

# **Neu und Alt : Umbau des Restaurants im Palais Schwarzenberg = Transformation du restaurant du palais Schwarzenberg= Alteration of the restaurant within the Palais Schwarzenberg : Architekt : Hermann Czech**

Autor(en): **H.C.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Werk, Bauen + Wohnen**

Band (Jahr): **72 (1985)**

Heft 3: **Alltägliches : Essen und Trinken = Quotidien : manger et boire =  
Everyday activities : eating and drinking**

PDF erstellt am: **24.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-54732>

## **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.

## Neu und Alt

### Umbau des Restaurants im Palais Schwarzenberg

Das Palais Schwarzenberg von Fischer von Erlach in Wien gehört zu den schönsten Palästen der Stadt. Ein Teil des Gebäudes ist Hotel und Restaurant. Hermann Czech hat nun Küche und Restaurant umgebaut, hat dem ebenerdigen Geschoss unter der berühmten Beletage mit ihren Sälen eine neue architektonische Bedeutung verliehen. Die Massnahmen sind – wie oft bei Czech – komplex, zurückhaltend, unaufdringlich und raffiniert durchdacht. Sie sind in die Geschichte des Baus eingefügt, nicht nahtlos, sondern mit feinsten Art der Übergänge.

### Transformation du restaurant du palais Schwarzenberg

Le palais Schwarzenberg de Fischer von Erlach à Vienne compte parmi les plus beaux édifices de la ville. Une partie du bâtiment abrite un hôtel-restaurant. Hermann Czech vient de transformer la cuisine et le restaurant. Sous le célèbre étage noble avec ses salles, le rez-de-chaussée a acquis une nouvelle signification. Comme souvent chez Czech, les mesures prises résultent de réflexions complexes, retenues, discrètes et raffinées. Elles s'intègrent visiblement à l'histoire de l'édifice, mais avec les plus subtiles transitions.

### Alteration of the Restaurant within the Palais Schwarzenberg

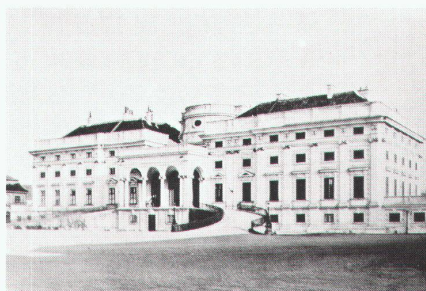
The Palais Schwarzenberg in Vienna by Fischer von Erlach belongs among the most beautiful palaces of the town. Part of the building is used as a hotel and restaurant. Hermann Czech has now altered both the kitchen and the restaurant, providing the ground-floor situated below the famous "beletage" with its halls with a new architectural meaning. The measures taken are – as often happens with Czech – reserved, unobtrusive and cleverly planned. They are part of the history of the building, an insertion that does show, though only in the most delicate transitions imaginable.

### Zur Architektur

Palais Schwarzenberg, ursprünglich Palais Mansfeld-Fondi, 1697–1704 von Johann Lukas von Hildebrandt erbaut; nach Übernahme durch Adam Franz zu Schwarzenberg Weiterführung und Veränderungen des Baus durch Johann Bernhard Fischer von Erlach, innere Ausgestaltung durch Joseph Emanuel Fischer von Erlach, verschiedene kleine Veränderungen im 19. und 20. Jahrhundert, Neuerrichtung von Kuppel und Vorhalle sowie Einbau eines Hoteltraktes nach Bombenschäden zwischen 1945 und 1965.

Der jetzt durchgeführte Umbau des Souterrains ist eine kombinierte Lösung von Problemen aller drei im Haus befindlichen Betriebe: die Küche wurde verlegt und vergrössert; die Versorgung des Saalbetriebs im Hochparterre wurde verbessert; das Hotel erhielt zusätzliche Aufenthaltsräume (Halle und Bar), die mit dem neugestalteten Restaurant räumlich verbunden und in verschiedener Kombination nutzbar sind.

Für die Zukunft offenbleibend, jedoch in ihrer Möglichkeit planerisch erfasst sind zusätzliche Hotelzimmer und ihre Erschliessung und im Zusammenhang damit eine weitere Verbesserung der Versorgung des Saalbetriebs, ferner eine befriedigende Lösung von Gartenterrassen für das Restaurant.



