**Zeitschrift:** Werk, Bauen + Wohnen

Herausgeber: Bund Schweizer Architekten

**Band:** 97 (2010)

**Heft:** 12: Nachgefragt = Revisité = Revisited

Werbung

## 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:** 01.11.2025

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



# Sehen und gesehen werden

Restaurant «Stucki» in Basel von Wyss+Santos Architekten

Das «Stucki» im Bruderholz-Quartier ist nicht erst seit dem Umbau durch die Architekten Wyss+Santos eine kulinarische Topadresse der Basler Gastroszene. 1925 als Ausflugslokal im Heimatstil erbaut, war das Restaurant mit dem Namen seines früheren Patrons Hans Stucki bis vor drei Jahren vor allem ein traditionsreiches Nobellokal mit ausgeprägt französischer Ambiance. Die vier Gästebereiche im neuen, verjüngten und nun schlicht «Stucki» genannten 17-Gault-Millau-Punkte-Lokal tragen auch heute noch die traditionellen Bezeichnungen Salon Vert, Salon Français, Lounge und Eichenstube. Doch der Salon Vert ist weder grün, noch findet man französisches Dekor. Stattdessen wird der Gast in einer zurückhaltend eleganten und zugleich sinnlichen Ambience in Empfang genommen und von einem jungen Team um Tanja Grandits umsorgt. Dass die Gault-Millau-Köchin des Jahres 2006 hier in der Küche steht, ist kein Zufall, sondern aufs Engste mit der bemerkenswerten Entwicklungsgeschichte des Umbauprojekts verbunden.

#### Bewegte Geschichte

In einem ersten Projekt waren die Basler Architekten Wyss+Santos damit beauftragt worden, die ziemlich in die Jahre gekommene Liegenschaft mit

ihrem grossen Umschwung - bis dahin im Besitz des Basler Gastronoms Pierre Buess - in ein Hotel zu transformieren. Das Bauvorhaben war fast spruchreif und bereit zur Unterschrift, als sich der kaufinteressierte Hotelier zurückzog. Eine Investorengruppe sprang in die Bresche und plante auf dem Grundstück zwölf Luxuswohnungen, denn das dreistöckige Gebäude mit Einliegerwohnung steht trotz seines quartierprägenden Charakters nicht unter Denkmalschutz. Auch dieses Projekt war bereit für die Baueingabe, als ein Stammgast, der nicht namentlich in Erscheinung treten wollte, die Liegenschaft kurzerhand erwarb. Die zur Erhaltung des «Stucki» gegründete Eigentümergesellschaft Inspiration Lucullus SA, in deren Verwaltungsrat unter anderen Pierre Buess Einsitz hat, beauftragte wiederum die Architekten Wyss+Santos mit dem Umbau des Restaurants. Die Kernaufgabe des Projekts bestand nun darin, die lange Tradition des Hauses zu respektieren und mit einem verjüngten, modernen Betriebskonzept in Einklang zu bringen.

### Sichtbezüge und Offenheit

Von aussen sind die Veränderungen kaum ablesbar. Die Bausubstanz erfuhr keine massiven Eingriffe, nur die Fassade wurde renoviert und das Dach erneuert; auch der Garten präsentiert sich dem Gast wie ehedem. An der bestehenden Raumgliederung des Restaurants mit seinen vier Salons und dem grosszügigen Bankettsaal im Obergeschoss haben Wyss+Santos nicht gerüttelt.



Salon Vert

Mit dem Beibehalt der Raumaufteilung erweisen die Architekten der Tradition die Reverenz und sie respektieren ein Bedürfnis der etablierten Kundschaft: Diskrektion ist ebenso wichtig wie das Sehen und Gesehenwerden. Es sind dies die beiden Themen, welche die Architekten zum Ausgangspunkt der neuen Innenraumgestaltung, der Materialisierung und Farbgebung gemacht haben. Der Eingangsbereich ist neu als ovales in alle Richtungen offenes und durchlässiges Foyer inszeniert. Lesbar ist die Figur in erster Linie über die in die Decke eingelassene, indirekte Beleuchtung wie auch über den gewählten Bodenbelag: Im Oval des Foyers, der Lounge zur Rechten sowie in den Bewegungsbereichen wurde Räuchereiche gewählt, während für die einzelnen Salons

