazzobodenbelag zieht sich fort in die Sockelpartien der Barkorpuse. Die Tragpfeiler der Stützkonstruktion sind durch naturhelle Spiegel entmaterialisiert und tragen dadurch Glanz und vielfältiges Licht in den Raum. Die Decke aus eloxiertem Metall besteht aus Akustikdämmelementen und Lufteinlässen für die Klimaanlage. Als wärmendes Element im Kontrast zu Glas und Stahl zieht sich an der hohen Schürze über den Apparatefronten und als Belichtungskanal längs des ganzen Raumes das naturbehandelte kalifornische Redwood hin. Die gruppenweise gepaarte Einheit von Menütafel und Kugelsignet wiederholt sich so, daß von jedem Platz aus eine gute und schnelle Orientierungsmöglichkeit des Gastes sichergestellt ist. Jede Barenheit ist durch einen eingebauten Papierabwurf mit dem Kellergang verbunden, wo das Einsammeln der Abfälle mittels eines Rollis geschieht.

Die Silberkugel ist die Bezeichnung des Lokales und ist damit auch das Firmenschild. Eine Antikorodalkugel mit eingebauter Glastrommel vermittelt zwischen Außen- und Innenraum; beim Drehen der Windfängertüre ertönt ein elektronisches Glockenspiel. Die Nurglasfront durchdringt die Kugel in der Mittelnacht; Unterputzscheinwerfer in der Metalldecke strahlen nachts die Metallkugeln an und bilden so einen einmaligen Reklameeffekt.



1 In der «Silberkugel» eingebaute Uhr, aufgehängt an Nylonschnüren. Lüftungsschlitze in der Metalldecke.

2 Sitzbankdetail mit Konvektor, Schirmständer und verspiegelter Fassadensäule.

Toulouse-Mirail, die Stadt ohne Autos

Unter den französischen Städten, deren Wachstum die Städtebauer vor neue Probleme stellt, steht Toulouse an der ersten Stelle. Seine Bevölkerungszahl hat sich in den letzten 20 Jahren verdoppelt. Sie steigt weiter von Jahr zu Jahr. Die Notwendigkeit einer Neuformung des Stadtbildes war nur eine Konsequenz dieser Entwicklung. Neben den Türmen von Saint-Nicolas und Saint-Etienne und dem Dôme des Graves streben Gebäude von 18 und 20 Stockwerken in die Höhe. 35 000 Wohnungen wurden hier in den letzten 10 Jahren gebaut, um dem Bevölkerungszuwachs gerecht zu werden. Die Industrialisierung des Südwestens Frankreichs, beeinflusst durch die Gasfunde von Lacq, durch die petrochemischen Werke und die Raffinerien, brachte es mit sich, daß diese Stadt immer mehr zum wichtigsten Handels- und Industriezentrum Südfrankreichs wird. Natürlich trug die geographische Lage dazu bei, die Grenzen des alten

Toulouse zu sprengen. Selbst am Zentrum der Stadt wirkte sich dieser Wandel aus. Aber innerhalb der Stadt selbst sind die Wachstumsmöglichkeiten beschränkt. Für die Wohnungsbauer ergab sich immer dringender die Notwendigkeit, außerhalb der Stadt Wohnzentren entstehen zu lassen. Man beschloß, konzentrierte Siedlungen zu schaffen, neue kleine Städte an die große Stadt anzuschließen, und zwar so, daß Altes und Neues ein harmonisches Ensemble bilden. Louis Bazerque, der Bürgermeister von Toulouse, hatte die besten Architekten Frankreichs eingeladen, Pläne für den Bau einer Trabantenstadt für 100 000 Menschen zu entwerfen. Der akzeptierte Entwurf stammte von Georges Candilis, der von dem Prinzip ausging, in dieser Trabantenstadt die Straße zur Domäne des Fußgängers zu machen. Sein wichtigstes Konzept: Autostraßen und Fußgängerstraßen. Die beiden berühren sich nur an wenigen Punkten. In «Mirail», dieser neuen Stadt, dürfen Lieferwagen nur spezielle Zulieferstränge benutzen, die von den Parkplätzen abzweigen und bis zu den Geschäftshäusern und den teils überdachten Laderampen führen. Niemand aber kann direkt mit dem Wagen zu seiner Wohnung oder zu seinem Büro fahren. Aber Candilis will die Autofahrer nicht verdammen. Es sind 23 000 Wohnungen vorgesehen und 28 000 Parkplätze... Wir haben Georges Candilis in seinem Pariser Büro besucht. Er leitet ein wirkliches Laboratorium des Städtebaues. Architekten und Ingenieure aus gut einem Dutzend verschiedener Länder arbeiten bei dem