Restaurant Silberkugel im Hochhaus "Zur Palme" : Architekt Justus Dahinden, Zürich

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **51 (1964)**

Heft 12: **"Metropole"**

PDF erstellt am: **02.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-39745

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Restaurant Silberkugel im Hochhaus «Zur Palme»

Architekt: Dr. Justus Dahinden SIA, Zürich
Mitarbeiter: Peter Banholzer

Ein neuer Restauranttypus in der Großstadt

In Zürich wurde ab Frühjahr 1962 die englische Arbeitszeit mit der einstündigen Mittagspause eingeführt. Damit und in Anbetracht der immer größer werdenden Verkehrsdichte der werktätigen Personen in der City entsteht ein immer stärker sich abzeichnendes Bedürfnis nach einer Schnellverpflegung, die mit den normalen Restauranttypen nichts Gemeinsames mehr hat. Der Angestellte, welcher wegen der kurzen Mittagszeit den zeitraubenden Weg nach Hause in die Außenquartiere über Mittag nicht mehr in Kauf nehmen kann, sucht eine Gaststätte, in der er in sehr kurzer Zeit zu günstigen Preisen ein leichtes, aber qualitativ hochwertiges Mittagessen bekommt. Man sieht sich vor die Notwendigkeit gestellt, sich nahe beim eigenen Arbeitsort verpflegen zu können, ohne dabei an ein starres Menüschema gebunden zu werden und auch ohne daß man sich mit einem überladenen und demnach auch kostspieligeren Verkaufsangebot herumschlagen muß.

Die Silberkugel ist ein neues Instrument, völlig aus dem Bedürfnis der modernen Großstadt entwickelt, kein Automatenrestaurant, kein Selbstbedienungslokal mit dem ermüdenden Schlangestehen, keine unbequeme Stehbar, sondern ein Betrieb, der trotz Rationalisierung und Ökonomisierung ein Optimum an Behaglichkeit und Atmosphäre bietet.

Die ganze Planung basiert auf einem sorgfältig studierten, nach Arbeitsaufwand und Zuträglichkeit analisierten Verkaufsprogramm mit stark reduziertem Angebot. Der Servicedienst, infolge Personalmangels eines der Grundprobleme der modernen Gastronomie, wird auf das absolut Notwendige reduziert, und die Kontrollfunktionen und persönlichen Chargen des Personals werden so viel als möglich vereinfacht.

Eine im Herzen der Stadt angelegte Zentralküche bereitet die zum Verkauf angebotenen warmen und kalten Speisen in großen Mengen vor. In speziell entwickelten Transportgefäßen wird die Halbfertig- oder Ganzfertigware in die Verkaufslokalitäten transportiert und dort je nach Gattung in Wärme- oder Kühlhalteapparate oder in Fertigproduktionslinien eingefüllt. Alle Artikel, die im Restaurantraum serviert werden, können in geeigneter, eigens entwickelter Verpackung auch zur Mitnahme über die Gasse an einem Verkaufskorpus am Eingang erworben werden. Die aus der zentralen Fabrikation angelieferten Produkte werden vor den Augen des Gastes fertig zubereitet. Auch die Geschirrwäscherei vollzieht sich in der Apparatelinie vor dem Gast hinter künstlich ausgeleuchtetem Glas. Die Ausgabeeinheiten stehen in ihrer Dotierung in direkter Proportion zur Anzahl der Sitzplätze an den U-förmigen Bareinheiten. Überall sind die Wege kurz und kreuzungsfrei geführt. Der Gast bezahlt seine Konsumation unmittelbar bei der Bestellung. Damit fallen die üblichen Wartezeiten am Schluß der Mahlzeit weg.

Silberkugel Palme

Die neue «Silberkugel» im Hochhaus «Zur Palme» ist grundsätzlich nach den gleichen Richtlinien gebaut wie ihre ersten beiden Schwestern an der Löwenstraße und im Hause «Forum». Neu an der baulichen Gesamtkonzeption ist der quadratische Grundriß anstelle des bisherigen langen Rechteckraumes. Diese Raumform war im Rahmen der zur Verfügung stehenden Mietfläche gegeben, und es galt den bereits bekannten Betriebsablauf in dieser neuen Grundrißform zu organisieren.

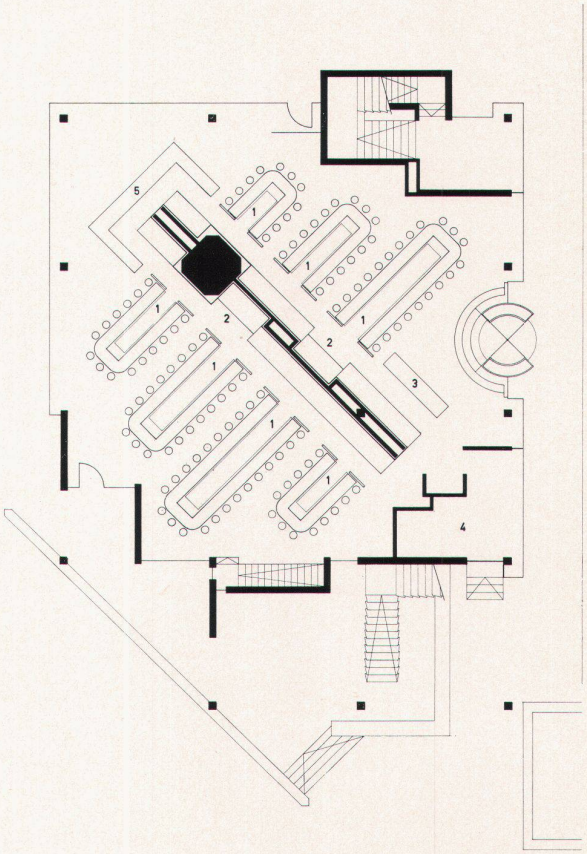
Auf Grund der gemachten Studien ergab sich als zweckmäßigste Lösung die diagonale Raumunterteilung. Bei dieser Lösung war es möglich, den mitten im Raum stehenden, 4 m² Grundfläche messenden Betontragpfeiler des Hochhauses beinahe unsichtbar in die Apparatefront einzubauen. Durch diese Diagonalunterteilung entstanden zwei beinahe gleich große Restauranträume, die am einen Ende der Apparatefront durch eine Stehbar optisch zusammengeführt werden.