①

Ausgangspunkte des Umbaus waren die architektonische Substanz des Gebäudes, seine Grundrissgliederung, seine Gewölbeformen, seine Niveauverhältnisse. Diese Elemente sind keineswegs so einfach und einheitlich, wie man aufgrund der Fassaden annehmen könnte. Vielfach waren sie durch Änderungen während der Bauzeit oder durch spätere Einbauten gestört oder verdeckt.

So liegt die neue Hauptküche in einer bereits in historischer Zeit völlig verbauten Sala, die durch eine den darüberliegenden Kuppelsaalfussboden tragende regelmässige Pfeilerstellung gebildet wird. Dieser Raum ist jetzt erstmals als ganzer genutzt.

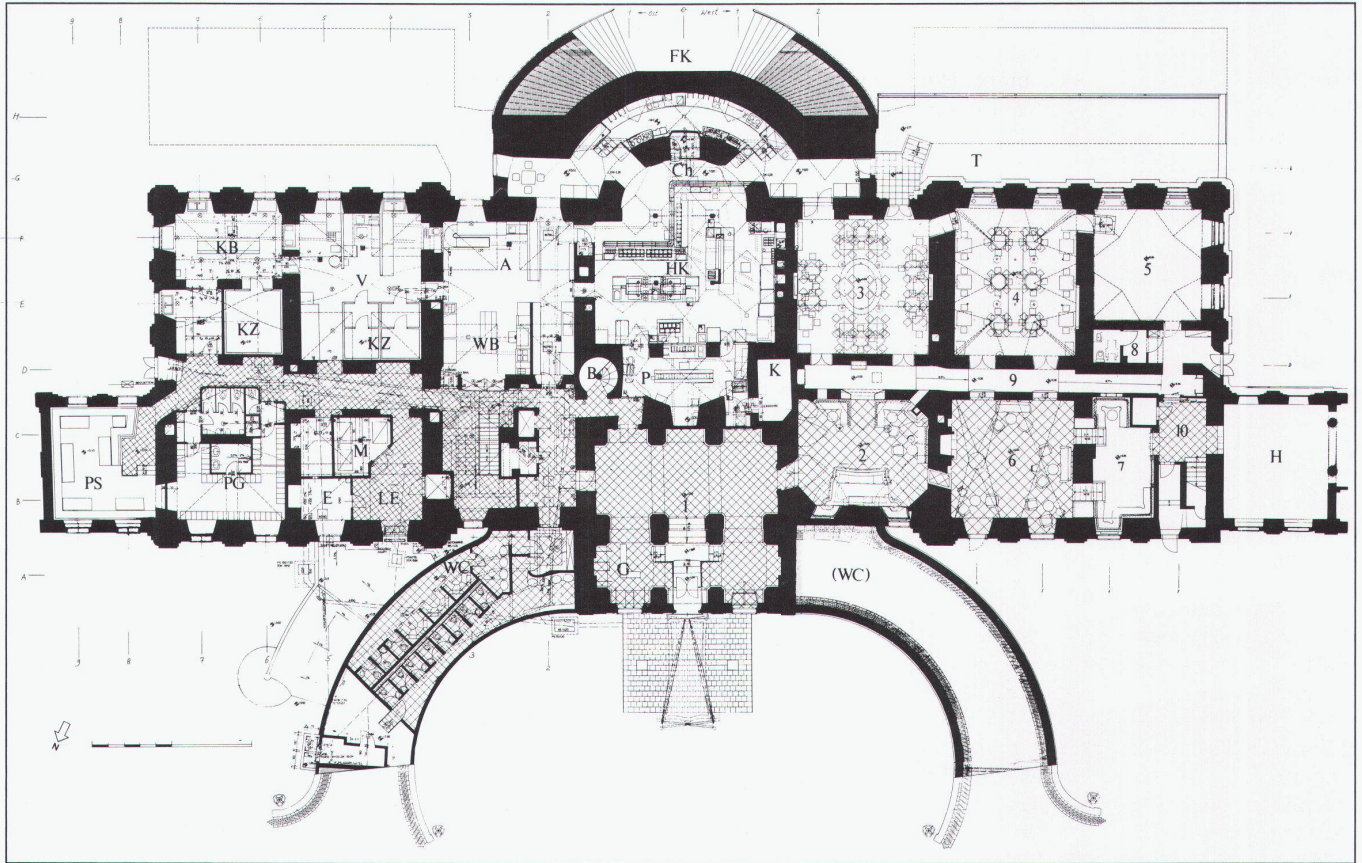
Sowohl die Arbeitsräume wie die dem Gast zugänglichen Räume holen in ihrer Gestaltung die Gliederung der Baustoffsubstanz heraus – auch dort, wo sie durch Unregelmässigkeiten ihre zeitliche Schichtung verrät.

