Zeitschrift: Bauen + Wohnen = Construction + habitation = Building + home : internationale Zeitschrift

Herausgeber: Bauen + Wohnen

Band: 25 (1971)

Heft: 6: Restaurant- und Hotelbauten = Restaurants et hôtels = Restaurants and hotels

Artikel: Rückblende : Restaurant im Kunsthaus Zürich = Restaurant du Musée des Beaux Arts, Zurich = Kunsthaus Restaurant in Zürich

Autor: Mühlestein, Erwin

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-334044

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 22.08.2025

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

Rückblende 1959

Restaurant im Kunsthaus Zürich

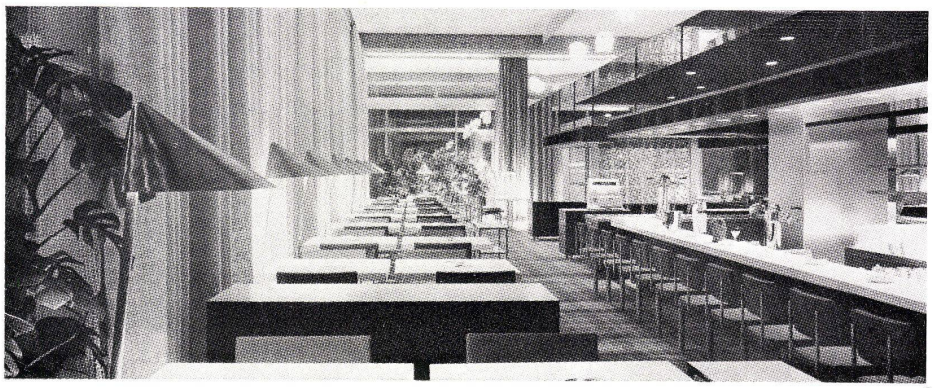
Restaurant du Musée des Beaux Arts, Zurich
Kunsthaus Restaurant in Zürich

Rudolf Zürcher, Zürich

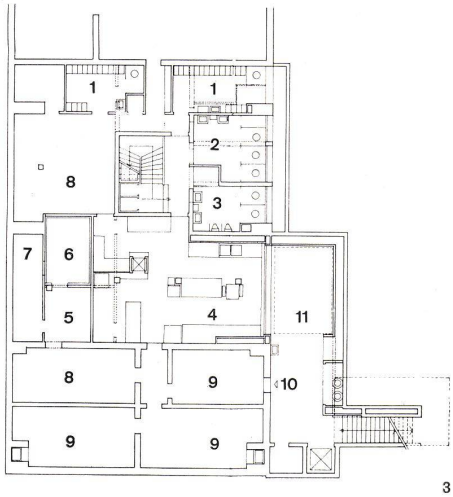
Die Re-Publikation der damaligen zweiseitigen Veröffentlichung des Restaurants im Kunsthaus Zürich (Bauen+Wohnen 9/1959) in dieser zusammengedrängten und »gekürzten Fassung« auf nur einer Seite, gibt besonders bei diesem Bauobjekt ein falsches Bild der damaligen Einstufung, weil es aus dem Gesamtzusammenhang jener Nummer, die der Vorfabrikation und besonders Mies van der Rohe gewidmet war, herausgerissen ist. – Als einziges Restaurantobjekt in jener Nummer bildete es den Abschluß des Hauptteils, direkt nach Mies van der Rohes Cullinan-Saal des Kunstmuseums in Houston.

Mag sein, daß man damals die Beziehung »Kunsthaus« in den Vordergrund stellte und vom Züricher Kunsthaus nur das Restaurant zeigen wollte, weil der neugebaute Kunsthausteil selbst den damaligen Bauen+Wohnen-Ansprüchen nicht genügte – oder man sah in den vielversprechenden Anfangsarbeiten von Rudolf Zürcher eine Weiterführung Mies van der Rohescher Architekturauffassung. Was jedenfalls mit Sicherheit zutrifft, ist, daß lange vor- und nachher kein solch zeitloses, fast aller Dekorationen entbehrendes Restaurant im weiten Umkreis Zürichs gebaut wurde.

