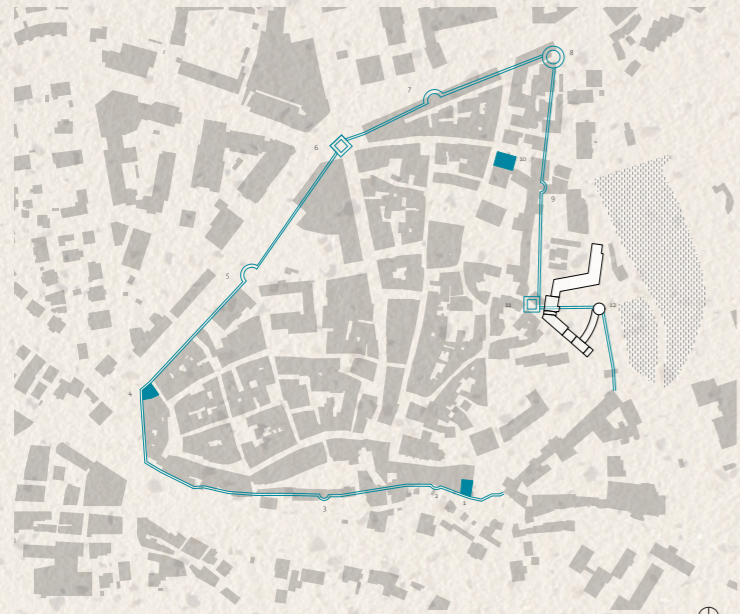


RUND UM KÄSE

ANALYSE & KONZEPT

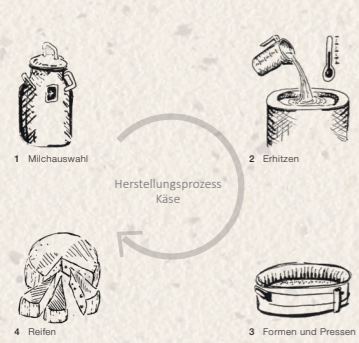


Situation 1:2500

1 Spinnli Turm	5 ehem. Keichenturm	9 Karlihof
2 Schryderzunt	6 ehem. Scheinerturm	10 Wohntrakt Plansterra
3 Acres	7 ehem. Hasenturm	11 ehem. Heigturm
4 Malteser- oder Pulverturm	8 ehem. Schmiedenturm	12 Sennhoftrakt

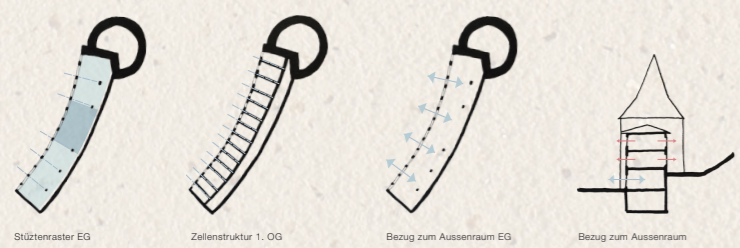
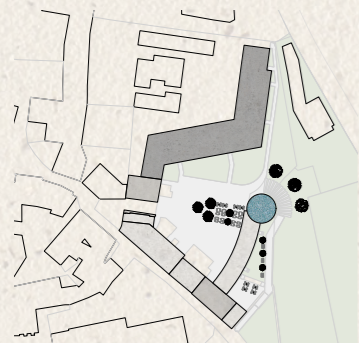
1600 1817 2020

Landwirtschaftlicher Hof Sennerei Seifensiederei Industriebetrieb Strafanstalt Neuprojektierung

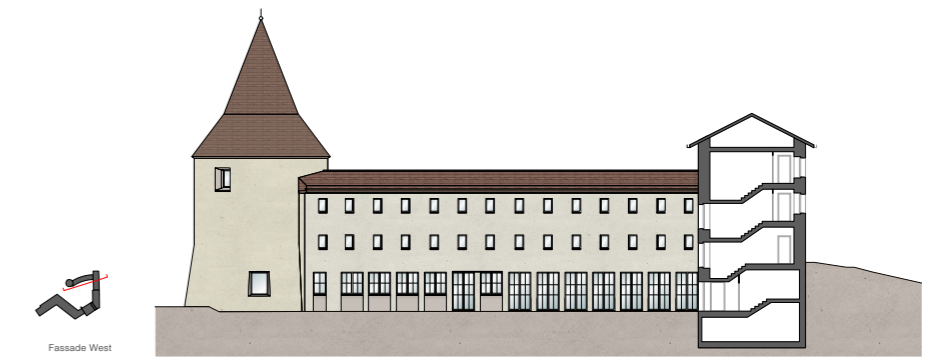
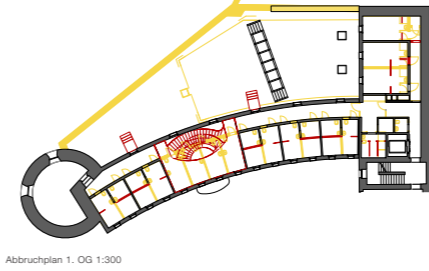
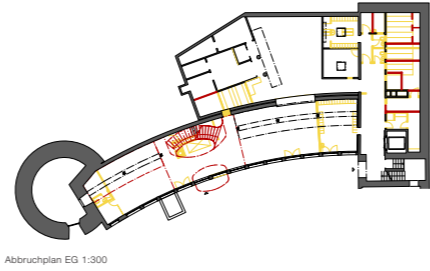


Chronik Sennhof
Der Sennhof befindet sich am Rande des historischen Stadtkörpers Chur, zwischen Altstadt und Weinreben. Der Sennhof wurde 1525 erstmals in der Stadtchronik erwähnt. Damals wurde das Areal **landwirtschaftlich als Sennerei genutzt**. Später befand sich im Gebäude eine **Seifenfabrik**, bis der Kanton 1817 das Areal **kaufte um ein Gefängnis zu errichten**. Seit das Gebäudeensemble besteht, wurden einzelne Gebäudeteile mehrmals umgebaut oder erneuert. Als **denkmalgeschützte Elemente** sind einzig noch der historische Sennhoftrakt und das Barocke Hoftor erhalten.

