

Zeitschrift: Werk, Bauen + Wohnen
Herausgeber: Bund Schweizer Architekten
Band: 97 (2010)
Heft: 12: Nachgefragt = Revisité = Revisited

Artikel: Sehen und gesehen werden : Restaurant "Stucki" in Basel von Wyss+Santos Architekten
Autor: Horisberger, Christina
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-144873>

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: 15.01.2026

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



Bild Wyss+Santos Architekten

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 Gastrozene. 1925 als Ausflugsg lokal 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 schlach t «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 Eigentümergeellschaft 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.



Bild Tom Bisig und Robert Beyer

Salon Vert

Mit dem Beibehalt der Raumaufteilung erweisen die Architekten der Tradition die Reverenz und sie respektieren ein Bedürfnis der etablierten Kundschaft: Diskretion 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 Räucher-eiche gewählt, während für die einzelnen Salons

sedo



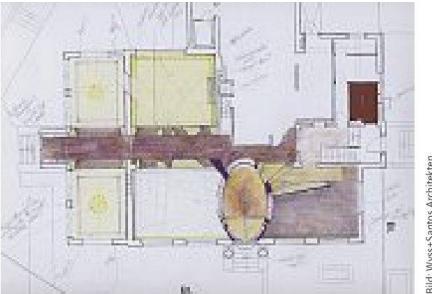


Bild Wyss+Santos Architekten

Grundriss Erdgeschoss

durchgehend ein Teppichboden Verwendung fand. Dies, um dem Wunsch nach einer gediegenen, akustisch gedämpften Atmosphäre nachzukommen. Das Thema der Akustik haben die Architekten sowohl in der Lounge als auch in der Eichenstube noch einmal aufgenommen, indem hier wie dort mit changierenden Stoffen bekleidete Wandkassetten eine elegante und zugleich zeitgemäss Ambiance evozierten. Entwurfsbestimmend für das gesamte Innenraumkonzept mit den neuen Einbauten war die transparente Blickführung. Vom Foyer erhält der Gast aussernthalhaft Einblick in alle vier Salons, die räumlich miteinander verbunden sind und sich gleichzeitig auch auf ihren jeweiligen Aussenraum beziehen.

Um diese optische Durchlässigkeit und Durchdringung der Räume zu erreichen, folgen die Einbauten im Servicebereich zwischen Küche und den Salons asymmetrischen Volumetrien. Die hochglanzlackierten «Säulen» nehmen entlang der Achse zwischen Küche und Garteneingang sämtliche Stauräume des Servicebereichs auf. Der Gast bleibt durch diese zum Gang hin konzentrierte Organisation des Betriebsauflaufs von Geräuschen und Betriebsamkeit unbehelligt. Damit auch bei gedämpftem Licht der Inhalt der grifflosen flächenbündigen Schrank- und Schubladenelemente überschaubar bleibt, ist das Innere durchgängig schwarz gehalten. Während der Salon Vert links des Foyers und der Salon Français auf der Ostseite zum Garten durch eine vergrösserte Wandöffnung optisch verbunden sind, lässt sich die Eichenstube mit ihrem grossem Veranda-fenster zum hinteren Gartenbereich durch diskret in die «Säulen» eingelassene Schiebetüren abgrenzen.

Harmonisch abgestimmte Farbgebung

Für die Farbgebung der einzelnen Salons haben sich Wyss+Santos ebenfalls am früheren Bestand orientiert. Die ehemalige visuelle Überfrachtung mit disparaten Einrichtungselementen und üppigen Bildern ist einer harmonischen, reduzierten und subtilen Raumstimmung gewichen. Spannung entsteht durch den Kontrast von matt und glänzend lackierten Oberflächen oder durch dunkle Akzente wie etwa das raumgreifende Bar-Element mit seiner Oberfläche in dunkelviolettem Klavierlack. Auch bei der Möblierung wurde auf Reduktion und gezielte Akzentuierung gesetzt. Für die Bestuhlung kommt in allen Salons das gleiche Modell zur Anwendung, variiert in Holzfarbe und Stoffbezug. Für die Stimmungsbeleuchtung haben Wyss+Santos mit der japanischen Papierleuchten-Designerin Terumi Chinone eigens zwei neue Leuchten entwickelt. Während in der Raumaufteilung für die Stammgäste alles beim Alten geblieben ist, intendierten die Architekten zu Beginn eine neue Wegführung zu den Toiletten, um zu vermeiden, dass der Guest an der Küche

vorbeigehen muss. Die Damentoilette befindet sich ebenso wie der Bankettsaal im Obergeschoss. Bei der Damentoilette wurde dem Ritual, dass sich die weiblichen Gäste für eine kurzen Schwatz hier aufhalten, Rechnung getragen, indem der Raum nicht nur edel materialisiert, sondern auch grosszügig ist.

Eine Frage der richtigen Komposition

Während des Besuchs der Autorin präsentierte sich der Bakettsaal mit grosser Aussenterrasse für einmal als Arbeitsraum. Das Warenhaus Globus hat Tanja Grandits mit einem Auftrag für 14 kulinarische Weihnachtscreationen beauftragt. Diese werden im Haus vom Küchenteam hergestellt und von Hand verpackt: in der soeben in einem zweiten Schritt umgebauten Küche sowie in der hauseigenen Patisserie im Untergeschoss, die von Wyss+Santos neu konzipiert wurde. Tanja Grandits hat sich unter anderem mit ihren aussergewöhnlichen Aroma-Kompositionen einen Namen gemacht. Im Umbauprojekt von Wyss+Santos ist dieser frische, innovative Geist mit allem Respekt vor der Tradition ebenfalls erlebbar. Mit der Starköchin und René Graf als Gastgeber fand die Eigentümergesellschaft die perfekt harmonierende Ergänzung: eine im Wortsinn gelungene Komposition von Raumgestaltung und Kochkunst. Was der Gastrokritiker der Weltwoche, David Schnapp, kürzlich zum Restaurant Spice im Zürcher Hotel Rigiblick bemerkte, lässt sich auch aufs Stucki anwenden: «Ein gutes Essen kann einem nur durchschnittlich vorkommen, wenn man sich in der Umgebung, in der man es isst, nicht wohlfühlt. Umgekehrt wird aus einem guten Essen in einer tollen Atmosphäre ein ausserordentlicher Genuss.» Das neue «Stucki» scheint mit seiner Verjüngung indes nicht nur den Geschmack der Stammkundschaft getroffen zu haben, sondern auch denjenigen eines jungen Gourmetpublikums.

Christina Horisberger



Bilder Tom Bisig und Robert Beyer

