

# Mövenpick-Restaurant Sihlporte in Zürich : Architekt Ernst Schindler, Zürich

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **41 (1954)**

Heft 5: **Sanatorien - Hotels**

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-31726>

## **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.

gebildet; die dazwischen liegenden Trennwände bestehen aus drei Schichten Steinwolleplatten (Schalldämmung 50 db). Im Erdgeschoß gehen die Betonscheiben in Rahmen über, so daß Halle, Läden und die Festräume im Untergeschoß stützenfrei bleiben. Die Fundierung der weitgespannten Konstruktion machte auf dem Felsenuntergrund keine Schwierigkeit; für die Gewinnung der Kellerräume waren allerdings umfangreiche Sprengungen notwendig. Die Decken sind als kreuzarmierte Betonplatten ausgebildet mit einer Auflage von 5 cm Steinwolle und 5 cm Überbeton (55 db); die Außenwände bestehen aus 17,5 cm Beton plus 12,5 Leichtbeton ( $\lambda = 0,45$ ); das Dach ist eine Betonplatte, mit Kupferblech gedeckt. Die Wände, Decken und Böden des Festsaalgeschosses hat man zum Teil ganz in Kork gebettet, um die Schwingungen der Untergrundbahn zu eliminieren.

Die alten Rufsysteme mit Lichtsignal oder Klingel sind im Hotel Malmen verworfen worden. Statt dessen hat man Telefonverbindungen zwischen allen Räumen und zu allem Personal. Die Telephonzentrale nimmt Bestellungen entgegen und gibt Auskünfte.

Den Angestellten stehen alle erdenklichen Hilfsmittel zur Verfügung. So z. B. eine Telephon-Schnellanlage, an die kleine Lautsprecher in jedem Zimmer von den Aufwärtinnen angeschlossen werden können; eine zweite Telephon-Schnellanlage mit direkter Verbindung zu den Verwaltungsabteilungen; eine Rohrpost neuester Konstruktion; eine Suchanlage für Angestellte, die mit Laifarbeiten unterwegs sind.

Es ist kaum möglich, daß die Gäste Malmens sich verschlafen; jeder Gast kann selbst den automatischen Wecker auf die gewünschte Zeit stellen; durch Kontrollampen wird festgestellt, ob der Gast auch wirklich das Signal gehört hat.

Jedes Zimmer hat ein eingebautes Radio mit vier Knöpfen, ein Knopf für das schwedische Reichsprogramm, zwei Knöpfe für ausländische Stationen. Der vierte Knopf gilt Malmens eigener Unterhaltungsabteilung.

Neu sind besondere Schachtanlagen für schmutzige Wäsche. Das Tragen der Eimer, Bürsten, Staubsauger, Wäsche entfällt; hierfür sind speziell konstruierte Wagen vorgesehen.

Im Hotel Malmen stehen keine Schuhe vor den Türen; jeder Gast reinigt selbst seine Schuhe an Schuhputzautomaten. In jeder Etage finden wir eine Schachtanlage für Briefe, die ohne Zwischenhand in den Briefkasten fallen. Das Hotel hat zehn Fahrstühle; drei davon stehen in der Reception.

330 m<sup>2</sup> groß ist die Bodenfläche der Küchenräume. Reichlicher Platz, moderne Einrichtungen und Maschinen geben der Küche eine große Kapazität und den Angestellten eine angenehme Arbeitsstätte. Die Küche versorgt die Festräume mit bis zu 600 Gästen, den Speisesaal mit 255 Plätzen, eventuell Gäste in ihren Zimmern und etwa 160 Angestellte; sie hat einen elektrischen Brattisch, einen Bratschrank mit fünf Öfen, Dampfkochtöpfe von 50 bis 200 Litern, einen Gasherd mit 60 m<sup>2</sup> Feuerfläche, sechs Bratöfen usw. Die Küchenetage, die in dem überbauten Hof liegt, steht durch zwei Fahrstühle mit der Vorrats- und Kühlabteilung im Keller in Verbindung.

