



FRANZ

die kraft der verbindung

kultur und kulinarik in der ehemaligen turbinen-versuchsanlage kriens

situation & umgebung



Situationsplan | 1:8000

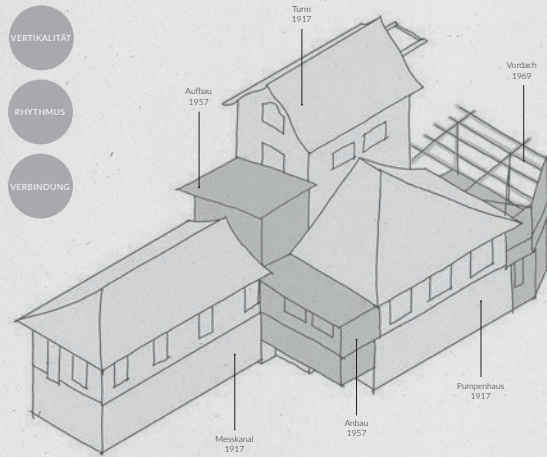
- A Bell-Areal mit TVA
- B Schanze-Center
- C Kulturquadrat
- D Haltestelle Baschleife
- E Talstation Sonnenbergbahn
- F Kirche St. Gallus
- G Stadthaus
- H Belpark
- 1 Backerei Hubermacher
- 2 Metzgerei Mutter
- 3 Käseerei Horn & Milch, St. Niklausen
- 4 Dorfplättchen, Stiftung Brändl
- 5 Weinwirtschaft, Vino Itterico
- 6 Brauerei Brauwerkstatt



Die ehemalige Turbinen-Versuchsanlage wurde 1916 vom Luzerner Architekten Emil Vogt geplant und steht am südöstlichen Rand des Bell-Areals in Kriens. Die Bell-Maschinenfabrik trug als Hauptindustriearreal anfangs des 20. Jahrhunderts massgebend zum Wachstum der Stadt bei. Auf dem Bell-Areal wurden unter anderem neue Generationen von Wasserturbinen produziert, deren Wirkung und Effizienz in der TVA getestet wurde. Das Bauwerk mit zwei eingeschossigen, L-förmig angeordneten Baukörpern und zentralem Turm bildet einen seltenen Typ der Industriearchitektur. Die eiserne Tragkonstruktion sowie die massiven Einbauten für Versuchsordnungen prägen den Innenraum massgebend. In den nächsten zehn Jahren wird aus dem Industriearreal Raum für ein neues Stück Stadt mit Wohn-, Arbeits- und Freizeitangeboten.

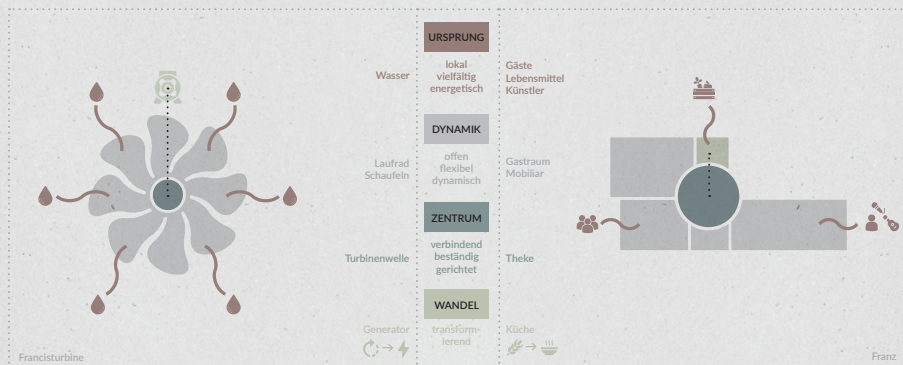
bestand

- VERTIKALITÄT
- RHYTHMUS
- VERBINDUNG



Bauzeitliche Entwicklung

aus francis wird franz



vision

Im Franz trifft Industriecharme auf sympathische Quartierbeiz und Veranstaltungsort. Franz soll Ort der Begegnung für jung und alt werden und einen Mehrwert für das neu projektierte Bell-Areal und deren Nutzer schaffen. Ob ein Focaccia-Zmittag mit den Arbeitskollegen, ein Feierabend-Bier mit Freunden oder ein Live-Konzert am Samstagabend. Neben individuellen Arbeitsplätzen werden auch Meetingräume angeboten. Das gastronomische und kulturelle Programm ist klein aber fein und folgt dabei der Devise: Von Kriens für Kriens. Ein regionales, saisonales, und nachhaltiges Kulinarik- und Kulturangebot sorgen für ein einzigartiges Erlebnis in einem urbanen, hippen und ungezwungenen Ambiente. Die Lokalität soll auch über das Bell-Areal und Kriens hinaus bekannt werden und eine Adresse für gutes Essen, tolle Live-Events und gemütliche Atmosphäre werden.

