

Zeitschrift: Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design
Herausgeber: Hochparterre
Band: 4 (1991)
Heft: 6

Artikel: Speisen im Zug : Designer kochen mit, damit es allen schmeckt
Autor: Eberhard, Peter
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-119430>

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

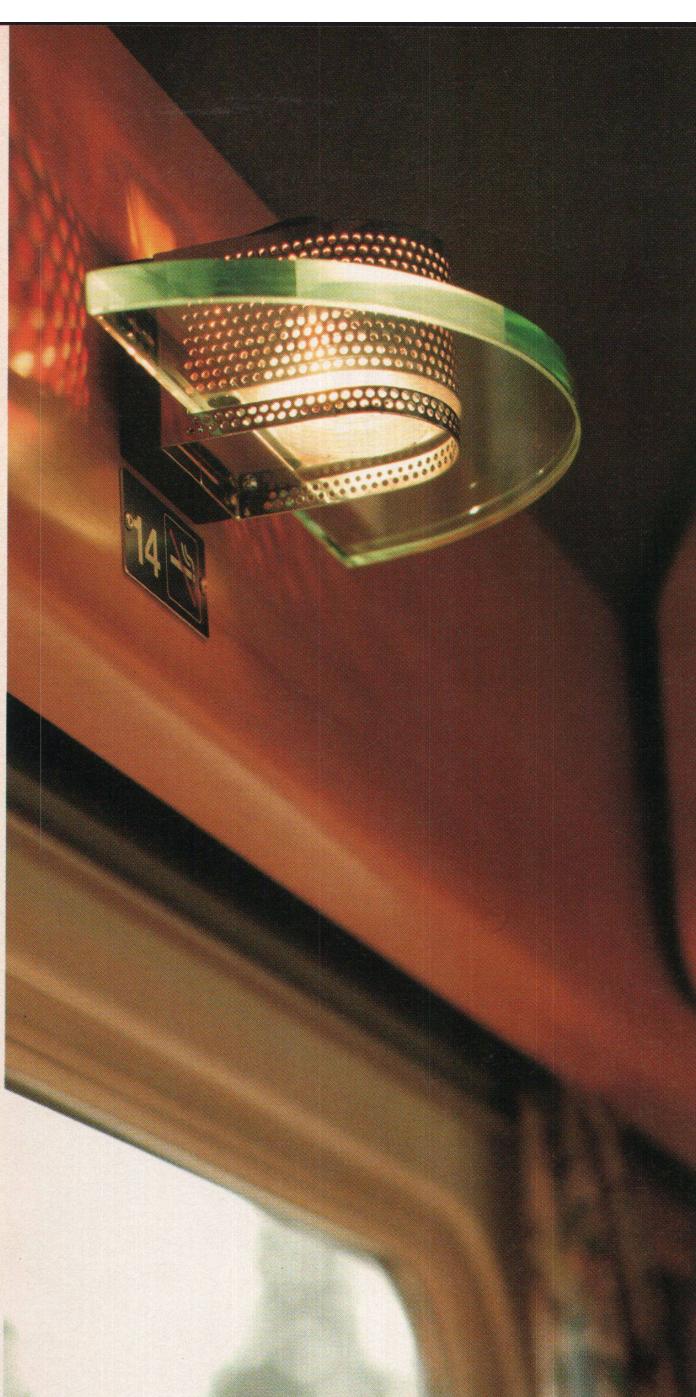
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 16.01.2026

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



Intim und dennoch cool: Jedem Tisch zugeordnet ist eine Halbmond-Halogenleuchte.

BILD: MICHAEL RICHTER

Designer koch

Speisewagen ja oder nein, das war die Frage. Die SBB entschieden sich fürs Speisen, unter der Bedingung, es müsse besser rentieren als bisher. Um den Umsatz zu steigern, liessen sie sich einiges einfallen.

Das Designrezept, mit dem das Speisen auf Reisen schlussendlich gerettet worden ist, wurde im Designbüro Hersberger AG, Muttenz, zusammen mit den SBB, der SSG und der Schindler Waggon AG entwickelt. Dem interessierten Designer sei es hier preisgegeben. Er gehe wie folgt vor:

Kochanleitung

Ersetze die bisherige Küche durch ein Office, in dem die Mahlzeiten rasch und hygienisch aufbereitet werden können. Der Gast ist für den Verzicht auf frisch zubereitete Speisen durch ein grösseres Angebot, gepflegte Bedienung und eine neue, attraktive Umgebung zu entschädigen. Die Anzahl der Sitzplätze ist zu erhöhen, der Umsatz pro Platz mit gestalterischen Massnahmen zu steigern, der Erschliessungs- und Zirkulationsraum konsequenterweise zu minimieren. Office und Personalraum sind unter Berücksichtigung ergonomischer Anforderungen raumsparend anzulegen.

