

**Zeitschrift:** Heimatschutz = Patrimoine  
**Herausgeber:** Schweizer Heimatschutz  
**Band:** 102 (2007)  
**Heft:** (4): Supplément : Projektwettbewerb zur Umnutzung von Trafostationen  
= Supplément : concours de projets pour la reconversion de stations de transformation  
  
**Artikel:** Rauchwurst : Trafoturm als Räucherammer  
**Autor:** Amrein, Balz  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-176241>

### **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:** 13.01.2026

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

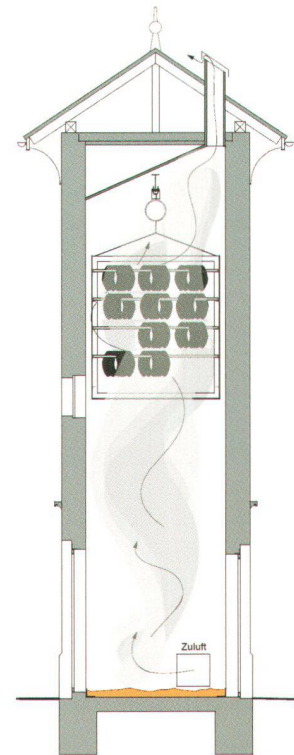
## Trafoturm als Räucherammer

## Rauchwurst

Balz Amrein Architektur, dipl. Arch. ETH/SIA  
Hardturmstrasse 169, 8005 Zürich

Die Trafohäuschen beruhen auf dem Konzept einer netzartigen seriellen Verteilung. Sie waren ausschliesslich ihrer einzigen Funktion verpflichtet und stehen überall in der Nähe der Stromverbraucher. Sie prägen den urbanisierten und überbauten Raum. Die immer gleiche Funktion der Trafohäuschen verlangte geradezu nach einer Typisierung der Gebäude. Das Wettbewerbsprojekt sucht nach einer neuen Nutzung, welche sich an ähnliche Situationsparameter wie die Trafohäuschen selber binden lässt. Die Trafohäuschen sind vor allem in ländlicher Umgebung noch gut vertreten. Es wird darum nach einer Nutzung gesucht, die in ländlichen Gegenden traditionell gut vertreten ist. Es soll eine Nutzung sein, welche aus dem architektonischen, turmförmigen Typ und der stets allein stehenden Positionierung des Trafohauses einen speziellen Vorteil zieht.

Metzgereien sind im Thurgau noch heute viele vorhanden. Sie entspringen der bäuerlichen Nutzung des Landes und verarbeiten häufig auch Fleisch zu Räucherwaren. Ihre räumliche Verteilung weist darum Ähnlichkeiten mit der Verteilung der Trafohäuschen auf. Das Räuchern von Fleisch in der Rauchkammer ist ein traditionelles Verfahren, um Fleisch haltbarer und geschmackvoller zu machen. Eine heute oft angewandte Form der Räucherung nutzt nicht mehr den Rauch von Küche und Kachelofen, sondern den einfach herzustellenden Rauch von langsam mottendem Sägemehl in



einer separaten Kammer. Das Sägemehl verrottet dabei kriechend langsam, bis es verbraucht ist. Es entsteht wenig Wärme und ein kontinuierlicher Rauch, der dem Fleisch seine Würze verleiht. Die Räucherammer bedarf keiner Regulierung der Luftzufuhr oder der Rauchentlüftung, was das Verfahren sehr einfach macht.

Wichtig ist eine grosse Distanz zwischen dem Rauchherd und dem Fleisch, damit sich der Rauch abgekühlt hat, bevor er das Fleisch erreicht. Wäre er noch warm, so würde das Fett aus den Räucherwaren auslaufen und die Produkte würden unansehnlich und nicht geschmackvoll. Das Räuchern von Fleisch benötigt je nach Produkt drei bis sieben Tage.

Der Trafoturm bringt mit seiner geringen Nutzfläche, seiner Geschlossenheit und seinem turmartigen Wesen für die Fleischräucherung geradezu ideale Voraussetzungen mit. Die baulichen Eingriffe für eine Umnutzung sind minimal und verändern die Erscheinung des Gebäudes kaum.

Die zu räuchernden Produkte werden in einen Rauchkäfig gehängt, der an einem elektrischen Kabelzug hoch- und niedergefahren werden kann. Die Bestückung erfolgt logischerweise im Erdgeschoss durch die bestehende Türe, für den eigentlichen Prozess des Räucherns wird der Käfig bis auf die richtige Höhe hochgezogen.