Konzept
Das Konzept „Rund um Käse“ führt den Sennhof zurück zu seiner ursprünglichen Nutzung als **landwirtschaftlicher Sennereibetrieb**. Die Herstellung von Käse ist das älteste Verfahren zur Haltbarmachung von Milch und deren Erzeugnissen, das bereits ab etwa 5000 v. Chr. bis nach Kleinasien und Nordafrika bekannt war. Auch in der Schweizer Kultur hat der Käse einen festen Bestandteil.
Für die Herstellung von Käse wird die ausgewählte Milch erhitzt und dickgelegt. Hat die Gallerte die gewünschte Festigkeit erreicht, wird sie mithilfe einer Käseharte in kleine Stücke zerkleinert. Der Käsebruch wird nun in die Käseform abgeschöpft, gepresst und gewendet. Nach einem Salzbad beginnt die Reifung.
Im Projekt „Rund um Käse“ dreht sich alles um Käse. Dabei wird der **traditionelle als auch industrialisierte Herstellungsprozess von Käse** in die räumliche Wirkung und Materialität übersetzt. Im Restaurant werden **Käsegerichte** angeboten, der historische Sennhoftrakt wird zur Kulisse des **Käse-Tasting** Erlebnis für Käsefanschmecker.

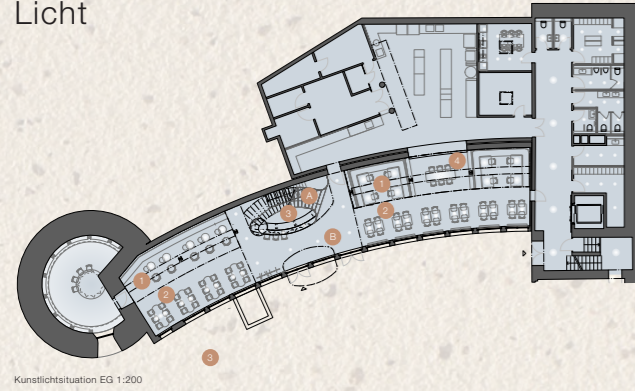


Statik
Das **Stützen- und Fensterraster** des Bananentrakts gibt dem Sennhof seine charakteristische Gliederung. Diese Gliederung ist ebenfalls am klaren Fassadenraster abzulesen. Die Gebäudestruktur des Bananentraktes im Erdgeschoss lässt sich aufgrund des unterbrochenen Stützenrasters und des Unterzugs in **drei Fächer** aufteilen.
Das **architektonische Konzept gliedert sich in das bestehende Raster des Gebäudes** ein. Der Haupteingriff wird im mittleren Fächer des Bananentrakts vorgenommen. Ein **zentraler Erschliessungskern** verbindet alle vier Geschosse miteinander. Die bestehenden Betondecken in den Obergeschossen werden mittig herausgeschritten. Eine **neue Stahlkonstruktion** bildet die neuen Treppengestelle im 1. und 2. Obergeschoss. Die neuen Treppengestelle unterscheiden sich in der Konstruktion als auch in der Materialisierung vom Bestand. In den Obergeschossen werden pro Stockwerk vier Zellen herausgebrochen um dem Erschliessungskern Platz zu machen. Für die Hostalzimmer im 1. und 2. OG werden je zwei Gefängniszellen zu einem Zimmer zusammengefasst.



FACHBEREICHE

Licht



Kunstlichtsituation EG 1:200

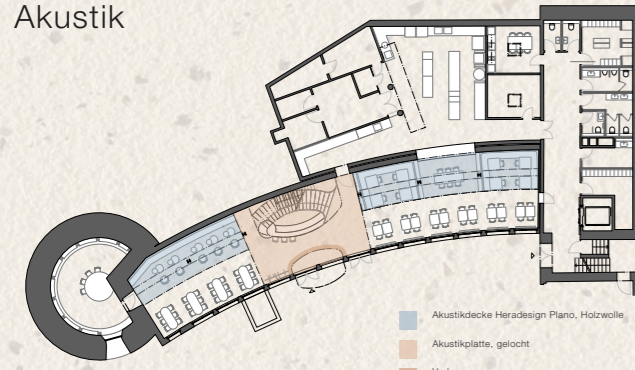


A LED Linear, VarioLED Flex LED, 2700K, dimmbar
Flexible, kompakte, punktfreie und lineare LED-Lichtlinie, die durch Clips im Treppenhandauf angebracht wird. Durch die innenseitige Beleuchtung der Treppenhänge wird die skulpturale Treppenform im Raum betont.

B Einbauleuchte LED, 2700K, dimmbar
Im Bereich der neuen Deckenkonstruktion werden Einbauleuchten angebracht, die zur Grundausleuchtung im Erschliessungskern dienen.

