

**Zeitschrift:** Das Werk : Architektur und Kunst = L'oeuvre : architecture et art  
**Band:** 36 (1949)  
**Heft:** 5: Wohlfahrtsbauten = Foyers sociaux ouvriers = Welfare workers' Centres  
  
**Artikel:** Wohlfahrtshaus der Therma AG., Schwanden : Hans Leuzinger, Architekt BSA, Zürich  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-28324>

### **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:** 18.04.2025

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



*Ansicht von Nordwest, links Gartenhalle / Vue prise du nord-ouest, à gauche galerie couverte /  
View from the north-west, at left covered terrace*

## **Wohlfahrtshaus der Therma AG., Schwanden**

*1947/48, Hans Leuzinger, Architekt BSA, Zürich*

*Die Aufgabe:* Bis zur Erstellung des hier veröffentlichten Neubaus bestand eine im Jahre 1920 eröffnete Fabrikantene, die auch die Funktion einer Gemeindestube für nicht betriebseigene Besucher zu erfüllen hatte. Da jedoch speziell seit Kriegsende pro Tag über 300 Pensionäre – notgedrungen in zwei Schichten – verpflegt werden mußten, beschloß die Direktion im Jahre 1947, einen Neubau zu errichten.

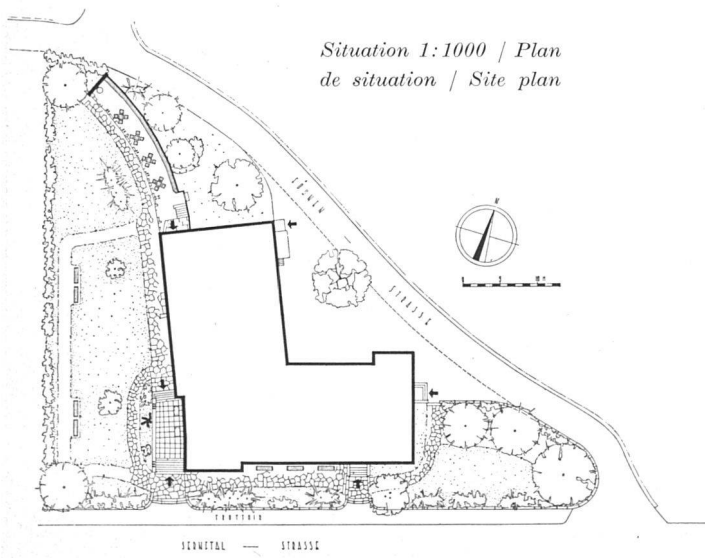
Seine Zweckbestimmung ist die folgende: Abgabe von Mittagessen an im Maximum 350 Arbeiter und Arbeiterinnen

und an nicht über 80 Angestellte. Außerdem soll von hier aus die Abgabe von Tee und Kaffee an die gesamte Belegschaft während der Arbeitspause erfolgen, was bisher von einer innerhalb des Betriebes gelegenen Küche aus geschah. In den Lokalen sollen auch Vorträge, Konzerte, Kurse usw. abgehalten werden. Schließlich ist wie bis anhin wöchentlich einmal ein geeignetes Lokal der Mütterberatungsstelle zur Verfügung zu stellen. Die Leiterin und das ständige Personal sind im Gebäude selbst unterzubringen.

*Situation:* Für das neue Wohlfahrtshaus stand ein dreieckiges Areal von 3150 m<sup>2</sup> in unmittelbarer Nähe der Fabrik zur Verfügung. Der hübsch angelegte Erholungsgarten bedeckt eine Fläche von 1430 m<sup>2</sup>. Der Baukörper weist einen eingeschossigen Westflügel und einen zweigeschossigen Südostflügel an der Straße auf. Im Gebäudewinkel liegt gegen Norden der Wirtschaftshof mit den Diensteingängen.

