Zeitschrift: Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design

Herausgeber: Hochparterre

Band: 8 (1995)

Heft: 12

Artikel: Werkstatt in der Beiz : das neue Restaurant Back & Brau in Rapperswil

Autor: Zinke-Bartelt, Garbiella

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-120258

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: 19.11.2025

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

Werkstatt in der Beiz

Back & Brau, Rapperswil

Bauherrschaft: Roger Foiera Architektinnen: Marianne Daepp, Yvonne Foiera-Rota, Hans Bissegger Lichtdesign: Charles Keller, St. Gallen Malerei: Marina Pellegrini Bausumme: 1,5 Mio. Franken Fläche: 420 m² In Rapperswil am Bahnhofplatz steht ein neues Back & Brau-Restaurant. Wie bringt eine Gastrokette lokale Eigenart und allgemeine Ideen unter einen Hut?

Ob in Frauenfeld, Zürich, Thun oder Rapperswil: Back & Brau-Gäste wissen, was sie erwartet: Frischbier und Malzschrot-Brötchen. Räumlichkeiten und Gestaltung allerdings unterscheiden sich von Ort zu Ort. Ein Lokal befindet sich in einer alten Brauerei, ein anderes in einer ehemaligen Fabrik, wieder eines in einem Bahnhof. Die beiden Innenarchitektinnen Marianne Daepp und Yvonne Foiera-Rota sowie Hans Bissegger als Berater, Hausarchitekt von Back & Brau, hatten in Rapperswil die Aufgabe, im Erdgeschoss eines Hotel-Neubaus das ganze Raumprogramm des Re-

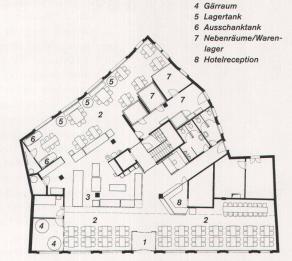
staurants unterzubringen. Mit dem Hotel teilt es nicht nur den Namen, «Back & Brau Speer», sondern auch den Eingang. Die Hotelreception steht mitten im Restaurant, und der Fluchtweg geht quer durch. Das Frühstücksbuffet für Hotelgäste verwandelt sich mittags in den Table d'hôte.



Neben den Gegebenheiten des Standortes hat vor allem das Restaurantkonzept den Rahmen für die Gestaltung abgesteckt. Back & Brau will zu Speis und Trank eine Stimmung treffen, die Krethi und Plethi anspricht: die Durchschnittsfamilie ebenso wie das Yuppie-Pärchen, den Frauenverein ebenso wie den Stammtisch-Biertrinker. Also haben die Innenarchitektinnen verschiedene Stimmungszonen geschaffen. Der als Hopfen-Pergola angelegten Gartenwirtschaft folgen unterschiedliche Räume im Innern. Sie ordnen sich vor und hinter einem Längsriegel, in dem die offene Küche und das Buffet sitzen. Auf der Eingangsseite sorgen Hängeleuchten mit gelbem Stoffschirm und Kerze für ein warmes Licht. Ein Wandgemälde namens «Sandsturm» von Marina Pellegrini kompensiert die im rechten Abschnitt fehlende Aussicht. Der linke Teil des Raumes lebt vom Betrieb um die Küche und von den grossen Fenstern, die auf Garten und Bahnhofplatz weisen. Auch ein beleuchteter Gärbottich hinter Glas sorgt für Spektakel. Die gelben und weissen Keramikkacheln sagen: Wir gehören zum Arsenal der Werkstatt. Daran erinnern im rückseitigen Teil auch die voluminösen Tanks zwischen den Tischen und der Blick durch ein Schaufenster aufs Lager mit Senftuben und Ketchup-Gläsern. Auch die traditionellen Wirtshausstühle, die Buchentischblätter auf alten Sockeln, die Veloursvorhänge in Bordeaux und Grün erzählen gekonnt von einer vergangenen Welt. Und wer's noch nicht begriffen hat, dem helfen die tief gehängten Lüftungsrohre auf den Sprung: Hier wird für uns Büromen-

schen Werkstattstimmung inszeniert.

Gabriella Zinke-Bartelt

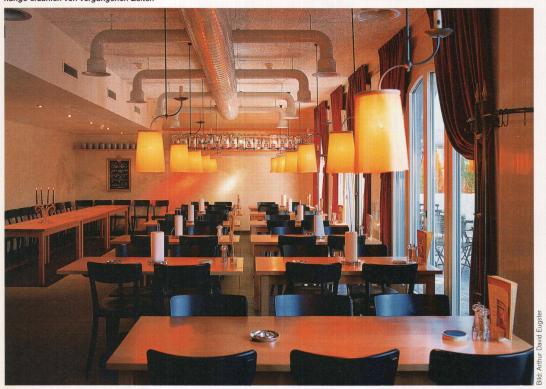


Grundriss

Eingang
 Gastraum
 Backen/Küche

Bahnhofplatz

Die Wirtshausstühle, Buchentische und Vorhänge erzählen von vergangenen Zeiten



8 Brennpunkte HP 12/95