

Master-Arbeit

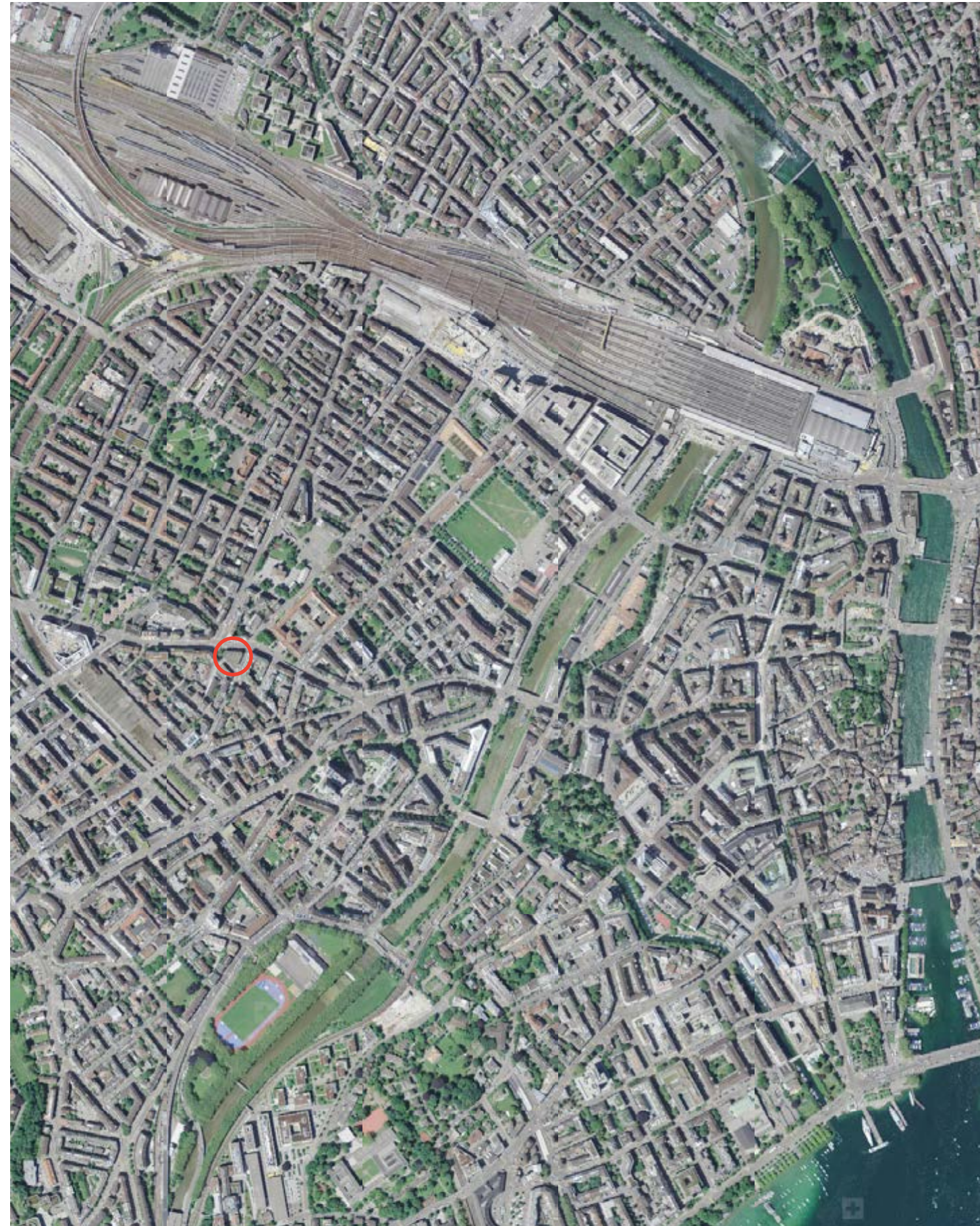
Thema C

# WOOD FOOD





↓ Ausschnitt Luftbild Stadt Zürich 1:10'000





# Inhalt

## 1 WOOD FOOD

Auf dem Holzweg von Daniel J. Schütz	7
WOOD FOOD #1/ #2/ #3	14

## 2 Bauplatz

Ausschnitt Katasterplan Stadt Zürich 1:2'500	24
Ausschnitt Luftbild Stadt Zürich 1:2'500	25
Historische Pläne	26
BZO   Zonenplan Quartiererhaltungszone	27
Kosmos Kino inkl. originale Baueingabepläne	30
Alte Fotos	36
Auszug aus Baukultur in Zürich Aussersihl	40
Auszug aus Kinos, Architektur als Marketing	41
Fotos Bauplatz	42

## 3 Aufgabenstellung

Raumprogramm inkl. Erläuterungen	54
Ergänzung Tragstruktur	58
Ergänzung Brandschutz	59
Begleitfächer	
Konstruktion BUK, Dozentur Mettler/ Studer	61
Bauprozess	62
Architektur und Kunst	63
Abgabe/ Termine	64
Unterlagen	65

1

# WOOD FOOD



↑ aus WOOD FOOD Kochen mit Holz, Feuer, Rauch, Teer und Kohle

## AUF DEM HOLZ- WEG

Von Daniel J. Schütz

**Der Wald ist seine Welt, das Holz sein Element. Seine Kunst ist das Kochen, die Gastfreundschaft seine Leidenschaft. Valentin Diem ist Wood Food. Wood Food ist sozusagen der Wald auf dem Teller – und eine neue Dimension sinnlichen Erlebens.**

Valentin Diem packt den Rucksack. Zuerst den Bunsenbrenner, eine Schachtel Streichhölzer und die Handsäge. Dann das Holz, Eiche, ein ziemlich dünnes Brett, in besseren Zeiten war es noch Bestandteil einer edlen Weinkiste. Außerdem einen Hammer und einen langen, dicken Nagel. Und schließlich den Fisch: ein schönes Filetstück vom Zander, dem am frühen Morgen im Zürichsee das letzte Stündlein geschlagen hat. Zu guter Letzt legt er noch ein kleines Fläschchen dazu, gefüllt mit einer geheimnisvollen, gelb leuchtenden Flüssigkeit. »Das ist Arvenholz-Verjus«, sagt er. In seinen Augen strahlt ein verzückter Glanz. »Den hab ich selbst gemacht. Mit dem Arvenholz geht das Aroma eines ganz besonderen Baumes eine Verbindung mit dem Verjus, dem Saft unreifer Trauben, ein.«

Er schultert den Rucksack und macht sich auf den Weg in den Wald. Der Wald ist sozusagen sein Rohstofflieferant. Dabei ist Diem weder Zimmermann noch Möbelschreiner; er hat ein Studium an der Hochschule für Wirtschaft in St. Gallen, aber nie im Leben eine Kochlehre abgeschlossen. Dennoch ist seine Reputation als Ausnahmetalent in der Zürcher Gastroszene unangefochten.

Die Welt der Wirtschaft hat ihn nur am Rande interessiert, sehr viel spannender fand er die Welt der Wälder und der Bäume, von der Krone bis zur Wurzel, die Blätter und die Blüten, die Nadeln und

↓ aus WOOD FOOD Kochen mit Holz, Feuer, Rauch, Teer und Kohle –Auf dem Holzweg

die Zapfen, dann die Rinden, die hauchdünnen der Birke und die korkdicken der Eiche - und all die Harze und Säfte, die im Verborgenen fließen. Er hat studiert und experimentiert, gekokelt, gesotten und gekocht. Aus Neugier ist Leidenschaft, aus Faszination Obsession - und aus Valentin Frederic Diem ist der Vale oder Valefritz geworden. Valefritz ist erstens sein Spitzname, war zweitens der Name eines kleinen Gourmetrestaurants, das er in Kombination mit einem Catering-Service für Event-Partys im Zürcher Kreis 4 führte, und drittens ist Valefritz als kulinarisches Qualitätslabel ein Begriff. Valefritz steht für Innovation und Nachhaltigkeit, aber das will er gar nicht erst betonen. »Das«, sagt er, »ist einfach

selbstverständlich.«

Weniger selbstverständlich, dafür umso spannender ist die kühne Idee, aus einem Werkstoff einen Rohstoff, aus Holz Nahrung zu machen. Wood Food ... Holz essen? Abenteuerlich!

»Warum nicht?«, lächelt Vale. »Ich freue mich, wenn ich meine Gäste mit kulinarischen Abenteuern überraschen kann. Seit Menschengedenken«, fährt er fort, »haben wir auf Sandelholz oder Süssholz herumgekaut, aber auch Arvenholz kann vorzüglich munden!«

Holz fühlt sich aber nicht nur zwischen den Zähnen gut an; es verleiht, als Aromastoff verwendet, allen möglichen Speisen erstaunliche Geschmacksnoten. Dabei sind den Kombinationen kaum Grenzen gesetzt: So unterschiedlich die Bäume - von A wie Ahorn bis Z wie Zeder-, so mannigfaltig sind die Möglichkeiten, hölzerne Zutaten kulinarisch zu verwerten. Denn Holz ist nicht einfach Holz - Holz ist auch ätherisches Öl, Kohle, Harz, Teer, Asche, Rauch. Holz gibt der Suppe Aroma, es würzt die Wurst, es verkohlt den Blumenkohl, es verleiht dem Fisch eine besondere Note und bringt zum Dessert auch noch einen Hauch Sinnlichkeit ins Kokoseis.

»Wood Food« - so hieß jenes Lokal, mit dem das Abenteuer begonnen hat, damals, im Sommer





↑ aus WOOD FOOD Kochen mit Holz, Feuer, Rauch, Teer und Kohle

2014. Zufällig ist Valefritz im Quartier Wiedikon auf eine alte, leer stehende Industriehalle gestoßen; vor Jahren hatte sie einem Transportunternehmen als Taxizentrale gedient, jetzt liegt das Gelände brach. Valefritz ist auf Anhieb begeistert. Ihm ist klar: Das ist die perfekte Pop-up-Location. Jetzt brauche ich nur noch eine gute Crew. Dabei fällt ihm spontan ein Name ein: Laura Schälchli. Das wäre endlich einmal eine Gelegenheit, mit der Kollegin zusammenzuarbeiten, von der er schon so viel gehört hat. Laura ist in der Slow-Food-Szene zu Hause - aber nicht nur: Unter dem Label »Sobre mesa« veranstaltet sie Kurse zu so schönen Themen wie »Schöner saufern« oder »Insekten essen?«. Als Köchin pflegt sie eine einfache, naturbewusste und vor allem lustvolle Gastronomie. Außerdem kennt sie sich in der Pop-up-Szene aus.

Pop-ups haben sich im Laufe der letzten Jahre als temporäre Event-Gastronomie zum Trend gemauert. Sie sind wie Sternschnuppen, die plötzlich irgendwo aufstrahlen. Übers Internet verbreitet sich die Kunde vom neuen Star der Foodieszene wie ein Lauffeuer; doch kaum wahrgenommen, ist der Spuk auch schon wieder verglüht. Valefritz liebt »diese faszinierende Mischung aus Kurzlebigkeit und Nachhaltigkeit«. Das sei kein Widerspruch, betont er. Denn: »Es ist nie wirklich zu Ende. Man sammelt Erfahrungen und Erinnerungen, und letztlich ist immer etwas übrig - etwas, das bleibt.«

Ein Pop-up-Event zum Thema Wood Food, wie er Valefritz vorschwebt, wäre allerdings ein Novum für Zürich. Da drängen sich Fragen auf: Ist das überhaupt legal? Braucht man dafür eine Bewilligung? Und wenn ja, unter welchen Auflagen? Erste Nachfragen bei den Behörden führen zur überraschenden Erkenntnis, dass selbst das Amt für Wirtschaft und die Gewerbepolizei mit der Frage zunächst einmal überfordert sind. Valefritz stellt klar: »Ich möchte auf keinen Fall irgendwas Halb- oder gar Illegales veranstalten, schließlich will ich den Anlass auch bewerben können.«

↓ aus WOOD FOOD Kochen mit Holz, Feuer, Rauch, Teer und Kohle – Auf dem Holzweg

Doch auch beim besten Willen lässt sich weder eine Gesetzesbestimmung noch eine Verfügung finden, die den zeitlich befristeten Betrieb eines Holzverarbeitenden Gastronomieunternehmens verbieten könnte. Valefritz bekommt seine Bewilligung.

Etwa zur selben Zeit setzt sich Laura Schälchli an den Schreibtisch und wirft den Computer an. Nachdem sie an der University of Gastronomic Sciences im norditalienischen Bra einen Slow-Food-Lehrgang abgeschlossen hat, ist sie in die Schweiz zurückgekehrt und hat vorübergehend im Zürcher Oberland Räucher-Diners veranstaltet. Jetzt will sie sich einer neuen Herausforderung stellen. Valefritz, dieser kulinarische Querdenker, tickt ähnlich wie sie, mit ihm verbindet sie »so etwas wie eine Seelenverwandtschaft«, aber das schreibt sie nicht. Sie schreibt: »Wenn du wieder mal was machen willst, ruf mich an! Ich habe Zeit und Lust auf etwas Neues!« Raus geht das Mail, und Minuten später vibriert ihr Handy: »Ich hab auch gerade an dich gedacht«, schmunzelt Valefritz. »Lass uns einen Pop-up-Event machen. Ich habe eine geniale Location gefunden - und ich brauche dich im Team!«

Fanny Eisl ist die Dritte im Bunde; sie studiert an der Zürcher Hochschule der Künste Style und Design und findet den Begriff Pop-up »absolut grässlich, weil schon ziemlich ausgelutscht«, andererseits habe die Pop-up-Kultur »Schon etwas Faszinierendes: Sie gibt uns die Möglichkeit, die Welt mit jedem Event wieder neu zu erfinden.«

Und so hecken die drei ein Konzept aus, das der Pop-up-Bewegung neue Impulse geben soll: Wood Food. Laura kümmert sich um den ganzen administrativen Kram, Fanny ist für das Ambiente in der Halle und die Betreuung der Gäste verantwortlich.