An total sieben Bareinheiten stehen gesamthaft 117 Sitzplätze zur Verfügung. Dabei haben diese Bareinheiten 11 bis 23 Sitzplätze. Die langen Bareinheiten galt es so zu organisieren, daß der Service des Gastes ebenso rasch erfolgt wie bei den bisherigen kurzen Einheiten. Neu ist auch die Stehbar mit 6 m Abwicklung. Durch die Einführung dieses Elementes wird das Verkaufsprogramm erweitert und die Ausstellfläche bei der Stehbar wesentlich vergrößert.

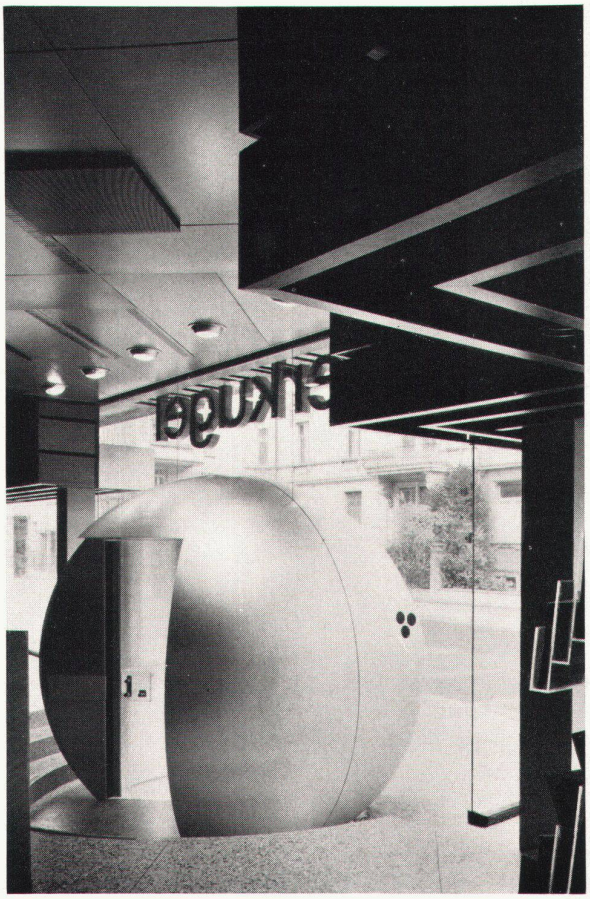
Für die Innenraumgestaltung wurden die Materialien Aluminium, Glas, Chromstahl und als Holz das kalifornische Redwood verwendet.

1
Grundriß 1 : 300
Plan
Groundplan

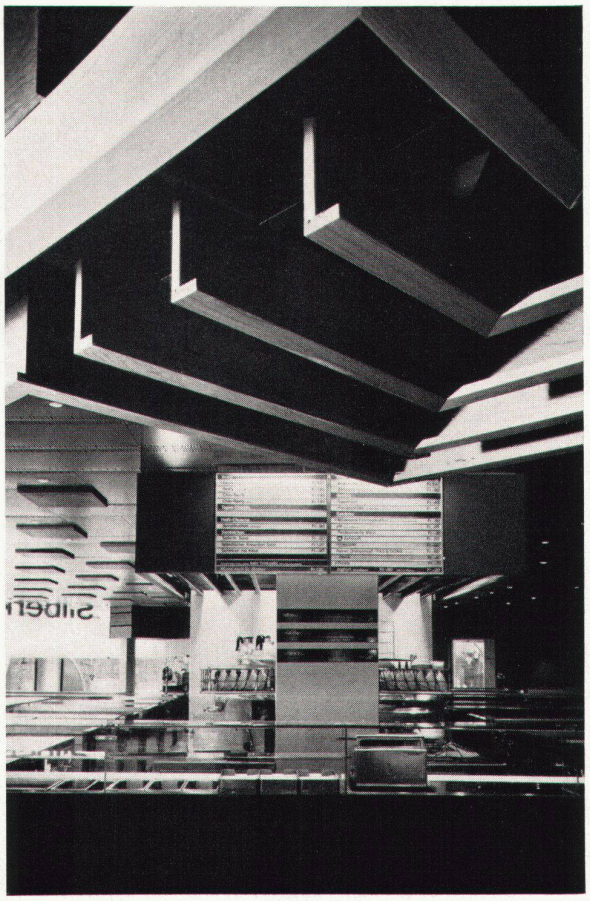
1 Eß-Counter
2 Apparatelinie
3 Verkaufskiosk
4 Serviceküche-Anlieferung
5 Spezialitäten-Counter



1



2



3

2
Blick auf den Eingang
Vue partielle de l'entrée
Entrance

3
Spezialitäten-Counter
Buffet des spécialités
Delicatessen counter

4, 5
Eß-Counter
Buffet des repas
Meals counter

Photos: Max Hellstern, Regensberg

4

5