

Objektyp: **Miscellaneous**

Zeitschrift: **Tec21**

Band (Jahr): **134 (2008)**

Heft 26: **Urban essen**

PDF erstellt am: **21.07.2024**

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.

JUNGER WEIN IN ALTEN SCHLÄUCHEN



01

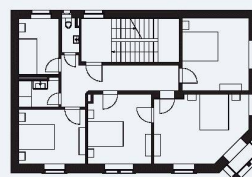
Unvermittelt tauchen im dichten Stadtgewühl immer wieder kleine gastliche Oasen auf. Mit unterschiedlichem Konzept und beinahe gegensätzlichem Charakter erwecken zwei Gastronomie-Projekte in Zürich und Wien beispielhaft historische Bauten zu neuem, urbanem Leben.

PENSION MIT SCHUSS

(af) Zürich hautnah erleben: Bereits zum zweiten Mal – nach dem «Kafischnaps» an der Kornhausstrasse – entsteht durch die Kombination aus Quartierbeiz und günstiger Pension mit Secondhand-Designerausstattung ein neuer urbaner Ort in Zürich, der zugleich geschickt betriebliche Synergien nutzt.



02



03

01 Der Gastraum wird dominiert von der Theke aus Zinn (Bild: URBANOFFICE, Zürich)

02 Pensionszimmer (Bild: Julian Salinas, Zürich)

03 Grundrisse EG / OG, Mst. 1:400

Das Gasthaus «Zum Guten Glück» befindet sich im Erdgeschoss eines fünfgeschossigen Wohnhauses aus dem Jahr 1897 an der Ecke Stations- und Weststrasse. Mit dem Plan, das Ladenlokal als Gasthaus zu nutzen, wandten sich die neuen Eigentümer an die Architekten und die Betreiber, die das «Kafischnaps» bereits erfolgreich realisiert hatten.

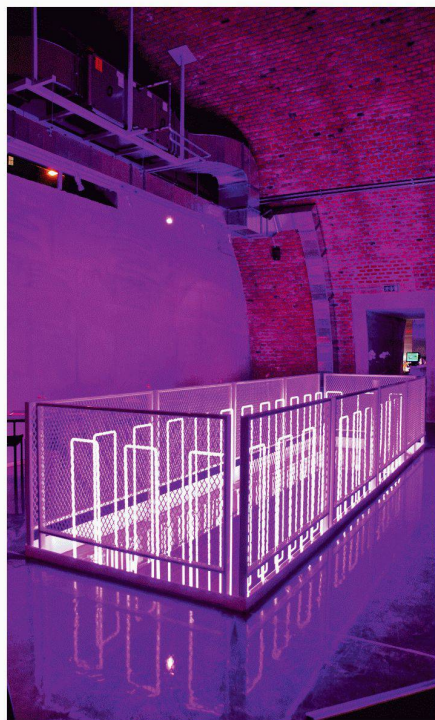
Der Grundriss des zuletzt als Werkstatt und Massagesalon genutzten Erdgeschosses wurde so neuorganisiert, dass zwei unterschiedliche Gasträume entstanden. Das Herzstück bildet eine lang gestreckte Bar aus Zinn im vorderen Nichtraucherbereich, der in hellen Farben gehalten ist. Als Kontrast bietet das zum Hof durchgesteckte Fumoir Hinterzimmeratmosphäre. Für die angeschlossene Pension mit fünf Zimmern wurde die ehemalige Wohnung im ersten Obergeschoss umgebaut. Gebucht wird im Internet, und der Zimmerschlüssel wird an der Bar abgeholt.

AM BAU BETEILIGTE

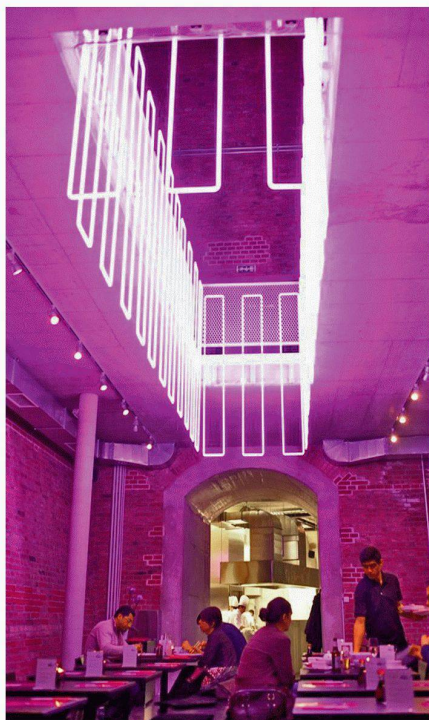
Bauherrschaft: Stationsstrasse AG, Zürich (Oliver und Michael Baumgartner)