Mit ihrem geschulten Auge für Ästhetik, ihrer Stilsicherheit und ihrem einnehmenden Wesen ist sie, so Valefritz, »die perfekte Gastgeberin«.

Am Abend des 1. September 2014 steht Fanny Eisl an der großen Eingangstür. Jedem einzel-





↑ aus WOOD FOOD Kochen mit Holz, Feuer, Rauch, Teer und Kohle

nen der achtzig Gäste, die in die ehemalige Winterhalder- Halle pilgern, schenkt sie ein warmes Lächeln, bevor sie ihn zu seinem Platz führt - und in ihre Welt. Die Wood-Food-Welt, die sie in den vorangehenden Wochen erfunden hat, ist ein großer wilder Wald. Hier wird nach Herzenslust getafelt und gelacht. Aus zwei riesigen Grillöfen lodern die Flammen, der Räucherofen qualmt, und etwas abseits steht ein Holzpflock mit Axt neben einem Berg ungespaltener Holzscheite. Wer will, kann nach Kräften wüten und noch vor dem Aperitif Kleinholz machen.

An den beiden langen Tischen finden, wenn sie zusammenrücken, an die hundert Menschen Platz. Freie Platzwahl gibt es hier allerdings ebenso wenig wie eine Menüauswahl: Man sitzt, wo man platziert wird, und isst, was in großen Schüsseln und Schalen aufgetischt wird - eine holzige Überraschung folgt der nächsten, zehn Gänge sind angesagt. Menschen, die einander noch nie begegnet sind, schöpfen dem Nachbarn die Arvenholzsuppe in den Teller, kommen miteinander ins Gespräch und genießen schmausend und schwelgend die spontane lukullische Geselligkeit - und Köstlichkeiten, die kaum einer von ihnen bisher zwischen die Zähne bekommen hat.

Über den Köpfen der Gäste schwebt »der Wald«. Mit einem Dach aus Tannenzweigen, zwischen denen die Lampen mit den ,Rauchschwaden ein bizarres Licht-und-Schatten-Spiel schaffen, hat Fanny Eisl das Thema Wood Food visualisiert - und dies mit Hilfe von Fabio, dem Förster vom Pfannenstiel. Mit ihm ist sie durch den Wald gestreift und hat sich die schönsten Äste von den Bäumen sägen lassen.

Die tannige Dekoration stammt aus demselben Wald, den Valefritz immer wieder gerne aufsucht. Dort, wo am Wegrand der Bach murmelt, hält er manchmal inne, holt ein dünnes Eichenholzbrett aus dem Rucksack, legt es ins Wasser und beschwert

es mit Steinen, damit es nicht weggespült werden kann. »Das muss jetzt erst einmal gut

↓ aus WOOD FOOD Kochen mit Holz, Feuer, Rauch, Teer und Kohle -Auf dem Holzweg

gewässert werden«, sagt er, »damit es nachher kein Feuer fängt.« Aber ein Feuer will heute ohnehin nicht gelingen; das Fallholz ist vom Dauerregen so durchnässt, dass Valefritz erst nach geduldigem Zureden und einer Reihe beschwörender Formeln endlich etwas zustande bringt, das mehr Rauch ist als Feuer. Aber genau das hat er gewollt. Er holt die Eichenplanke aus dem Bach, treibt einen Nagel durch den Fischschwanz ins Holz und würzt das Filet mit einem Schuss Arvenholz-Verjus. Schließlich stellt er das feuchte Brett samt aufgenageltem Zander so' hinter die glimmende Glut, dass der Rauch sanft am Fisch vorbeistreicht. Nach gut zwanzig Minuten ist der Fisch sozusagen-rauchgegart; die Farbe des Fleisches ist von Zartrosa zu Hellbeige übergegangen, und es zeigen sich kleine Lamellen, die sich leicht lösen lassen. Valefritz setzt sein Taschenmesser an und reicht das zarte Stück herüber. »Da. Probier mal!« Der Zander, mit Arven-Verjus gewürzt, mit Tannenholz geräuchert und auf der feuchten Eiche gelagert, schmeckt immer noch nach frischem Fisch

- aber sehr viel intensiver. Valefritz ist zufrieden mit seinem Werk: »Das«, grinst er, »ist Wood Food.«

Wood Food war's, genau genommen, schon damals, als der kleine Valentin an schulfreien Nachmittagen mit seinen Freunden durch den Wald streifte, irgendwo ein Feuer entfachte, den Schlangensbrotteig um ein Stück Holz wickelte und eine

Cervelat über die Glut hielt. Er kennt den Wald seit seiner Kindheit. Denn dort unten, in Küsnacht, ist Valentin Diem 1985 zur Welt gekommen, später zur Schule gegangen, und wenn er nicht in der Schule oder im Wald war, stand er gern und oft in der Küche

und schaute der Mutter beim Kochen zu, am liebsten, wenn sie eines ihrer köstlichen Desserts zubereitete - und das wohl auch, aber gewiss nicht nur wegen der Aussicht, am Ende die Schüssel ausschlecken zu dürfen.





↑ aus WOOD FOOD Kochen mit Holz, Feuer, Rauch, Teer und Kohle

»Ich hatte das Glück«, sagt Valefritz rückblickend, »dass unsere Eltern stets Wert auf gepflegtes, gutes Essen legten. Bei uns gab es weder Convenience noch Fast Food. Die Mutter kaufte nur frische Nahrungsmittel ein, meistens auf dem Markt, oft direkt beim Bauern. Und wenn wir mal auswärts einkehrten, leisteten wir uns nur die besten Restaurants.« Für dieses Glück bedankt er sich heute alle Jahre wieder zur Weihnachtszeit - und bekocht drei Tage lang die ganze Familie. Und wenn dann alle ein Kalbsfilet im Teig bestellten, interessierte er sich weniger für das Filet, dafür umso mehr für die Zusammensetzung und Konsistenz des Teigs. Das waren die Gelegenheiten, die deutlich machten, dass sein Weg jenseits des kulinarischen Mainstreams lag.

Slow Food, Paleo-Diät, vegane Kost und all die vielen anderen Kochtrends mögen gut und recht sein, sobald sie allerdings sich selbst den Status eines alleinseligmachenden Dogmas verleihen, hören sie auf, interessant zu sein. Als Mittelschüler hat Valefritz die Massenabfütterung durch die Grossküche des Internats im Engadin überlebt, als Hochschüler in St. Gallen hat er gelernt, dass die vielgepriesene Olma-Bratwurst auch nur ein Industrieprodukt ist, »aber die Siedwurst, die man im Appenzellischen bekommt, die hat es tatsächlich verdient, nicht mit Senf beleidigt zu werden«.

Je näher das Master-Diplom der Betriebswirtschaft rückte, umso deutlicher wusste er, dass er seinen eigenen Weg gehen würde - als einer, der nicht Koch lernen muss, um Koch zu sein. Er geht diesen Weg unbeirrt, Kompromisse kennt er nicht. Die Leidenschaft treibt ihn an, die Perfektion ist sein Ziel. Gerne lässt er sich von Weggefährten begleiten, Menschen, mit denen er sich austauschen und von denen er etwas lernen kann. »Ich bin immer offen für neue Impulse«, sagt Valefritz. »Solange die gastronomische Grundphilosophie stimmt - und die ist sehr einfach: Alles kann, solange nichts muss. Und: Gut ist, was gut tut und gut schmeckt.«

↓ aus WOOD FOOD Kochen mit Holz, Feuer, Rauch, Teer und Kohle –Auf dem Holzweg

Kein Gourmet-Lehrgang kann das Wissen vermitteln, das Valefritz sich im Selbststudium und mit eigenen Experimenten über die physiologischen Prozesse beim Kochen, Sieden, Dünsten, Schmoren, Räuchern oder Veraschen aller möglichen Nahrungsmittel - und darunter sind auch etliche vermeintlich unmögliche - angeeignet hat. Und doch ist er nie zufrieden mit dem, was er erreicht hat, »weil ich weiß,

dass man es immer noch besser machen kann«.

Der erste große Wood-Food-Event stand unter dem schönen Motto »Sharing is Caring« oder auf gut Deutsch: »Miteinander teilen bedeutet füreinander sorgen.« Und für seinen nächsten Wood-Food-Event hat er eine Idee: »Auch beim Dessert«, deutet er an, »sollte dieses soziale Prinzip besser zum Tragen kommen.« Wie meint er das denn? Valefritz lacht sibyllinisch. Stellt er vielleicht eine große Schüssel in die Mitte, drückt jedem, der am Tisch sitzt, einen Löffel in die Hand und flambiert zum krönenden Abschluss eine riesige Portion Holz-Eis?

Valefritz legt den Finger auf die Lippen. Und sagt nichts mehr.





↑ Wood Food #1 - Winterhaider Areal



↓ Wood Food #1 - Winterhaider Areal





↑ Wood Food #1 - Winterhalder Areal



↑ Wood Food #1 - Winterhalder Areal



↓ Wood Food #2 - Langstrasse 113a





↑ Wood Food #2 - Langstrasse 113a



↑ Wood Food #2 - Langstrasse 113a



↓ Wood Food #3 - Am Letten



↓ Wood Food #3 - Am Letten





↑ Wood Food #3 - Am Letten



↓ Wood Food #3 - Am Letten



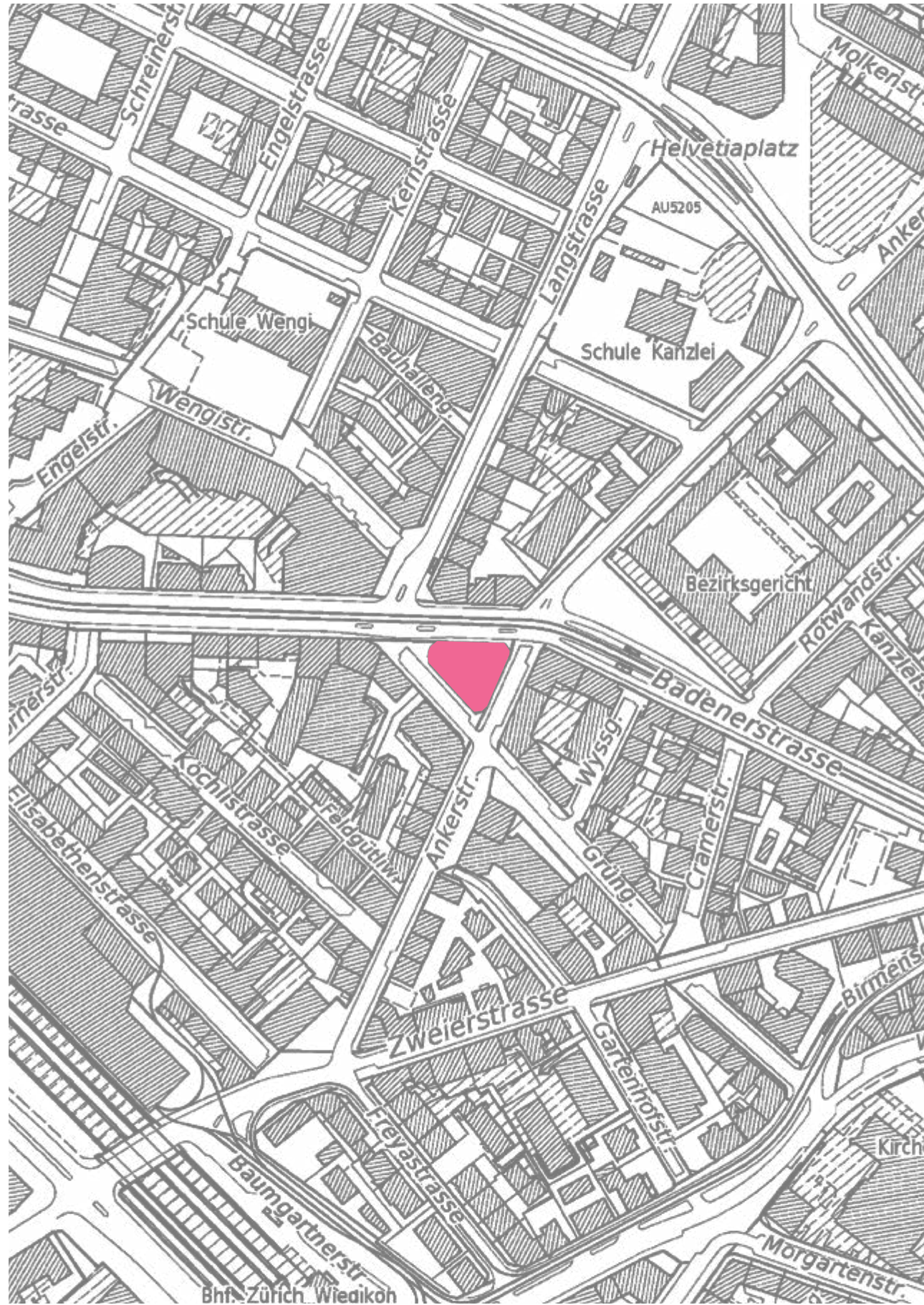
↓ Wood Food #3 - Am Letten



2

# Bauplatz





↑ Situationsplan 1:2'500



↓ Luftbild 1:2'500



# Historische Pläne



1881



1913



1930



1955

# Zonenplan



- Legende**
- Amtliche Vermessung
- 1.1 Liegenschaft
  - 2.1 projektierte Liegenschaft
  - 3.1 Gebäude
  - 4.03 Gebäude (projektiert erstellt)
  - 6.1 Grünfläche
  - 6.2 Friedhof
  - 6.3 Wald
  - 6.4 Gewässer
  - 7.4 Geleise
  - 7.5 Geleise verdeckt
  - 8 Vermessungsbezirk
  - 9 Übersichtsplan (nur ausserhalb Stadtgrenze)
    - gross
    - klein

