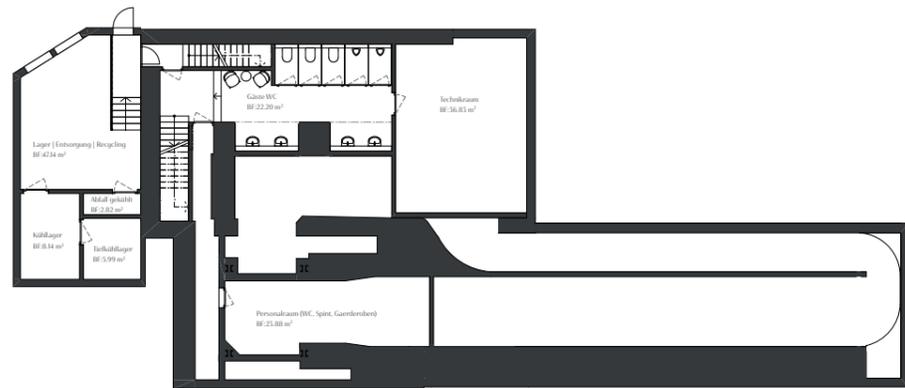
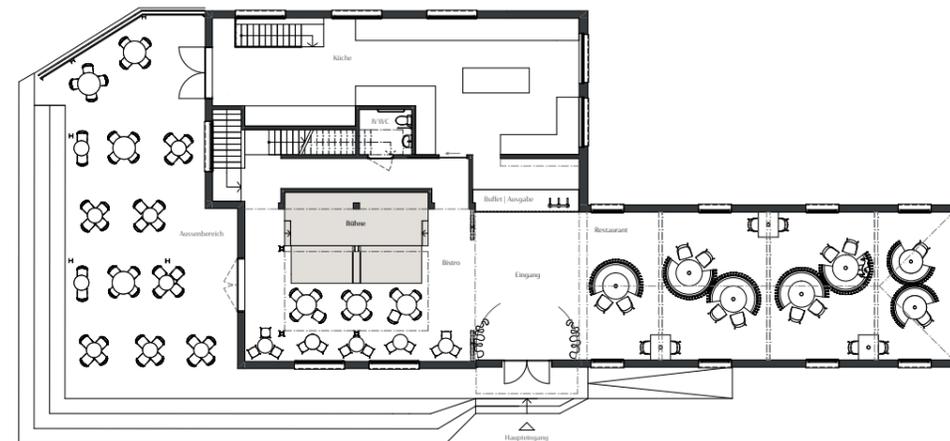




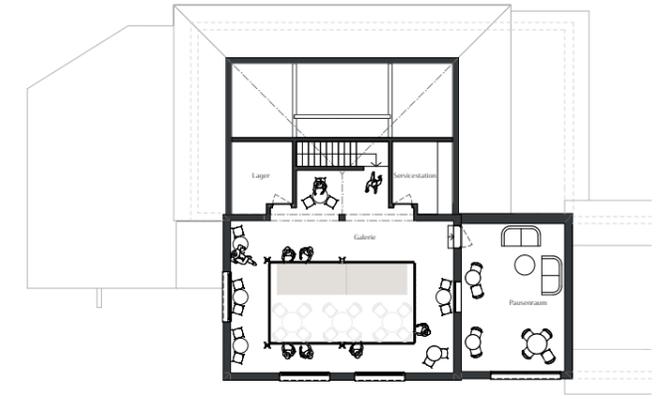
BETRIEBLICHE & RÄUMLICHE ORGANISATION



Grundriss UG | Mst 1:100



Grundriss EG | Event-Situation | Mst 1:100



Grundriss 1 OG | Event-Situation | Mst 1:100

GASTROKONZEPT

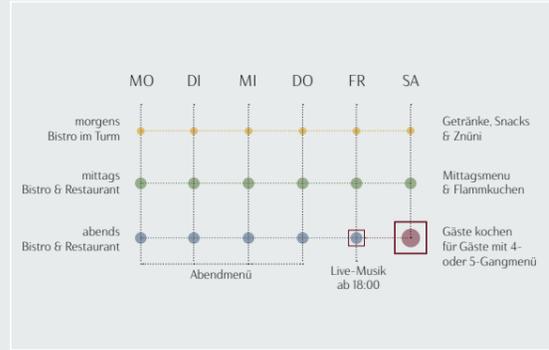
Ein Ort, der Verbindungen schafft und auch ein Credo hat: Vertrautheit bewahren und die Zukunft gestalten. Das «GUSTO» ist ein Konzept, welches jedem Gast den Spagat zwischen Sinn und Sinnlichkeit ermöglicht.