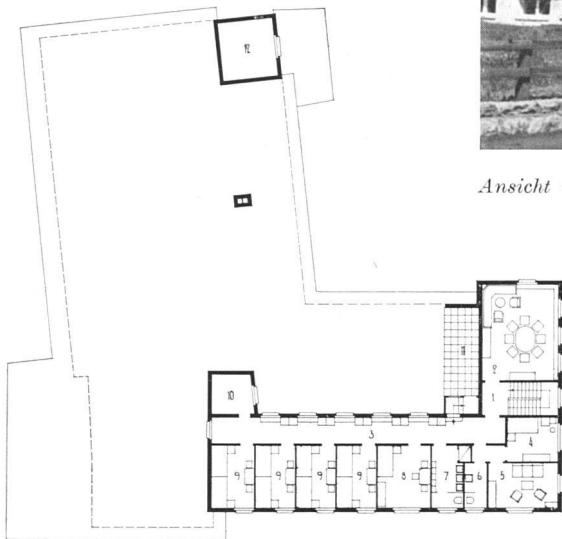
*Räumliche Organisation und Konstruktion* siehe Faltplan.

*Die Architektur:* Dieses Wohlfahrtsgebäude zeichnet sich durch eine wohlüberlegte Organisation und eine entsprechend eindeutige, klare Architektur aus. Der unmittelbare Zusammenhang zwischen Fabrik und Wohlfahrtshaus wird unterstrichen, jedoch ist bewußt danach gestrebt worden, den Räumen eine betont intime Atmosphäre und einen schönen Zusammenhang mit der Natur zu verleihen.



*Obergeschoß 1:500 / Etage / Upper floor*

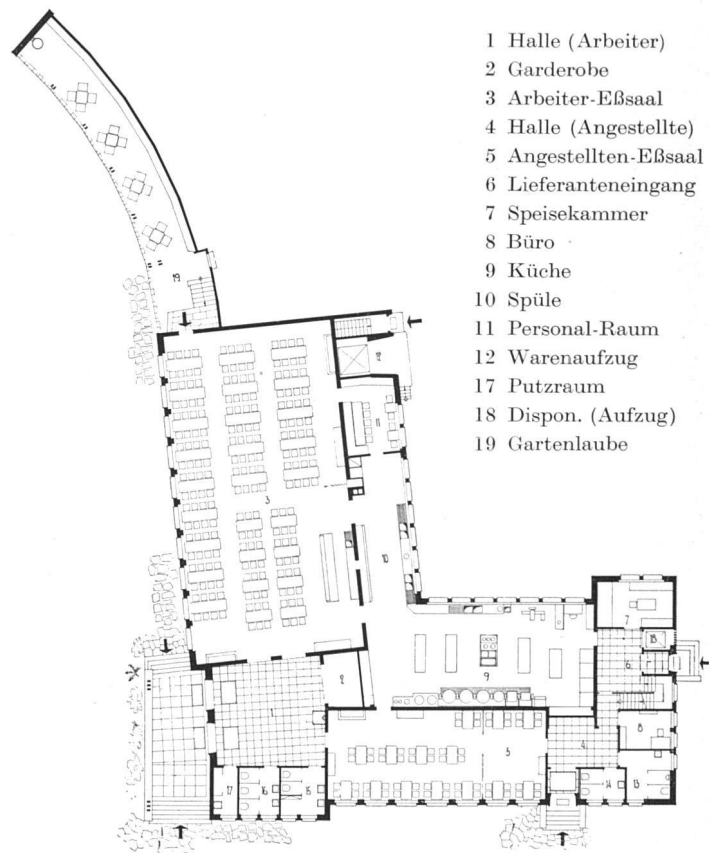
- 2 Sitzungszimmer
- 4, 5, 6 Wohnung der Verwalterin
- 7 Personal-Toiletten
- 8 Zimmer der Köchin
- 9 Personal-Zimmer
- 10 Ventilation
- 11 Dachterrasse
- 12 Liftmaschine



*Ansicht von der Sernftalstraße mit Haupteingang / Façade de l'entrée / Entrance elevation*

*Erdgeschoß 1:500 / Rez-de-chaussée / Ground floor*

- 1 Halle (Arbeiter)
- 2 Garderobe
- 3 Arbeiter-Eßsaal
- 4 Halle (Angestellte)
- 5 Angestellten-Eßsaal
- 6 Lieferanteneingang
- 7 Speisekammer
- 8 Büro
- 9 Küche
- 10 Spüle
- 11 Personal-Raum
- 12 Warenaufzug
- 17 Putzraum
- 18 Dispon. (Aufzug)
- 19 Gartenlaube



