Werkstatt in der Beiz : das neue Restaurant Back & Brau in Rapperswil

Autor(en): Zinke-Bartelt, Garbiella

Objekttyp: Article

Zeitschrift: Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design

Band (Jahr): 8 (1995)

Heft 12

PDF erstellt am: **20.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-120258

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek* ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

Werkstatt in der Beiz

Back & Brau, Rapperswil

Bauherrschaft: Roger Foiera Architektinnen: Marianne Daepp, Yvonne Foiera-Rota, Hans Bissegger Lichtdesign: Charles Keller, St. Gallen Malerei: Marina Pellegrini Bausumme: 1,5 Mio. Franken Fläche: 420 m² In Rapperswil am Bahnhofplatz steht ein neues Back & Brau-Restaurant. Wie bringt eine Gastrokette lokale Eigenart und allgemeine Ideen unter einen Hut?

Ob in Frauenfeld, Zürich, Thun oder Rapperswil: Back & Brau-Gäste wissen, was sie erwartet: Frischbier und Malzschrot-Brötchen. Räumlichkeiten und Gestaltung allerdings unterscheiden sich von Ort zu Ort. Ein Lokal befindet sich in einer alten Brauerei, ein anderes in einer ehemaligen Fabrik, wieder eines in einem Bahnhof. Die beiden Innenarchitektinnen Marianne Daepp und Yvonne Foiera-Rota sowie Hans Bissegger als Berater, Hausarchitekt von Back & Brau, hatten in Rapperswil die Aufgabe, im Erdgeschoss eines Hotel-Neubaus das ganze Raumprogramm des Re-

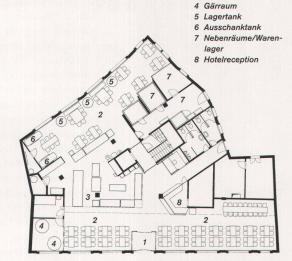
staurants unterzubringen. Mit dem Hotel teilt es nicht nur den Namen, «Back & Brau Speer», sondern auch den Eingang. Die Hotelreception steht mitten im Restaurant, und der Fluchtweg geht quer durch. Das Frühstücksbuffet für Hotelgäste verwandelt sich mittags in den Table d'hôte.



Neben den Gegebenheiten des Standortes hat vor allem das Restaurantkonzept den Rahmen für die Gestaltung abgesteckt. Back & Brau will zu Speis und Trank eine Stimmung treffen, die Krethi und Plethi anspricht: die Durchschnittsfamilie ebenso wie das Yuppie-Pärchen, den Frauenverein ebenso wie den Stammtisch-Biertrinker. Also haben die Innenarchitektinnen verschiedene Stimmungszonen geschaffen. Der als Hopfen-Pergola angelegten Gartenwirtschaft folgen unterschiedliche Räume im Innern. Sie ordnen sich vor und hinter einem Längsriegel, in dem die offene Küche und das Buffet sitzen. Auf der Eingangsseite sorgen Hängeleuchten mit gelbem Stoffschirm und Kerze für ein warmes Licht. Ein Wandgemälde namens «Sandsturm» von Marina Pellegrini kompensiert die im rechten Abschnitt fehlende Aussicht. Der linke Teil des Raumes lebt vom Betrieb um die Küche und von den grossen Fenstern, die auf Garten und Bahnhofplatz weisen. Auch ein beleuchteter Gärbottich hinter Glas sorgt für Spektakel. Die gelben und weissen Keramikkacheln sagen: Wir gehören zum Arsenal der Werkstatt. Daran erinnern im rückseitigen Teil auch die voluminösen Tanks zwischen den Tischen und der Blick durch ein Schaufenster aufs Lager mit Senftuben und Ketchup-Gläsern. Auch die traditionellen Wirtshausstühle, die Buchentischblätter auf alten Sockeln, die Veloursvorhänge in Bordeaux und Grün erzählen gekonnt von einer vergangenen Welt. Und wer's noch nicht begriffen hat, dem helfen die tief gehängten Lüftungsrohre auf den Sprung: Hier wird für uns Büromen-

schen Werkstattstimmung inszeniert.

Gabriella Zinke-Bartelt



Grundriss

Eingang
 Gastraum
 Backen/Küche

Bahnhofplatz

Die Wirtshausstühle, Buchentische und Vorhänge erzählen von vergangenen Zeiten



8 Brennpunkte HP 12/95