

**Zeitschrift:** Das Werk : Architektur und Kunst = L'oeuvre : architecture et art

**Band:** 41 (1954)

**Heft:** 5: Sanatorien - Hotels

**Artikel:** Mövenpick-Restaurant Sihlporte in Zürich : Architekt Ernst Schindler, Zürich

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-31726>

#### 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:** 06.02.2026

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

gebildet; die dazwischen liegenden Trennwände bestehen aus drei Schichten Steinwolleplatten (Schalldämmung 50 db). Im Erdgeschoß gehen die Betonscheiben in Rahmen über, so daß Halle, Läden und die Festräume im Untergeschoß stützenfrei bleiben. Die Fundierung der weitgespannten Konstruktion machte auf dem Felsenuntergrund keine Schwierigkeit; für die Gewinnung der Kellerräume waren allerdings umfangreiche Sprengungen notwendig. Die Decken sind als kreuzarmierte Betonplatten ausgebildet mit einer Auflage von 5 cm Steinwolle und 5 cm Überbeton (55 db); die Außenwände bestehen aus 17,5 cm Beton plus 12,5 Leichtbeton ( $\lambda = 0,45$ ); das Dach ist eine Betonplatte, mit Kupferblech gedeckt. Die Wände, Decken und Böden des Festsaalgeschosses hat man zum Teil ganz in Kork gebettet, um die Schwingungen der Untergrundbahn zu eliminieren.

Die alten Rufsysteme mit Lichtsignal oder Klingel sind im Hotel Malmen verworfen worden. Statt dessen hat man Telephonverbindungen zwischen allen Räumen und zu allem Personal. Die Telephonzentrale nimmt Bestellungen entgegen und gibt Auskünfte.

Den Angestellten stehen alle erdenklichen Hilfsmittel zur Verfügung. So z. B. eine Telephon-Schnellanlage, an die kleine Lautsprecher in jedem Zimmer von den Aufwärtinnen angeschlossen werden können; eine zweite Telephon-Schnellanlage mit direkter Verbindung zu den Verwaltungsabteilungen; eine Rohrpost neuester Konstruktion; eine Suchanlage für Angestellte, die mit Laufarbeiten unterwegs sind.

Es ist kaum möglich, daß die Gäste Malmens sich verschlafen; jeder Gast kann selbst den automatischen Wecker auf die gewünschte Zeit stellen; durch Kontrolllampen wird festgestellt, ob der Gast auch wirklich das Signal gehört hat.

Jedes Zimmer hat ein eingebautes Radio mit vier Knöpfen, ein Knopf für das schwedische Reichsprogramm, zwei Knöpfe für ausländische Stationen. Der vierte Knopf gilt Malmens eigener Unterhaltungsabteilung.

Neu sind besondere Schachtanlagen für schmutzige Wäsche. Das Tragen der Eimer, Bürsten, Staubsauger, Wäsche entfällt; hierfür sind speziell konstruierte Wagen vorgesehen.

Im Hotel Malmen stehen keine Schuhe vor den Türen; jeder Gast reinigt selbst seine Schuhe an Schuhputzautomaten. In jeder Etage finden wir eine Schachtanlage für Briefe, die ohne Zwischenhand in den Briefkasten fallen. Das Hotel hat zehn Fahrstühle; drei davon stehen in der Reception.

330 m<sup>2</sup> groß ist die Bodenfläche der Küchenräume. Reichlicher Platz, moderne Einrichtungen und Maschinen geben der Küche eine große Kapazität und den Angestellten eine angenehme Arbeitsstätte. Die Küche versorgt die Festräume mit bis zu 600 Gästen, den Speisesaal mit 255 Plätzen, eventuell Gäste in ihren Zimmern und etwa 160 Angestellten; sie hat einen elektrischen Brattisch, einen Bratschrank mit fünf Öfen, Dampfkochtöpfe von 50 bis 200 Litern, einen Gasherd mit 60 m<sup>2</sup> Feuerfläche, sechs Bratöfen usw. Die Küchenetage, die in dem überbauten Hof liegt, steht durch zwei Fahrstühle mit der Vorrats- und Kühlabteilung im Keller in Verbindung.

(Text überarbeitet aus «Baumeister», München, Juli 1952.)

## **Mövenpick-Restaurant Sihlporte in Zürich**

1950, Ernst Schindler, Arch. BSA/SLA, Zürich

### *Aufgabe*

Sie bestand in der Schaffung einer gepflegten Gaststätte neuzeitlicher Art für etwa hundert Plätze mit einer Eß- und Trinkbar. Es war für sehr rasche Bedienung zu sorgen, wobei die reichhaltige Speisekarte, vom einfachsten Gericht bis zur Luxuspeise, für eine kosmopolitische Kundschaft bestimmt ist. Außerdem war ein Kiosk mit Verkauf nach der Straße und ins Restaurant zu erstellen.

### *Organisation*

Der Einbau der Gaststätte war an den festen Grundriß des gegebenen Gebäudes gebunden.