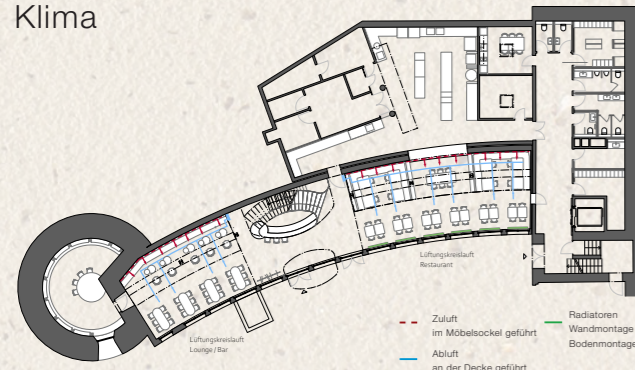
1 Axolight, SPFloat LED, 2700K, dimmbar
Pendelleuchten akzentuieren die Tische im hinteren, ruhigerem Restaurant- und Barbereich.

Akustik



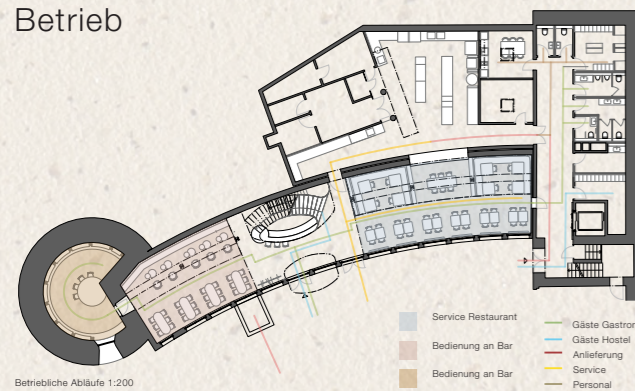
Akustikmassnahmen Erdgeschoss 1:200

Klima



Gebäudetechnik Erdgeschoss 1:200

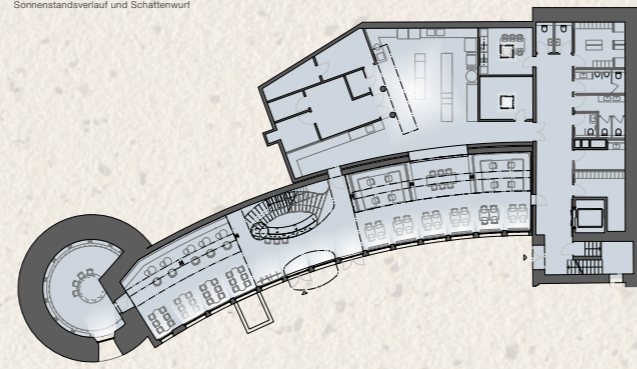
Betrieb



Betriebliche Abläufe 1:200



Sonnenstandsverlauf und Schattenwurf



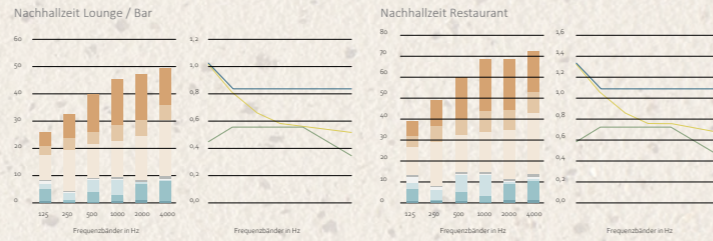
Tageslichtsituation EG 1:200



2 Fios, Infrastructure LED, 2700K, dimmbar
Die Beleuchtungskörper werden mittels magnetischen Befestigungen an der röhrenförmigen Struktur angebracht. Sie befindet sich über dem Restaurant- und Barbereich an der Fensterseite. Diese etwas belebtere und flexiblere Zone wird mittels verstellbaren Projektoren ausgeleuchtet.

3 Axolight, LTFloat LED, 2700K, dimmbar, IP55, aufdampbar
Die Tischleuchten mit Akkubetrieb ermöglichen eine grosse Nutzungsfreiheit im Bar- und Außenbereich sowie eine Ausleuchtung der Tische ohne Blendung.

4 Roll & Hill, Endless LED, 2700K, dimmbar
Über dem Höchstsch im Restaurant befindet sich eine grosse Pendelleuchte, die den Bereich vor der offenen Küche und das Buffet genügend ausleuchtet.



Nachhallzeit Lounge / Bar

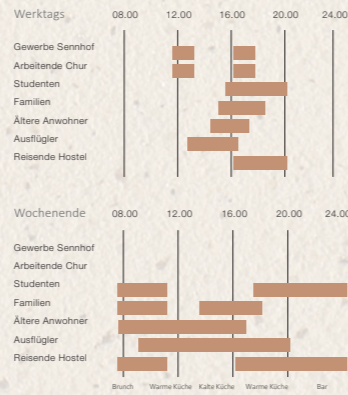
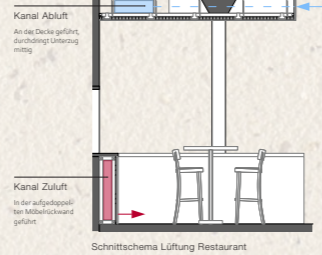
Nachhallzeit Restaurant

— Zielwert obere Grenze
— Nachhallzeit
— Zielwert untere Grenze

■ Boden Terrazzo ■ Decke hart
■ Wand hart ■ Decke absorbierend
■ Möbel hart ■ Möbel weich
■ Fenster ■ Personen

