

VSI-Beilage Innenarchitektur/Design : Restaurant Sakura : Bahnhofbuffet Basel

Objekttyp: **AssociationNews**

Zeitschrift: **Werk, Bauen + Wohnen**

Band (Jahr): **78 (1991)**

Heft 3: **Dossier Bahnhof = Dossier gare = Dossier railway station**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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.

Restaurant Sakura Bahnhofbuffet Basel

Das Bestreben, vom privaten auf den öffentlichen Verkehr umzusteigen, hat die Bahnhöfe und die damit zusammenhängenden Dienstleistungsbetriebe wie die Gastronomie wieder vermehrt in den Mittelpunkt gerückt. Die Bahnhöfe und ihre weitere Umgebung werden als Drehscheibe für Dienstleistungszentren immer wichtiger. Das bewirkt, dass die Gaststätten der Bahnhöfe einer grossen Konkurrenz in Bahnhofsnähe gegenüberstehen. Das traditionelle Bahnhofbuffet hat aber neben dem normalen Wettbewerb mit weiteren Problemen zu kämpfen, die sich aus dem Umstand ergeben, dass sich auf Bahnhöfen die unterschiedlichsten sozialen Schichten aufhalten. Bahnhöfe leiden allgemein oft unter schlechtem Image, sie gelten als gefährlich und schmutzig. Dies führt dann auch dazu, dass Planer bei der Detaillierung und Materialisierung von Innenraumkonzepten in Bahnhöfen und Gaststätten dem Vandalismus besondere Beachtung schenken müssen. Trotz diesen erschwerten Umständen gibt es einige gute Beispiele, die Tradition geworden sind und sich durch die Jahre erhalten haben. So das Restaurant «Le Train Bleu» im Gare du Lyon in Paris, das Restaurant «Oyster Bar» in der Grand Central Station in New York, das Restaurant «alter Warte-saal» im Kölner Hauptbahnhof oder aus jüngster Zeit das Restaurant «Da Capo» im Bahnhofbuffet Zürich. Wie die erwähnten Beispiele zeigen, hat das alte traditionelle System der Einteilung in verschiedene Klassen, die im Zugabteil nach wie vor ange-



1

1 Eingang, Treppenziehbrücke/Entrée,
escalier-pont-levis



2



3



4

wendet werden, beim Bahnhofbuffet ausgedient. Der Gast muss sich nun an Fantasie-Restaurantnamen respektive deren Speisekarten orientieren. Das jüngste Beispiel hat die SBB zusammen mit lokalen Architekten in Basel realisiert.

Das japanische Restaurant Sakura wurde von Susanne Biedermann und Nicolas Goetz projektiert. Ein grosser Teil des neuen Restaurants wurde in Räume eingebaut, die lange Zeit als Abstellräume gedient haben. Man betritt das neue Lokal von der Centralbahnstrasse her über eine Art Ziehbrückentreppe, die bei Lokalschluss hochgezogen wird. Entlang einer grossen Wand, die mit der stilisierten Karte Japans aus getriebenen Bleipanelen belegt ist, führt eine weitere Treppe hoch zur Rezeptionszone. Zwei verschiedene Restauranttypen, die entsprechend ihrem Angebot verschieden architektonisch gestaltet sind, werden von dieser Empfangszone erschlossen. Einerseits das Teppanyaki gegen die Centralbahnstrasse und andererseits das Yakitori, ein gefangener Raum mit einem grossen Oberlicht. Im Teppanyaki-Teil, wo man die Speisen direkt vor den Gästen an Grilltischen zubereitet, ist es eher dunkel gehalten. Grau und Schwarz kontrastieren mit dem rostfarbenen Kavallerituch des Stuhlbezugs. Der Stuhl «Quadro» von Dietiker wirkt in dieser Material- und Farbenwelt erstaunlich japanisch. Dasselbe gilt auch für das Empfangsmöbel aus der «Atlas»-Serie von Victoria. Der Yakitori-Teil ist hell wie ein Garten gestaltet: helles Kiwi-Grün, Weiss und Grau kombiniert mit heller Esche. S.Z.