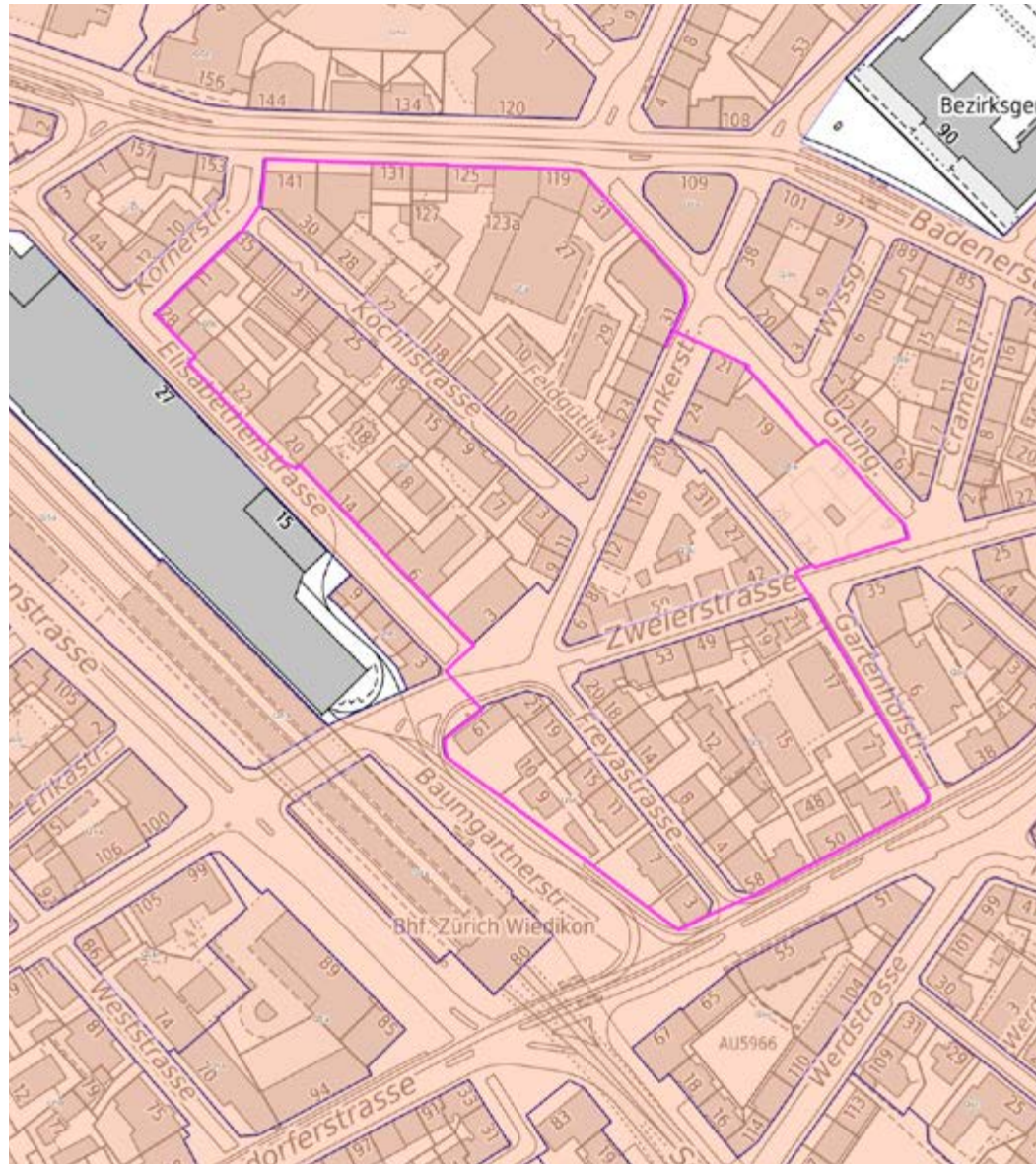
Adressen                      Badenerstrasse 109  
 Fläche                        798 m<sup>2</sup>  
 Vermessungsbezirk        Aussersihl

Empfindlichkeitsstufe    III (rechtskräftig)  
 Hochhausgebiet            III (rechtskräftig)  
 Quartiererhaltungszone    Q5a (rechtskräftig)  
 Wohnanteil                 0 (rechtskräftig)  
 Zone                            Q1-Quartiererhaltungszone I (rechtskräftig)

Denkmalschutz  
 Art                              Inventar Denkmalpflege  
 Baujahr                        1923  
 Einstufung                     kommunal

Nach Rücksprache mit der Denkmalpflege der Stadt Zürich ist die Fassade sowie die Grundstruktur schützenswürdig eingestuft, ein definitiver Bericht wird erst erstellt, wenn ein Projektvorschlag vorliegt. Um die Aufstockung zu ermöglichen ist die Anforderungen der Denkmalpflege für die Masterarbeit aufgehoben. Der Umgang mit dem Bestand ist ein wichtiger Teil der Aufgabe.





↑ Quartiererhaltungszonenplan  
Bau- und Zonenordnung der Stadt Zürich

## Quartiererhaltungszonen in der Stadt Zürich

Die Quartiererhaltungszonen gehören zu den am dichtesten bebauten Gebieten in der Stadt Zürich. Sie finden sich vorwiegend in der Innenstadt (Kreise 3, 4 und 5), im Seefeld, in Wipkingen und in Oerlikon. Die Zielsetzungen der Quartiererhaltungszonen entsprechen den in der Räumlichen Entwicklungsstrategie RES unter dem Begriff «Bewahren» definierten Entwicklungsvorstellungen. Der Grundcharakter dieser Quartiere aus dem späten 19. und frühen 20. Jahrhundert soll mit den typischen Bau-, Nutzungs- und Freiraumstrukturen weitgehend erhalten bleiben und ihre Strukturen sollen entsprechend weiterentwickelt werden. Damit sind gemäss RES auch die quartierspezifischen Variationen gemeint (z.B. Blockrand, Gruppen von Einzelbauten, offene Bauweise).

Die geltende Bau- und Zonenordnung unterscheidet zwei verschiedene Typen für die Quartiererhaltungszone. Mit der Teilrevision der BZO werden sowohl die allgemeinen Vorschriften als auch die Vorschriften für die Quartiererhaltungszone I (geschlossener Blockrand) und für die Quartiererhaltungszone II (offener Blockrand) präzisiert. Mit der Einführung einer neuen Quartiererhaltungszone III wird die historisch entstandene Struktur von einzelnen Gevierten mit mehrheitlich offener Bauweise innerhalb der heutigen Quartiererhaltungszone I erhalten und planungsrechtlich gesichert.

### Quartiererhaltungszone I

Die Quartiererhaltungszone I umfasst Gebiete, die sich durch eine die Strassen beidseits begleitende, mehrheitlich geschlossene Bauweise von hoher Dichte auszeichnen. Die Gebäude stammen

mehrheitlich aus dem späten 19. und frühen 20. Jahrhundert und weisen prägnante Strassenfassaden und Innenhöfe oder Ansätze zu einer Hofbildung auf. Der rückwärtige Bereich und die Höfe sind unterschiedlich dicht bebaut oder grossflächig frei gehalten.

Die Strassenfassaden mit Repräsentationsfunktion weisen überwiegend vier bis fünf Vollgeschosse mit ausgeprägtem Sockelgeschoss und Traufbereich auf. Die rückwärtigen Fassaden sind meist einfacher gestaltet. Es besteht die Pflicht, strassenseitig auf die vorherrschende Bauflucht oder die weiter zurückliegende Baulinie zu bauen. Bislang waren in der Quartiererhaltungszone I die seitlichen Grenzabstände bei Randgebäuden nicht explizit festgelegt. Mit der Aufnahme des seitlichen Grenzabstands von 3,5 m wird eine Grundsatzvorgabe nach kantonalem Recht übernommen. Damit soll der Charakter der prägnanten Strassenräume erhalten und die historische Entwicklung besser berücksichtigt werden.

### Ortsbaulicher Kontext

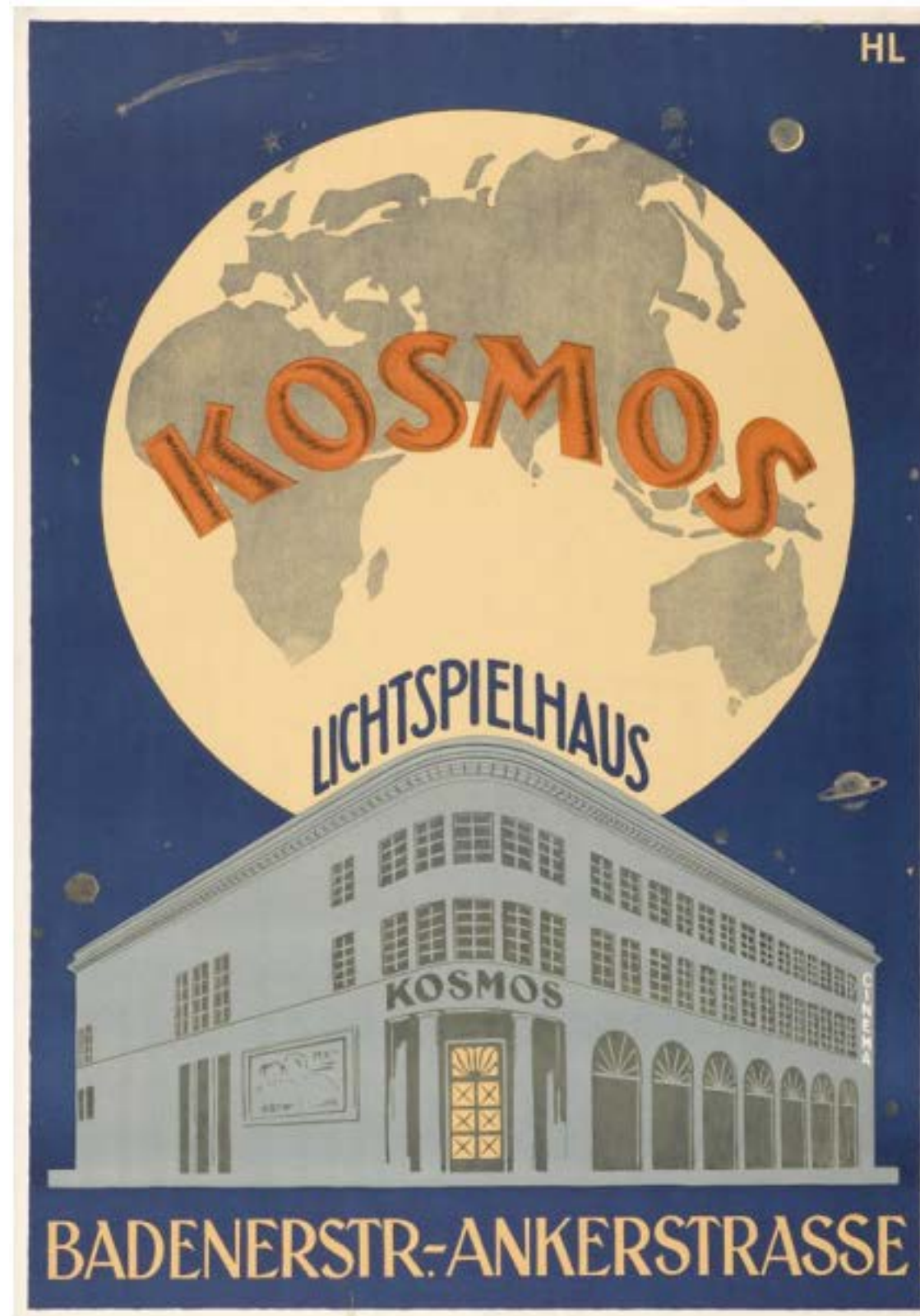
Der Perimeter liegt im Zürcher Stadtkreis 4. Er befindet sich in fussläufiger Entfernung zum Bahnhof Wiedikon.

Mit der im Mai 2009 eröffneten Zürcher Westumfahrung wurden die betroffenen Stadtquartiere vom Durchgangsverkehr entlastet und die ehemaligen Transitstrassen teils zu Quartierstrassen zurückgebaut. Die verkehrsberuhigenden Massnahmen ermöglichten einerseits eine umfassende Aufwertung und einen Imagewandel der bisher stark belasteten Quartiere.

Das Quartier ist geprägt von meist fünf- bis sechsgeschossigen Gebäuden in überwiegend geschlossener Blockrandbebauung, teilweise mit Hofüberbauung. Die überwiegend zu Wohnzwecken genutzten Gebäude weisen im Erdgeschoss häufig Gewerbenutzungen auf. Gänzlich gewerblich genutzte Häuser bilden die Ausnahme.

