

Wood Food

Diplomthema C

Masterarbeit Herbstsemester 2017
Departement Architektur ETH Zürich

Professur Annette Gigon / Mike Guyer
Leitung Mike Guyer
Assistent Martin Zimmerli
Student Gianluca Ceriani

Begleitfächer
Bautechnologie und Konstruktion, Dozentur Mettler / Studer
Architektur und Bauprozess, Prof. S. Menz

Wood Food

Wood Food ist Valefritzes Pop-Up-Gastrokonzept für das Kochen mit Holz, Feuer und Teer. Es verbindet eine Reihe von Gegensätzen zu einer spannungsvollen Kombination von Geschmäckern, Gerüchen und Optiken und bringt Menschen unterschiedlichen Standes am langen Tisch zusammen.

Tradition trifft auf Moderne, neue Küchengeräte und Techniken ergänzen Altkanntes und Bewährtes. Es bildet sich eine lokale Exotik, indem lokale und ungewohnte Produkte in höchster Perfektion verarbeitet werden. „Dreckig“ wird zum neuen „Sauber“, indem nichts künstlich geschönert wird, dennoch aber präzise bleibt.

Architektonisches Konzept

Unter dem Banner eben dieser Gegensätze suchte ich den Entwurf zu ergründen. Mit dem Blick zurück bis zum Beginn der Baualtura habe ich mich einer modernen Urhitze geseht, die die ländliche Waldhitze urban macht und Valefritzes hybriden und höchst diversen Zielpublikum eine entsprechende Architektur bietet. Bei der Bearbeitung des lokalen Holzes wird kein Aufwand gescheut, so dass mittels fremdländischen Brennprozessen eine ungewohnte Optik erzielt wird und das Holz gleichzeitig versiegelt und veredelt wird. Mit bewährten Konstruktionen und moderner Stahl sollen unerwartete Formen geschaffen werden. Man soll sich gleichzeitig vertraut und überrascht fühlen, um bei einem nachträglichen Essen in Nostalgie schwelgen zu können. Die Oberflächen sollen das Material zeigen und in der Kombination mit den anderen Bauelementen zu einem optischen und olfaktorischen Gesamtensemble führen. Mit dem Mittel der Inszenierung wird dem Gast mehr als nur ein Essen geboten; sie evokiert die Keize der Erinnerungen und Gefühle.

Der Fokus soll also, mit Hilfe der Architektur, dem Essen und den Geschmäckern gelten und Erinnerungen sowie auch Emotionen wachrufen. Wie mit Valefritzes Worten: Man soll sich an die Kindheit zurückerinnern, fast schon nostalgisch an das Grillieren im Wald. Das Ziel sei eine multisensorische kulinarische Erfahrung. Das Resultat ist ein introvertierter Hut mit feinfühlig abgestimmter Lichtführung und Materialwahl und einer Formfindung, die den Geist erregt.

Kontinuierliches Pop-Up

Die Bauaufgabe untersteht dem Grundkonflikt, ein gastronomisches Konzept, dessen Erfolg wohl sehr stark in der Exklusivität durch Kurzzeitigkeit und den wechselnden Locations und damit ihren Unterschiedlichkeiten fasst, zu einem permanenten Betrieb umzufunktionieren. Der Architekt kommt so die zentrale Aufgabe zu, Räume zu schaffen, die bis zu einem gewissen Grad anpassungsfähig sind, gleichzeitig aber sehr spezifisch bleiben, um die zuvor beschriebenen Anforderungen zu erfüllen.

Aus diesem Grund bietet sich eine Fusion der Restauraumfläche mit einem Koch-Schulbertrieb sehr gut an. Tagüber und unter der Woche können so die Räumlichkeiten der Ausbildung junger Talente dienen und Events für interessierte Hobby-Köche und Firmen, die ihre interne Teambildung stärken wollen, organisiert werden. An Wochenenden, ausgetauchten Tagen und vielleicht auch sehr spontan findet der Restauraumbetrieb statt, der dann abgesehen den angehenden Köchen eine Plattform ermöglicht, Gelehrtes umzusetzen und erste Gäste zu versorgen.

Säulebau

Um die Hütte in die Stadt zu bringen und an das Feuer, Brennöfen und Essen zu erinnern, wird ein Volumen gesucht, das sich aus dem dreieckigen Grundriss des bestehenden Plaza-Gebäudes sich vorwiegend stark in die Höhe entwickelt. Es soll dem Gebäude ein Hut aufgesetzt werden. Er verhilft zu grösserer Aufmerksamkeit und ermöglicht es dem Gebäude, sich durch die Aufstockung auch städtebaulich zwischen den „neuen“ Nachbarn behaupten zu können. Denn das denkmalgeschützte Plaza wird mittlerweile von ihnen in der Höhe überragt. Durch die Verjüngung wird dem Bestand Respekt gezollt, indem sich der neue Abschluss von der Manschette zurückzieht. Aus weiterer Entfernung nimmt dann aber die Prominenz und Erscheinungskraft des Gesamtgebäudes zu, wovon der dreigeschossige Bestand profitieren kann. Die historische Entwicklung des Stadtreils, die zu dieser Setzung und Grundrissgeometrie geführt hat, rechtfertigt auch ebendiese grosse Prominenz.

