

**Zeitschrift:** Werk, Bauen + Wohnen  
**Herausgeber:** Bund Schweizer Architekten  
**Band:** 89 (2002)  
**Heft:** 11: Claude Parent und die Folgen = Claude Parent et ce qui s'ensuivit =  
Claude Parent and the consequences

**Artikel:** Inseln der Alltäglichkeit : die Restaurants an der Expo.02 = Des îles de  
banalité : les restaurants de l'Expo.02 = Isole della quotidianità : i  
ristoranti all' Expo.02

**Autor:** Sonderegger, Christina

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-66476>

### 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:** 12.01.2026

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

## Inseln der Alltäglichkeit – die Restaurants an der Expo.02

Die Stars an der Expo.02 waren die Szenographen. Die grossen architektonischen Würfe beschränkten sich auf die Wahrzeichen, wie den Monolithen von Murten, die Klangtürme in Biel oder die Wolke in Yverdon. Nachdem die Architekten und Szenographen die Innenräume der Pavillons gestaltet hatten, blieben für die Innenarchitekten nur noch die Restaurants übrig.

Der Gestaltung von Restaurants und Bars wird zumindest dann, wenn es sich um permanente Betriebe handelt, grosse gestalterische Aufmerksamkeit gezollt. Ein ganz anderer Grundsatz scheint bei temporären Einrichtungen zu gelten. Hier steht die schnelle und unkomplizierte Verpflegung grosser Massen im Vordergrund. Die Inneneinrichtung ist zweitrangig. Das wurde auch den Vertretern der Expo-Leitung klar, als sie die Restaurant-Layouts zu Gesicht bekam. An der Expo gab es ausserhalb der Pavillons gegen 30 Gastrobetriebe: 9600 Plätze für geschätzte 10,5 Mio. Besucherinnen und Besucher. Ein ausgewogener Mix aus vier verschiedenen Restauranttypen, vom grossen Selbstbedienungsrestaurant bis zur kleinen Themen-Bar, befriedigte die vielfältigen Bedürfnisse der heterogenen Gästeschar. Das Äussere der Restaurants samt Terrassen gehörte zum architektonischen Gesamtkonzept der Expo, die Gestaltung der Innenräume wollte man jedoch weitgehend den Pächtern überlassen. Die Vorstellungen der Expo-Leitung und die konkreten Konzepte der Pächter führten indes



| 1

zu fast unüberwindbaren Kontroversen, was die Innenarchitektur der Restaurants anbelangte. Das Design der Restaurants war somit nicht Teil eines gestalterischen Konzeptes, sondern das

Resultat einer spät angesetzten «Feuerwehr-Übung».

### Schwierige Ausgangslage

Die Suche nach den geeigneten Pächtern gestaltete sich für Bernhard Marti von der Expo.02 schwierig. Mit Ausstellungsgastronomie ist in der Regel nicht viel Geld zu verdienen, es sei denn, man ist Profi auf diesem Gebiet. Der Anreiz liegt viel mehr im Imagegewinn sowie in der Heraus-



| 2

forderung, ein Experiment auf Zeit zu wagen. Für die leeren Hüllen mit Wasser- und Stromanschluss wurden Pächter gesucht, die nicht nur über das notwendige Know-how, das Personal und die Infrastruktur verfügten, sondern deren Einrichtungskonzept zum Thema der Arteplage passen sollte. Was die Expo unter einer integrativen Gestaltung verstand, hielt sie in den «Allgemeinen Bedingungen» vertraglich fest. Im Klar-Text bedeutete das, so wenig Fremddesign wie möglich. «Es sind keine Dekorationselemente wie Verkleidungen, Pflanzen oder Bilder zugesagt», da «die Expo.02 mit ihren exklusiven Restaurationsbauten und -räumen selber die Dekoration ist», hieß es darin zum Beispiel. In Realität entsprachen viele der vorgelegten Layouts bei weitem

nicht den Expo-Vorstellungen und erwiesen sich als nicht tragbar.

### Mediatoren für die Innenarchitektur

Messe- und Ausstellungsgastronomie ist Sache von Profis. Diese verfügen in der Regel über ein Foodkonzept mit passendem Layout, das unabhängig des Messethemas «Rodeo» oder «Rio Brasil» heißt. Konzepte, die sich kaum einer Schweizerischen Landesausstellung mit Themen wie



| 3

«Augenblick und Ewigkeit» oder «Ich und das Universum» zuordnen lassen. Um ein Abspringen der Restaurateure einerseits und ein gestalterisches Desaster andererseits zu verhindern, entschied man sich für Vermittler. Den beiden in Gastronomie versierten Innenarchitekten Pia Schmid und Karsten Schmidt-Hoehnsdorf aus Zürich kam die Rolle der Mediatoren zwischen Expo.02 und Pächtern zu. Sie arbeiteten so genannte «Guidelines» aus, in denen sie unter anderem verbindliche Kaufempfehlungen für eine Aussenraumbestuhlung (Tische, Stühle, Sonnenschirme) machten. So konnte ein wilder Mix aus billigem Plastikmobilier und Werbeaccessoires erfolgreich verhindert werden. Die Hauptaufgabe bestand indes darin, mit den Gastronomen die Innenge-