↓ Erläuterungen Amt für Städtebau, Stadt Zürich





↑ Plakat Kosmos Lichtspielhaus,

## Kosmos

### Badenerstrasse 109

Anfang Februar 1924 wurde an der Badenerstrasse 109 das erste Lichtspieltheater der Stadt Zürich eröffnet. Das Kosmos war der erste von insgesamt fünf grossen Stummfilmpalästen (Kosmos, Orient, Scala, Apollo, Forum), in denen das Zürcher Publikum die damaligen Götter der Leinwand, wie Rudolpho Valentino, Greta Garbo, oder Conrad Veidt bewundern konnte.

Das 1923 von Architekt Ernst Zuppinger in Angriff genommene Bauwerk war in seiner Konzeption bereits als Kino angelegt und war als solches auch der erste Zürcher Kinobau mit einem kreissektorenförmigen Grundriss, der aussieht wie ein Stück Torte.

An der schmalen Frontseite befanden sich damals neben der Leinwand auch eine Bühne und ein Orchestergraben. Die Stummfilme wurden in der Regel von einem Pianisten oder einem Orchester live begleitet und auch Veranstaltungen ohne Film kamen auf der Bühne zur Aufführung.

In den 60/70er Jahren wurde das Kosmos im Volksmund als Revolverküche bezeichnet. Damals liefen vor allem in den Kinos an der Langstrasse zwei Filme hintereinander zum Preis eines Eintritts, sogenannte Doublefeatures. Meist handelte es sich dabei um einen Krimi und einen Western. Zwei verschiedene Genres, aber in beiden fallen regelmässig Schüsse. Darum auch die Bezeichnung Revolverküche.

Danach kam der erste Umbau. Das Kino wurde modernisiert, Balkon und Parterre blieben bestehen und der Name Kosmos wurde in Plaza umgewandelt. Zu bewundern waren Actionfilme und Live Veranstaltungen gab es in der Regel keine mehr.

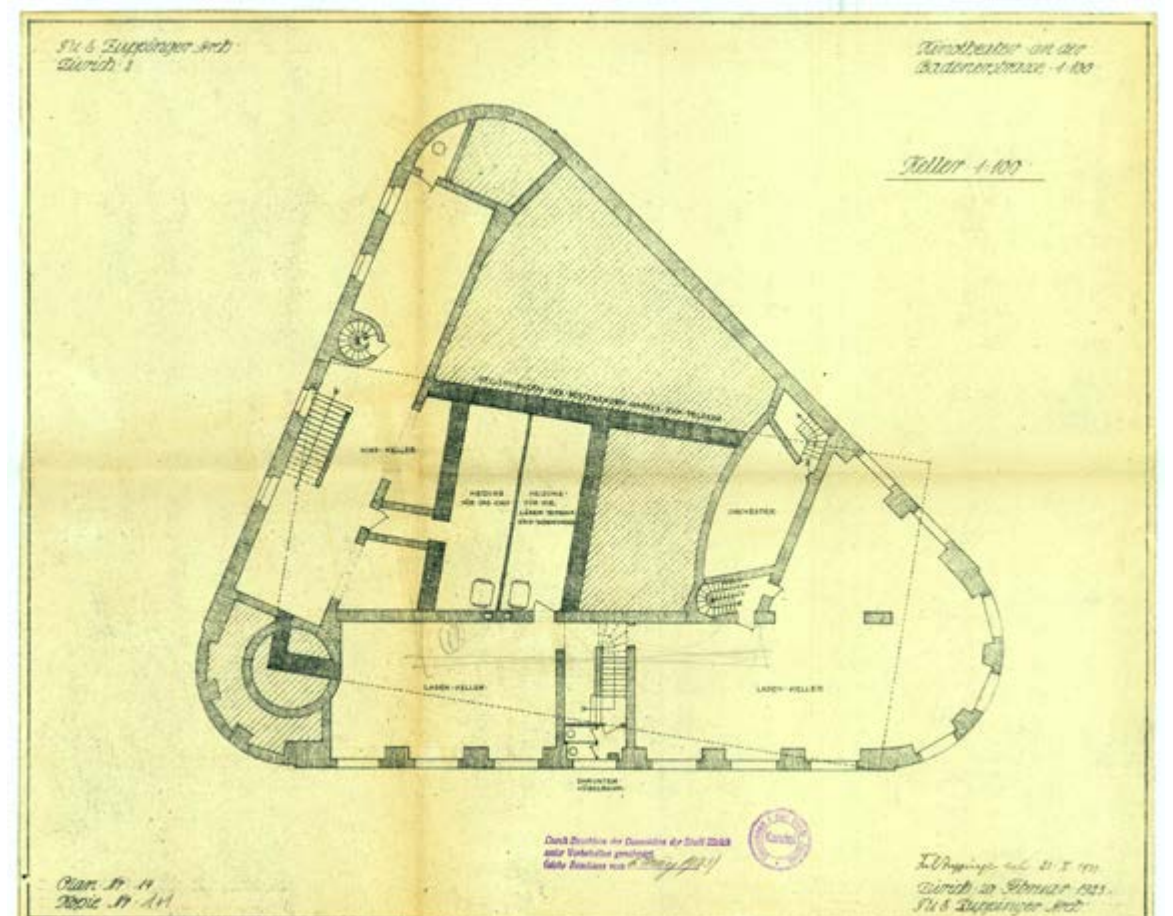
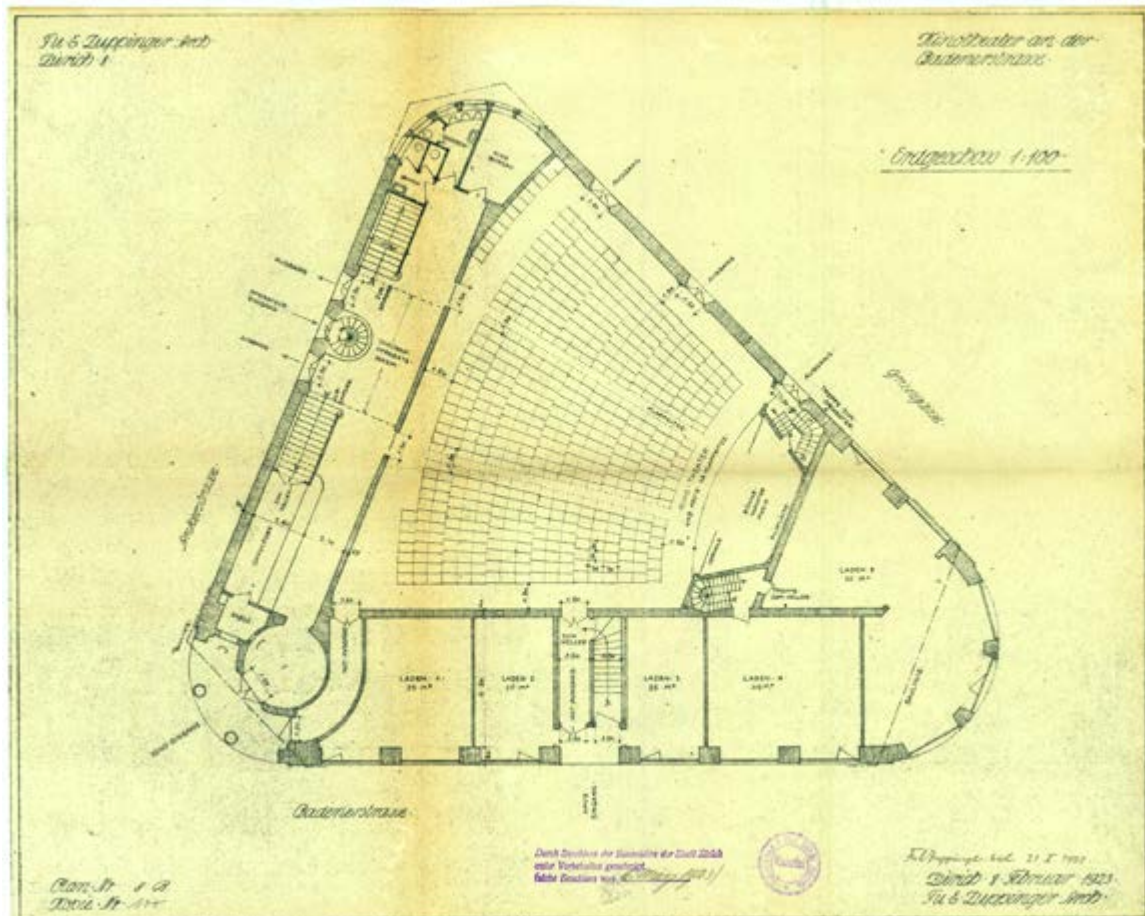
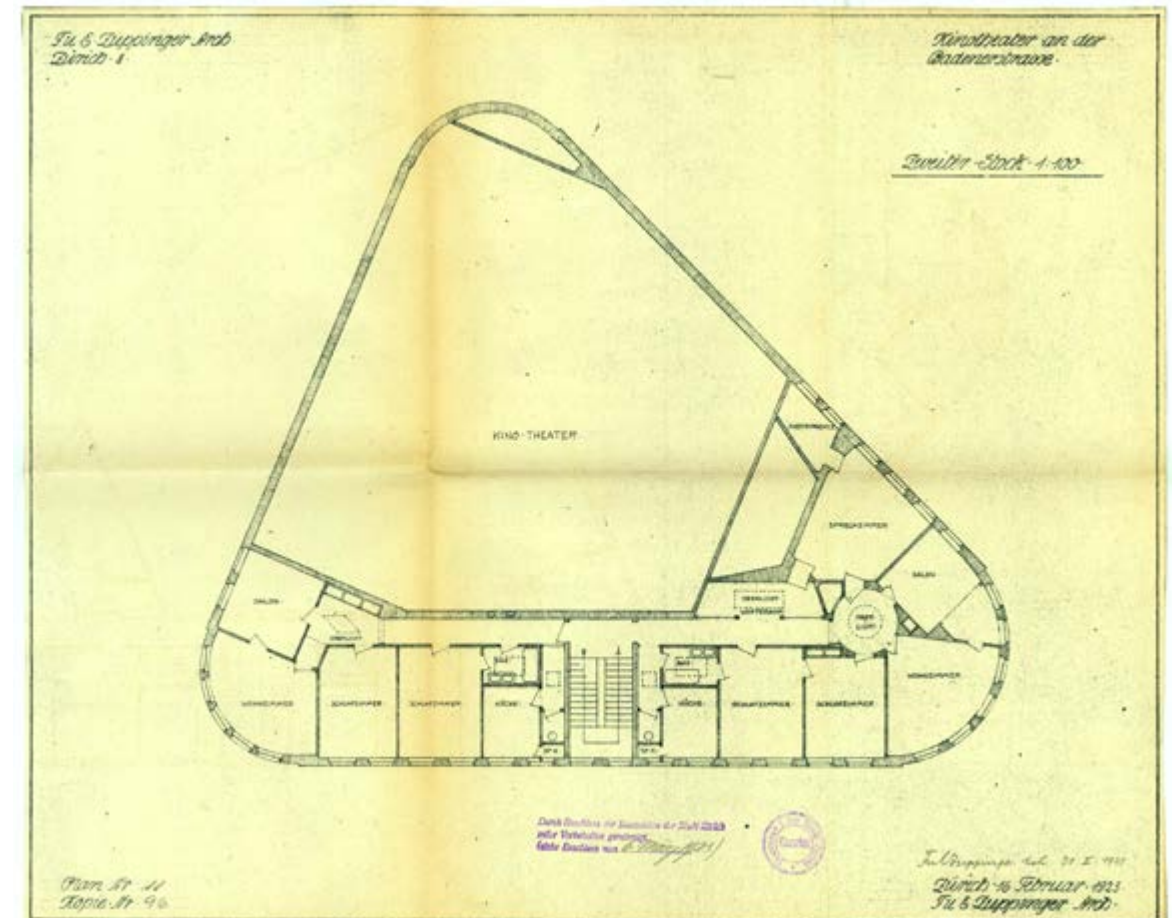
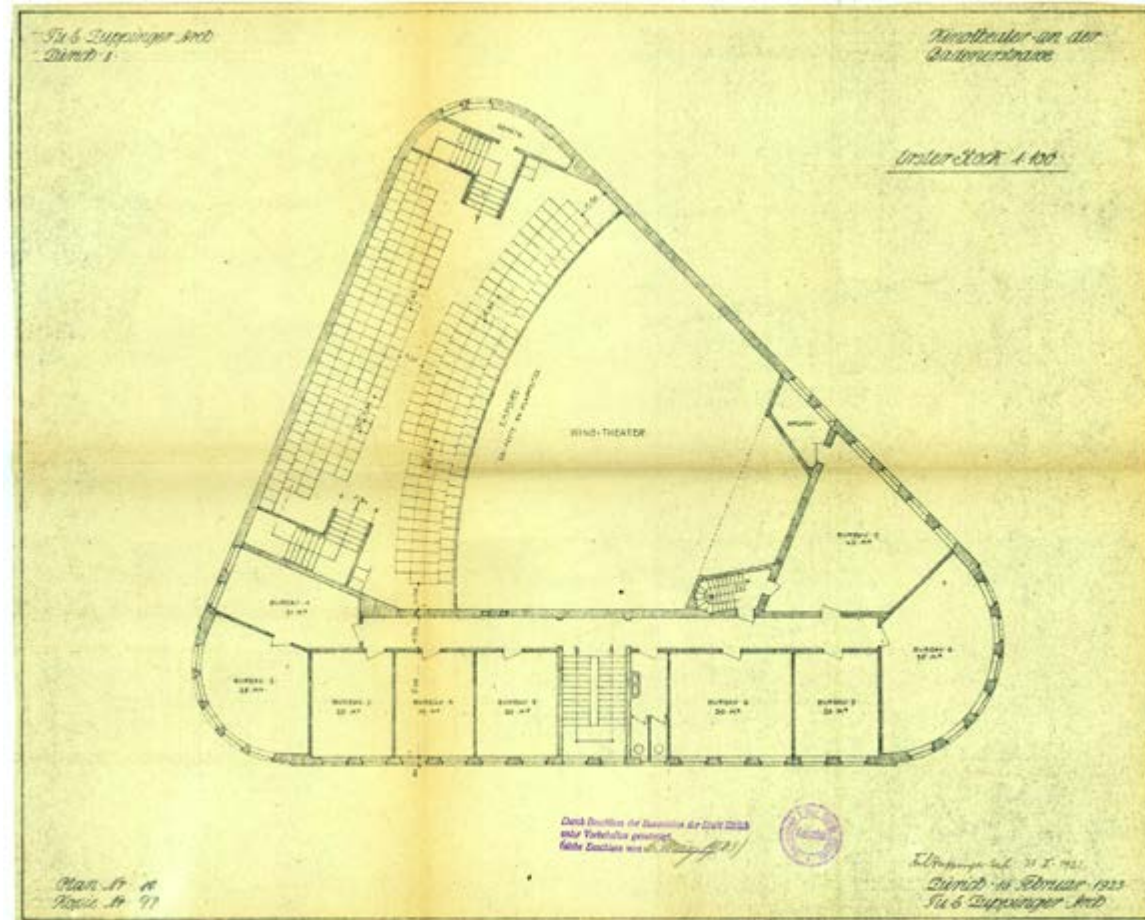
Mit dem Zeitalter der Multiplexkinos kam die nächste Umstrukturierung. Aus einem Kino wurden drei Säle und eine Bar, die nicht nur für Kinogänger offen war.