Das Restaurant im Längshaus mit rund 40 Plätzen lädt durch seine natürlichen Materialien und besonderen Sitznischen zum Geniessen und Verweilen ein. Hier werden ursprüngliche Gerichte aus der Region serviert. Es gibt keine Karte, sondern ein Tagesmenü. Die Gäste entscheiden Abends, ob sie zwei, drei oder doch lieber 5 Gänge gemessen möchten. Zum Lunch servieren wir ein schmackhaftes Mittagmenü. Gekocht wird saisonal, mit regionalen und möglichst nachhaltig produzierten Lebensmitteln.

Der offen gestaltete Bistrobereich im Turm hat ebenfalls ein Leitprinzip: Jedem Gast sein Gusto. Das gilt für die Gestaltung und Umsetzung der kulinarischen Wünsche wie auch für die Art, wie die Gäste den flexiblen Raum nutzen können. Hier wird laufend an der Gastronomie der Zukunft geforscht und geübt. So erhält der Gast beispielsweise die personalisierte Speiseempfehlung via Smartphone und App. Die Zutaten werden dann von den Köchen des Gusto zum persönlichen Gericht finalisiert.

Ob nun ein Überraschungsmenü in gediegener Atmosphäre für vertraute Gespräche, ein Flammkuchen als kleine Abwechslung oder personalisierte Ernährung im offen gestalteten Bistro - im Zentrum steht der Mensch mit seinen Bedürfnissen nach Genuss und Sinnbildung.

WOCHENPROGRAMM



MENÜ-BEISPIEL

Apéro mit feinen Häppchen
.....
Duett von Felchen aus dem Vierwaldstättersee mit Erbsen und Holunder oder
Bunter Frühlingssalat mit Falafel an einer Limettvinaigrette
.....
Rosa gebratenes Rindfilet mit Trüffeljus dazu Spargeln und Süsskartoffelstampf
oder
Quorn-Geschnetzeltes Stroganoff dazu Süsskartoffelstampf und Sauerrahm
.....
Trio vom Rhabarber
.....
Fründise

KULTURPROGRAMM

Im wechselnden «GUSTO»-Angebot treffen sich unterschiedliche Geschmacksrichtungen in abwechslungsreichem Ambiente. Teil des ergänzenden Kulturkonzepts sind Dinner-Experience-Aktionen wie beispielsweise Erlebnis- und Selbstentdeckung-abende. Diese Aktivitäten sensibilisieren die Gäste für die Thematik der personalisierten Ernährung. Einmal monatlich entstehen so im intimen Ambiente des Restaurants kulinarische Geschmackserlebnisse, ganz im Sinne des Genusses. Weiter gibt das «GUSTO» den Löffel ab!

Das Bistro wird samstags mit Gastküchen bespielt. Ob pensionierte*r Profikoch/köchin oder passionierte*r Gastgeber*in mit Schnapsidee - alle sind willkommen, den Gastro-Experten rauszuhängen. Hier, mitten in Kriens, war so einiges los, als die Maschinen der Turbinenversuchsanlage noch in Betrieb waren. So vereinen wir gutes Essen, gute Drinks und gute Musik. Vom Plattenteller oder live, an den Decks oder auf der kleinen Bühne - jeden Freitagabend. Das gesamte «GUSTO»-Programm wird monatlich veröffentlicht.