*Warme Küche und Gaststätte* liegen im Erdgeschoß, dadurch möglichst kurze Transportwege für die warmen Speisen. Alle übrigen Nebenräume liegen im Untergeschoß mit direktem Treppenabgang von der Küche aus.

*Der Warentransport* erfolgt vom Hofe über eigene Kellertreppe zum Vorplatz mit Waage und Kontrolle. Einlagerung der Waren in Getränkekeller, Bierkühlkeller, Economat, Gemüse- und Früchtekeller, Kühlräume für Milchprodukte, Fleisch, Fische und Tiefkühlraum. In Verbindung mit den Kühlräumen steht das Garde Manger (kalte Küche) mit den Maschinen für Eisfabrikation, Glace usw. Weiter sind vorhanden: ein Wäscher Raum, ein Putzraum, ein gekühlter Raum für Abfallkübel, Kistenraum für Hausrasse usw. *Personal:* Zugang im Keller, mit Garderoben und Toilettenräumen. Das Restaurant beschäftigt insgesamt 52 Angestellte.

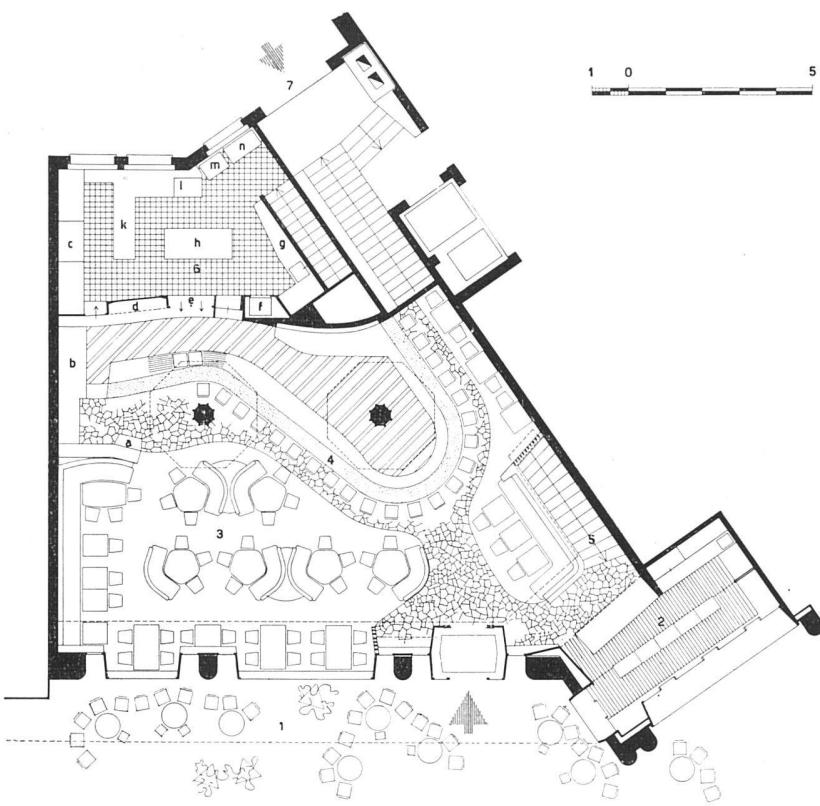
Aus der *kleinen warmen Küche* (etwa 25 m<sup>2</sup>) werden pro Tag 500 bis 700 Essen serviert. Sie enthält neben Herd, Grill, zwei Friturepfannen, Marmitkocher und Wärmetisch eine Küchenspülé sowie Rüsttisch, die ganze automatische Geschirrspülleinrichtung für Bar und Restaurant. Durchgabe der Speisen erfolgt vom Herd direkt auf eine Wärmeplatte mit oberer Infrarotbestrahlung (e).

*Das schmutzige Geschirr* aus dem Restaurant wird auf Korb-schlitten zur Geschirrspülmaschine der Küche geschoben (b).

*Getränkeausgabe* erfolgt am Bartisch aus Biersäule, Kühl-schubladen der verschiedenen temperierten Weine und alkoholfreien Getränke, aus Fruchtpressen und Mixer und von den Kaffeemaschinen. Gläser werden an der Bartischspülé gereinigt und in englischen Zügen und auf Tablare versorgt.

### *Räumliche Gliederung*

Wichtigstes Element im Gästraum ist die niedrige Trink- und Eßbar, die in einer Schleife um die beiden Pilzsäulen angeordnet ist. Sie ist direkt vom Eingang auf dem Mosaikboden erreichbar. Der übrige Raum ist in variable Sitzgruppen auf Spannteppich aufgeteilt, mit niedrigen gepolsterten Stühlen und Sofas, die je nach Bedarf zu anderen, größeren oder kleineren freien Gruppen umgestellt werden können. Die Fensterwand der erkerartigen Ausbauten kann zum Teil im Boden versenkt werden, wodurch eine be-