Berechnung Dimensionierung Lüftungskanal

Artzahl/Personen	Restaurant	Lounge/Bar
Wohnfläche	50 x 38 m ² = 1900 m ²	35 x 38 m ² = 1325 m ²
Schallleistungsindex	0,75 (0,750 x 4,4 m ²) = 3,34 m ²	0,75 (0,750 x 4,4 m ²) = 3,34 m ²



Akustik
Akustisch wird zwischen drei Zonen im Bananentrakt unterschieden. Bereich eins ist der zentrale Erschliessungskern mit dem Barnmöbel. Hier wird die Akustik über eine gelochte Deckenverkleidung aller neuen Geschosdecken geregelt. Bereich zwei befindet sich im Restaurant und in der Bar an der Fensterfront. Dies ist der belebteste Bereich der Gastronomie mit flexibler Möblierung und Beleuchtung. Die Akustik wird heruntergehängte Akustikdecke aus Holzwole in unmittelbarer Nähe und der Möblierung verbessert. Der dritte Bereich ist der etwas intimere und ruhigere Bereich in Restaurant und Bar, der sich unter der heruntergehängten Akustikdecke befindet. Dadurch ist die Akustik etwas gedämpfter.

Gebäudetechnik
Die Klimatisierung des Gastronomiebetriebs erfolgt über die Zentrale im Untergeschoss. Die zwei Bereiche Restaurant und Lounge/Bar werden über zwei separate Lüftungskreisläufe klimatisiert. Die Zuluft wird in der Möbelwand geführt und von da in den Sockelraum der Bank geleitet. Die Abluft wird an der Decke im Hohlraum der heruntergehängten Decke geführt. Dabei durchdringen die Abluftkanäle mittig den bestehenden Unterzug, um dessen statische Wirkung nicht zu beeinträchtigen. Für das Käsetasting im Sennhotturm sowie der Gastronomieküche wird eine separate Lüftungsanlage vom Küchenplaner dimensioniert und geplant. Die Heizung erfolgt über Radiatoren entlang der Fensterfront.

Traditionell mit einer Prise Fernweh

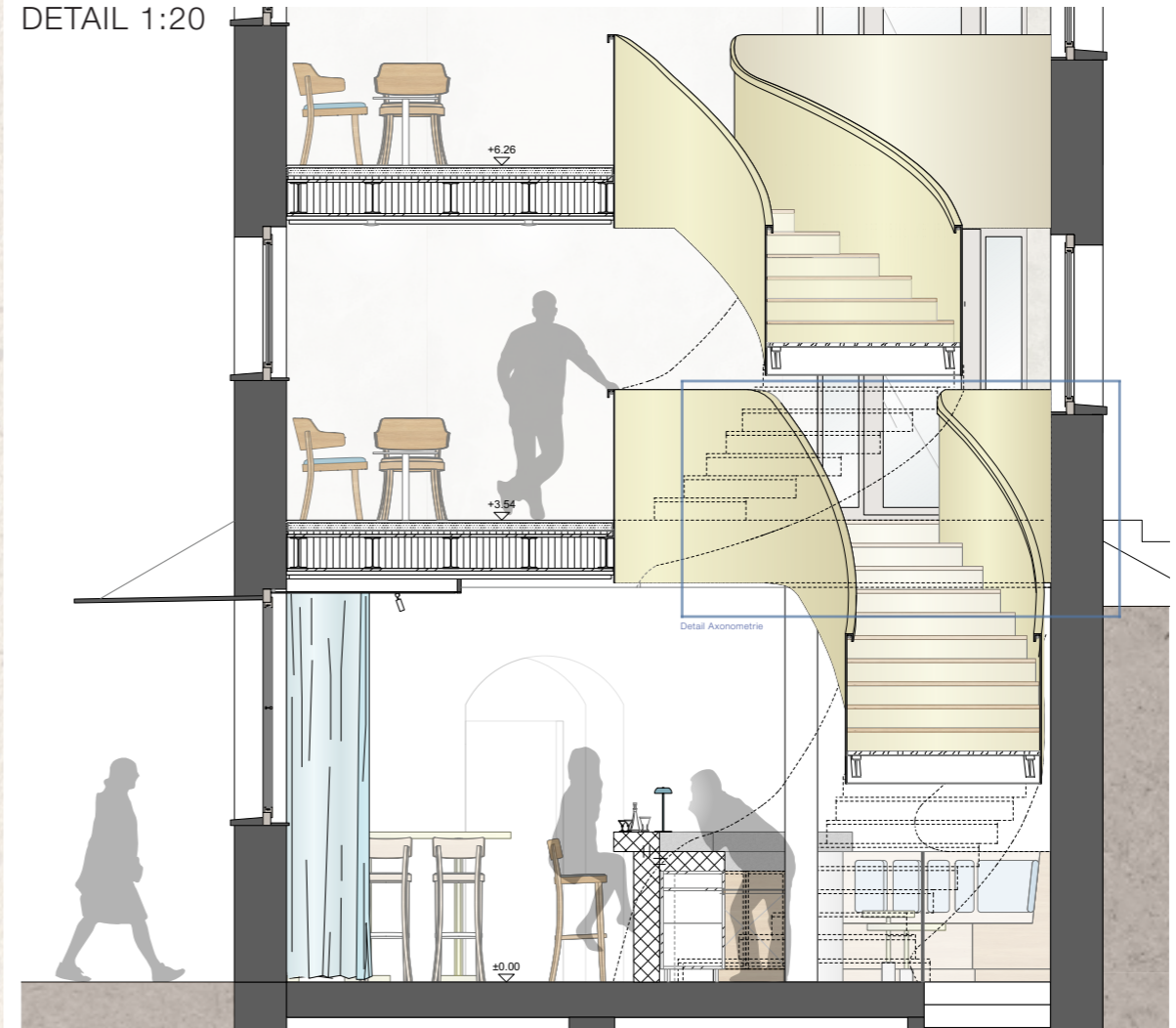
Kalte Rindensuppe mit Zitronengras und Wasabiflocken
Nüssesalat mit Avocado und San Daniele Schinken dazu auf dem Holzkohlegrill geröstetes Sauerteigbrot