ÖFFNUNGSZEITEN

MO-DO	08:30 - 22:00 (Take Away 11:30 - 21:00)
FR	08:30 - 24:00 (Musik ab 18:00)
SA	08:30 - 24:00 (Gäste kochen für Gäste)
SO	geschlossen

DETAIL | NISCHEN

Die Nische als besonderes Element in diesem Konzept spielt eine essenzielle Rolle im Umgang mit Offen und Geschlossen. Sie soll die Leidenschaft für die Forschung und den Respekt vor der Tradition vereinen. Die Grundform stammt vom Sitz-

möbel «tête-à-tête» aus dem viktorianischen Zeitalter. Ziel dieser Konstruktion war die Schaffung grösstmöglicher Nähe für vertrauliche Gespräche ohne störende Tische dazwischen. Diese Neuinterpretation soll eine Hommage an ein «vergessenes»

Stück zeitgenössischer Möbel sein und die Eigenschaften von Komfort, Innovation, Geselligkeit und Eleganz vereinen.



Nische | Schema



KONZEPT MATERIAL & MÖBLIERUNG

Das Material- und Möbelkonzept soll die unterschiedlichen Bereiche im Restaurant und Bistro hervorheben. So werden zu den anmutigen Nischen weiche Elemente und Zwischenfarben eingesetzt. Der Raum soll die Gäste vor allem abends in ein geborgenes Ambiente hüllen, aber auch tagsüber durch die Natürlichkeit der Materialien wirken. Im Turm-Bistro sind die Möbel etwas härter, aber nicht weniger gemütlich. Die Farben werden rauer, damit der Fokus auf das Morgen bleibt und das Hier und Jetzt unbeeinträchtigt aufgenommen werden kann.

MATERIALISIERUNG

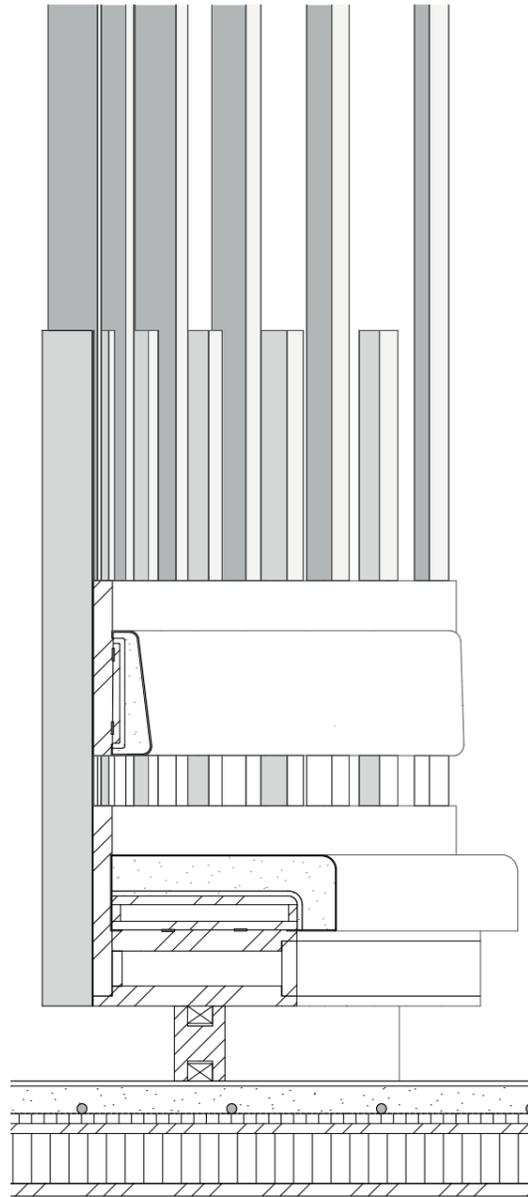
- 1 | Boden | Parkett Eiche rustikal, gebürstet
- 2 | Wände Restaurant | Lehmputz ohne Korn, alt-weiss
- 3 | Wände Turmbistro | Beton gestrichen (Bestand)
- 4 | Teppich & Vorhang | Velours violett
- 5 | Einbaumöbel Nischen | Velours dark green
- 6 | Möbel Untergestell | Eiche dunkel gebeizt
- 7 | Möbel Untergestell | Rundstahlrohr pulverbeschichtet
- 8 | Nischen Lattung | Eiche rustikal massiv beschichtet
- 9 | Tischleuchten | Messing