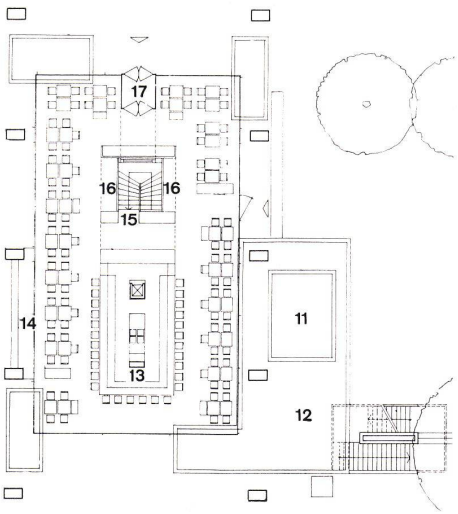
1



2



3



4

1
Blick vom großen Freiplatz in das Restaurant.

2
Blick von der Straße zur Eingangsseite.

3
Grundriß Untergeschoß 1:350.

1 Personalgarderobe
2 Damen-WC
3 Herren-WC
4 Küche
5 Klimaraum
6 Kühlraum
7 Raum für das versenkbare Fenster
8 Lagerraum
9 Lager- und Schutzraum
10 Lieferantenhof
11 Lichthof

4
Grundriß Restaurant 1:350.

11 Lichthof
12 Blumenbassin
13 Bar
14 Versenkbares Fenster
15 Kellertreppe
16 Garderobe
17 Eingang
18 Foyer des Kunsthauses

5

6

7

5
Das Restaurant heute vom Platz aus.

6
Das Restaurantinnere mit den diagonal gestellten Tischen und der fehlenden Beleuchtung.

7
Hier sollte anstelle eines Autoabstellplatzes das kleine Gartenrestaurant sein.

8
Das Restaurantinnere zur Straßenseite mit den ebenfalls schräg gestellten Tischen.

9
Die versenkbare Fensterfront als einziger Durchgang für das Bedienungspersonal.

8

9

Das Restaurant im Kunsthaus Zürich, das Rudolf Zürcher auf einen Wettbewerbserfolg hin 1958 bauen konnte, war sein erster Restaurantbau und seine zweite Bauaufgabe überhaupt, die er nach seiner Rückkehr aus den USA in der Schweiz ausführen konnte. Kurze Zeit zuvor hatte sich Zürcher mit seinem ersten Bau, dem PKZ-Verkaufs- und Verwaltungsbau, dem bis heute konsequentesten »Glashausbau« mit vorgehängter Fassade an Zürichs Renomierstraße, der Bahnhofstraße, einen Namen als Architekt gemacht.

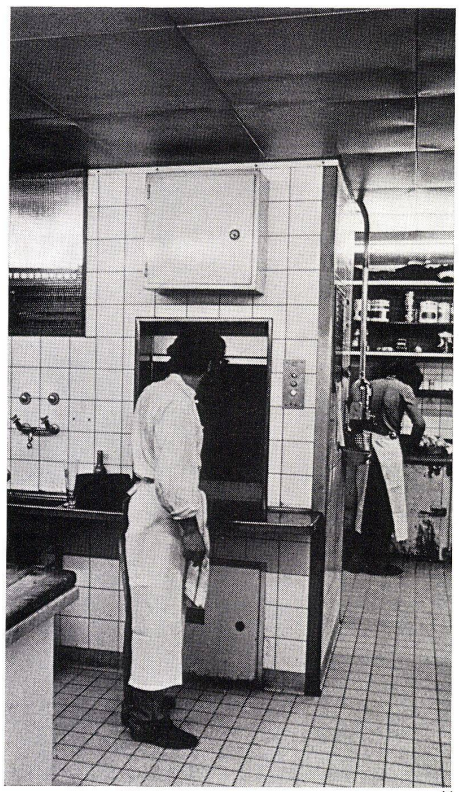
Das Kunsthausrestaurant, das muß man voranstellen, wenn man es heute nach mehr als zehn Jahren vor allem von der praktischen Seite her beurteilen will, ist nicht als eigenständiges Projekt entstanden. Der Architekt mußte den Rohbau, eine offene, aber überdeckte Säulenhalle »mit schweren Betonpfeilern«, in die erst »eine Freiluft-Plastikausstellung geplant war«, übernehmen. »Nach Erstellung der Rohbauarbeiten«, so Zürcher heute, »erschien das Bedürfnis nach einem Restaurant, das größer sein sollte als nur eine Imbißecke und gleichzeitig als Erholungsraum dienen sollte.«