gestaltungskonzept

Das räumliche Konzept im Franz orientiert sich am Funktionsprinzip einer Wasserturbine. Der Ursprung, bei der Turbine das Wasser, sind im Franz die Gäste, Lebensmittel und Künstler. Sie treten von aussen ein und sind lokal, vielfältig und energetisch. Sobald die Gäste in den offenen Innenraum gelangen, beginnt dieser sich zu verändern. Er wird lebendig und dynamisch. Ähnlich wie wenn das Wasser auf die offenen Turbinenschaufeln des Laufrads trifft. Die mittig platzierte, offene Theke wird ein verbindendes, beständiges Element des Gastraums und der vier sichtbaren Gebäudeteile. Das Element ist auf die Nutzung der verschiedenen Zonen des Gastraums ausgerichtet. Die Theke verbindet den Gastraum mit der Küche, so wie die Welle der Turbine die Schaufeln mit dem Generator verbindet. Wie bei der Turbine der Generator, versteht sich auch die Küche als Wandler. Statt aus Wasser Energie zu erzeugen, werden Lebensmittel in kulinarische Highlights verwandelt.



äußere erscheinung

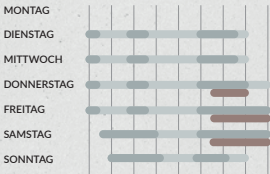


schnitte



betriebszeiten

GASTRONOMIE & KULTUR



kulturkonzept

Auf der Bühne soll regionalen Kulturschaffenden, mit Fokus auf Musik und Poetry-Slam, von Donnerstag bis Samstag eine Plattform geboten werden. Durch das flexible Mobiliar und den Stauraum im Untergeschoss sind sowohl Sitz- als auch Stehkonzerne möglich. Jeden Donnerstag ist die Open Stage, die jeweils unter verschiedenen Themen wie Sin-

gastronomieangebot

Dienstag - Freitag

- GANZTAGS**
Focaccia
Antipasti-Varianten
Kuchen und Snacks
Getränke
- MORGEN**
Frühstück
- MITTAG**
Tagessalat & Wochenmenü
- ABEND**
Barbetrieb
Abendkarte (3 Menüs)

Samstag & Sonntag

- GANZTAGS**
Focaccia
Antipasti-Varianten
Kuchen und Snacks
Getränke
- MORGEN - MITTAG**
Brunchbuffet
Tagessuppe mit Brot
Tagessalat mit Brot
- ABEND**
Barbetrieb
Abendkarte (3 Menüs)
Kulturmenü (Samstag)

kulturangebot

in der ersten Juliwöche

- OPEN STAGE**
Do, 7. Juli | ab 18:00
 - MELISSA LÜSCHER (SINGER-SONGWRITERIN)**
Fr, 8. Juli | ab 18:00
 - "WORTKNALL" - POETRY SLAM**
Sa, 9. Juli | ab 17:30
- Das Beste aus drei Bühnenprogrammen mit Valerio Moser, Interio-Bang und Danner & Bachmann mit Kulturmenü

gastrokonzept

Das Gastrokonzept beruht auf der einfachen, aber kreativen Küche. Im Zentrum steht das Focaccia, welches an der Theke selbst zusammengestellt und auch als Take-Away mitgenommen werden. Daneben werden einfache Mittag- und Abendmenüs angeboten. Die Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten, Kleinbetrieben, wie Bäckereien, Metzgereien, Brauereien und Bauern gewährt eine saisonale und frische Küche. Tagsüber findet der Service im Bistro, der Lounge und im Obergeschoss über die Bartheke statt, wo warme und kalte Getränke, Kleinigkeiten und Snacks bestellt werden können. Im Restaurant wird den ganzen Tag über serviert. Das Highlight der oberen Etagen ist der Flaschenlift. Via QR-Code können Gäste ihr Lieblingsgetränk direkt bestellen, bezahlen und mit dem mechanischen Lift nach oben transportieren lassen. Das Thema soziale Integration wird im Franz gross geschrieben: Erwerbslose Personen eignen sich im Betrieb Kenntnisse und Fertigkeiten an, die ihnen bei der künftigen Stellensuche weiterhelfen.