*Keller 1:500 / Sous-sol / Basement floor*

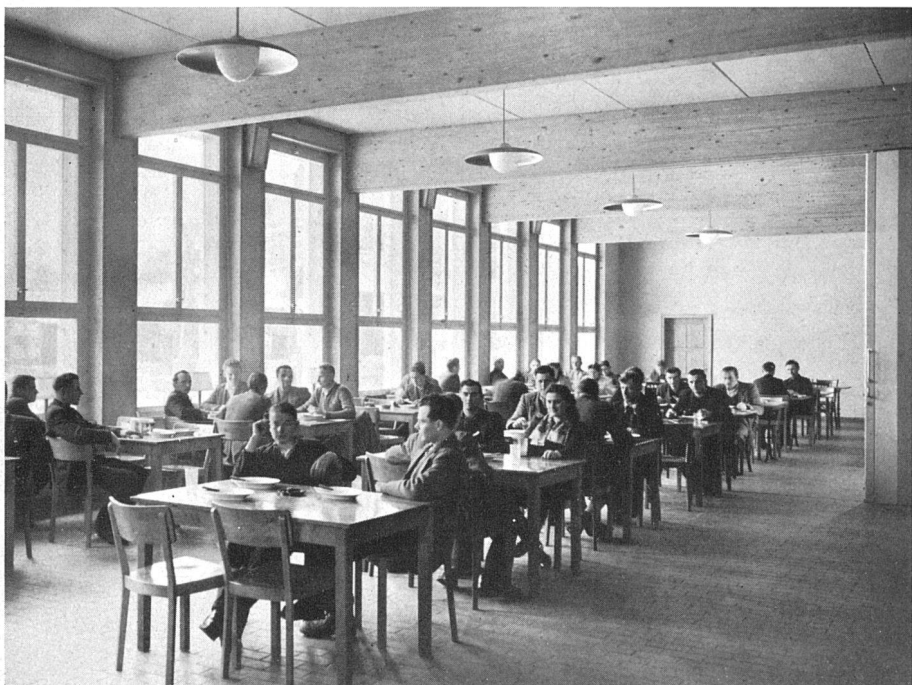
- 2 Kühlraum
- 3 Rüstküche
- 4 Kühl- und Glacemaschine
- 5 Putzraum
- 6 Bäder
- 7, 8, 9 Keller
- 10 Lingerie
- 11 Trocken- und Bügelraum
- 12 Waschküche
- 13 Heizraum
- 14 Ventilation
- 15 Wärmepumpe
- 16 Transformatoren
- 17 Lagerraum (Fabrik)
- 18 Warenaufzug

*Gartenlaube / Galerie couverte / Covered terrace*





*Angestellten-Eßsaal / Salle à manger  
des employés / Employees' lunch-room*



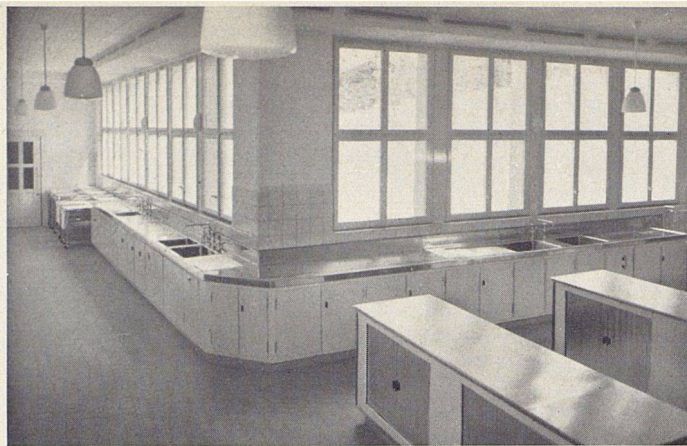
*Arbeiter-Eßsaal / Salle à manger des  
ouvriers / Workers' lunch-room*



*Der Arbeiter-Eßsaal kann durch Falt-  
wand unterteilt werden / La salle à man-  
ger des ouvriers peut être divisée par une  
paroi accordéon / The workers' lunch-  
room can be subdivided by a folding  
partition*