Vorbereitung

Untermaure den Entwurf mit einer Untersuchung über die Konsumgewohnheiten, die Komfortansprüche und die Sicherheitsbedürfnisse des künftigen Fahrgastes.

Zubereitung

Verwende als Gefäss den SBB-Wagen «Einheitstyp IV». Gliedere den schmalen Wagenraum quer zur Längsrichtung, um Weite zu suggerieren. Verwende dazu raumüberspannende kastenförmige Sperrholzelemente, die Kleingepäck, Leuchten und Lautsprecher aufnehmen.

Zwischen den Fenstern angebrachte Spiegel verstärken die angestrebte Wirkung. Plaziere vor die Spiegel nischenbildende, halbtransparente Glastrennscheiben. Schütze diese mit verchromten Haltestangen gegen Beschädigung und rüste sie mit Kleiderhaken aus. Vernachlässige dabei, dass sich bei Vollbelegung niemand mehr an den Stangen halten kann.

Einfacher zu bewerkstelligen als die Raumgliederung ist das Möblieren: Nehme zu gleichen Teilen

Man nehme:

Vollcateringssystem mit Fluglinienstandard:
Steamer zum Wärmen,
Salamander zum
Gratinieren

Bisher: 52 Plätze
Neu: 56 Plätze

Rollstuhlzugang über
Office-Anlieferung von
außen

Designstrategie
Lebensstil
Gestaltungsleitbild
Psychologische
Faktoren

WR-Einheitstyp IV;
Länge aussen:
26 400 mm,
Breite aussen:
2825 mm
Länge Speiseraum:
14 974 mm, Breite
innen: 2675 mm

Formsperrholt mit
Birnbaummasierung
Gangbeleuchtung
Raumillusion
Intimität

Unfallverhütung

mit, damit es allen schmeckt

große, zur Geselligkeit einladende, und kleine, das intime Gespräch begünstigende Tische. Füge nun die beiden Tischsorten in die zuvor gebildeten Nischen ein, verteile sie wechselweise und auf die Fenster eingemietet. Achte bei der Gestaltung der im Raum stehenden Sitze auf die freie Beweglichkeit, um das Zirkulieren von Fahrgästen, Kondukteur und Minibar optimal zu begünstigen. Die Sitze sollen einladend, aber nicht zu bequem sein; zuviel Komfort lädt den Fahrgast zum Verweilen ein, was dem Umsatz abträglich ist.

Licht beeinflusst die Stimmung. Schaffe mit unterschiedlichen Lichtquellen Raumzonen. Textilien sind für Behaglichkeit verantwortlich und dämpfen den Schall. Auch Vorhangattrappen sind dienlich, müssen jedoch so angebracht werden, dass der computerbeige Fensterrahmen nicht überdeckt wird, weil sonst die Illusion des Fahrgastes verlorengeht, er schaue sich die Schweizer Industrielandschaft am Bildschirm an.

Der Farbgebung ist besondere Beachtung zu schenken. Sie ist für die Ambiance und das einheitliche Erscheinungsbild gleich wichtig. Blau schafft die angestrebte Weite, signalisiert aber auch Sauberkeit. Sollte das Interieur zu kalt wirken, mit Kontrastfarben ausgleichen. Für die Gestaltung der Details und Accessoires auf bereits Festgelegtes zurückgreifen: z.B. für Blusen und Krawatten des Servierpersonals auf das Vorhangsmuster.

Mit zurückhaltender Farbgebung, dem disziplinierten Umgang mit edlen und beständigen Materialien

Ovale Wirtshaustische halbiert, für 5 bis 6 Personen Quadratische Cafétäische für 2 Personen

Ergonomische Anforderungen Lederpolsterung Freischwinger Umsatzsteigerung

Ambiente:
Über den Tischen Halbmondlampen aus dickem Glas und Lochblech mit Halogenlampen Tachistische Bewegung und Licht suggerierendes Dekor

Swissairblau Farblehre, Farbtheorie Taubengrau Birnbaumbraun Orange

Publikumsgeschmack Wettvorstellungen

Gestaltungslinie



und einer dezenten Formgebung gelingt es, den leitenden, geschmackprägenden Gestaltungsrezepten aus Fernsehen, Zeitschriften und Fachjournalen zu entsprechen.

Tip

Sollten die Surrogate des Designers den Fahrgast von der Güte der Küche nicht überzeugen, könnte die Fertigkost mit synthetischen Küchendüften angereichert werden.

PETER EBERHARD ■

Werbung
SRG, «Annabelle»,
«Hochparterre»

Wertewandel

Duft-Design
Givaudan

Im neuen Speisewagen ist es wie in einem neuzeitlichen Esszimmer: gediegen-zeitgemäßes Mobiliar und TV: Die vorüberziehende Landschaft durch getönte Fensterscheiben.