Grundriß des Restaurants 1:200 / Plan du restaurant / Restaurant groundfloor

- 1 Terrasse
- 2 Kiosk nach Restaurant und Straße
- 3 Sitzplätze mit Tischen
- 4 Bartisch
- 5 Zu Garderobe und Aborten
- 6 Warmküche
- a Kasse
- b Geschirrdurchgabe
- c Geschirrspülmaschine
- d Kaffeemaschine
- e Speisedurchgabe, gewärmt
- f Lift nach kalter Küche
- g Spüle Kochgeschirr
- h Kochherd
- k Wärmetisch
- l Grill
- m Friture
- n Marmite
- 7 Diensteingang, Anlieferung

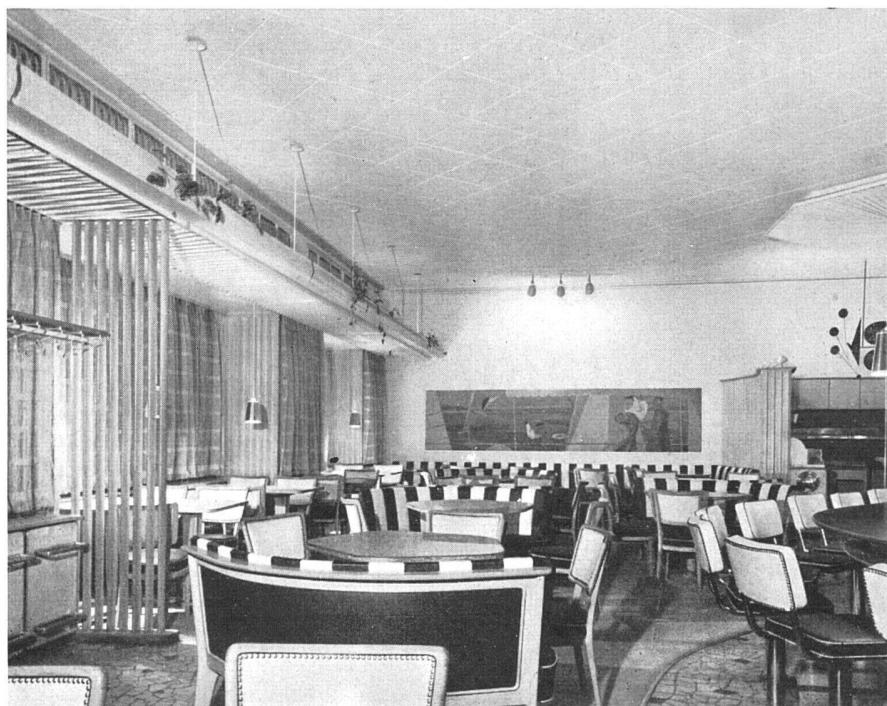
queme Verbindung im Sommer zum Service auf dem Trottoir hergestellt wird. Garderobe und Toilette, mit allem Komfort ausgestattet, befinden sich im Untergeschoß und sind über einen offenen Treppenabgang erreichbar.

Durch Material- und Farbwahl sowie durch die Beleuchtung ist versucht worden, eine frohe und intime Stimmung zu schaffen. Mosaikrückwand, Wandbild und Bierreklame sind nach Entwürfen von Eugen Häfelfinger ausgeführt.

#### Technisches

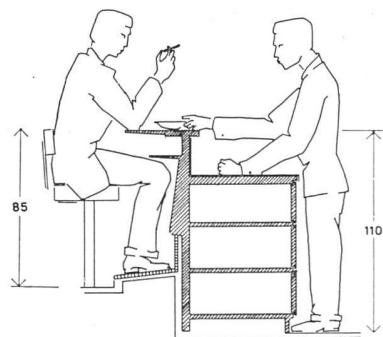
Restaurantboden, Treppen und Garderobe wurden in Splittermosaik aus Botticino-Marmor ausgeführt; Toiletten und

*Restaurant mit Fensternischen (Fenster versenkbar), Wandmalerei von E. Häfelfinger | Le restaurant; à g., les fenêtres pouvant être abaissées pendant la bonne saison | In warm weather, the trap-windows may be lowered to give free access to the terrace*



Detail Garderobe, Wände in Glasmosaik | Détail du vestiaire | Detail of cloakroom

Schnitt durch den Bartisch 1:40 / Coupe du comptoir du bar / Cross-section of the bar counter





Gesamtansicht des Restaurants gegen den Eingang / Le restaurant; à l'arrière-plan à droite, le kiosque et l'entrée / The restaurant towards the entrance  
Photos: B. Moosbrugger, Zürich

Rückwand der Bar in Glasmosaik, Wandverkleidungen und Möbel in Eichenholz, gebleicht. Möbelüberzüge aus Plastikmaterial. Ein wirksamer Schallschluck wurde durch entsprechende Materiale erreicht: gelochte Decke, Spannteppich, profilierte Wände und Säulen.

Die Beleuchtung ist möglichst blendungsfrei gestaltet durch Einzelplatzbeleuchtung, indirekte Reflektoren sowie Neonröhren an den Säulen, die mit dickem Spiegelglas abgedeckt sind. Die Ventilation erfolgt durch die gelochte Decke und ist dadurch zugfrei; Luftvorreinigung mit Elektrofilter.

Detail der Quick-lunch Bar / Détail du bar / Detail of the bar counter



Restaurantterrasse / La terrasse / The terrace restaurant