Niemals aber konnte die Absicht bestehen, ein «barockes» Restaurant zu entwerfen in Räumen, die zur Entstehungszeit als Souterrain ja keinen selbständigen Wert hatten.

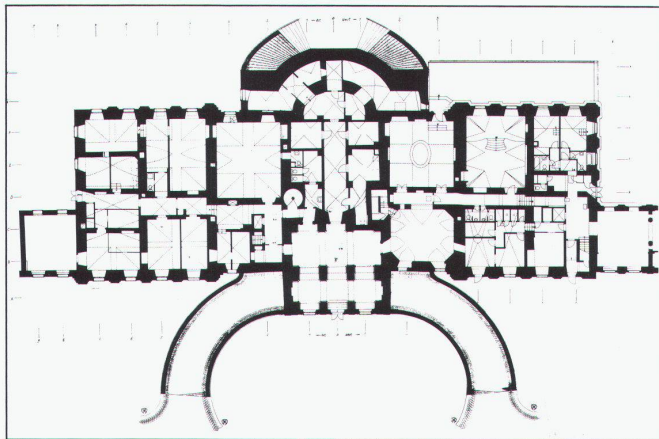
Die architektonischen Mittel sind die unserer Zeit – auch wenn sie selbst wieder historische Klischees wie Kristalleuchten etc. einbeziehen. Es ist eine heutige Vorstellung eines eleganten Restaurants – die eine kritische und ironische Sicht nicht ausschliesst. Die Clientèle soll sich wohl fühlen, aber auch gefordert werden. Dem Teppichentwurf Christian Ludwig Attersees liegt diese Haltung ebenfalls zugrunde.

H.C.





2



3

Bauherr: Karl Johannes Fürst Schwarzenberg  
 Planung: Architekt Hermann Czech  
 Mitarbeiter: Dipl.-Ing. Walter Michl (Projektleitung Bauabschnitt Küche und Nebenräume), Mag. arch. Walter Gruss  
 Örtliche Bauaufsicht: Architekt Sepp Müller und Josef Lippel  
 Projektbearbeiter: Andreas Heinrich  
 An der Küchenplanung waren unter anderem beteiligt:  
 Anthony A. Clevenger, Santa Monica, Stria GmbH, Wien  
 Firma Eduard Hildebrand, Achau, Beratungsdienste SHV, Bern,  
 und der Hersteller: Fa. Inoxyform, Bayonne  
 Baubeginn: August 1983  
 Baudauer: 14 Monate bei laufendem Betrieb  
 Gesamtkosten: ca. 47,5 Millionen Schilling

Technische Einzelheiten:  
 Umbau Fläche: 1680 m<sup>2</sup>, ca. ein Drittel des Palais, Beschäftigte Firmen: rund 75.  
 Wasserführende Rohrleitungen: 4000 m. Elektroinstallationen: 43000 m. Schutttransport: 12000 m<sup>3</sup>.