mittagsmenü am 6. juli

- BELLA FOCACCIA**
mit Toppings nach Wahl
- TAGESSALAT**
Chicoreesalat mit Alpenkäse, Orange und Walnusskrokant, dazu Randenvrot
- TAGESMENÜ**
Lauwarmer Käsekuchen mit gebratenem Romana-Salat und Limettendressing
- WOCHENMENÜ**
Gefüllte Pouletbrust mit Linsen, Quinoa und Markgemüse

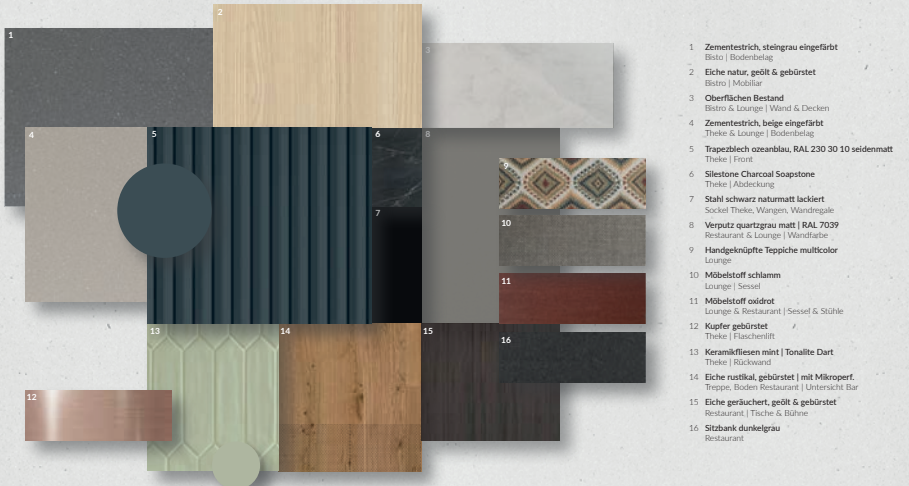
kulturmenü am 9. juli

- APÉRO ab 17:30 Uhr**
Zuchetti-Käse-Häppchen und spritziger Aperitif
- MENÜ 18:30 Uhr**
Knackiger Gartensalat mit Honig-Senf-Dressing und Radieschen, dazu Randenvrot
- Cremiges Hirsotto mit gebratenem Spargel und Knusperpotting
- Erdbeer-Rhabarbertiramisu
- KULTUR 20:30 Uhr**
"Wordknall" - Poetry Slam