Während den 30/40er Jahren befand sich in den Parterre Räumlichkeiten des Plaza übrigens ein Damenkonfektionsgeschäft, das mehrfach den Besitzer wechselte und dermassen schlecht lief, dass es von den Aussersählern als "Leichenhalle" bezeichnet wurde.

Kurz nach der Umgestaltung zum Multiplexkino wechselten die Betreiber der Bar und aus der Plaza Bar wurde die Plazda Bar. Um diese Gruppe aufstrebender Zürcher Gastronomen formierte sich 2010 die Plaza Kosmos AG welche ab September desselben Jahres die Räumlichkeiten des Kino Plaza übernahm und in ein Veranstaltungslokal umgestaltete. Die Bühne des Lichtspieltheaters Kosmos ist nun wieder dort wo sie 1924 einst war.

↓ <http://www.plaza-zurich.ch/info/history/>

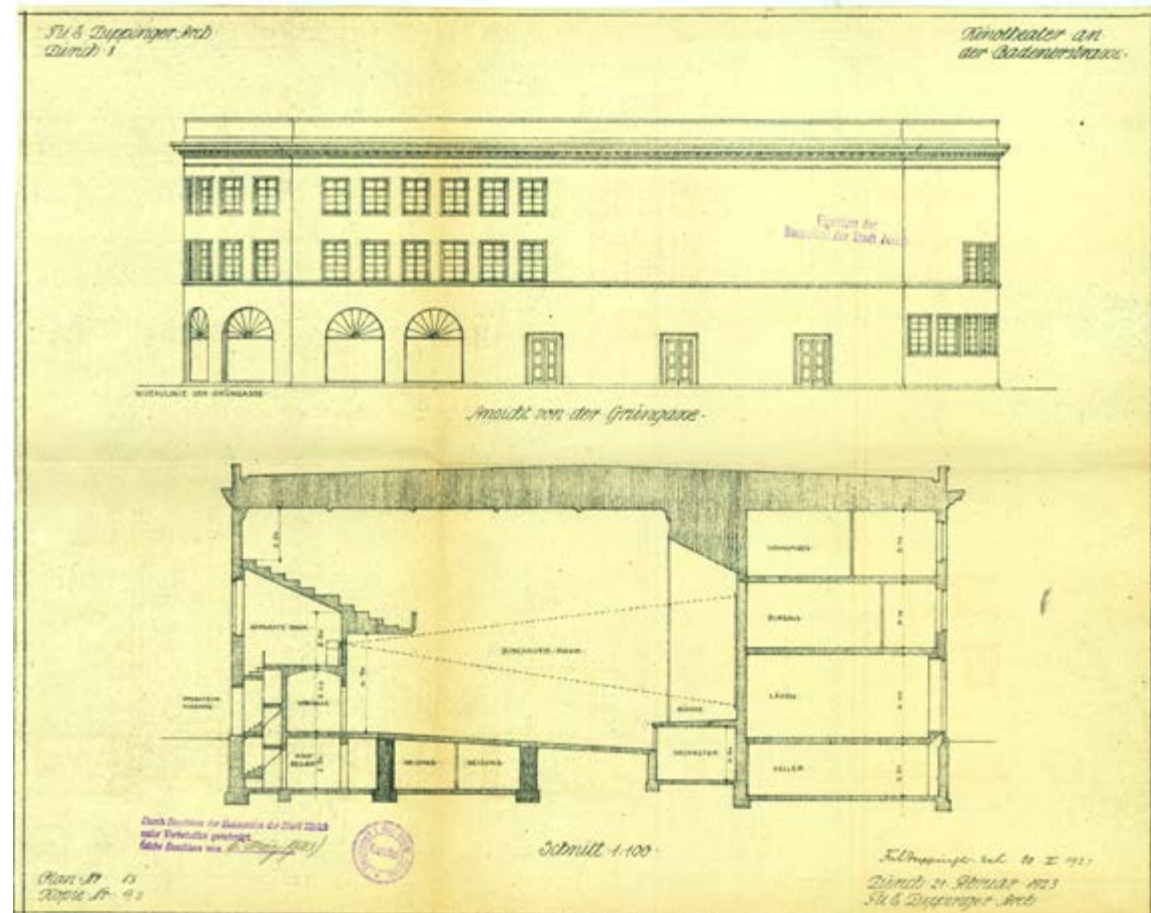




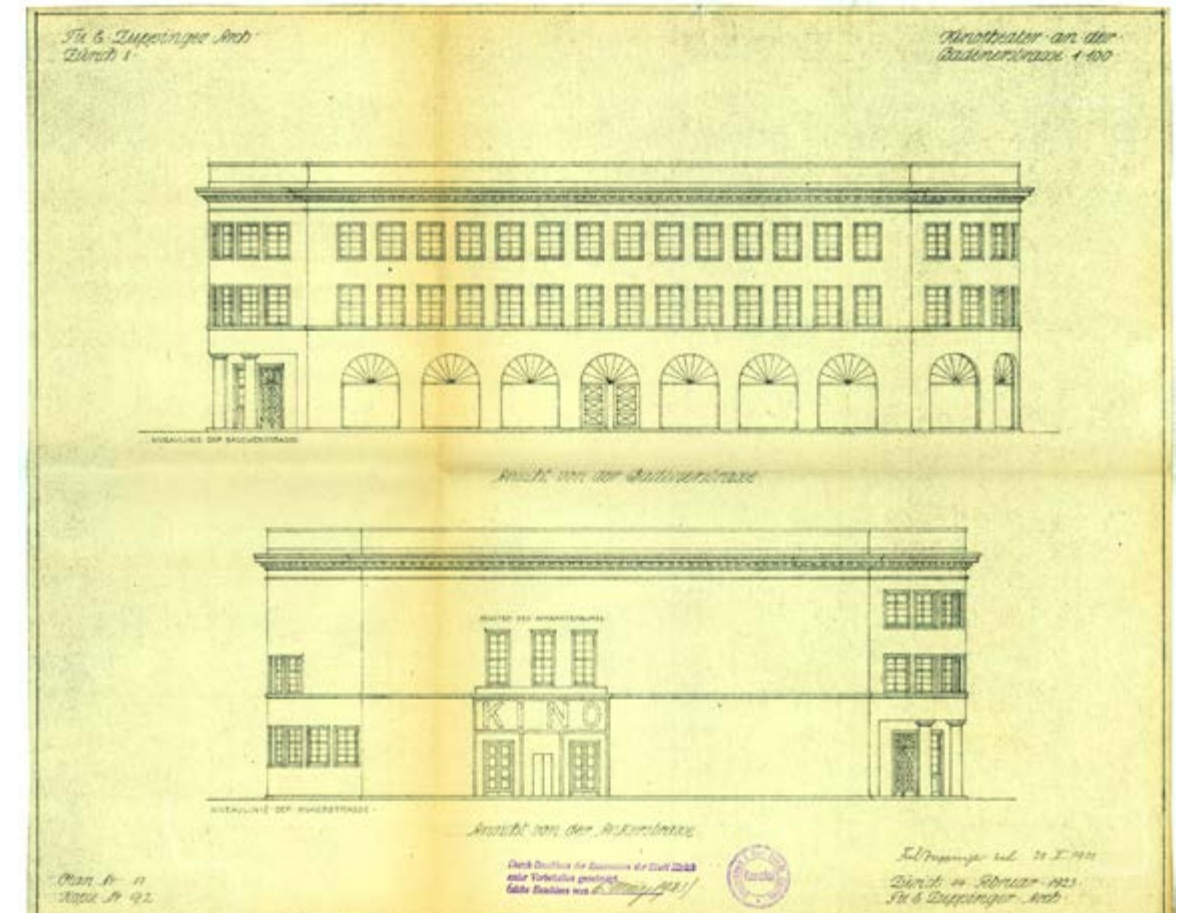
↑ Baueingabepläne 1923

↓ Baueingabepläne 1923



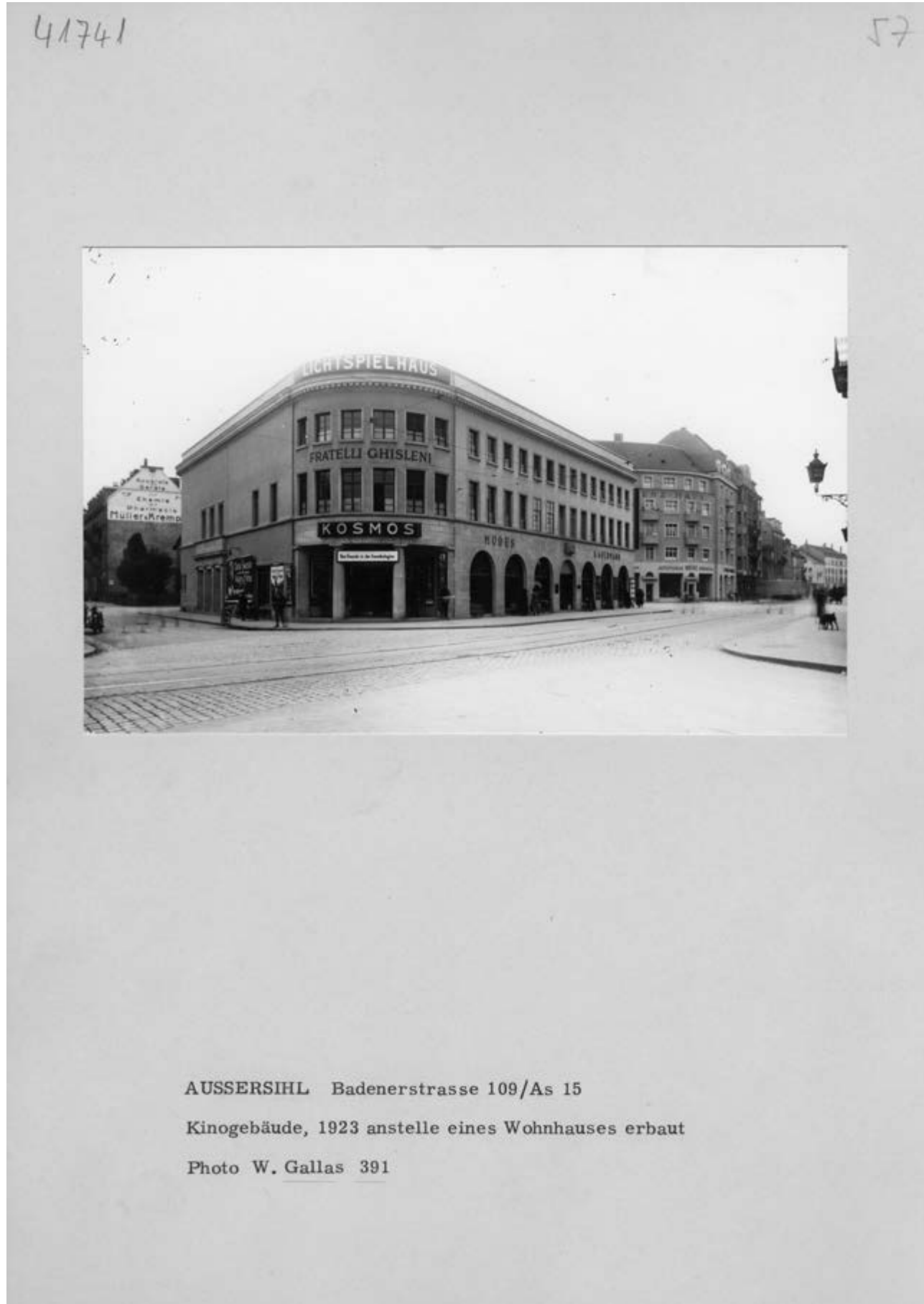


↑ Baueingabepläne 1923

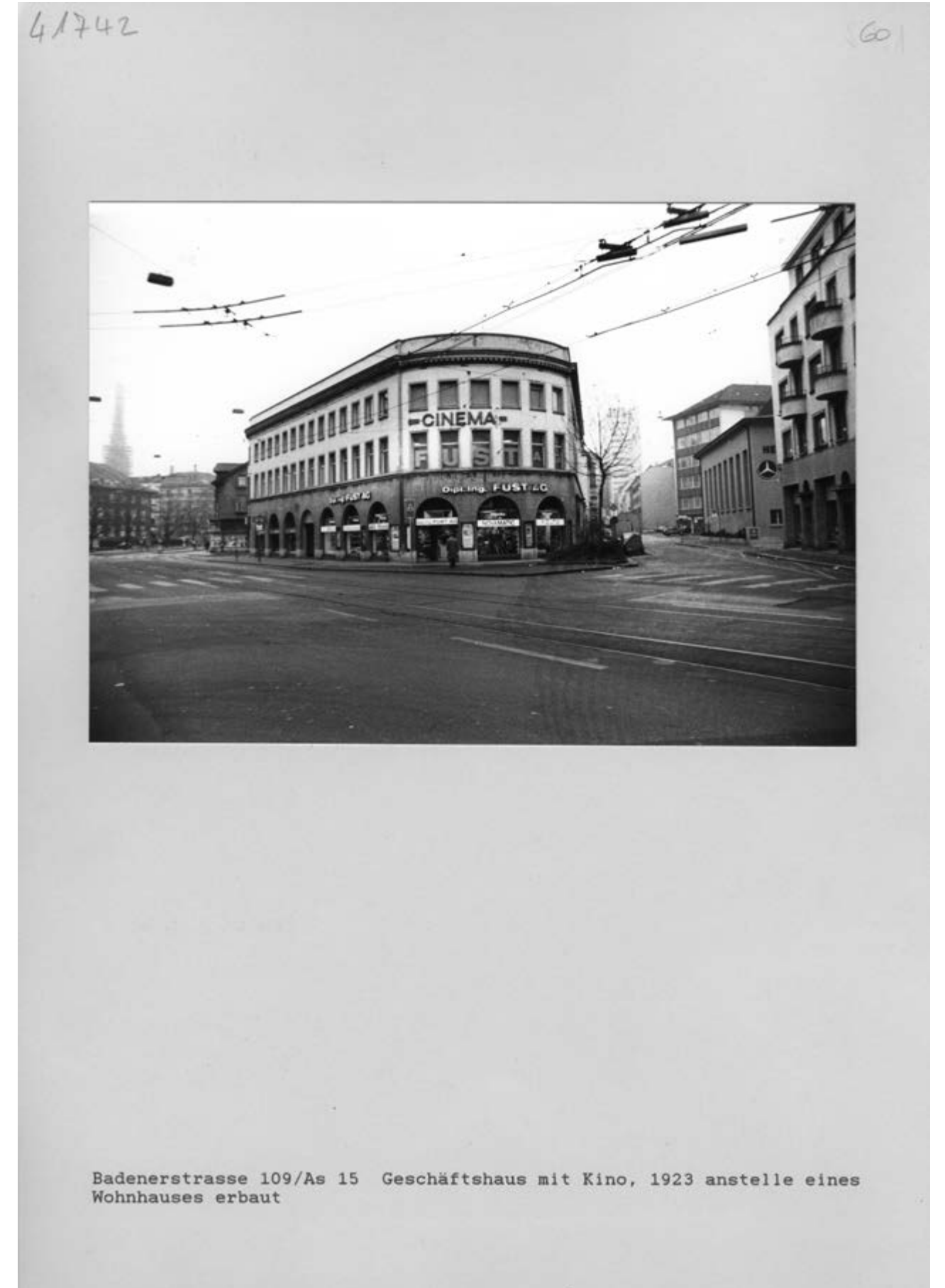


↓ Baueingabepläne 1923





↑ Bild Baugeschichtliches Archiv Stadt Zürich

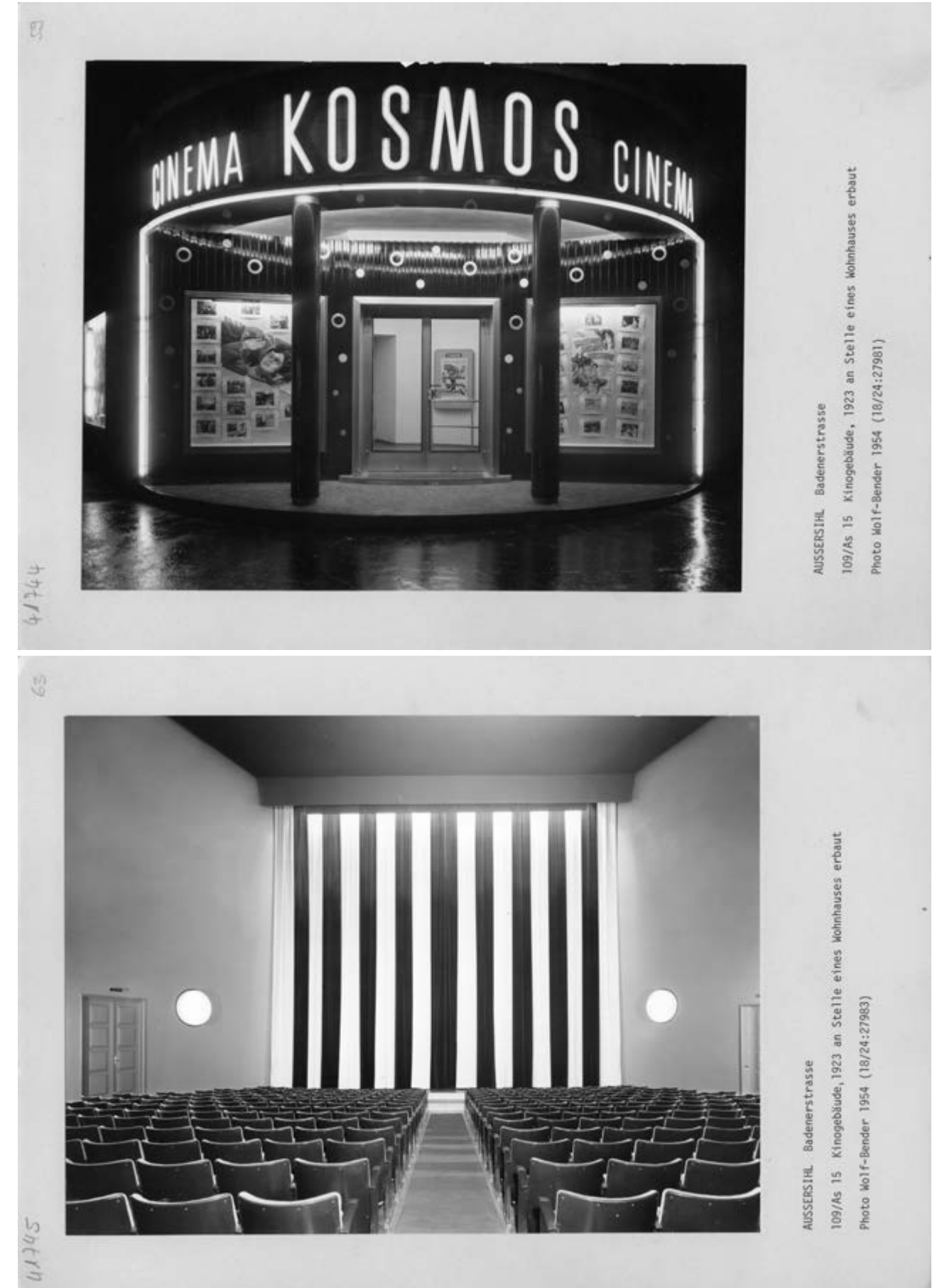


↓ Bild Baugeschichtliches Archiv Stadt Zürich





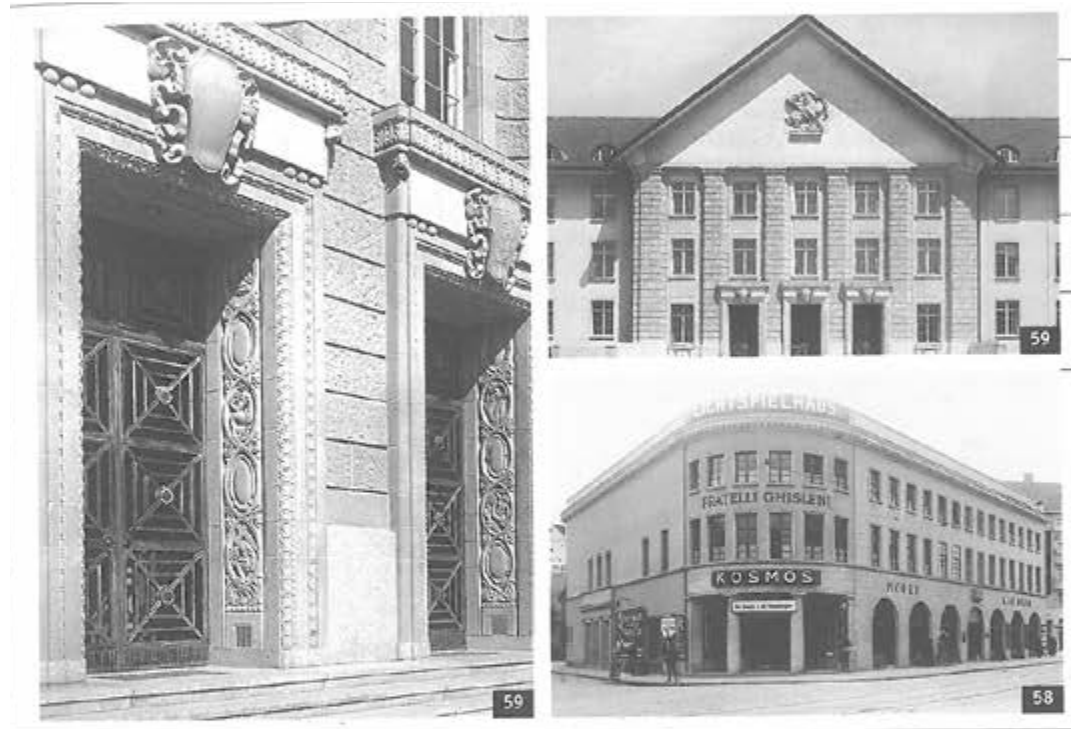
↑ Bild Baugeschichtliches Archiv Stadt Zürich



↓ Bild Baugeschichtliches Archiv Stadt Zürich

↓ Bild Baugeschichtliches Archiv Stadt Zürich





