

Zeitschrift: Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design
Herausgeber: Hochparterre
Band: 13 (2000)
Heft: 1-2

Artikel: Rehstroganoff statt Ossobucco : mit Peter Zumthor im "Sternen", Chur
Autor: Gantenbein, Köbi
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-121291>

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: 11.01.2026

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



Bild: Reto Führer

MIT PETER ZUMTHOR IM «STERNEN», CHUR

REHSTROGANOFF STATT OSSOBUCCO

«Bringen Sie mir», sagt Peter Zumthor zum Kellner des Restaurants «Stern» in Chur, «ein Ossobucco. Und was nehme ich dazu? Rosenkohl und Kartoffelstock.» Der Kellner staunt, die Speisekarte liegt geschlossen auf dem Tisch und sie böte weder Ossobucco noch Kartoffelstock. Aber Rosenkohl. Und im Wortwechsel bauen Zumthor und der Kellner Spätzli und ein Rehstroganoff mit Preiselbeeren dazu. Und der Wein? «Wir wollen eine Flasche Merlot von Ruth und Georg Fromm aus Malans». Der ist aber auch nicht auf der Karte und also ists, nach Zumthors Wunsch, Fläscher von Martha und Daniel Gantenbein.

Peter Zumthor schlägt einen Bogen: «Damit es gut wird, gilt ein Grundsatz: Ich muss wissen, was ich will und das muss ich dann auch verlangen. Selbstverständlich verhandle ich meinen Plan, erkundige mich, sehe den Rahmen, weite ihn aus bis zur Grenze, suche aber nach Möglichkeiten, nicht nach Vorgaben. Da interessiert mich die Speisekarte nicht. Essen bestellen ist wie entwerfen. Ich brauche das Bild, die Stimmung, die Vorstellung und die präzise Kenntnis der Bedingungen.» Kurz: Auch wenn er Lust hätte, würde es wenig Sinn machen im «Stern» eine Wonton-Suppe zu bestellen. Das Essen übrigens war köstlich. Ich selber ass Maluns, in Milchkaffee getaut, dazu Apfelmus.

Peter Zumthor lebt und arbeitet in Haldenstein; er leitet da sein Atelier mit gut einem Dutzend Leuten. Trotz des wachsenden Ruhms mit Bedacht nicht mehr, und er muss es sich also leisten, Aufträge abzulehnen. Die Kriterien der Zusage: Der Reiz der Aufgabe und die Passion des Bauherrn für den Architekten und seine Arbeit. Zur Zeit liegt auf dem Verhandlungstisch ein Begehr des Künstlers Walter de Maria, der in New York ein Gebäude für nur ein Kunstwerk von Zumthor entwerfen lassen will. Im Gespräch ist auch ein Hotel

für den abgelegenen Ort Tschlin, die unterste Gemeinde des Engadins, gelegen auf einer Sonnenterrasse hoch über dem Tal. Wer mit Zumthor ein Stück Wegs gehen will, hat sich mit einem Anspruch auseinanderzusetzen. Gründend auf der Erfahrung mit dem Schweizer Pavillon für die Weltausstellung in Hannover, will Zumthor zur herkömmlichen Rolle des Architekten als Designer des Hauses und seiner Räume die des künstlerischen Leiters setzen. Er will das gesamte Projekt mit Leuten seiner Wahl durchziehen, und zwar je nach Aufgabe inbegriffen nicht nur die Haustechniker und Ingenieure, sondern auch die Betriebswirtschafter, Konzeptverfasserinnen, Wirts und Programmdirektorinnen. «Was all die Consulting Firmen können, kann ich auch. Das ist nicht Arroganz. Auswärtige Berater schaffen zu viel Verwirrung, machen zu viele Worte und keine Entwürfe.» Ausser in Hannover und Tschlin probiert Zumthor diese Rolle zur Zeit auch in Vals, wo neben der Felsentherme ein Hotel steht, das saniert werden muss. Er lässt die Zimmer ausräumen bis nur Beton bleibt; Boden und Wände werden gestrichen. Provisorisch. An die Fenster kommen Vorhänge aus indischer Seide; auf den Boden Teppiche, Originale, in Marokko ausgelesen; an die Wände Fotografien, die den Kraftwerkbau in und um Vals dokumentieren und in die Zimmer zwei, drei Klassiker des Möbeldesigns. Keine Zielgruppenstatistik leitet den Entwurf, sondern eine einfache Frage: «In welchem Hotel willst Du ein paar ruhige, schöne Tage verbringen, lesen, nachdenken, schreiben?» Und eine Antwort: «Es gibt zu wenig solcher Hotels. Die grossen Ketten sind müde, die Ideen fehlen, die Bilder sind vergilbt.» Die Hotellerie – ein Thema, das ihn derzeit beschäftigt – ist auch Thema seiner zweiten Arbeit: Architekturprofessor in Mendrisio.

«Dieser Fläscher von Gantenbein ist gut. Wie es doch gelungen ist aus dem dünnen Rheinwein kräftige, ans

Burgund erinnernde Weine zu machen? Bist Du mit den Winzern verbunden?» «Daniel ist mein Bruder und Martha meine Schwägerin». Zum Wohl. Einmal pro Woche fährt Peter Zumthor nach Mendrisio, wo er an der Accademia di architettura einen Lehrstuhl leitet. Zusammen mit den englischen Architekten Adam Caruso und Peter St. John stellte er den Studentinnen und Studenten des 4. Studienjahrs das Semesterthema «Hotel». «Das Hotel ist die reichste Form der temporären Behausung, die sich Menschen schaffen. Hotelbauten sind geprägt von hoher Individualität und atmosphärischer Dichte, je nach Standort, Art der Nutzung, Typ, Standard, Stil und Klasse.» Die Arbeit am Hotel steht unter dem Titel des Jahresprogramms: «Die physische Präsenz der Architektur». Der Professor Zumthor lehrt, was wir vom Architekten Zumthor kennen: Die Verbindlichkeit der unmittelbar sinnlichen Erfahrung, des Werkstoffs, des Materials. Er geht aus von der Bilderkraft. «Ich will Bilder. Ich will Ideen. All die Umsetzungen mit den Werkzeugen der Architekten kommen erst später. In der ersten Präsentation haben die Studenten drei Zimmer zu entwerfen. Aber es gibt weder Grundrisse noch Schnitte. Dafür Farben, Muster, Materialabklärungen und Debatten über Stimmungen und Wahrnehmungen.» Vorab die Studentinnen und Studenten aus Italien bringen eine stark formalistische Vorbildung mit und tun sich mit solchen Ansprüchen schwer; entgegen dem landläufigen Bild haben die Schweizer mit der zumthorschen Lehre von und mit Sensibilität weniger Probleme: «Sie sind offener, Sensibilitäten sind stärker ausgebildet.» Jeden Freitag braust Peter Zumthor über den San Bernardino, dann gibt er Unterricht, wenn es sein muss bis weit in die Nacht. «Alle wissen aber, Zumthor widmet sich nur dem Atelier in der Hochschule. Am fünfzigsten Geburtstag habe ich mir gesagt: Keine Sitzungen mehr. Und das ist gut so. Für mich.»

Köbi Gantenbein