1 Palais Schwarzenberg, Stadtfassade / Façade sur la ville / Town elevation

2 Grundriss nach dem Umbau / Plan après transformation / Ground-plan after the alteration

3 Grundriss vor dem Umbau / Plan avant transformation / Ground-plan before alteration

**Restaurant und Hotelteil:**

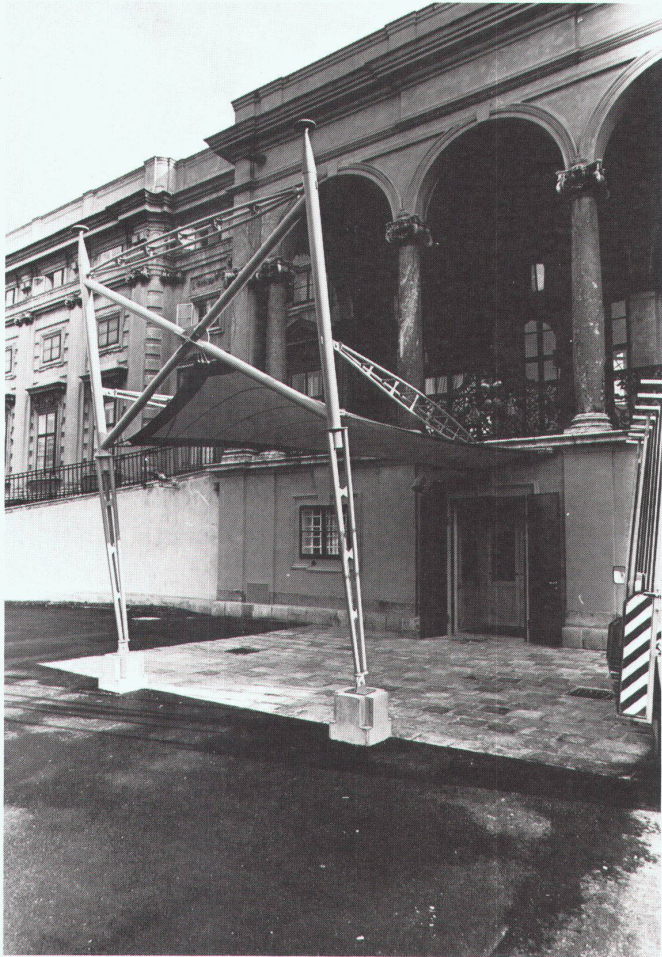
1 Sala terrena / G Garderobe / 2 Bar für Hotel und Restaurant / 3, 4, 5 Restauranträume; 4 und 5 auch für geschlossene Veranstaltungen / T Bestehende gedeckte Gartenterrasse. Strichliert zwei symmetrische Gartenpavillons (mit Übergangsmöglichkeit über der Frühstücksküche) / 6, 7 Neue Hotelhalle / 8 Behinderten-WC / 9 Erschließungsgang / 10 Hotelstiege / H Alte Hotelhalle (Rezeption und Hoteleingang ausserhalb des Grundrissausschnittes) / WC Gäste-WC für den Bankettbetrieb in den barocken Hoch-

parterreräumen, vorläufig auch fürs Restaurant / B Treppe zu den Banketräumen / (WC) Zukünftige Möglichkeit für Restaurant-WCs

**Küche und Nebenräume:**

HK Hauptküche / Ch erhöhter Chefplatz / FK Frühstücksküche / P Pâtisserie / WB Warme Bankettküche / A Abwässerung / V Vorbereitung / KB Kalte Bankettküche / PS Personalspeiseraum / PG Personalgarderobe / E Einkauf / M Müllraum / LE Liefereingang / K Kühlaggregate und Luftleitungen zur Klimazentrale am Dach / KZ Kühlzellen