**Badenerstrasse 109** **58** — Kino- und Geschäftshaus — Baujahr: 1923–1924

Architekt: Friedrich und Ernst Zuppinger — Bauherr: Friedrich und Ernst Zuppinger

Das mit einem Geschäftshaus kombinierte Lichtspielhaus «Kosmos» (heute Plaza) war das «erste der insgesamt fünf grossen Stummfilmpaläste in Zürich» (Bignens). Dreigeschossiger Bau über dreieckigem Grundriss, in exponierter Lage schräg gegenüber dem Bezirksgebäude und dessen Vorplatz. Formensprache zwischen Neoklassizismus und Art Déco. Prägend für das Gesamtbild die bugartig gerundeten Ecken (Eingangsecke ursprünglich mit 2 dorischen Säulen); die Dynamik des Motivs ist durch Abgrenzung des Runds mittels leichtem Einzug gedämpft. Fassade an der Badenerstrasse mit verglasten Arkaden und strengem Fensterraster; Gebälk mit Zahnschnitt. Die Fianke an der Ankerstrasse mit Portal in stilisierter Klassik und grossen Mauerflächen (Kinosaal). Mehrmals umgebaut. Im kommunalen Inventar.  
Literatur: Bignens 1988, S. 114–115. INSA Zürich, S. 115. Foto BAZ 1930. (AH)

↑ aus Baukultur in Zürich Aussersihl Indurstie/ Zürich West

↓ aus Christoph Bignens Kinos, Architektur als Marketing, 1988

**23 KOSMOS**

Lage: Badenerstrasse 109 / Eröffnung: 1. Februar 1924 / Architekt: Ernst Zuppinger, Zürich / Zuschauerraum: mit Rang, 850 Plätze. Erstmals in einem Zürcher Kinobau lag hier ein Zuschauerraum mit einem kreissektorförmigen Grundriss (wie eine Tortenschnitte) vor.