»Es wurden verschiedene Restaurateure angefragt, die für eine solche Aufgabe in Frage kamen, und die wiederum erhielten die Gelegenheit, ihre Architekten selbst zu wählen und deren Projekte in Form eines kleinen Wettbewerbs einzureichen. Auf Grund des damaligen Preisgerichtsbeschlusses erhielt ich den Auftrag zusammen mit Ueli Prager, der mich für die Porjektierung zugezogen hatte: Es sollte dort ein Mövenpick entstehen«, denn »Prager sah das ganze in einem relativ großen Maßstab, weil es auf dieser Seite der Stadt ja noch kein Mövenpick gab.« Auf die Frage, ob die Verbindung: oben Kunsthaus – unten Mövenpick mit maximiertem Umsatz-Profit, ihn nicht gestört habe, meint Zürcher: »Nein, ich persönlich hätte es begrüßt, wenn dahin ein Mövenpick plaziert worden wäre.« Doch auch ihm »ging es in erster Linie darum, dem Kunsthausbesucher eine Stätte der Erholung zu bieten«, wofür allerdings die vorgesehene Schnellimbißkette nicht besonders bekannt ist. Aber das wäre nicht so entscheidend gewesen, denn »das Mövenpick hätte seinen Namen sowieso nur untergeordnet geben dürfen: Vom Kunsthaus wurde festgelegt, daß das Restaurant Kunsthausrestaurant heißen müsse«. – Wahrlich, soviel Scham wäre überflüssig gewesen, bedenkt man, daß im gleichen Kunsthausgebäude, auf der gleichen Seite, kaum 50 Meter vom Haupteingang entfernt, eine Bankfiliale untergebracht ist, die auch nicht »Kunsthausbank« heißt . . .

Die Absicht, unter dem vom verstorbenen Waffenfabrikanten Emil Bührle gestifteten neuen Kunsthausflügel ein Mövenpick zu installieren, wurde von Prager erst dann aufgegeben, als die von ihm verlangte »größere bauliche Ausbildung« zur Erreichung einer größtmöglichen Rentabilität von der Bauherrschaft wegen Zweifeln an der von ihm angegebenen Umsatzzahlen nicht ausgeführt wurden. »Zurück«, so Zürcher, »blieb ich mit meinem Projekt.«

»Was war nun eigentlich maßgeblich für mich als Architekt bei dieser speziellen Aufgabe, in einen bereits bestehenden Rohbau ein Restaurant einzubauen? – Wichtig war ein-

10



11

10
Der Speiseaufzug in der Ausgabe mit fehlender Abstellfläche . . .

11
. . . und in der Küche mit ebenfalls fehlender Abstellfläche.
(m 26. 4. 1971)

mal, dasselbe formal dem bereits bestehenden Kunsthausflügel vollständig unterzuordnen, unter Wahrung größtmöglicher Transparenz.« Deshalb kam es auch beim Innenausbau »besonders darauf an, die absolute Wahrung der Durchsichtigkeit und Transparenz von allen Seiten zu erhalten«.

Die Küche wurde vor allem aus platzsparenden Gründen, wie die Lagerräume und Toiletten, ins Untergeschoß verlegt, aber auch, »damit die Transparenz im Erdgeschoß verwirklicht werden konnte«. Diese Anordnung bedingte »den Aufbau des Restaurants um die zentrale, symmetrisch gelegene Ausgabe mit anschließenden Barsitzplätzen und hat logischerweise die übrige Bestuhlung um diesen Kern ergeben«.

Weniger diese Anordnung, als vielmehr die Dimensionierung des »Kerns« und seiner Hauptverbindung; den Speiseaufzug als einzige Verbindung der Ausgabe mit der Küche, findet heute der Geschäftsführer, der das Kunsthausrestaurant schon mehr als zehn Jahre leitet, als viel zu klein. »Wir sollten zwei Aufzüge haben. Einer allein verzögert den Service immer. Er kommt beladen hinauf und geht voll wieder hinunter. Bevor man ihn wieder beladen kann, muß man alles schmutzige Geschirr herausnehmen, aber zum Ausladen ist praktisch kein Platz vorhanden. Auch in der Ecke, wo die Abwaschmaschine steht, ist kein Platz um etwas hinzustellen. Wir haben da nur eine kleine Abstellfläche, und alles andere müssen wir auf den Boden stellen.« – »Der erste Pächter bestimmte, was gemacht werden mußte. Er wollte keine Spezialisten zuziehen«, und deshalb ist, nach Zürcher, »die hieraus entstandene Küche dementsprechend eher einfach und keineswegs raffiniert ausgestattet.« Mehr als Prager, der Gründer der Mövenpicks, vielleicht damals in seiner Rentabilitätsberechnung berücksichtigt haben mag, ist der heutige Geschäftsführer »sehr auf die Ausstellungen des Kunsthauses angewiesen, denn wenn die gut sind, haben wir mehr Kunden. Das haben wir besonders in diesem Winter festgestellt, wo zwei gute Ausstellungen stattfanden – da haben wir sehr gut gearbeitet. Und dann kommt es natürlich auch darauf an, was im Schauspielhaus gegeben wird. Gegenwärtig wird nichts Gutes gespielt, das merken wir gewöhnlich schon vor dem Essen und auch nach dem Essen – es ist ein Unterschied, ob 700 oder 70 Personen hingehen«.

