

Objektyp: **TableOfContent**

Zeitschrift: **Tec21**

Band (Jahr): **134 (2008)**

Heft 26: **Urban essen**

PDF erstellt am: **19.09.2024**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

### **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



**Farbkreis aus Nahrungs-  
mitteln in Anlehnung an  
Johannes Itten**  
(Bild: Sonja Stummerer  
und Ludwig Löckinger,  
A-Wien)

## URBAN ESSEN

Architektur und Essen haben eine besondere Nähe zueinander. Nicht nur, weil sich Architekten gerne als Genussmenschen geben und die Lust am Gestalten mit der Freude am Kochen verbinden – das waren die ursprünglichen Gedanken für das Konzept des vorliegenden Heftes. Und dann das: Kaum ein Medium, das sich zurzeit nicht dem Thema «Essen» widmet. Während der Vorbereitungen zu dieser Ausgabe sind neben zahlreichen Buchveröffentlichungen ein Sonderheft der Architekturzeitschrift «domus» und eine Ausgabe des Kulturmagazins «Du» mit diesem Titel erschienen. Andererseits sind die Nachrichten voll mit Meldungen über steigende Nahrungsmittelpreise. Als Ursachen werden Gründe wie die steigende Nachfrage in Asien, höhere Erzeugerpreise, die fragwürdige Verwendung von Lebensmitteln zur Ethanolherstellung und die Börsenspekulation auf weiter steigende Preise angeführt. Die aktuelle Preissteigerung bei Grundnahrungsmitteln, die bei uns vielfach als unangenehme Teuerung wahrgenommen wird, bedeutet in den Entwicklungsländern für viele Menschen, dass sie sich ihr tägliches Brot – oder eben den Reis – kaum mehr leisten können. Laut einem aktuellen UN-Bericht sind über 800 Millionen Menschen weltweit vom Hunger bedroht.

In diesem Spannungsfeld zwischen Lifestyle und Existenziellem scheint es zunächst gewagt, sich dem Thema aus dem Blickwinkel einer saturierten, urbanen Gesellschaft zu nähern. Da aber das gemeinsame Essen die Basis aller urbanen Gesellschaften darstellt, haben wir unseren Schwerpunkt genau auf diesen Bereich gelegt: «Kalorienherz der Stadt» zeigt einen knappen Abriss einiger kulturhistorischer, soziologischer und versorgungstechnischer Entwicklungen, die unsere heutigen urbanen Strukturen erst ermöglichten und weiter beeinflussen. Drei Architekturbeispiele zeigen aktuelle Orte gemeinschaftlichen Speisens im städtischen Umfeld: Die neue Mensa des Kirschgarten-Gymnasiums in Basel ist ein Ort, an dem in anspruchsvoll gestaltetem Rahmen heute Schülerinnen und Schüler Grundlagen für ihren künftigen bewussten Umgang mit Nahrung erleben. Im «Magazin» stellen wir die Wiederbelebung der historischen Wiener Viaduktbögen von Otto Wagner und eines Zürcher Gasthauses für Quartierbewohner und Stadttouristen vor als eine gelungene Verbindung von Historie und Globalisierung.

Dass es darüber hinaus noch sehr viel mehr interessante Aspekte gibt, die den Rahmen einer Heftausgabe bei weitem sprengen, ist nicht der einzige Ansporn, den Themenbereich künftig weiterzuverfolgen. Hoffentlich macht auch Ihnen dieses Hors d'œuvre Appetit auf mehr...

Alexander Felix, felix@tec21.ch

### 5 WETTBEWERBE

Erweiterung Kunsthhaus Zürich

### 10 MAGAZIN

Junger Wein in alten Schläuchen

### 16 KALORIENHERZ DER STADT

**Martin Habesreiter** Ein kurzer Denkanstoss: Wie beeinflussen Kalorienversorgung und Urbanität einander? Was können Architektur und Städtebau von der Ernährungswissenschaft, der Lebensmitteltechnologie, der Soziologie und der Kulturgeschichte lernen?

### 22 SANDWICH MIT GESCHICHTE

**Andrea Wiegelmann** Mit der neuen Mensa für das Kirschgarten-Gymnasium in Basel haben HHF Architekten einen Ort geschaffen, der die Schüler zum gemeinsamen Essen und Verweilen einlädt.

### 28 SIA

Marketinginstrument Architektur | Zu reich für PPP? | Zwei neue Normen genehmigt

### 31 PRODUKTE

### 37 IMPRESSUM

### 38 VERANSTALTUNGEN