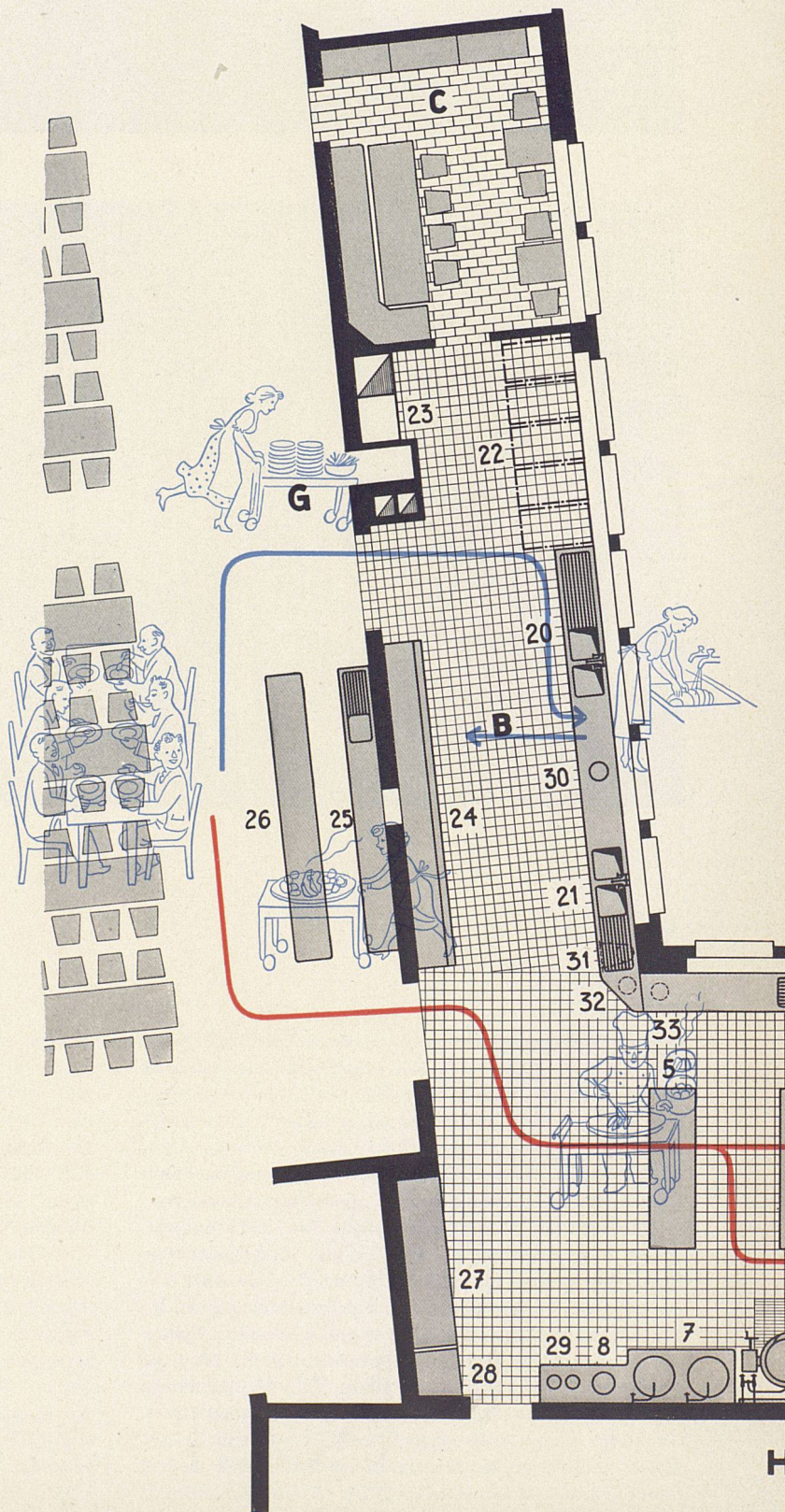
## Musterküche im Wohlfahrtshaus der Therma AG., Schwanden