Flat Iron Steak mit Chimichurri und Petersilienwurzelgemüse oder
Lugnezter Saibling auf Pak-Choi oder
Eclairs mit Marroni oder
Lavendel-Pannacotta mit Mandel-Biscotti

Kalte Küche
Tagessalat
Beef Tartare
Ziegenfrischkäse mit Gemüse
Sennerrösti mit Trockenfleisch und Käse

Käsebar
Degustation Frankreich
Degustation Graubünden
Käsessektion des Tages

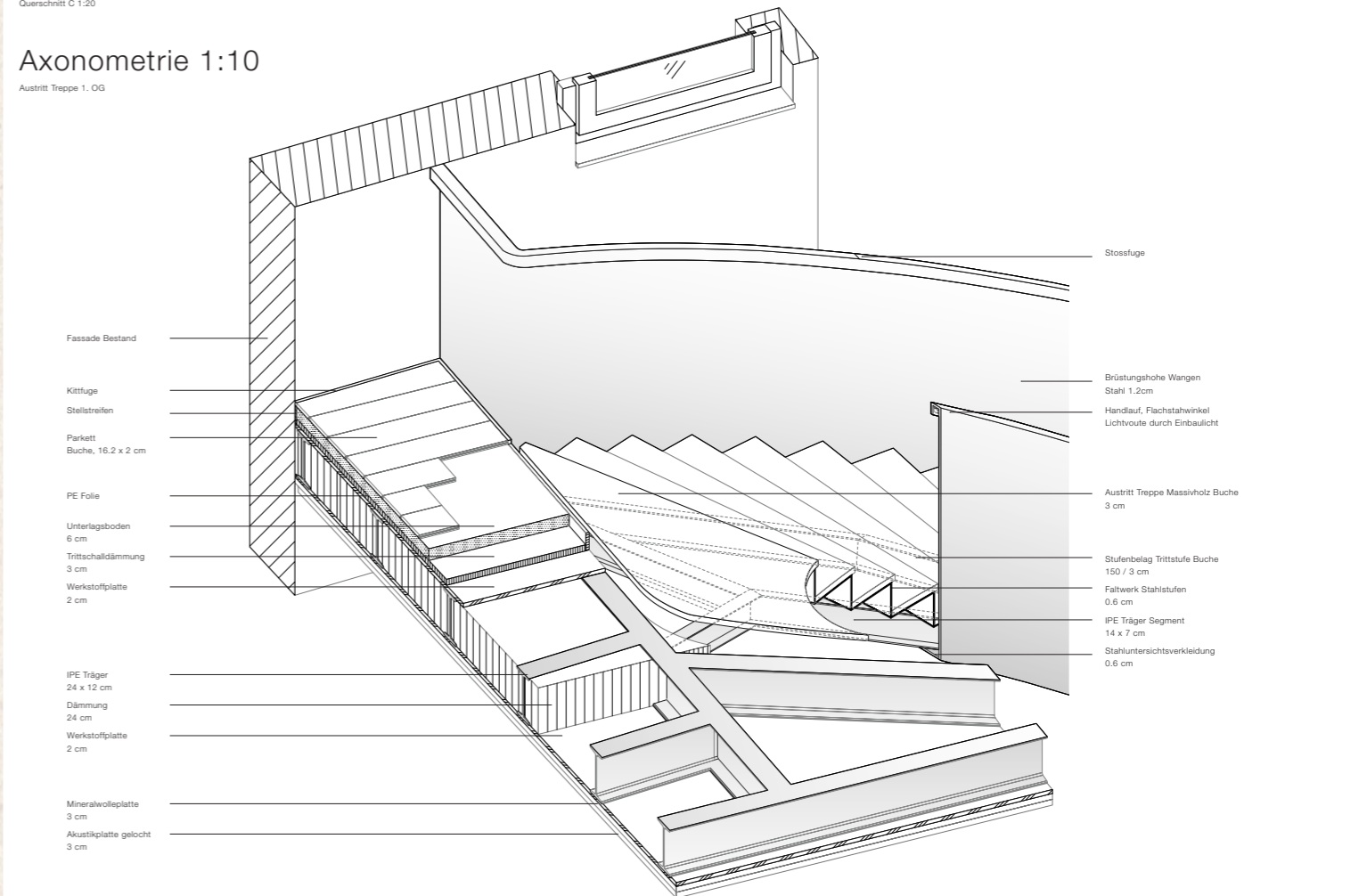
DETAIL 1:20



Querschnitt C 1:20

Axonometrie 1:10

Austritt Treppe 1. OG



Aufbau Boden 2. OG

- Parkett 20 mm
- Unterlagsboden 60 mm
- PE-Folie
- Trittschaldämmung 30 mm
- Werkstoffplatte 20 mm
- Dämmung 240 mm
- IFE Träger
- Werkstoffplatte 20 mm
- Mineralwolle 30 mm
- Akustikplatte gelocht 30 mm