(Text überarbeitet aus «Baumeister», München, Juli 1952.)

## **Mörenpick-Restaurant Sihlporte in Zürich**

1950, Ernst Schindler, Arch. B.S.A./S.L.A., Zürich

### *Aufgabe*

Sie bestand in der Schaffung einer gepflegten Gaststätte neuzeitlicher Art für etwa hundert Plätze mit einer Eß- und Trinkbar. Es war für sehr rasche Bedienung zu sorgen, wobei die reichhaltige Speisekarte, vom einfachsten Gericht bis zur Luxusspeise, für eine kosmopolitische Kundschaft bestimmt ist. Außerdem war ein Kiosk mit Verkauf nach der Straße und ins Restaurant zu erstellen.

### *Organisation*

Der Einbau der Gaststätte war an den festen Grundriß des gegebenen Gebäudes gebunden.

*Warme Küche und Gaststätte* liegen im Erdgeschoß, dadurch möglichst kurze Transportwege für die warmen Speisen. Alle übrigen Nebenräume liegen im Untergeschoß mit direktem Treppenabgang von der Küche aus.

*Der Warentransport* erfolgt vom Hofe über eigene Kellertreppe zum Vorplatz mit Waage und Kontrolle. Einlagerung der Waren in Getränke- und Bierkühlkeller, Economat, Gemüse- und Fruchte Keller, Kühlräume für Milchprodukte, Fleisch, Fische und Tiefkühlraum. In Verbindung mit den Kühlräumen steht das Garde Manger (kalte Küche) mit den Maschinen für Eisfabrikation, Glace usw. Weiter sind vorhanden: ein Wäscherraum, ein Putzraum, ein gekühlter Raum für Abfallkübel, Kistenraum für Harasse usw. *Personal*: Zugang im Keller, mit Garderoben und Toilettenräumen. Das Restaurant beschäftigt insgesamt 52 Angestellte.

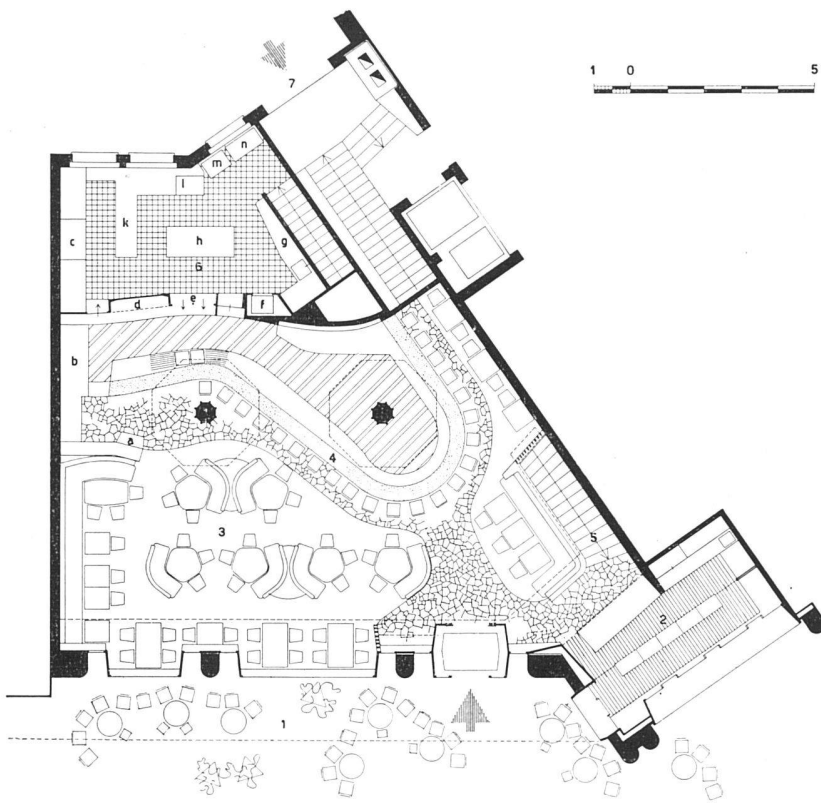
Aus der *kleinen warmen Küche* (etwa 25 m<sup>2</sup>) werden pro Tag 500 bis 700 Essen serviert. Sie enthält neben Herd, Grill, zwei Friturepfannen, Marmitkocher und Wärmetisch eine Küchenspüle sowie Rüsttisch, die ganze automatische Geschirrspüleinrichtung für Bar und Restaurant. Durchgabe der Speisen erfolgt vom Herd direkt auf eine Wärmeplatte mit oberer Infrarotbestrahlung (e).