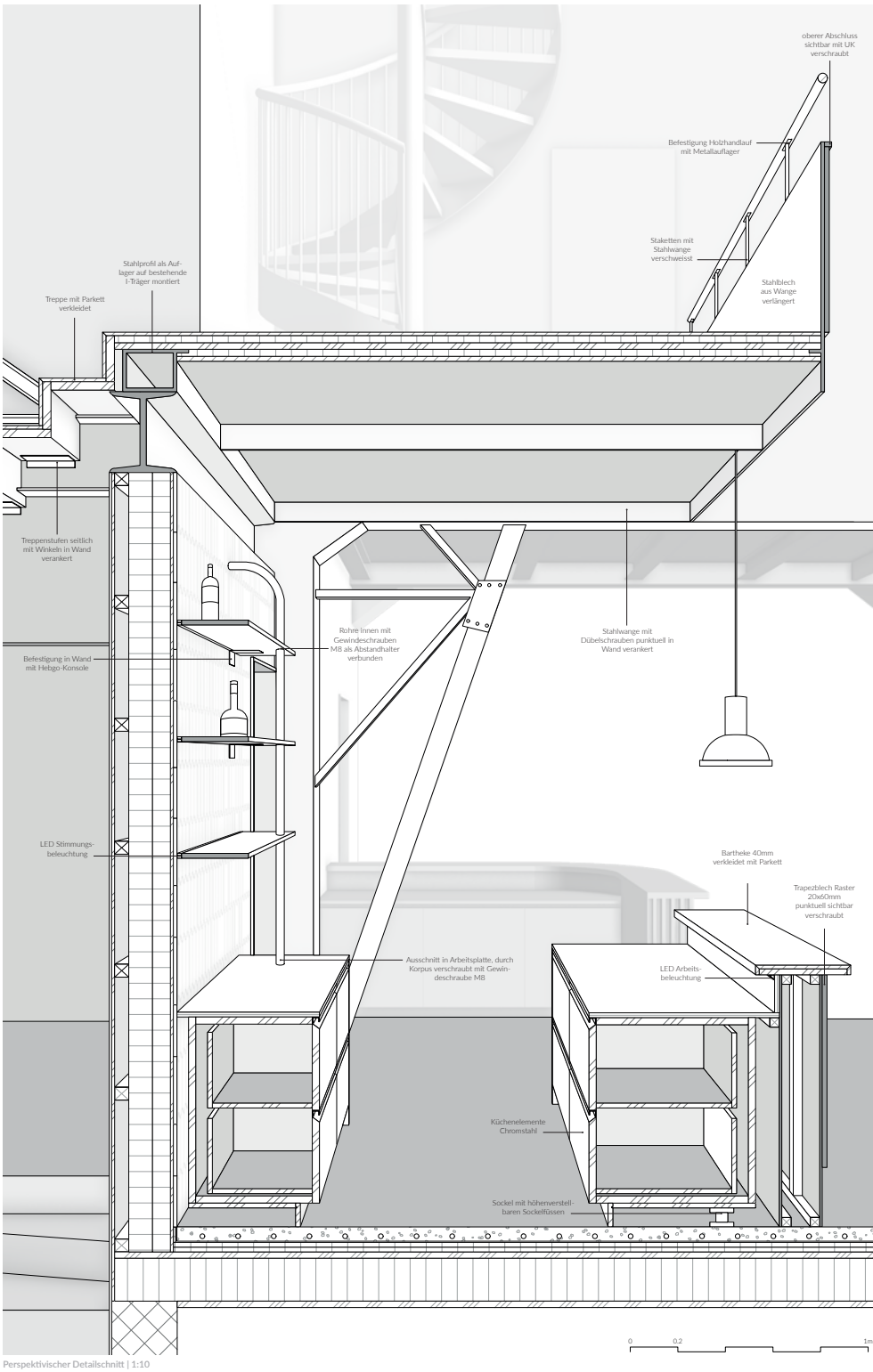
möblierung & leuchten



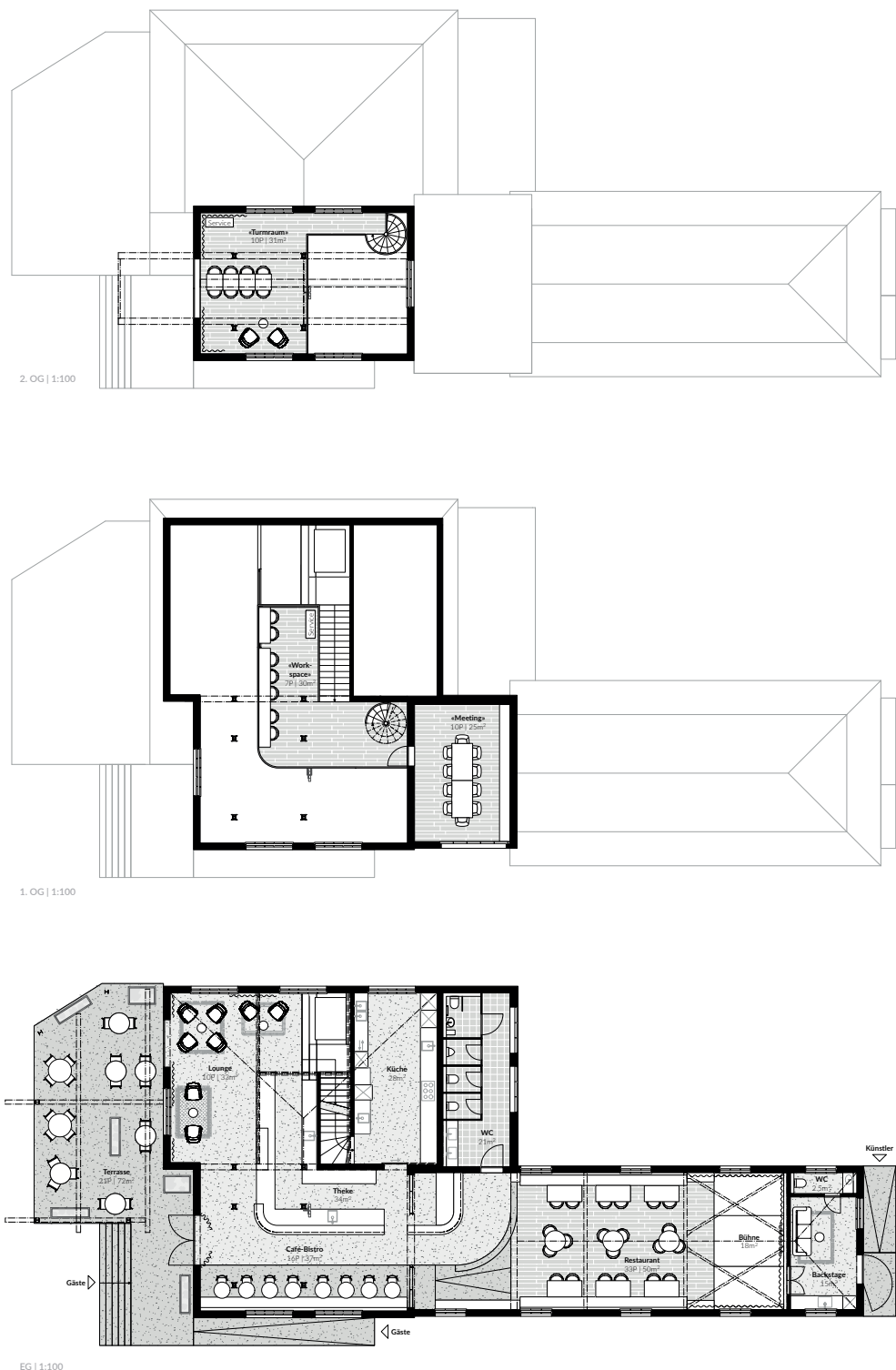
materialisierung



detail verbindung eg - 1.og



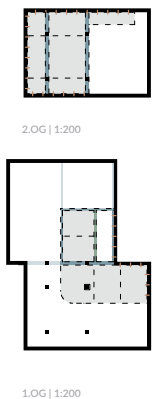
betriebliche & räumliche organisation



detail konstruktion

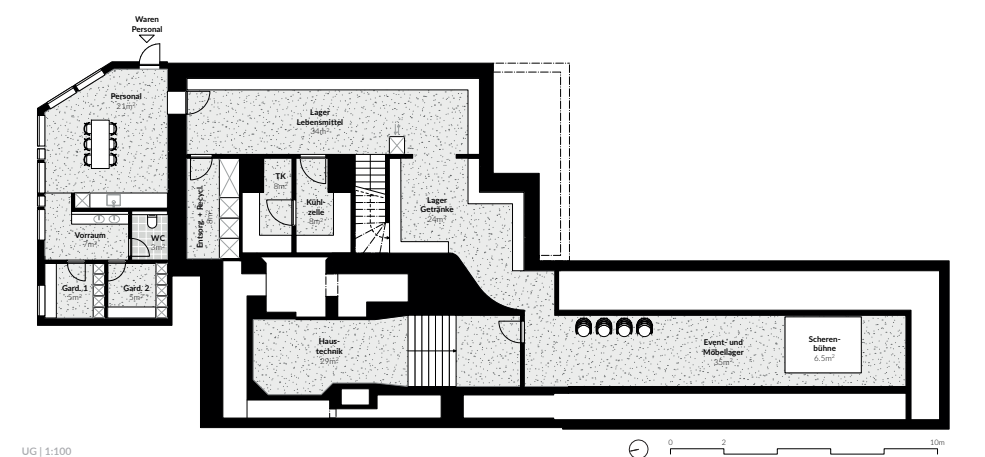
- Decke EG-UG**
Zementestrich abglatzt
und versiegelt, mit Bodenheizung 70mm
PE-Folie
Trittschalldämmung 25mm
Wärmedämmung 25mm
Deckenschichtplatte 27mm
Holzbalken 180x120mm, mit Mineralwolle
Deckenschichtplatte 27mm
- Decke 1.OG-EG**
Parkett, Eiche 15mm
Trittschalldämmung mit Lattung 30mm
Deckenschichtplatte 27mm
Dämmung mit Lattung 30mm
Makrolit-Membranperforation, Eiche 20mm
- Wand nicht tragend**
Alurol 10mm
Gipskartonplatte 12,5mm
Lattung 50mm
U-W-Profil 100mm & 70mm, mit Mineralwolle
Gipskartonplatte 12,5mm
Klebermörtel & Keramikplatten 3 & 12mm