Kurzinformation: Der freistehende dreigeschossige Kinozweckbau steht auf einem Grundstück, das von drei Strassen begrenzt wird. Einzig an der Hauptverkehrsachse sind dem Kino einige Ladenlokale vorgelagert. Ihre Schaufenster sind als verglaste Arkade in das Sockelgeschoss eingelassen. Der Kinobau liegt im Industrie- und Arbeiterquartier Aussersihl. Er ist der erste, der insgesamt fünf grossen Stummfilmpaläste in Zürich. Das mit abgerundeten Ecken sich dynamisch in den Verkehrsknotenpunkt eingliedernde Bauvolumen zeigt ein klassizistisches Gebälk mit einem Zahnschnittfries und zwei dorische Säulen, die den Kinobau markieren. Der Zuschauerraum war mit Logen und einer kleinen Bühne ausgestattet. Die farbliche Ausmalung wird folgendermassen geschildert: auf den dunkelroten Wänden dominiert ein pyramidenförmiges Muster, dessen Spitzen goldene Sterne und Sternbilder tragen. Demzufolge waren Kinoname und Dekoration aufeinander abgestimmt. Die Decke war gelblich weiss gestrichen. Die Ziergitter vor den Heizkörpern und den Lüftungsschächten bestanden aus Bronze. Das Foyer wird als eleganter Wandelgang beschrieben. Die Eröffnungsanzeige vertrat die Meinung: "Kosmos - Der Name des grössten und schönsten Lichtspielhauses". Es ist mehrmals umgebaut worden.

Bibliographie: "Ein neues Kinotheater", in: NZZ vom 3. Februar 1924





↑ Blick Ecke Badenerstrasse/ Grüngasse





↑ Blick Ecke Badenerstrasse / Ankerstrasse





↑ Blick Ecke Grüngasse/ Ankerstrasse





↑ Blick von der Badenerstrasse Richtung Grüngasse





↑ Blick von der Grüngasse Richtung Badenerstrasse



3

# Aufgaben- stellung



# Aufstockung Badenerstrasse 109

Im Quartier wird verdichtet. Das Gebäude Badenerstrasse 109 birgt das Potenzial einer Aufstockung, die gleichzeitig eine Möglichkeit sein kann, sich im verändernden Kontext städtebaulich zu behaupten (z.B. gegenüber Ersatzneubau Heilsarmee Ecke Ankerstrasse/ Grüngasse).

Wood Food hat seinen Ursprung in der Pop-up Gastroszene, nun will man das Konzept zu einem Gastronomielokal an einer prominenten Lage in der Stadt Zürich weiterentwickeln. Die Adresse des Plaza bietet sich hierfür als Standort an.

Wie kann man die Philosophie des Temporären in einen eigens dafür entworfenen Raum übernehmen? Was braucht es um die Aufenthaltsqualität der bisherigen Orte im neuen Projekt weiterentwickeln zu können?

Die zur Verfügung stehende Fläche beinhaltet den bestehenden Laden ‚Fust‘ an der westlichen Gebäudeecke Badenerstrasse–Grüngasse sowie die ganze Dachfläche. Die vorhandenen Lüftungsauslässe auf dem Dach müssen für den darunterliegenden Klub bestehen bleiben, können aber in der zwingend notwendigen Abfangdecke verzogen werden (vgl. Ergänzung Tragstruktur). Die Anlieferung erfolgt idealerweise über die Grüngasse, ist jedoch projektabhängig. Die maximale Personenbelegung auf dem Dachgeschoss ist 200 Personen (vgl. Ergänzung Brandschutz)

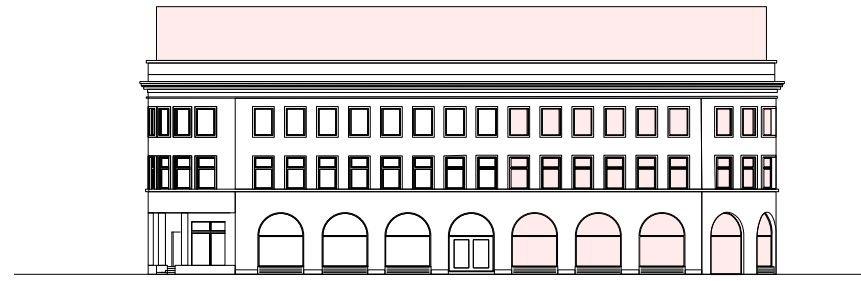
Alle Räume mit längerem Personenaufenthalt müssen gemäss Arbeitsrecht zwingend mit Tageslicht belichtet werden. Die Normen für Behindertengerechtes Bauen SIA 500, sowie die Brandschutznorm und die Vorgaben für Gastwirtschaftsbetriebe (UGZ) müssen berücksichtigt werden. Die Konstruktion des Gebäudes muss die Zielsetzung der Stadt Zürich zur 2000W-Gesellschaft erfüllen.

↑ Erläuterung Raumprogramm

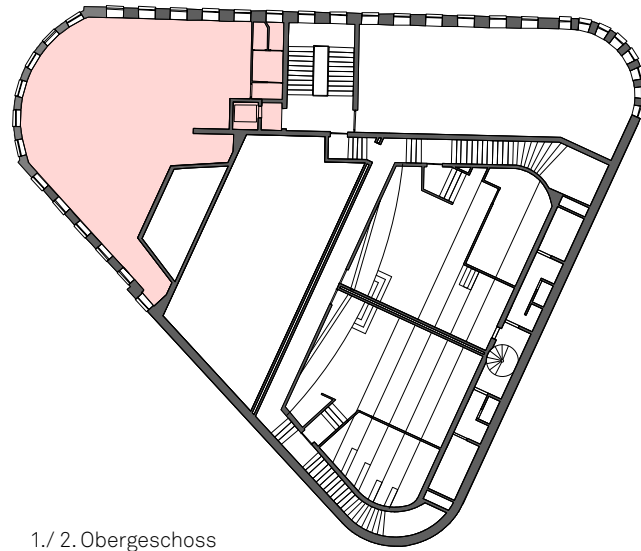
Wood Food				
<b>1</b>	<b>Gastbereich</b>			
1.1	Getränkebuffet beim Eingang, Platzzuweisung – Empfangsgeste, Begrüssung	1	15m2	15m2
1.2	Garderobe – vor allem im Winter & bei Regen, Problem Diebstahl	1	10m2	10 m2
1.3	Bar – Getränke selber holen/ klassischer Tresen	1	30 m2	30 m2
1.4	Speisesaal mit Servicestationen (mit Besteck/ Salz/ Pfeffer/ Gläser/ Servietten)	1	140 m2	140 m2
1.5	Bankettsaal (vom Speisesaal abtrennbar)	1	40 m2	40 m2
1.6	WC (min. 3 pro Geschlecht)			projektabhängig
<b>2</b>	<b>Küche</b>			
2.1	Küche mit Feuerstelle (Lage im Speisesaal), inkl. Reinigung/ Waschstrasse	1	50m2	50m2
2.2	Backoffice – Büro mit 3 Arbeitsplätzen (Küchenchef, CdService, Admin)	1	15 m2	15m2
2.3	Getränke Backup	1		projektabhängig
2.4	Economat – regeltauglich, Platz zum Manövrieren	1	10 m2	10 m2
2.5	Kühlraum Getränke – Nahe Bar/ Buffet & Lieferanteneingang	1	15 m2	15 m2
2.6	Kühlraum Lebensmittel – Nahe Küche & Lieferanteneingang	1	15 m2	15 m2
<b>3</b>	<b>Nebenräume</b>			
3.1	Garderobe Personal/ WC (in der Nähe von der Küche)	1	12 m2	12 m2
3.2	Lagerraum	1	40 m2	40 m2
3.3	Holzlager	1	10 m2	10 m2
3.4	Entsorgung (3 Container: Abfall/ Glas/ Karton)	1		projektabhängig
3.5	Lager Eventtechnik	1	20 m2	20 m2
3.6	Technikraum Lüftung (min. Raumhöhe 3m)	1	35 m2	35 m2
3.7	Technikraum Elektro	1		projektabhängig
3.8	Technikraum Sanitär	1		projektabhängig
3.9	Putzraum	1	5 m2	5 m2
<b>4</b>	<b>Aussenraum</b>			
4.1	Aussenterrasse (gleiche Anzahl Sitzplätze wie Innen)	1		projektabhängig
4.2	Lager Aussentische/ Möblierung	1		projektabhängig

↓ Raumprogramm

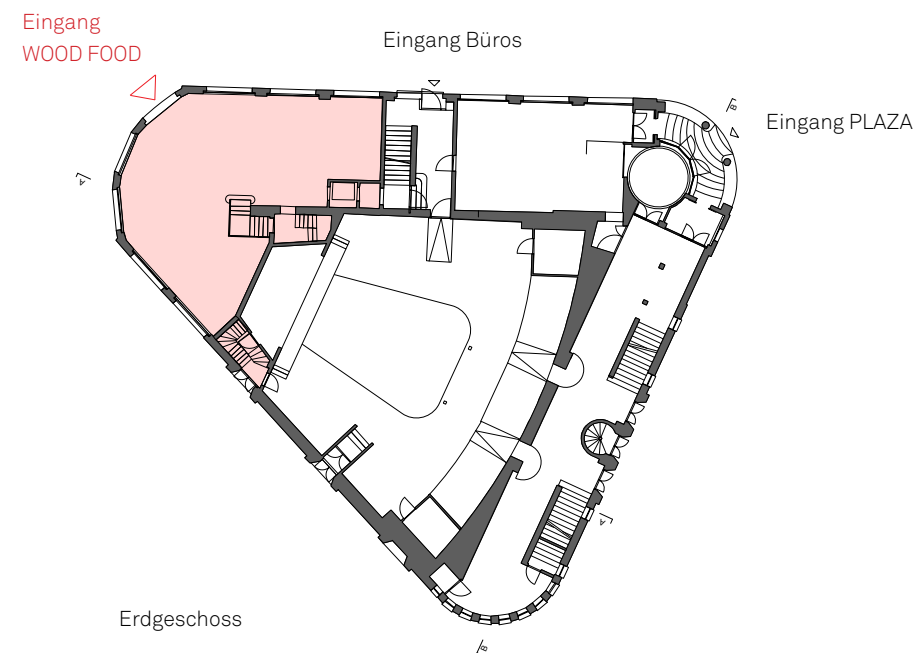




Ansicht Badenerstrasse



1./ 2. Obergeschoss



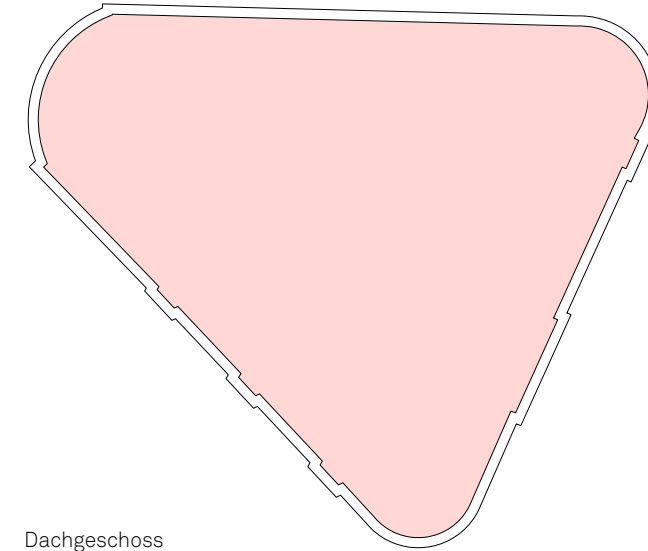
Erdgeschoss

↑ Projektperimeter

↓ Projektperimeter



Längsschnitt



Dachgeschoss



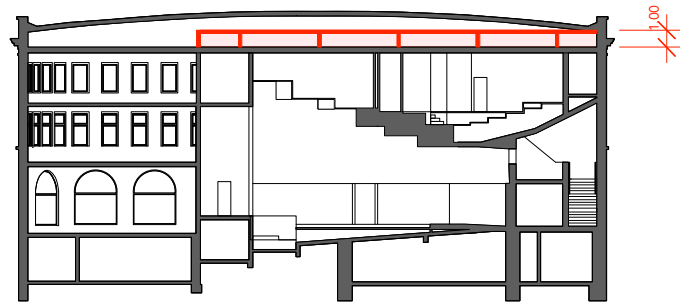
Kellergeschoss



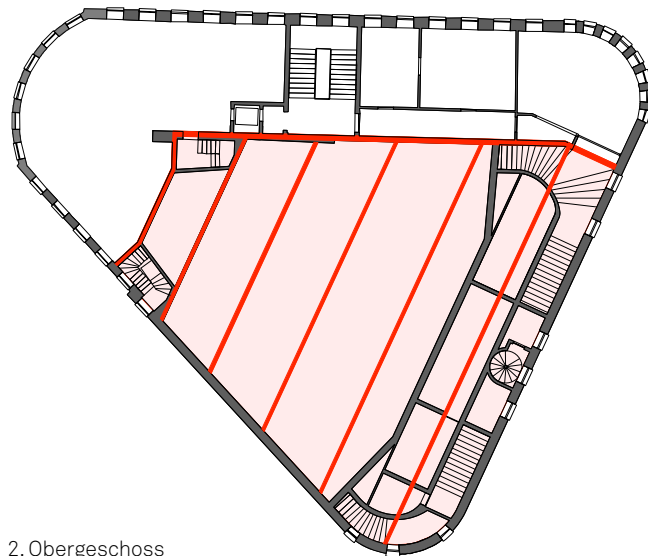
# Ergänzung Tragstruktur

Prof. Joseph Schwartz

Tragstrukturell kann zur Aufstockung eine tischartige Abfangkonstruktion aufgesetzt werden. Innerhalb eines Konstruktionsraumes von 1m Höhe verlaufen dazu Stahlträger zwischen den massiven Wänden, die den Club heute begrenzen. Dazwischen verläuft eine Trapezblech-Beton-Verbunddecke. Die Tragkonstruktion ist mit Öffnungen versehen und kann von querenden Installationen durchdrungen werden.