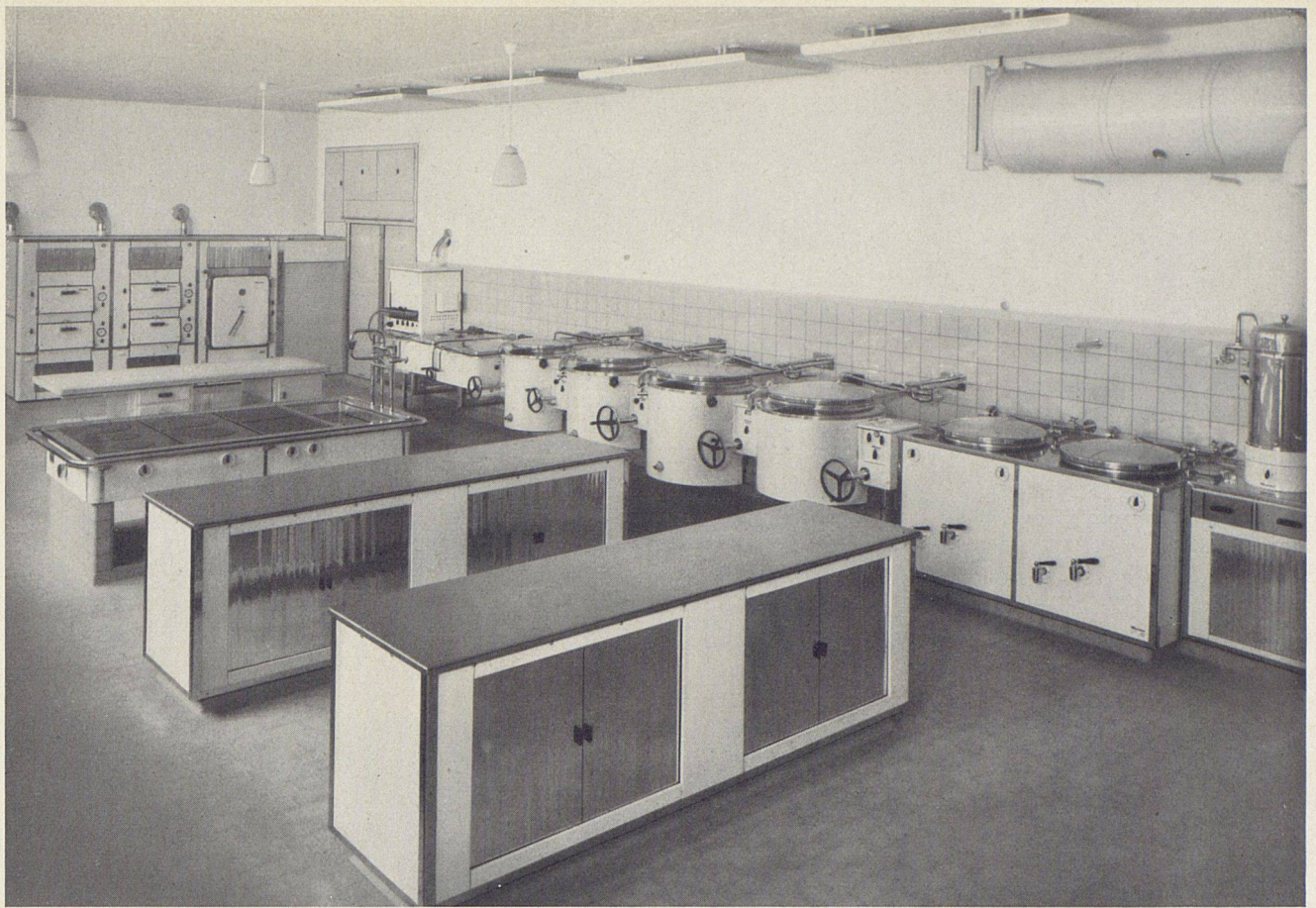
*Blick in die Spüle, Fensterwand voll ausgenützt / La  
plonge / View of scullery*



- A Küche
- B Spüle
- C Personal
- D Vorratsraum
- E Vorplatz
- F Lieferanteneingang
- G Großer Speisesaal
- H Kleiner Speisesaal