Das Kunsthausrestaurant hat heute etwas mehr als hundert Innenplätze und während der Sommerzeit noch rund 250 Freiplätze dazu. Anfangs wurden die Tische im Freien auf beiden Längsseiten aufgestellt; heute dient die eine Seite, auf der das früher auf diesem Platz bei Künstlern und Studenten so beliebte Café Oestli stand und sein Gartenrestaurant unter Linden mit einem alten Brunnen hatte, nur noch als Autoabstellplatz für das Personal. Der Architekt, wie der Geschäftsführer bedauern das sehr, doch sagt letzterer mit gutem Grund: »Mehr als 350 Gäste können wir nicht bedienen, die Küche und das Personal reichen dafür einfach nicht aus.« Ein weiterer Grund ist, weshalb die Bedienung im Freien nicht forciert wird, daß, wenn die Freiplätze auf dem großen Platz bedient werden müssen, »das große Fenster heruntergelassen werden muß. Wenn dort nur eine Türe wäre, so hätten wir die Tische schon öfters hinausstellen können. Das aber geht nicht; wenn die ganze Fläche offen sein muß und es draußen nicht wirklich warm ist, so zieht es einfach«. Der Architekt findet das »durchaus möglich«, ist aber der Meinung, »daß man mit wenig Aufwand eine bauliche Lösung gefunden hätte, dieses Problem zu lösen. Das hätte spezielle, automatisch schließende Türen benötigt«.

Was in den über zehn Jahren Betrieb im Restaurant geändert wurde, ist schnell aufgezählt: Beim vielbegangenen Eingang und der Speiseausgabe mußten Teilstücke des Spannteppichs wegen zu großer Abnützung durch einen Linoleumbelag ersetzt werden. Ferner wurde durch die augenfälligste Veränderung; die Umgruppierung der Tische, die jetzt teilweise diagonal aufgestellt sind, was der Architekt »nicht besser findet«, denn er hatte »keine Gründe, irgend etwas diagonal hinzustellen«, die Beleuchtung auf diesen Tischen zu schwach. Zürcher wollte aber aus seinem »ureigensten Bedürfnis heraus eine angenehme Beleuchtung, und die bei den Tischen sehr niedrig anordnen«, was aber heute nicht mehr zutrifft, da der Geschäftsführer gezwungen war, »anstelle der alten Deckenlampen richtige Scheinwerfer einzubauen«.

Aber sonst gibt es »wirklich nicht viel zu bemängeln«, sagt der Geschäftsführer, denn »grundfalsch war eigentlich von Anfang an nichts, nur eben hatten wir nie gedacht, daß der Umsatz so steigen würde; er hat sich gegenüber dem Anfang fast verdreifacht«.

Rudolf Zürcher würde heute, »was die dominierende Idee, also Unterordnung und Transparenz angeht, alles nochmals gleich machen. Was rein technische Fragen betrifft, hielt ich den Warenaufzug schon damals für ungenügend und war davon überzeugt, daß mindestens zwei vorhanden sein müßten. – Ich glaube aber, daß ich die Grundkonzeption nach wie vor beibehalten würde«.

Auf die letzte Frage, warum man von ihm nach seinen beiden ersten so konsequent durchkonstruierten Bauwerken nichts mehr in derselben Einfachheit zu sehen bekam, antwortete Zürcher: »Ich habe als Architekt immer wieder konstatiert, daß, wer bezahlt, befiehlt. Wir wollen ja weitgehend die Realisierung der Bauvorhaben den Wünschen der Bauherrschaft unterordnen. Das geht oft leider bis ins Formale und Ästhetische hinein.«

Erwin Mühlestein