Schnitt



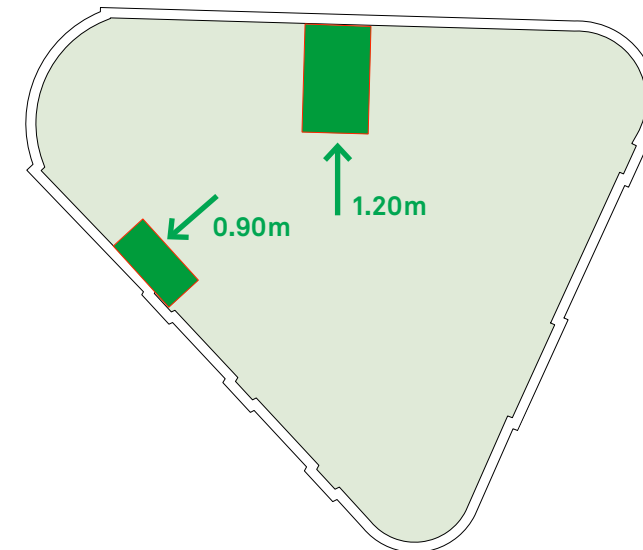
2. Obergeschoss

↑ Schema Tragstruktur Abfangung Saal

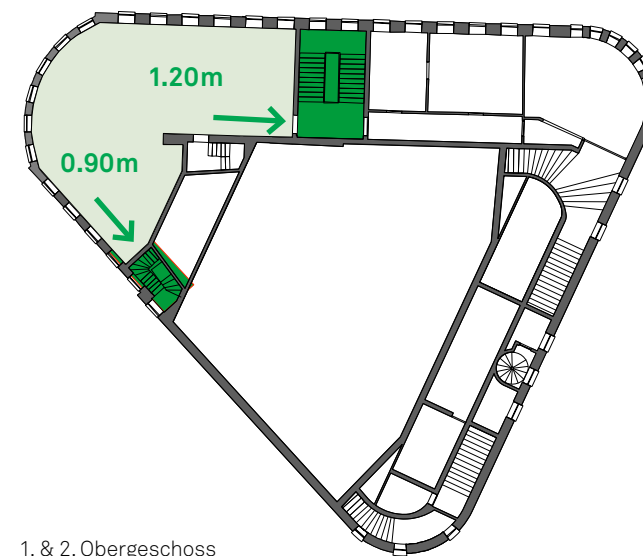
# Ergänzung Brandschutz

Vgl. Brandschutzrichtlinien

Art. 2.4.6 Anzahl Ausgänge  
Je nach Personenbelegung haben Räume mindestens folgende Ausgänge aufzuweisen:  
...  
c mit maximal 200 Personen: ... zwei Ausgänge mit 0.9 m und 1.2 m;  
...



Dachgeschoss



1. & 2. Obergeschoss

↓ Schema Brandschutz Anzahl Ausgänge



# Begleitfach Bautechnologie und Konstruktion / BUK

Zielvorstellung des Begleitfaches Konstruktion ist es, auf die Komplexität der Baurealität - soweit in der Schule möglich und in für das Projekt wichtigen Teilbereichen - bewusst und nachvollziehbar einzugehen, z.B. durch die Anwendung des im Studium und im Praktikum erarbeiteten Grundlagenwissens (wie Konstruktion, Materialkenntnisse, Tragstruktur, Bauphysik, Haustechnik, Ökologie, Ökonomie usw.)

im Arbeitsprozess zu berücksichtigen sind:

- eine bewusste Analyse
- das Denken in Varianten
- ein Umgang mit erhöhter Komplexität
- das konstruktive Entwickeln als Teil des Entwurfes
- das Gestalten mit realen Materialien
- ein bewusster, auch gestalterischer Umgang mit dem konstruktiven Ort\*:  
Sockel, Wand, Öffnung, Dach
- das Einbeziehen heutiger Auflagen wie Dämmvorschriften, Schallschutz, Raumakustik, Feuerpolizei

die konstruktive Bearbeitung soll

nachvollziehbar sein, z.B. an:

- Projektpläne, Perspektiven, Modelle, etc.
- Konstruktions-Pläne, -Modelle, -Skizzen, etc.  
(die auch die Gestaltung präzisieren)
- Ein Bericht, der den Arbeitsprozess dokumentiert

Die konkreten Anforderungen werden im Laufe der Projektbearbeitung, anlässlich einer Konstruktions-Zwischenkritik mit /BUK und/oder nach der 2. Entwurfs-Zwischenkritik festgelegt.

- \* Der konstruktive Ort ist sowohl ein Lehrkonzept als auch ein Forschungsschwerpunkt. Mit diesem neuen Verfahren in der Konstruktionslehre am D-ARCH steht BUK in einer Tradition von Konstruktionslehrern der ETHZ, welche das architektonische Denken um die Dimension der technisch konstruktiven Grundlagen bereicherten.

---

## / BUK

Bautechnologie und Konstruktion  
Dozentur Mettler/Studer  
IEA / Departement für Architektur  
ETH Zurich / HIL E 45.2  
Stefano-Francini-Platz 5  
CH-8093 Zürich  
www.buk.arch.ethz.ch  
+41 44 633 28 75



# Begleitfach Architektur und Kunst

**Prof. Karin Sander**

## Zielsetzung

Die Kunst ist der Bereich, in dem Wahrnehmungs- und Begriffsrealitäten immer neu erzeugt werden. Diese Form des Wissens, welche die Kunst hervorbringt, kommt im Begleitfach zur Anwendung. Der Entwurfstätigkeit werden künstlerisches Denken und Arbeiten zur Seite gestellt. Im Dialog der Methoden von Architektur und Kunst soll insbesondere das jeweilige konzeptuelle Vorgehen präzisiert werden. Zudem wird Wert darauf gelegt, dem Entwurfsergebnis durch künstlerische Mittel Ausdruck zu verleihen.

## Leistungen

Diese methodischen Reflexionen fliessen integriert in den Entwurf ein. Eine zusätzliche Abgabe wird nicht verlangt. Jedem einzelnen Schritt des Entwurfs, von der Ideenfindung über die Detaillierung bis zur Darstellung, soll jedoch ein selbstbewusst gestalteter und nachvollziehbarer Arbeitsprozess zu Grunde liegen. Dazu gehört auch die produktive Nutzung intensiver Arbeitsgespräche und Kritiken. Ein konsequent durchdachter Arbeitsprozess ist die Bedingung für eine eigenständige Abgabe, auf die das Begleitfach Architektur und Kunst mit Bedacht einwirkt. Teilnahmebedingungen : Sämtliche Diplomanden können das Begleitfach belegen. Termine Eingangsbesprechung am Donnerstag, 21.09.2017 um 11 Uhr, HIL F 47.

Die Arbeitsgespräche sowie die Teilnahme an den Kritiken erfolgen in Absprache mit den Diplomanden und den jeweiligen Professuren.

---

## ETH Zurich

Departement Architektur  
Professur Karin Sander  
Zilla Leutenegger, mail@zilla.ch  
Stefano-Francini-Platz 5, HIL F 46.1  
8093 Zurich, Switzerland

# Begleitfach Architektur und Bauprozess

**Prof. Sacha Menz**

## Aufgabenstellung

Um dem Gast ein geschmackliches Erlebnis, eine ansprechende Atmosphäre und einen guten Service zu bieten, braucht es ein umfassendes und durchdachtes gastronomisches Konzept. Die Abläufe - die Wege der Speisen von der Anlieferung, über die Zubereitung bis auf den Teller - müssen geplant und auf die Besonderheiten des Lokals abgestimmt werden. Ziel der Aufgabe ist es, ausgehend von der Entwurfsidee, die betrieblichen Prozesse zu organisieren und zu optimieren.

Am 3. Oktober von 13.00 – 14.00Uhr wird Jürg Landert, Gastronomieplaner, in einem Inputreferat über die Möglichkeiten und Rahmenbedingungen bei der Gestaltung von Speiselokalen informieren.

Wir erwarten von Ihnen präzise Überlegungen zum gastronomischen Konzept, sowie die genaue Planung und Darstellung aller für den Betrieb relevanten Bereiche. Am 2. November bieten wir Ihnen die Gelegenheit, Ihre Projekte und Fragen dazu mit uns und Herrn Landert an einer Kritik zu besprechen.

## Abgabe:

Für das Fach „Bauprozess“ verlangen wir keine zusätzlichen Unterlagen. Die Erkenntnisse aus der Auseinandersetzung mit der Aufgabenstellung sollen in das Projekt einfließen und auf der Abgabe ersichtlich sein.

## Vorgehen/Anmeldung:

Bis 25. September:

Anmeldung per Email an buesser@arch.ethz.ch

3. Oktober 2017, 13.00-14.00Uhr:

Inputreferat Gastronomieplanung, Jürg Landert

2. November 2017:

Zwischenkritik mit Jürg Landert

---

## ETH Zurich

Institute of Technology in Architecture  
Chair of Architecture and Building Process  
Prof. Sacha Menz  
Building HIB/ Floor E/ Room 32  
Stefano-Francini-Platz 1  
CH-8093 Zürich Höggerberg  
www.bauprozess.arch.ethz.ch  
buesser@arch.ethz.ch  
+41 44 633 74 67



# Abgabe

## Situationsplan 1:500

## Projektpläne 1:100/50

Alle zum Verständnis des Projektes notwendigen Grundrisse, Schnitte und Ansichten.

## Konstruktion Fassadenschnitt 1:20

Darstellung der Konstruktion mit Angaben der Materialisierung.

## Details 1:20/10/5/1

Der Veranstaltungsraum soll im grösseren Massstab durchgeplant werden. Ausarbeiten der projektspezifischen Konstruktionsdetails.

## Perspektiven

Visualisierungen und Perspektiven in Absprache mit der Diplomprofessur

## Erläuterungsbericht in Planform

Dokumentation der Projektidee und der Konstruktion. Erklärender Text als integrierter Bestandteil der Abgabe

## Modell 1:500

Gipsmodell in einfacher kubischer Darstellung

## Unterlagen Begleifächer

In Absprache mit den jeweiligen Professuren nach Möglichkeit in den Plänen integriert.

## Skizzenbuch

Sammlung mit chronologisch geordneten Entwurfskizzen

## Urheberzeugnis

unterschiedenes Urheberzeugnis

# Termine

## Ausgabe Master-Arbeit

Montag, 18. September 2017 9:00h  
HIL E 4

## Besichtigung Plaza

Mittwoch, 27. September 13:15h – ca. 16:00h  
Treffpunkt vor dem Plaza

## Vortrag Valentin Diem

Mittwoch, 27. September 13:30h – ca. 14:00h  
Als Einstieg bei der Besichtigung

## Wahl Diplomthema und Modell

Freitag, 22. September 2017 bis 11:00h  
vgl. Angaben Studiensekretariat

## Ausgabe Modell

Freitag, 29. September 2017  
vgl. Angaben Studiensekretariat

## Abgabe Master-Arbeit

Donnerstag, 7. Dezember 2015 bis 18:30h  
HIL – Ebenen D & E

## Ausstellung der Master-Arbeiten

8. Dezember 2017 – 10. Januar 2018  
HIL – Ebenen D & E

# Unterlagen

## Fragen zur Tragstruktur

Professur Philippe Block  
Während eines Beratungstermins können spezifische statische Fragestellungen, die sich während der Erarbeitung der Diplomaufgabe stellen, mit der Fachperson Dr. Andrew Liew besprochen werden (kein Begleitfach).

Terminanfrage bitte per Mail an [liew@arch.ethz.ch](mailto:liew@arch.ethz.ch)  
Masterarbeit / Diplomentwurf

Professur Joseph Schwartz  
Für eine Tragwerksberatung zu Ihrem Diplomentwurf tragen Sie sich bitte in die vor der Assistenz am HIB E 11 aushängende Liste ein. Terminabsprachen auf anderem Wege sind nicht möglich.

Folgende Unterlagen können auf der Website der Professur Miroslav Sik heruntergeladen werden:  
[http://sik.arch.ethz.ch/HS17\\_Thema\\_C](http://sik.arch.ethz.ch/HS17_Thema_C)

## a Broschüre

Wood\_Food\_Thema\_C\_HS17\_Broschüre.pdf  
Wood\_Food\_Thema\_C\_HS17\_Druckbogen.pdf

## b Pläne

1. Katasterplan Stadt Zürich als dwg/dxf inkl. Nutzungsbestimmung
2. 3D-Modell Stadt Zürich mit angepasstem Haus Heilsarmee Ecke Ankerstrasse/Grüngasse (Modellgrundlage) inkl. Nutzungsbestimmung
3. Bestandespläne Badenerstrasse 109 gezeichnet durch Professur Sik als dwg/dxf
4. Bestehende Pläne Plaza inkl. Haustechnikpläne als pdf/ dxf
5. Scans Original Baueingabepläne als pdf
6. Ansichten Umgebungsbauten gezeichnet durch Professur Sik als dwg/dxf



**ETH Zürich, Departement Architektur**

Vorbereitung Master-Arbeit Thema C, Herbstsemester HS17

Professur Miroslav Šik, Assistent: Ralph Alan Mueller

Wir danken der ETH Zürich, Aroma und Klub Plaza sowie Fust AG für die konstruktive Unterstützung bei der Vorbereitung der Masterarbeit.

Fotos: Andreas Buschmann