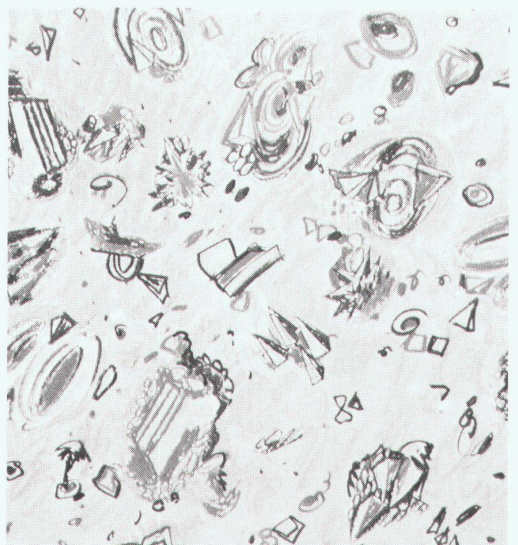
4



5

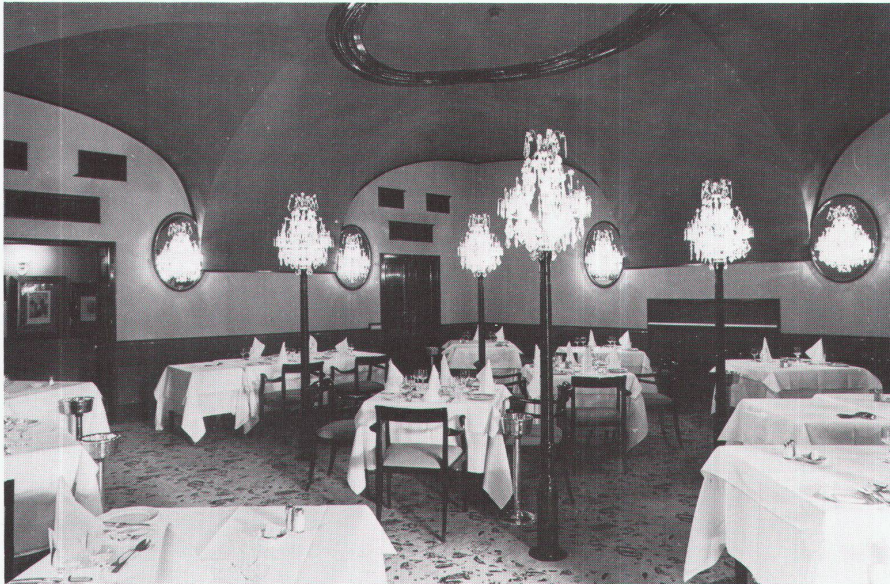


6



7





8



10



9



11

4 Vordach des neuen Restaurant-Eingangs / Auvent de la nouvelle entrée du restaurant / Canopy of the new restaurant entrance

5 Neuer Resturanteingang in der Palais-Mittelachse, der früher als Küchennebenraum genutzten «sala terrena». Der stegartige Gang schwächt den Souterrain-Charakter ab / Nouvel accès au restaurant sur l'axe central du palais, dans la «sala terrena» jadis utilisée comme annexe de la cuisine. La circulation en forme de passerelle diminue l'effet de sous-sol / The new restaurant entrance at the middle-axis of the «sala terrena» once used as a secondary kitchen room. Its gangway-like corridor somewhat softens its resemblance to a basement

6

Bar

7

Teppichentwurf von Christian Ludwig Attersee (Herstellung: Teppichweberei

Gross-Siegharts) / Tapis conçu par Christian Ludwig Attersee / Carpet design

8

Restaurantraum. Schalldämpfende Wandbespannung und Beleuchtungskörper zwischen den Tischen bewahren eine gewisse Anonymität / Salle du restaurant. Les parois tendues de tissu amortissant les bruits et les luminaires entre les tables assurent une certaine intimité / Restaurant. A sound absorbing linings of the wall and lighting fixtures between the tables help preserve a certain anonymity

