

Zeitschrift: Werk, Bauen + Wohnen
Herausgeber: Bund Schweizer Architekten
Band: 86 (1999)
Heft: 9: Beruf im Bild = L'image de la profession = Professional image

Vereinsnachrichten: VSI-Beilage : Innenarchitektur/Design : "Karl der Grosse" : ein Treffpunkt für vielfältige Begegnungen

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: 31.01.2025

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

«Karl der Grosse»: ein Treffpunkt für vielfältige Begegnungen

Renovation und Küchenumbau, 1998
Restaurant Karl der Grosse, Zürich
Innenarchitektur:
Eliane Schilliger, Zürich und Ennetbaden
Bauherrschaft:
Amt für Hochbauten der Stadt Zürich

Das Zentrum Karl der Grosse beim Zürcher Grossmünster gehört seit 1997 zum neu geschaffenen Amt für Soziokultur der Stadt Zürich. Das Restaurant bildet einen integrierten und aktiven Teil innerhalb der lebendigen Kultur des Hauses. Aufgrund seiner prominenten Lage und des Kulturbetriebs sind die Anforderungen an das Restaurant entsprechend vielfältig und anspruchsvoll: Passanten, Stammgäste aus dem Quartier sowie Kurs- und Zentrumsgäste sollen mit dem neu konzipierten Gastrokonzept gleichermassen angesprochen werden. Ein Küchenumbau und die Renovation des Gastraumes waren deshalb unumgänglich.



Buffetfront

Seit 13 Jahren diente die auf kleinstem Raum konzipierte Küche der Aufbereitung vorgefertigter Mahlzeiten, welche über eine Selbstbedienungstheke ausgegeben wurden. Im Vordergrund der Renovations- und Umbauarbeiten stand die Anpassung der Küche an ein zeitgemässes Verpflegungskonzept mit frisch zubereiteten Gerichten und einem Catering-Service für die Kulturveranstaltungen im Haus.

Die Küche bleibt weiterhin zum Gasträum hin offen. Das Buffet wird als trennendes wie auch verbindendes Raumelement zwischen Küche und Restaurant platziert. Das markante schwarze Buffetmobiliar schafft eine klare optische und räumliche Trennung zwischen den einzelnen Bereichen. Der feine das Buffet umspannende Rahmen hält den Buffetvorbau optisch zusammen. Die Küche «wächst» nicht

mehr in den Gasträum hinein, wie dies früher der Fall war. Mit dem Rot der Buffetrückwand wird einerseits ein frischer farbiger Akzent gesetzt, und andererseits visualisiert die Farbe, was Wand bzw. Teil des Buffets ist. Bei der Küchengestaltung selbst wurde darauf geachtet, dass die gekachelten Elemente nicht unmittelbar im Gesichtsfeld des Gastes liegen, sondern der Blick auf verchromte Flächen fällt.

Die Eingriffe im Restaurant hatten zum Ziel, mit einer differenzierten Beleuchtung, einem dezenten Farbkonzept sowie neuen Stühlen und Vorhängen die Qualitäten des Raumes hervorzuheben und eine angenehme, unaufdringliche Atmosphäre zu schaffen, in der sich alle Gäste gleichermassen wohl fühlen. Die ursprünglich weissen Wände wurden in einem hellen Sandgrau bzw. einem dunkleren

Steingrau gestrichen, was gut mit dem warmen Ton des bestehenden Kirschbaum-Täfers harmoniert. Die fein abgestimmten Helldunkelkontraste beleben den Raum, ohne dabei eine unruhige Stimmung zu erzeugen. Durch die Intensität des Lichtes werden intime dunklere und helle öffentliche Zonen geschaffen.

Die Möblierung mit soliden schwarzen Stühlen unterstreicht zusätzlich den neuen Bistro-Charakter des Lokals. Aus dem «Karl» ist durch die Renovation ein attraktives, unpräzises Lokal geworden, das seiner vorzüglichen Lage in vielerlei Hinsicht gerecht wird. c.s.



Unterer Restaurantteil mit Eingang und Buffet

Prominente Lage beim Grossmünster

**«Karl der Grosse»:
Un lieu de rendez-vous pour de multiples rencontres**

Depuis 1997, le centre Karl der Grosse, près du Grossmünster zurichois, fait partie de l'Office de socioculture nouvellement créé de la Ville de Zurich. Le restaurant intégré à la maison prend une part active à la vie culturelle de celle-ci. L'accroissement des exigences et un nouveau concept gastronomique rendaient indispensables la transformation de la cuisine et la rénovation de la salle à manger.

La cuisine ouverte côté restaurant en est séparée par un front de buffet marquant traité en rouge et noir. Dans le restaurant, les interventions avaient pour but d'accroître les qualités du volume par un éclairage différencié, un concept de couleurs décent à base de tons gris, ainsi que d'autres chaises et rideaux créant une atmosphère agréable et discrète. Le résultat est un restaurant attrayant, sans prétention qui, à bien des égards, répond à son excellente situation.

«Karl der Grosse»: un punto di ritrovo per innumerevoli incontri

Dal 1997 il Centro Karl der Grosse (Carlo Magno) presso la chiesa del Grossmünster appartiene al nuovo Ente per socioculture della città di Zurigo.

Il ristorante è parte integrante e attiva all'interno della vispa cultura della casa. L'aumentare delle esigenze e un nuovo concetto gastronomico hanno reso indispensabile un intervento di ristrutturazione della cucina e dello spazio riservato ai clienti.

La cucina, che rimane aperta, viene staccata dal resto del locale con un lungo buffet rigorosamente rosso e nero. Scopo degli interventi ristrutturativi era l'ottenimento di un'atmosfera piacevolmente decente accentuando le vere qualità dello spazio e utilizzando un'illuminazione differenziata, un concetto cromatico di tonalità grigiastre e discrete e sostituendo sedie e tende. Si è ottenuto così un locale attraente e senza troppe pretese che fa onore alla sua privilegiata posizione.

Fotos: Heinz Unger, Schlieren