Brüstung analog zur Treppenhänge Stärke 12 mm
Mit Winkel an IPE-Träger befestigt

Treppe 1. OG zu 2. OG

Konstruktion analog zur Treppe EG
16 Tritte à 29 cm
16 Stiegeungen à 17 cm
Wange Flachstahl 1.2 cm
Trittschuh Buche 150 / 3 cm
Stahluntersichtverkleidung, geschweisst

Aufbau Boden 1. OG

- Parkett 20 mm
- Unterlagsboden 60 mm
- PE-Folie
- Trittschaldämmung 30 mm
- Werkstoffplatte 20 mm
- Dämmung 240 mm
- IFE Träger
- Werkstoffplatte 20 mm
- Mineralwolle 30 mm
- Akustikplatte gelocht 30 mm

Brüstung analog zur Treppenhänge Stärke 12 mm
Mit Winkel an IPE-Träger befestigt

Treppe EG zu 1. OG

16 Tritte à 29 cm
16 Stiegeungen à 17 cm
Wange Flachstahl 1.2 cm
Trittschuh Buche 150 / 3 cm
Stahluntersichtverkleidung, geschweisst

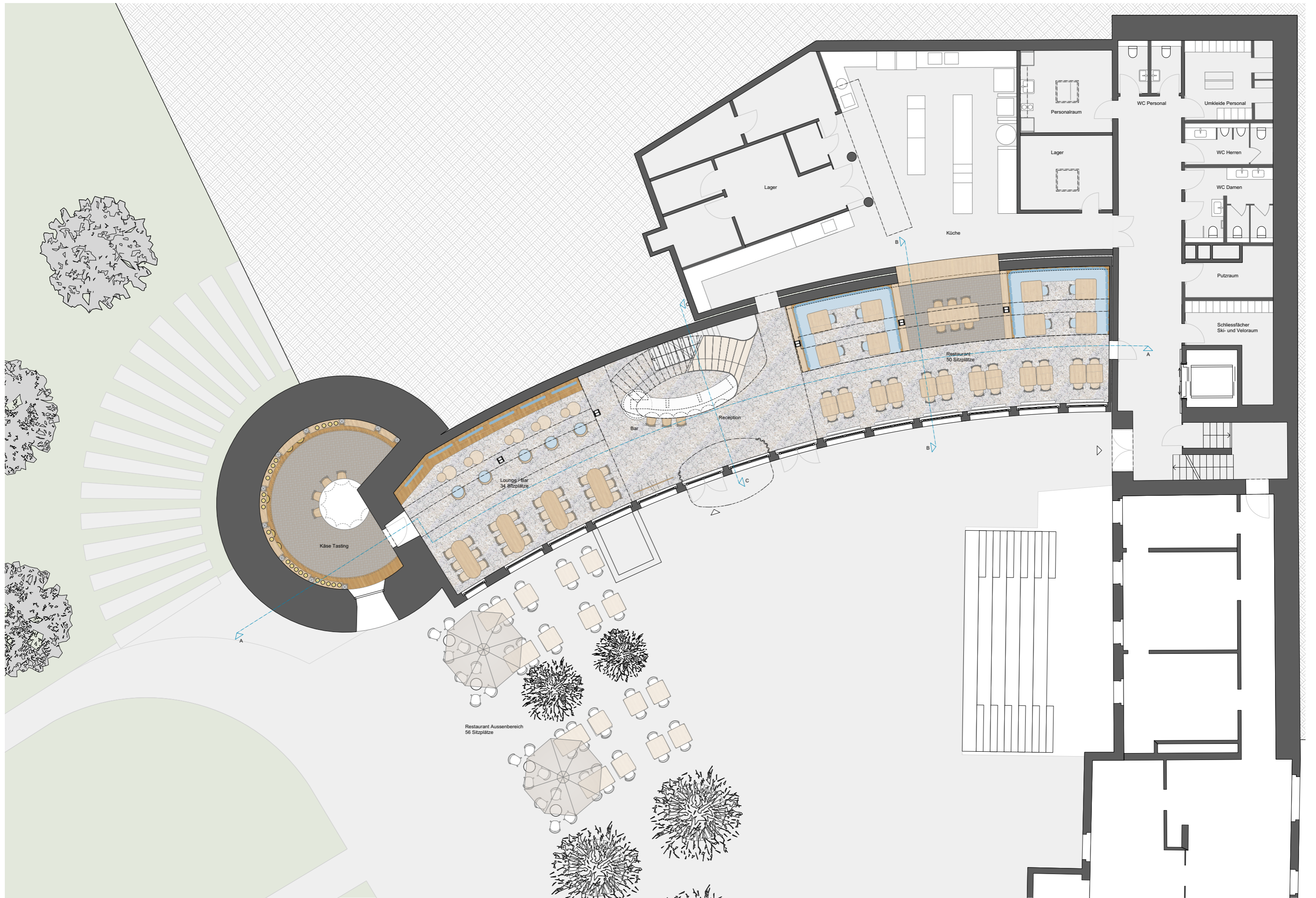
Konstruktion Treppe EG

Die Geschosse werden mit einer einläufigen, gleichmässig gerundeten Wangentreppe verbunden. Die Flachstahlwangen sind beidseitig brüstungshoch als Absturzicherung ausgeführt. Sie werden jeweils am An- und Austritt kraftschlüssig auf dem tragfähigen Rohboden befestigt.

Zwischen die Wangen eingeschweisste Stahlstufen als Fachwerk tragen zur Aussteifung und verbessertem Schwingungsverhalten der Treppe bei. Die Stufen sind vorderrseitig nach unten gekantet und rückseitig nach oben verschweisst. Die Faltschuh-Trittschuh werden mit Buchenholz belegt.