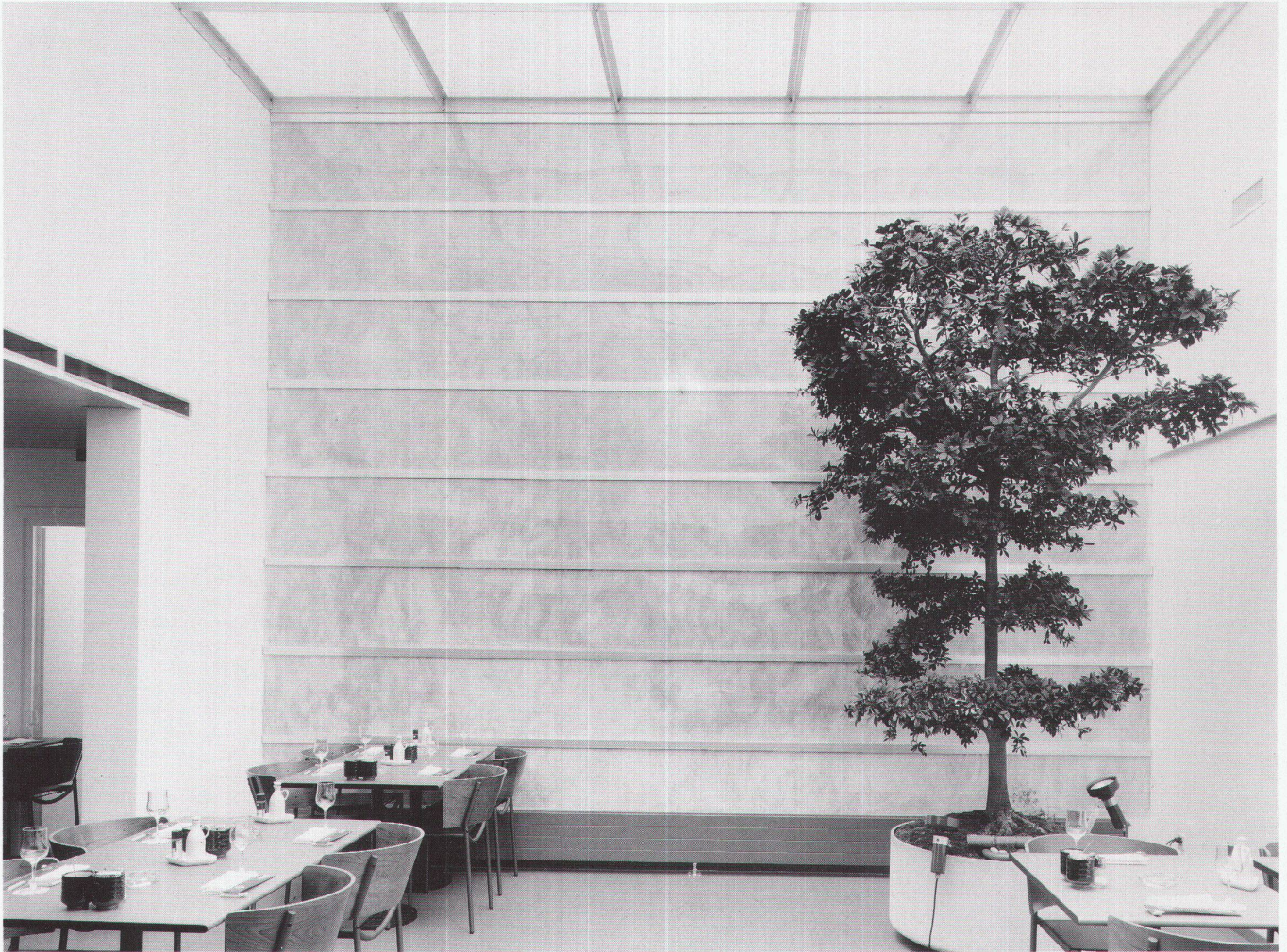
2
Rezeption/Réception

3
Yakitori-Teil/Partie Yakitori

4
Teppanyaki-Teil/Partie Teppanyaki

5
Rückwand im Yakitori-Teil mit Oberlicht/Mur arrière de la partie Yakitori avec lanterneau

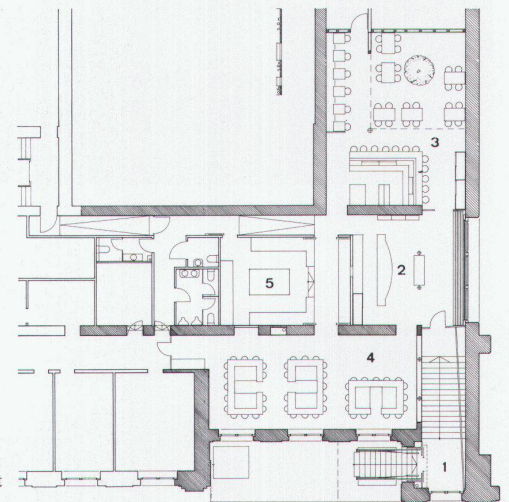
6
Blick von der Rezeption gegen den Teppanyaki-Teil/La partie Teppanyaki vue depuis la réception



5



6



- 7
 Grundriss/Plan
 1 Eingang
 2 Apéro Bar
 3 Teppanyaki Grills
 4 Yakitori Restaurant
 5 Küche

7



8

Objekt: Restaurant Sakura, Bahnhofbuffet Basel

Architekten: Susanne Biedermann, Innenarchitektin VSI, Basel und Paris; Nicolas Goetz, Architekt ETH/SLA/SWB, Basel

Bauherr: Bahnhofbuffet Basel, SBB Hochbau Kreisdirektion II, Luzern

Lage: Bahnhof Basel

Programm: Einbau eines Restaurants mit Erschliessung, in ungenutzten Abstellräumen, 295 m²

Hauptsächliche Materialien: Böden: Jurakalk grau, PVC schieferfarbig; Wände: Glasfasertapete weiss gestrichen, Holzleisten mit Keramikeinsatz, spez. Kunststoff als Japanpapierersatz Glasätzen, Spiegel, Bleipanelen; Decke: Metalldecke weiss, hellgrau und dunkelgrau; Möbel und Stühle: Holz und Metall, natur, schwarz gebeizt oder gespritzt, Bezugstoff Kavallerituch rost, Tischbezug Kunstharz gneis; Teppanyaki-Grill Chromstahl, Marbrittglas schwarz; Yakitori-Bar: Esche natur

Foto: Christian Lichtenberg, Basel

8

Yakitori-Teil/Partie Yakitori