*Das schmutzige Geschirr* aus dem Restaurant wird auf Korbschlitten zur Geschirrspülmaschine der Küche geschoben (b).

*Getränkeausgabe* erfolgt am Bartisch aus Biersäule, Kühl-schubladen der verschiedenen temperierten Weine und alkoholfreien Getränke, aus Fruchtpressen und Mixer und von den Kaffeemaschinen. Gläser werden an der Bartischspüle gereinigt und in englischen Zügen und auf Tablare versorgt.

### *Räumliche Gliederung*

Wichtigstes Element im Gästeraum ist die niedrige Trink- und Eßbar, die in einer Schleife um die beiden Pilzsäulen angeordnet ist. Sie ist direkt vom Eingang auf dem Mosaikboden erreichbar. Der übrige Raum ist in variable Sitzgruppen auf Spannteppich aufgeteilt, mit niedrigen gepolsterten Stühlen und Sofas, die je nach Bedarf zu anderen, größeren oder kleineren freien Gruppen umgestellt werden können. Die Fensterwand der erkerartigen Ausbauten kann zum Teil im Boden versenkt werden, wodurch eine be-



Grundriß des Restaurants 1:200 | Plan du restaurant | Restaurant ground floor

- 1 Terrasse
- 2 Kiosk nach Restaurant und Straße
- 3 Sitzplätze mit Tischen
- 4 Bartisch
- 5 Zu Garderobe und Aborten
- 6 Warmküche
- a Kasse
- b Geschirrdurchgabe
- c Geschirrspülmaschine
- d Kaffeemaschine
- e Speisedurchgabe, gewärmt
- f Lift nach kalter Küche
- g Spüle Kochgeschirr
- h Kochherd
- k Wärmetisch
- l Grill
- m Fritüre
- n Marmite
- 7 Dienstingang, Anlieferung

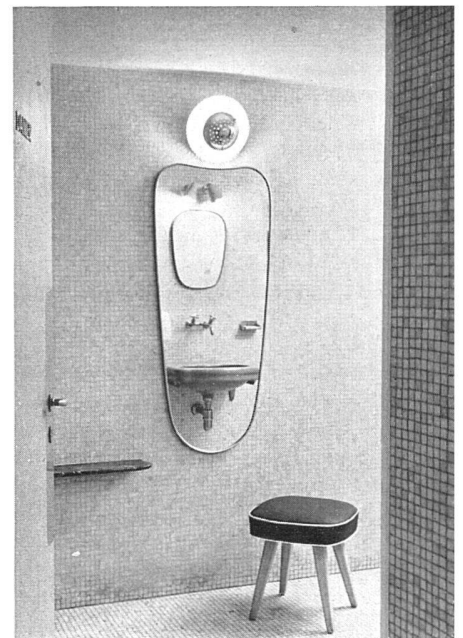
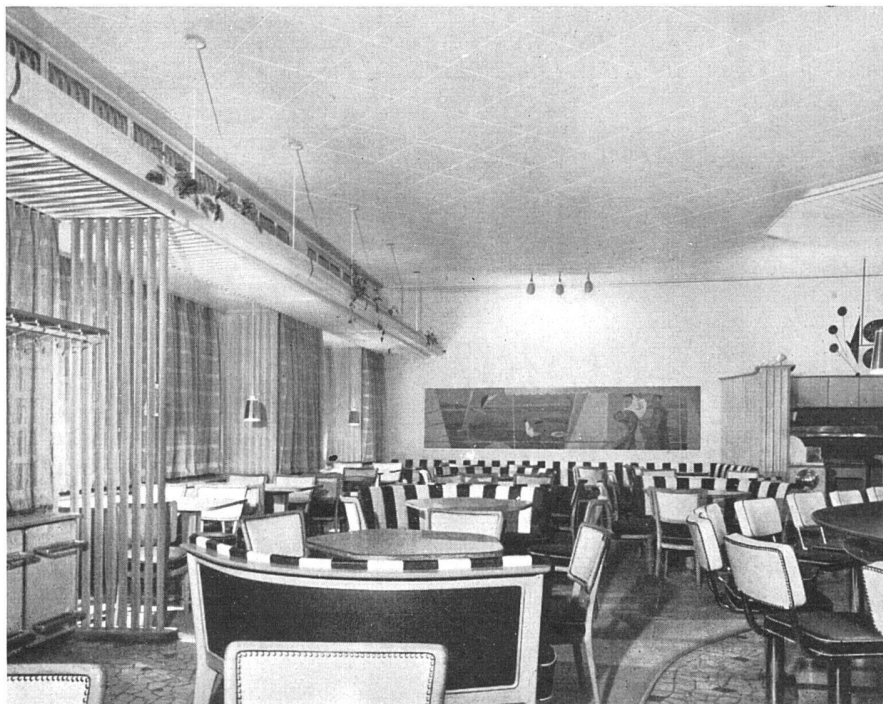
queme Verbindung im Sommer zum Service auf dem Trottoir hergestellt wird. Garderobe und Toilette, mit allem Komfort ausgestattet, befinden sich im Untergeschoß und sind über einen offenen Treppenabgang erreichbar.