- 1 Großküchen-Tischherd
- 2 Kippesselgruppe mit Bratpfannen
- 3 Doppelbackofen, je 2 Räume und Gärraum
- 4 Kochschrank für Gemüse und Kartoffeln
- 5 Tellerwärmeschrank
- 6 Speisenwärmeschrank
- 7 Kaffeebereiter 2 x 125 l
- 8 Expreßkocher 2 l, Rechaud und Kaffeemaschine 12 l
- 9 Kasserollenspültrog
- 10 Hotelgrill mit Untergestell
- 11 Schubladentisch
- 12 Schubladentisch für Backofen-Geräte
- 13 Kasserollenschrank
- 14 Schrank
- 15 Kellen-Aufhängevorrichtung
- 16 Kühlschrank 3250 l
- 17 Küchenmaschine
- 18 Schrank
- 19 Turmix
- 20 Geschirrspültrog
- 21 Besteckspültrog
- 22 Transportwagen
- 23 Küchenwäscheschrank
- 24 Geschirrschrank
- 25 Geschirr- und Besteckschrank mit Spültrog
- 26 Büfett mit Getränke Kühlschrank
- 27 Schrank für Suppentöpfe und Krüge
- 28 Besenschrank
- 29 Aufbewahrungsschrank
- 30 Speiseabfälle
- 31 Kehrlicht-Einwurf
- 32 Papier-Abfälle
- 33 Knochen
- 34 Ausguß
- 35 Kühlplatte
- 36 Aufzug

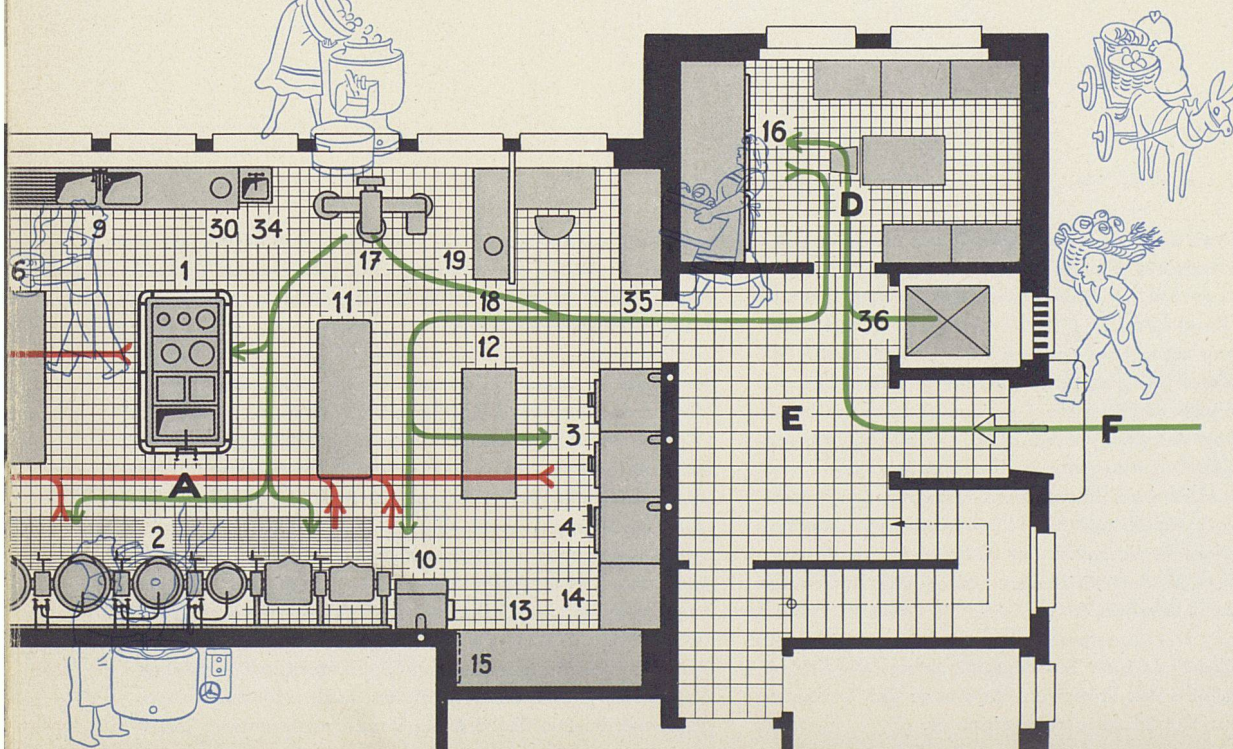




Die Küche, links Tellerwärmeschränk (5), Speisewärmeschränk (6), Großküchen-Tischherd (1) / Vue générale de la cuisine, à gauche chauffe-assiettes (5), armoire chauffante pour aliments (6), fourneau de grande cuisine (1) / View of kitchen; on the left plate-warming cupboard (5), hot food cupboard (6), and large electric table range (1)