MÖBLIERUNG

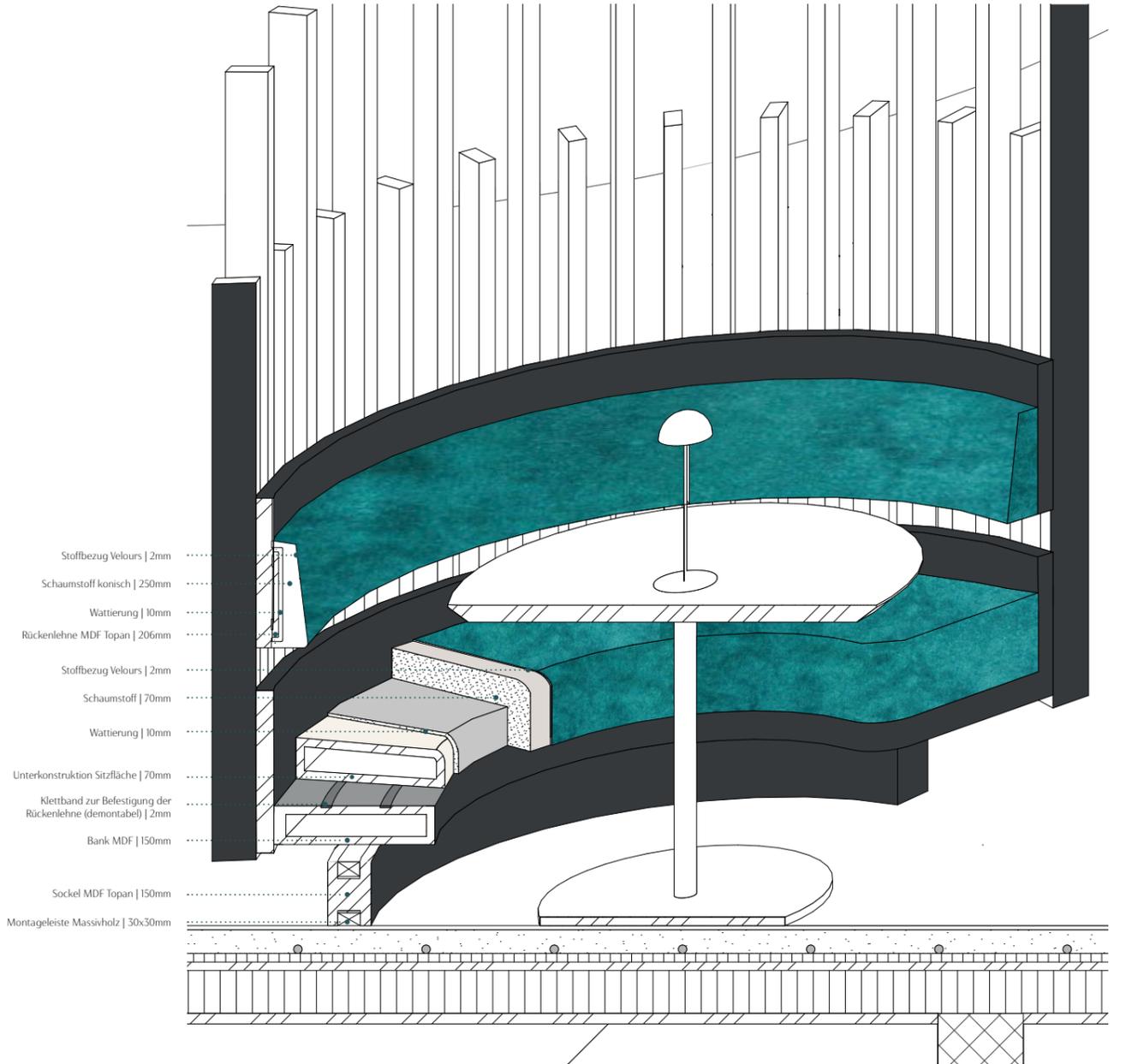
- 10 | Polstersessel Fina Club | Velours & Eiche dunkel | Brunner
- 11 | Tisch rund Mittelfuss | Eiche massiv & Stahl | Tradition
- 12 | Tisch eckig Mittelfuss | Eiche massiv dunkel | Tradition
- 13 | Stapelstuhl Nate S | Eiche Decklurnier & Stahl | Brunner
- 14 | Barstuhl Nate S | Eiche Decklurnier & Stahl | Brunner
- 15 | Tischleuchte LED Ombelein | Messing | Paolo Donadello
- 16 | Pendelleuchte LED Coordinates Suspension 1 | Flis