Ein winkelförmiger Stahlhandauf wird oberseitig rechtwinklig zur Brüstungswange angeschweisst. Der Handlauf dient als Profil für eine indirekte LED-Beleuchtung an der innen- und Aussenwange.

Beidseitige Stahlträger-Segmente unter den Stufen werden beim Ein- und Austritt am Rohboden befestigt. Eine Stahluntersichtverkleidung wird zwischen die Wangen unterseitig bündig eingeschweisst.



MÖBLIERUNG & MATERIALISIERUNG



- 1 Stuhl Classic, Horgenglarus
Buche natur, Sitz gepolstert
- 2 Tisch Sonderanfertigung
Gestell Stahl, Tischblatt Buche natur, eingelassen
- 3 Barhocker Classic, Horgenglarus
Buche natur
- 4 Beistelltische Sonderanfertigung
Gestell Stahl, Fuss Beton, Tischblatt Buche natur, eingelassen
- 5 Loungestuhl Seley, Horgenglarus
Buche natur, Sitz gepolstert

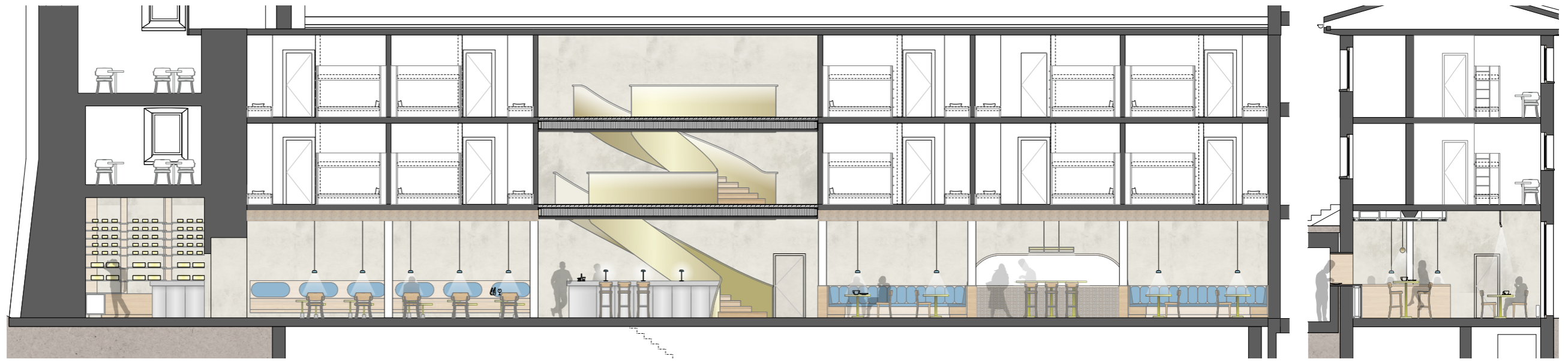
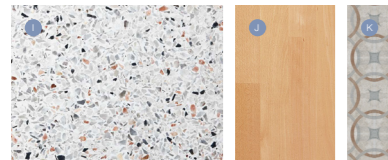
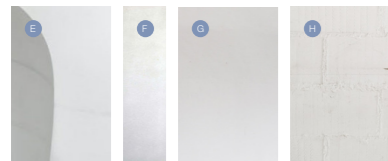
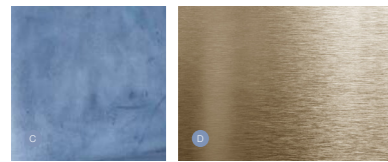
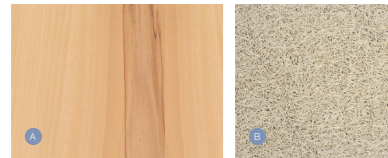
Möblierung & Materialisierung

Das **traditionelle Handwerk** des Käses trifft auf zeitgenössische und **industrialisierte Herstellungsprozesse**. Diese zwei Welten der Käseherstellung aus Holz und Stahl werden im Möblierungs- und Materialkonzept aufgenommen.

Das Möblierungskonzept orientiert sich an einer **klassischen Beizenbestuhlung**, das zum traditionellen Thema Käse passt. Die **Tische werden für das Projekt speziell angefertigt und nehmen Themen des Entwurfs auf**. Das eingelassene Tischblatt in das Stahlgestell leitet sich vom Detail des Handlaufs der zentralen Treppenskulptur ab. Der ringförmige Tischfuß orientiert sich am Fuszring der klassischen Beizstühle, während die Tischfüsse der Beistelltische wie das Reception- und Barmöbel aus gegossenem Beton bestehen.