Diese voll elektrische Musterküche ist ausschließlich ausgestattet mit Apparaten der Therna AG., Schwanden / Cette cuisine modèle est équipée exclusivement d'appareils Therna SA., Schwanden / All the equipment of this model kitchen was made by Therna Electric Heating Manufacturing Company Ltd., Schwanden, Switzerland

Grundriß der Küche und Spülraum ca. 1:100 / Plan de la cuisine et de la plonge / Plan of kitchen and scullery





(von l. n. r.) Hotel-Grill (10),  
Bratpfannengruppe / (de g. à dr.)  
Gril d'hôtel (10) et casseroles /  
(from l. to r.) Hotel grill (10) and  
frying pans



(von l. n. r.) Elektroden-Kippkes-  
sel, rechts Kippkessel mit Strah-  
lungsheizung / (de g. à dr.) Groupe  
de marmites pivotantes / (from l. to  
r.) Group of tilting pans

Fortsetzung von Seite 144

*Räumliche Organisation:* Der Haupteingang mit überdecktem Treppenvorplatz befindet sich in der Südecke nahe der Straße. Dem großen Arbeiter-Speisesaal vorgelagert ist die geräumige Eingangshalle mit Garderobe, Toiletten und einem Zugang zum kleinen Angestellten-Speisesaal, der einen besonderen Eingang am Nordende des Südostflügels aufweist. Vom großen Speisesaal gelangt man in den Garten entweder über den Haupteingang oder direkt durch den Austritt (zugleich Notausgang) in die leicht gebogene offene Gartenlaube. Der winkelförmigen Anordnung der Speisesäle folgt die in Spüle und Kochküche unterteilte langgestreckte Küche. In dem von der Therma AG. in eigener Regie geführte Wirtschaftsbetrieb erfolgt die Bedienung der Gäste durch das Personal.

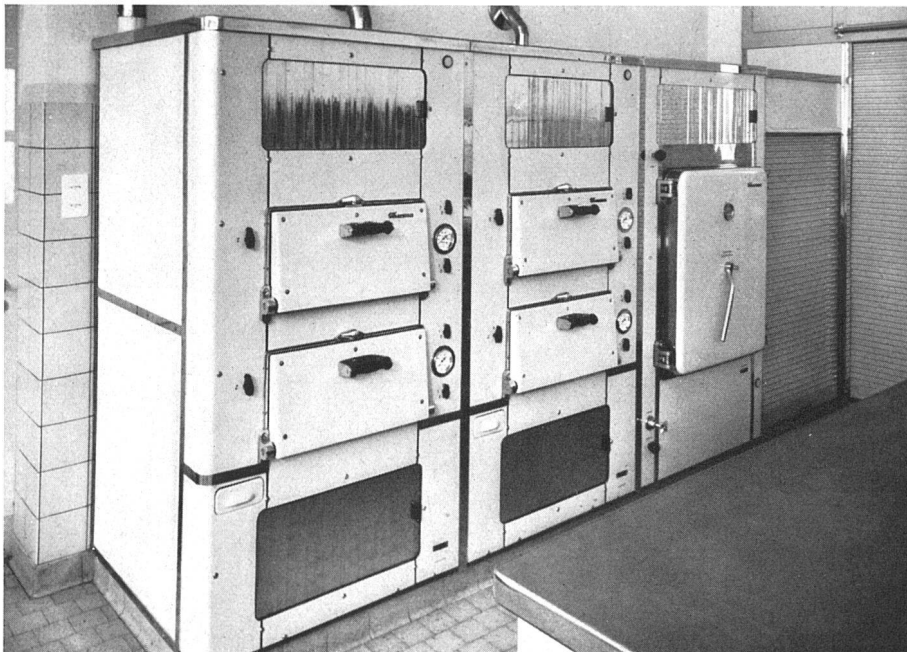
Im Obergeschoß liegen ein Sitzungszimmer und die Schlaf- und Wohnräume des ständigen Personals. Im Gebäudewinkel ist eine Sonnenterrasse angeordnet.