Eigentümer: Familie Fetz

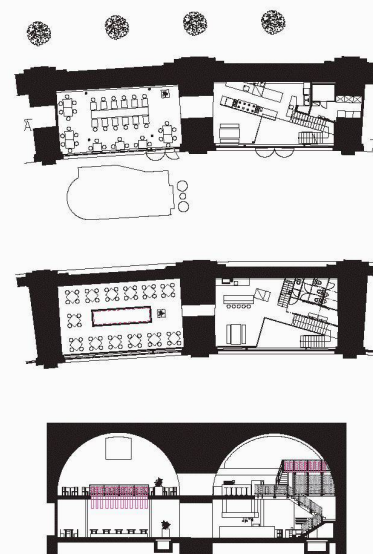
Architektur: URBANOFFICE, Amsterdam/Zürich (Daniel Kobel, Madir Shah)



04



05



06

04+05 Gasträume OG und EG im Bogen 215

(Bild 04: Chieh-shu Tzou, A-Wien,

Bild 05: Gerhard Wasserbauer, A-Wien)

06 Grundrisse EG/OG, Schnitt AA Mst. 1:750

(Pläne: ten.two, A-Wien)

SCHANGHAI-KÜCHE AM GÜRTEL

In den denkmalgeschützten Viaduktbögen von Otto Wagner im verkehrsumtosten Wiener-Gürtel-Dreieck hat das «Neon Restaurant» einen überraschend oasenhaften Standort gefunden. Die raumbestimmende Lichtinstallation spielt mit dem Bild einer pulsierenden asiatischen Grossstadt.

Der Westgürtel in Wien ist ein beispielhafter Knotenpunkt grossstädtischen Lebens, wenn sich in schwindelnden Höhen kreuzende Verkehrsschleifen als ein Indikator für Urbanität gelten. Auf den ersten Blick mag es abwegig erscheinen, gerade in einem so unwirtlichen Umfeld ein Restaurant zu eröffnen. Nach der Stilllegung der Bahnlinie auf dem Heiligenstädter Ast in Wien Döbling waren die denkmalgeschützten Viaduktbögen, die an dieser Stelle eine Höhe von rund 11 m aufweisen, aufgrund hoher Sanierungskosten vom Abriss bedroht. 2002 wurde auf einem zuvor unzugänglichen Restgrundstück zwischen den Bahntrassen ein Bürokomplex errichtet, der diesem bislang abgetrennten Stadtgebiet neue Impulse geben sollte. Zusätzlich stellt eine Fussgänger- und Radfahrerbrücke eine geschützte Verbindung zwischen zwei bislang getrennten Stadtbezirken her.

Mit diesen baulichen Massnahmen hat sich ein ehemals braches Zwickelgrundstück in einen ruhigen städtischen Hofraum verwandelt: Zwischen den neu errichteten Gebäudeflügeln liegen weitere, beschauliche Lokale, und der Verkehrslärm ist nur noch als ein fernes Rauschen wahrnehmbar.

In zwei der Viaduktbögen, die in ihrer Sichtziegelästhetik fast römisch anmuten, hat das Wiener Architektur- und Designbüro ten.two ein Restaurant eingerichtet, das in reduziertem Ambiente und mit authentischer Schanghai-Küche auf regen Zustrom hofft, etwa aus der nahen Wirtschaftsuniversität. Das Thema «Schanghai» wird in zwei Lichtinstallationen, die aus 1,1 m langen, grossteils U-förmigen Neonröhren zusammengesetzt sind, aufgegriffen. Sie verbinden beide Ebenen des Restaurants zu einer Einheit und spiegeln sich da und dort im Raum. «Dadurch entsteht eine kühle und urbane Stimmung, die an das pulsierende asiatische Grossstadtleben erinnert», so der Architekt Chieh-shu Tzou. Der gebürtige Taiwanese, der bereits zwei weitere Lokale in Wien realisierte, hat für das «Neon» mit Maria Prieto Barea auch das Geschirr entworfen sowie das grafische Erscheinungsbild von Logo und Speisekarte entwickelt. Dem signifi-

kanten Pink der Lichtinstallation steht auf zwei miteinander verschränkten Ebenen (plus Plateau) eine schlichte Raumgestaltung gegenüber, die sich in ihrer Materialität auf Sichtbeton, Chromstahl und Streckmetall beschränkt, um die Präsenz des alten Mauerwerks nicht zu schmälern. Die technische Infrastruktur ist im hohen Ziegelgewölbe des Viadukts offen verlegt. Das herbe Ambiente, in dem die verkehrstechnische Herkunft des Gewölberaums spürbar bleibt, verträgt sich aber mit der Feinheit der Speisen, die in offener Küche stets frisch vor den Augen der Gäste zubereitet werden.

Gabriele Kaiser, Architekturzentrum Wien

kaiser@azw.at

AM BAU BETEILIGTE

Bauherrschaft: Zhi-shi Chen, Wien

Architektur: ten.two, Wien

Chieh-shu Tzou, Gregorio Santamaria

Mitarbeit: Conrad Kroencke, Maria Prieto Barea