staltung gemäss den von der Expo.02 verfassten «Allgemeinen Bedingungen» zu diskutieren und das Niveau allgemein zu heben. Das bedeutete für viele Pächter «rückbauen». Weg mit Girlanden, niedlichen Dächlein und anderen volkstümelnden Verkleidungen. Immer dann ist diese Rechnung nicht aufgegangen, wenn ein Gestaltungskonzept nur aus applizierter Dekoration bestand. Ohne seine Standarddekoration glich beispielsweise das «Le Tour du Monde» in Yverdon viel mehr einer Notunterkunft des Zivilschutzes als einer Reise um die Welt. Dort hingegen, wo es eigenständige, integrative Ansätze gab, mischte sich die Expo weniger ein. Dennoch entwickelten sich weder Neues noch Visionäres. Vielmehr waren es realitätsbezogene, brauchbare Konzepte, die mitunter auf Gebrauchtes zurückgriffen.

#### Brockenhaus-Stil

Allen voran machte das Atelier Jean Nouvel (AJN) vor, worin sich die Leute wohl fühlen sollten – und es auch taten. Unter anderem im bunt zusammengewürfelten Brockenhaus-Mobiliar. Die drei Restaurants der Arteplage Murten «Le Pêcheur», das «Nannini» und das «Le Restaurant» sind Teil des Gestaltungskonzeptes des AJN. Das «Nannini», in einem rostigen archetypischen Häuschen mit Giebeldach versteckt, entpuppte



| 4

sich als eine Vorratskammer, in der man auch essen und trinken konnte. Auf der grosszügigen Terrasse mit Blick auf den Monolithen und den Mont Vully glich kein Stuhl dem andern. Die Brockenhäuser der Umgebung hatten für die Expo.02 ihre Lager leer geräumt. In Yverdon traf man auf ein ähnliches Bild. Was die Gastronomen der Letten gmbh aus Zürich für ihr «Mirage» von Andi Brechbühl und Alain Kupper hier gestalten liessen, war eine liebevolle und augenzwinkernde Abrechnung mit ihrer eigenen Vergangenheit, die zeitlich zwischen der Expo 64 und der Expo.02 und geografisch im schweizerischen Mittelland angesiedelt ist. Das gebrauchte Restaurant-Mobiliar, die Tischtücher und Hängeleuchten aus den Siebzigerjahren erinnern zwar an Szenenbars von



| 5

2002, die präzise Platzierung von Maggiflaschen vor exotischen Fototapeten hingegen erzeugt ein Ambiente der bewussten, fast möchte man sagen künstlerischen Inszenierung. Dem Begriff der Heimat, wie er hier an einer Landesausstellung dargestellt wird, haftet durch diese Ballung von typisch schweizerischen Produkten geradezu etwas Exotisches an. Allein der unvermeidliche Nebel, der immer wieder von der Diller&Scofidio-Wolke hinüberwehte, versetzte einen unwillkürlich wieder ins schweizerische Mittelland zurück. Ein echter Hauch von Internationalität herrschte



| 6

hingegen im Restaurant des Kultur- und Musiktheaters Mondial. Hier haben Martin Hess und Marianne Müller Erinnerungsstücke aus aller Welt zu einer eindrücklichen Kulisse arrangiert. Das von einer internationalen Crew realisierte Interieur ist von unprätentiösem Charme. Ein stimmungsvoller Ort, den man überall, nur nicht am Neuenburgersee erwarten würde.

#### Marché à la Coop und Migros

Die beiden Grossverteilern Migros und Coop verfügten für ihre Selbstbedienungsrestaurants in Biel und Neuenburg über fixfertige Konzepte. Daran liess sich nichts verändern. Coop setzte erstmals in einem Marché-Restaurant aus-

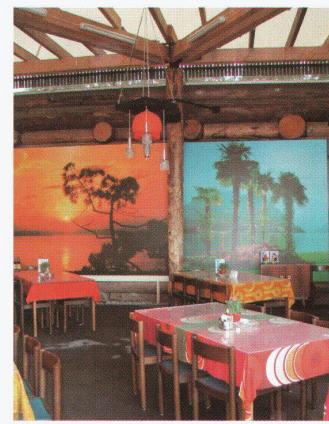


| 7

schliesslich auf sein erfolgreiches Bio-Label «Naturaplan». Die Gerichte wurden an marktähnlichen Ständen angeboten, die mit viel frischen Produkten dekoriert waren. Weitau weniger einfallsreich fiel hingegen das Restaurant aus, dessen verschiedene Sektoren im Gute-Stube-Look eine Mischung aus Autobahnrasstätte und Warenhausrestaurant darstellten. Auch Migros trat an der Expo.02 zum ersten Mal mit ihrem neuen Marché-Konzept auf. Anstelle des Marktstandes präsentierte sie eine stark vereinfachte Anlehnung an den Migros-Verkaufswagen mit aufklappbarer Ladeklappe. Eine gelungene Idee hingegen war das Laufband, auf dem kinderspezifische Esswaren, ähnlich wie in einer Sushi-Bar, ununterbrochen an den kleinen Kunden vorbei defilierten.