LICHT

Tagsüber schaffen Helligkeit, klare Materialien und Transparenz eine aktive Stimmung. Abends taucht das «GUSTO» in sanfteres Licht mit warmen Lichtfarben. Lediglich am Freitagabend enthält die Eventbeleuchtung den Bühnenbereich und schafft gemeinsam mit der Galerie im Turm eine vertikale Ausrichtung, die den ehemaligen Betrieb der Wasserturbinen fast schon wieder aufleben zu scheint. Jeder Bereich ist durch entsprechende Systeme separat steuerbar. So lässt sich durch Dimmen die Lichtstimmung verändern und tagsüber auch das natürliche Licht mit einbeziehen.

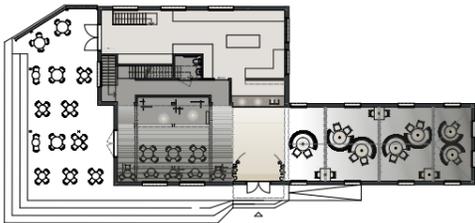


Schnitt Nische | Mst 1:5



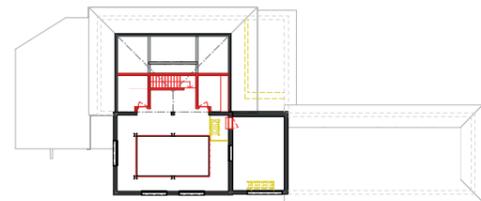
Axonometrischer Schnitt Nische | Mst 1:5

LICHT



Lichtplan | Grundriss EG | Mst 1:200

UMBAU

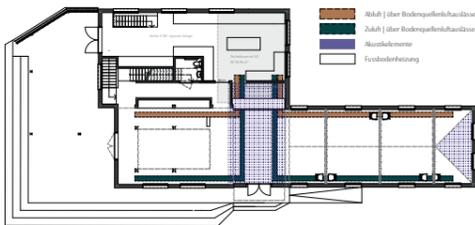


Umbauplan Grundriss 1.OG | Mst 1:200

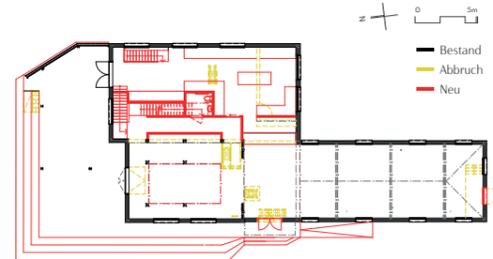


Umbauplan Längsschnitt | Mst 1:200

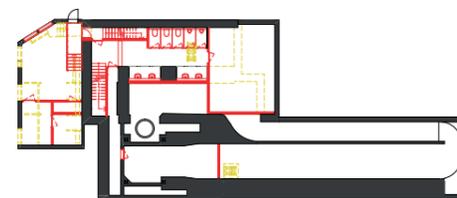
GEBÄUDETECHNIK



Heizung, Lüftung & Akustik | Grundriss EG | Mst 1:200



Umbauplan Grundriss EG | Mst 1:200



Umbauplan Grundriss UG | Mst 1:200



Grundriss 1.OG | Mst 1:50



Grundriss EG | Mst 1:33

Bachelor-Thesis an der Hochschule Luzern - Technik & Architektur

Titel	Das GuSto
Untertitel	Kultur & Kulinarik in der ehemaligen Turbinen-Versuchsanlage Kriens
Diplomandin/Diplomand	Blättler, Carmen
Bachelor-Studiengang	Bachelor Innenarchitektur
Semester	FS22
Dozentin/Dozent	Stoian, Ralph
Expertin/Experte	Walser, Daniel

Ort, Datum Horw, 24. Juni 2022
© **Carmen Blättler, 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.