Durch Material- und Farbwahl sowie durch die Beleuchtung ist versucht worden, eine frohe und intime Stimmung zu schaffen. Mosaikrückwand, Wandbild und Bierreklame sind nach Entwürfen von Eugen Häfelinger ausgeführt.

#### Technisches

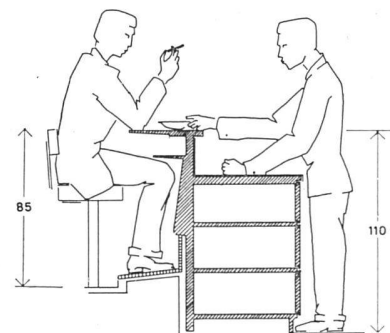
Restaurantboden, Treppen und Garderobe wurden in Splittermosaik aus Botticino-Marmor ausgeführt; Toiletten und

Restaurant mit Fensternischen (Fenster versenkbar), Wandmalerei von E. Häfelinger | Le restaurant; à g., les fenêtres pouvant être abaissées pendant la bonne saison | In warm weather, the trap-windows may be lowered to give free access to the terrace



Detail Garderobe, Wände in Glasmosaik | Détail du vestiaire | Detail of cloakroom

Schnitt durch den Bartisch 1:40 | Coupe du comptoir du bar | Cross-section of the bar counter





*Gesamtansicht des Restaurants gegen den Eingang / Le restaurant; à l'arrière-plan à droite, le kiosque et l'entrée / The restaurant towards the entrance  
Photos: B. Moosbrugger, Zürich*

Rückwand der Bar in Glasmosaik, Wandverkleidungen und Möbel in Eichenholz, gebleicht. Möbelüberzüge aus Plastikmaterial. Ein wirksamer Schallschluck wurde durch entsprechende Materiale erreicht: gelochte Decke, Spannteppich, profilierte Wände und Säulen.

Die Beleuchtung ist möglichst blendungsfrei gestaltet durch Einzelplatzbeleuchtung, indirekte Reflektoren sowie Neonröhren an den Säulen, die mit dickem Spiegelglas abgedeckt sind. Die Ventilation erfolgt durch die gelochte Decke und ist dadurch zugfrei; Luftvorreinigung mit Elektrofilter.

*Detail der Quick-lunch Bar / Détail du bar / Detail of the bar counter*



*Restaurantterrasse / La terrasse / The terrace restaurant*