9

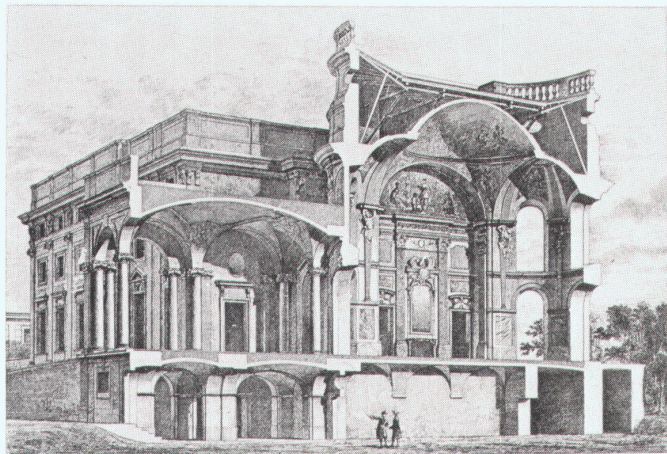
Fauteuil / Fauteuil / Armchair

10

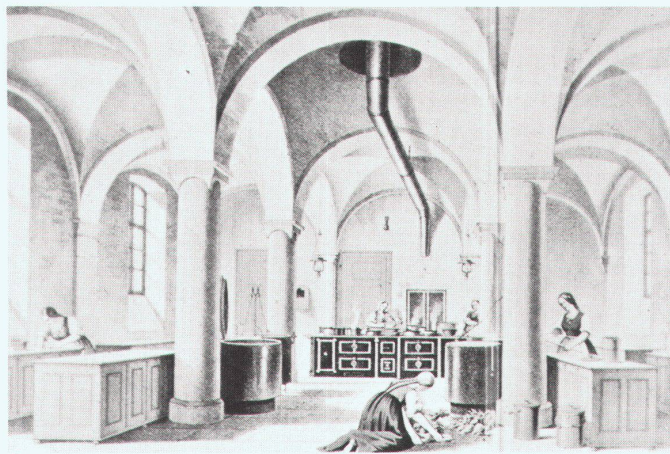
11

WC-Anlagen für Bankettbetrieb und (vorläufig) für Restaurant unter der linken Auffahrtsrampe / Groupe de WC pour les banquets et (actuellement) le restaurant sous la rampe d'accès gauche / WC-installations for banquet use and (for the time being) for the restaurant, below the left access ramp





12



13



14



15



16

12 Der Schnitt durch das Palais zeigt die Souterrain-Zone. / La coupe sur le palais montre la zone en sous-sol. / This section of the Palais shows the basement area.

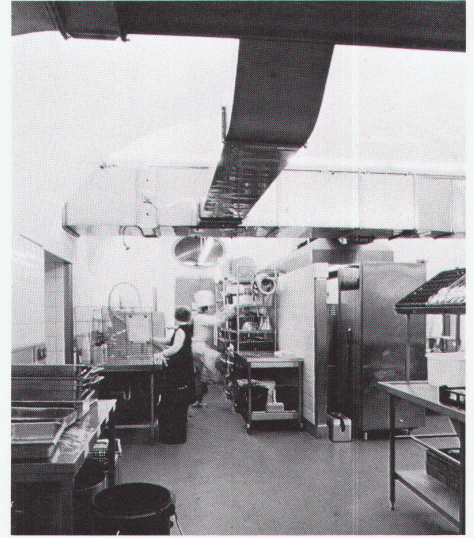
13 Küche des 18. Jh. / Cuisine du 18ème siècle / The 18th century kitchen

14 Der erhöhte Chefplatz. Dahinter ein ovales Fenster des künftigen Gäste-Verbindungsganges / La place surélevée du chef. A l'arrière, une fenêtre ovale du futur couloir de liaison des hôtes / The raised chef's place. Behind it, an oval window belonging to the future connecting corridor to be used by guests





17



19



18



20

15 16

Hauptküche unter dem Kuppelsaal. Die Pfeiler der freigelegten Sala wurden durch Stahlstützen ersetzt. Um die Gewölbe raumbestimmend zu erhalten, wurde auf eine Lüftungsdecke verzichtet. Die Luftleitungen liegen so tief wie möglich und tragen die indirekte Allgemeinbeleuchtung / Cuisine centrale sous la salle à coupole. Les piliers de la sala réaménagée ont été remplacés par des poteaux en acier. Afin de conserver l'effet spatial des voûtes, on a renoncé à tout plafond de ventilation. Les gaines d'air sont placées le plus bas possible et portent en même temps l'éclairage indirect général / Main kitchen below the cuppola hall. The pillars of the sala thus restored were replaced by steel supports. To preserve the characteristic vault space, no ventilation ceiling was added. Air vents are placed as low as possible and also support the indirectly placed general lighting fixtures

17

Herdplatz der Hauptküche / Le foyer de la cuisine centrale / Main kitchen and kitchen range

18 19

Die Struktur des Gebäudes bleibt bemerkbar. Achsen sind fallweise durch ovale Fenster markiert, widersprechende Raumteilungen bleiben in der Gewölbezone transparent / La structure de l'édifice reste perceptible. Des fenêtres ovales marquent certains axes; les cloisons en contre-rythme restent transparentes au niveau des voûtes / The structure of the building remains visible. Its various axes are marked by oval windows where they occur, and spatial divisions at variance with the original vault area remain transparent

20

Pâtisserie