Der Keller beherbergt eine Badeanlage und die für den Wirtschaftsbetrieb notwendigen Rüst-, Kühl- und Vorratsräume, sowie die Räume für Heizung, Wärmepumpe und Ventilationsanlage.

*Konstruktion und Einrichtung:* Es handelt sich um einen Massivbau, bestehend aus Beton, Eisenbeton, Mauerwerk (Kalksandstein, Backstein) und Holz. Nach Norden gerichtete Außenwände und solche unter 39 cm Stärke erhielten eine zusätzliche Isolation von 25 mm Korkplatten. Die Dachkonstruktion besteht aus Holz, wobei für die großen Spannweiten (bis 11 m) verleimte Binder zur Anwendung gelangten. Die 60 mm starke Dachschalung trägt das vier Lagen umfassende Kiesklebedach. Die Isolation besteht aus zwischen die Balkenlage eingeschnittenen, 75 mm starken Perfektaplatten mit einer Lage 2 cm starker Kontraplatten, die an exponierten Stellen noch mit Glaswolle ergänzt wurde. Die flache Abdeckung wurde von der Direk-



(von l. n. r.) Kaffeebereiter (7), Expresskocher 2L (8), Réchaud, Schrank (29) / (de g. à dr.) Machine à préparer du café (7), percolateur, bouilloire expresse 2L (8) et réchaud, garde-manger (29) / (from l. to r.) Coffee preparer (7), express percolator 2L (8), hot-plate cupboard (29)



(von l. n. r.) Doppelbackofen (3), Kochschrank für Gemüse und Kartoffeln (4) und Schrank (14) / (de g. à dr.) Four double à 2 chambres de cuisson et étuve (3), étuve à légumes et pommes de terre (4), armoire (14) / (from l. to r.) Double baking oven (3), boiling cupboard for potatoes and vegetables (4), and food cupboard (14)

tion von Anfang an gewünscht, damit der Neubau mit den ebenfalls flach abgedeckten Fabrikbauten eine harmonische Einheit bilde. Die Spenglerarbeiten wurden in Kupfer ausgeführt. Der Fassadenverputz ist in heller Kalkfarbe gestrichen, wogegen das Holzwerk überall natur belassen wurde (mit Schutzanstrich). Die Gartenhalle ist ganz aus Holz konstruiert. Die Verkleidung der in Holz ausgeführten Dekken erfolgte mit Holzfasersplatten, in der Küche mit speziellen schallschluckenden Platten und im Angestellten-Speisesaal, dessen Decke betoniert wurde, mit Holz. Die Bodenbeläge bestehen in den Eingängen und Hallen aus grünlichen, geschliffenen Kunststeinplatten, in den Speisesälen und im Personalaßraum aus Rapperswiler Harttonplatten und in Küche, Wirtschaftsräumen, Sanitärräumen aus Porphyrrplatten. Alle Wirtschaftsräume wurden bis auf eine Höhe von 1.60 m geplättelt. Die verputzten Innenwände wurden in den verschiedenen Lokalen in hellen, freundlichen Tönen gestrichen. Die Personalwohnräume

wurden tapeziert. Die Doppelverglasungsfenster sind im großen Speisesaal mit Ausstellstoren, in den übrigen Räumen mit Rolljalousien versehen.

Die Heizungsanlage mit Wärmepumpe weist zwei Gruppen auf: Fußbodenheizung erhielten der große und kleine Speisesaal, Eingangshalle, Küche und Office, währenddem die übrigen Räume durch Radiatoren erwärmt werden.

*Ausstattung von Küche und Wirtschaftsräumen:* Aus nahe-  
liegenden Gründen hat die bekannte Firma für elektrische  
Apparate größte Sorgfalt auf die betriebstechnische Organi-  
sation und die Ausstattung mit eigenen Apparaten gelegt.  
Küche, Spülen, Kühlräume, Waschküche wurden mit  
den neuesten technischen Errungenschaften versehen und  
auf diese Weise zu Muster- und Demonstrationsobjekten  
gemacht. Plan und Bilder geben darüber einige Rechen-  
schaft.