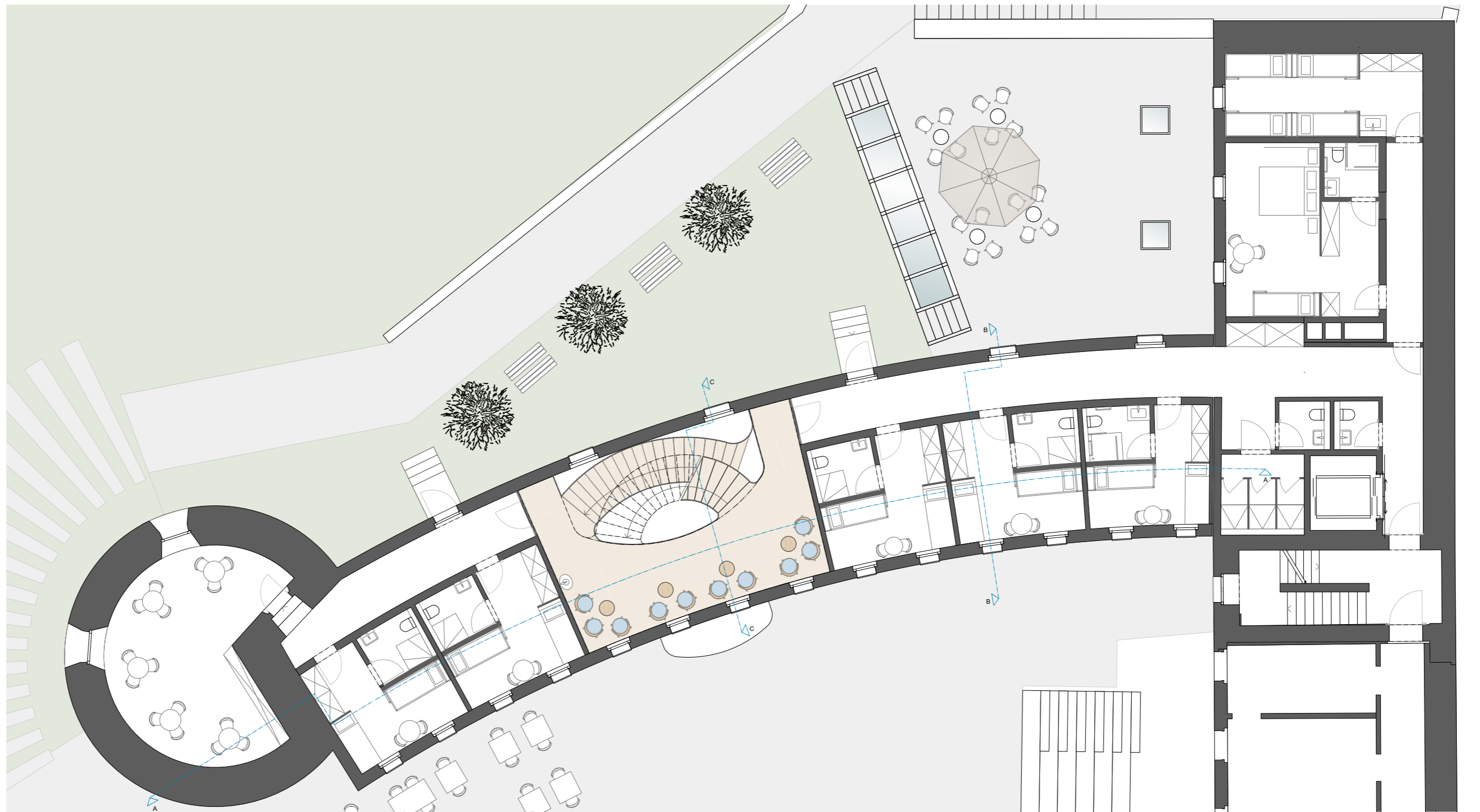
Das Materialkonzept leitet sich vom Herstellungsprozess von Käse ab, der in **großen Metallkesseln erhitzt** und später in **Jäbe (Käseformen) gegossen** wird, die traditionell aus Holzarten wie Buchenholz bestehen. Die Treppenskulptur ist aus Stahl gefertigt. Die **Verfärbung des Stahls durch Hitze widerspiegelt einen wichtigen Herstellungsschritt des Käses**. Das **Reception- und Barmöbel im Treppenauge besteht aus gegossenem Zement**, was sich wiederum an einen wichtiger Schritt der Käseherstellung anlehnt, nämlich das **Gliessen des Käsebruchs in die Käseform** überblei. Als Kontrast zum rötlichen Farbton des traditionellen Buchenholzes der Einbauten und Möblierung werden **blaue Farbakzente** eingesetzt.

- A Möbel und Einbauten, Buchenholz
- B Akustikdecke, Heradsign Plano, Holzwole
- C Lederbezug Sitzbank, blau pigmentiert
- D Treppenbrüstung und Untersichtverkleidung, Stahl erhitzt
- E Barmöbel, Zementmischung weiss
- F Barabdeckung, Beton versiegelt
- G Verputz, weiss
- H Bestehendes Mauerwerk Bernhohurm
- I Gussboden, Terrazzo
- J Parkett, Buche mattlackiert
- K Keramikfliesen, Interio Valencia 20x20 cm



Längsschnitt A 1:50

Querschnitt B 1:50



Grundriss 1. OG 1:50

Bachelor-Thesis an der Hochschule Luzern - Technik & Architektur

Titel	Rund um Käse
Untertitel	Gastronomie & Übernachtung im Sennhof
Diplomandin/Diplomand	Schmidiger, Michelle
Bachelor-Studiengang	Bachelor Innenarchitektur
Semester	FS21
Dozentin/Dozent	Haag-Walthert, Dominic
Expertin/Experte	Baenziger, Rémy

Ort, Datum Menzberg, 25.06.2021
© **Michelle Schmidiger, Hochschule Luzern – Technik & Architektur**

Alle Rechte vorbehalten. Die Arbeit oder Teile davon dürfen ohne schriftliche Genehmigung der Rechteinhaber weder in irgendeiner Form reproduziert noch elektronisch gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Sofern die Arbeit auf der Website der Hochschule Luzern online veröffentlicht wird, können abweichende Nutzungsbedingungen unter Creative-Commons-Lizenzen gelten. Massgebend ist in diesem Fall die auf der Website angezeigte Creative-Commons-Lizenz.