Programm und Architektur

Ergänzt wird das Plaza mit zwei grundsatzverschiedenen Geschossen: einem ersten Geschoss mit der grossen Mise-en-Place-Küche, allen Nebenräumen, den Schulräumen und Lagerräumen und dem zweiten Geschoss darüber als grosser Esssaal mit der zentralen Feuerstelle, an der grilliert wird und das Essen aus der vorbereitenden Küche im Geschoss darunter weiter verarbeitet und angerichtet wird. Dem Gast wird der Prozess gezeigt, wie und aus welchen Zutaten das Essen zubereitet wird.

Erschlossen wird dieses Geschoss über eine gewendelte Treppe an der nordwestlichen Seite des Gebäudes. Die Treppe reicht bis in das Erdgeschoss, wo das Gebäude von der Badenerstrasse, der Hauptverkehrsachse, betreten wird. Alternativ sieht auch ein Aufzug zur Verfügung. Im Eingangsbereich des Erdgeschosses befindet sich der Empfang mit der Garderobe. Der anschließende Wartebereich wird von einem kleinen Shop ergänzt, in dem die WoodFood-Produkte gekauft werden können. In den darüberliegenden Bestandgeschossen werden die Büro- und Verwaltungsräumlichkeiten des neuen Betriebes angeordnet. Vom grossen Saal im obersten Geschoss führt eine zweite gewendelte Treppe in die darunterliegende Bar, in der ein Digestivo in einem diskreteren und weniger rauchigen Umfeld zu Gemüte geführt werden kann. Die Raumeinteilung in diesem ersten Dachgeschoss beruht einerseits auf der Übernahme bestehender tragender Wände und natürlich auf der sehr speziellen dreieck-artigen Grundrissform. So werden Raumschichten entlang der Fassade angeordnet, an deren Enden, in den abgerundeten Ecken, gemeinschaftliche Räume die spitzen Winkel aufnehmen. In der Mitte des Geschosses, quasi dem Herz, befindet sich die Küche.

Küche

Die Gliederung der Küche beruht auf einem idealen betrieblichen Ablauf. Von der verkehrsreicheren Gängeseite wird die Küche beliefert. Ein separater Warenlift führt die Güter in einen Warenannahme- und Qualitätskontrollraum. Auf direktem Weg können so die einzelnen Kühl- und Lagerräume erreicht und die Kühltische eingehalten werden. In unmittelbarer Nähe zur klassischen Mise-en-Place-Küche angeordnet befinden sich die Bereiche zur Vorbereitung der Esswaren, Kisten, warmen Küche und Patisserie. Ein Bereich für Sondergeräte und flexible Arbeitsflächen ergänzt das Ensemble. Von der Aussenküche führt eine grosszügige gewendelte Treppe direkt in die Showküche darüber mit dem grossen, zentral gelegenen und in verschiedene Bereiche unterteiltem Grill, der das Herz der WoodFood-Küche darstellt. Umgeben wird er durch Arbeitsflächen für 4-8 Köche und speziellen Öfen und Küchengeräten, um dem wechselnden Angebot gerecht werden zu können. Eingefasst wird der Ofen grundsätzlich aus dem unteren Geschoss, dem Maschinenraum. Von dort wird auch die grosse Menge an Zutluft befristet, die notwendig ist, um einerseits einen feuersicheren Betrieb zu gewährleisten und andererseits den Saal ausreichend zu entlüften. Weitere Abzugventilatoren unterstützen die Kontrolle der Luftqualität im Saal. Die olfaktorischen Konsequenzen eines fehlenden Rauchabzugs sind wesentlicher Teil des Konzepts und dienen bewusst und direkt dem Anspruch an ein „multisensorisches Erlebnis“. Der allfällige Funkenflug wird ausserdem durch den grossen Radius der Showküche aufgefangen und es werden mit dem Schwarzblechboden und den Aluminium- und Chromstahl-Möblier nur gegen Feuer unempfindliche Materialien verwendet.

Konstruktion

Die Aufstockung ist eine reine Holzkonstruktion mit bewährtem Trockenausbau mit in hohem Masse vorfabrizierten Bauelementen. 28 optisch hervortretende Holzträger mit jeweils individuellem Schnitt bestehen aus verleimtem, CNC-gefrästem Brettschichtholz. Sie definieren präzise die entworfene volumetrische Form und wirken als eine Art Spärring. Ihr Querschnitt verhält sich dem Kräfteverlauf entsprechend und wird aus gestalterischen Gründen leicht überdimensioniert. Beplankt werden die Träger mit einer Holzschalung, die mit Hilfe einer Nut-Kamm-Verbindung die Aussteifung der Aufstockung sicherstellt. Es folgt ein klassischer Dachaufbau mit einer Unterkonstruktion für vorbereitete, dunkle Titan-Zink-Schindeln, die sich optimal eignen, die freie, doppelt gekrümmte Dachform einzudecken.

Formfindung

Die eigentliche Form des Daches entstammt einer Volumenstudie, die verschiedene Faktoren im Projektverlauf, in Perspektiven und Schnitten, unterschiedlich gewichtet hat. Hütten, Brennöfen, Festschluffballone, Vulkane, Lebensmittel wie Knoblauch und Zwiebel sowie orientalisches und asiatisches Kochgeschirr sind bildliche Referenzen passend zur Aufgabenstellung, die mit praktischen Fragen der Nutzung, konzeptioneller Klärung und dem Übergang zum und Verständnis des Bestandes einen Einklang suchten. Zusammen mit den städtebaulichen Überlegungen und Proportionenstudien hat sich am Schluss die vorliegende Form herauskristallisiert.

Es ist die Form für Wood Food. Erst das Innere gibt Preis, was sich unter der Cloche befindet.