#### Essen ist banal

Betritt man die Restaurants der stimmungsvoll inszenierten Arteplages, wähnt man sich auf Inseln mittelmässiger Alltäglichkeit. Es ist, als würden zwei Welten aufeinander prallen: Die intellektuell-künstlerische der Expo.02 und die ökonomisch-logistische Realität der (Messe)-Gastronomie, Ausnahmen ausgenommen. Die Expo-Kultur wird



| 8

## Des îles de banalité – les restaurants de l'Expo.02



| 9



| 10

spätestens bei ihren Restaurants von der Realität hungriger Wurst- und Spaghetti-Esser eingeholt. Das übergeordnete gestalterische Konzept sucht man hier vergebens, denn es gibt keines. So kam es, dass die Restaurants weder die aktuellsten Trends widerspiegeln, noch in die Zukunft weisen. Ausser in einigen Glücksfällen beruhte ihre Gestaltung vielmehr auf einer erfolgreichen Verhinderung von Schlummerem. Vielleicht werden, wenn der Mythos der Expo.02 gemacht ist, die unprätentiös wirkenden Brockenhaus-Restaurants von Murten und Yverdon als Gastrokultur 2002 in Erinnerung bleiben. **Christina Sonderegger**

**6 | Alltägliche Sessel und Tische jenseits von Design in der Lounge des «Mirage» in Yverdon**

**7 | Das Restaurant als inszenierte Vorratskammer. Das «Nannini» in Murten**

**8 | Das «Mirage» in Yverdon als eine augenzwinkernde stilistische Abrechnung mit der Ära zwischen der Expo 64 und der Expo.02**

**9 | Migros mit neuem Gastrokonzept in Biel und Neuenburg**

**10 | Gelungene Idee für Kinder: Laufband mit Lieblingsspeisen bei Migros**

Fotos: Christina Sonderegger

## Isole della quotidianità – i ristoranti all'Expo.02

Per gli architetti d'interni sono rimasti solo i ristoranti, dal momento che architetti e scenografi avevano allestito gli interni dei padiglioni.

L'aspetto esterno dei ristoranti, terrazze comprese, faceva parte del concetto architettonico generale dell'Expo, mentre era previsto che l'allestimento degli interni fosse di competenza dei gestori.

Per quanto riguarda appunto l'architettura degli interni dei ristoranti le intenzioni della direzione dell'Expo confrontate ai concetti concreti dei gestori hanno portato a delle controversie quasi insormontabili. Per evitare la fuga dei ristoratori da una parte e per evitare un disastro compositivo dall'altra, ci si è decisi a ricorrere agli architetti d'interni Pia Schmid e Karsten Schmidt-Hoehnsdorf di Zurigo, incaricandoli di svolgere una funzione di mediazione. Il disegno dei ristoranti non faceva quindi parte di un concetto compositivo, ma era il risultato di un provvedimento tardivo di emergenza. Per molti gestori ciò significava un passo indietro. Dove invece c'erano delle basi autosufficienti ed integrative l'Expo ha esercitato in misura minore la sua influenza. Nonostante ciò non si è sviluppato nulla di nuovo, né di visionario. Si trattava piuttosto di concetti legati alla realtà, utilizzabili, che si rifacevano a soluzioni private. L'atelier Jean Nouvel (AJN) prima di tutti ha fornito un esempio, nel quale la gente avrebbe dovuto sentirsi a proprio agio – e fu anche così. Non da ultimo tra mobilia variopinta messa insieme casualmente dal robivecchi. Ad Yverdon ci s'imbatté in un esempio simile. Quello che i gastronomi della Letten s.r.l. di Zurigo per il loro «Mirage» di Andi Brechbühl e di Alain Kupper hanno fatto allestire qui era un regolamento di conti molto intenzionato ed ammiccante con il proprio passato, che si situa cronologicamente tra l'Expo 64 e l'Expo.02 e geograficamente sull'altopiano svizzero. Quando si entra nei ristoranti delle Arteplages ricchi di atmosfera ci si crede in isole di mediocre quotidianità. È come se si scontrassero due mondi: quello intellettuale-artistico dell'Expo.02 e quello economico-logistico della gastronomia (per le fiere), eccezioni a parte. La cultura dell'Expo, al più tardi nei suoi ristoranti, è raggiunta dalla realtà dei divoratori affamati di würstel e di spaghetti. Vana è la ricerca di un concetto compositivo superiore dal momento che non esiste. Così è successo che i ristoranti non rispecchiano i trends più attuali, né indicano quelli futuri. A parte in alcuni casi fortunati il loro allestimento si basa sul principio dell'evitare il peggio. Forse, dopo che si sarà consolidato il mito dell'Expo.02, i ristoranti di Murten e di Yverdon dall'aspetto dimesso da robivecchi saranno ricordati come la cultura gastronomica del 2002.