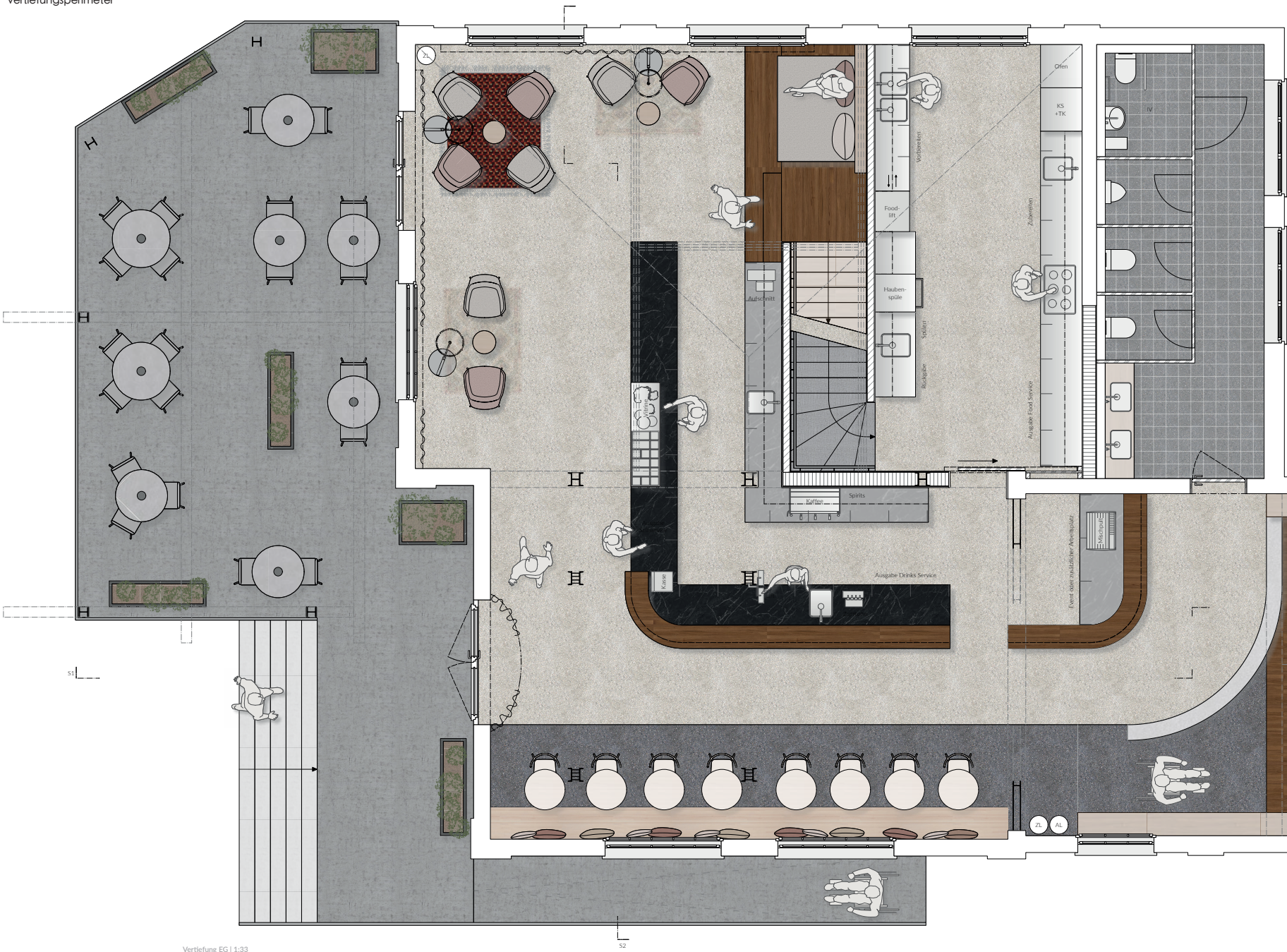
statik obergeschoss



raumabfolge

Vom Bell-Areal schreitet man nordseitig auf das Gebäude zu. Über fünf Stufen gelangt man auf die Terrasse, wo sich der Eingang in den Innenraum und das Bistro befindet. Auch von der Oberaustrasse mit Bushaltestelle wird man über eine Rampe zum Eingang geführt. Beim Betreten des Gebäudes steht man bereits mitten im überhöhten, eindrucksvollen Turm. Von hier hat man die Übersicht über den gesamten Gastraum, die zentral platzierte Theke, den direkten Blick bis zur Bühne und spürt die Raumhöhe des Turmes. Man kann sogar die Lounge erfassen, welche sich etwas versteckt auf der linken Seite befindet. Das bediente Restaurant befindet sich zwei Stufen weiter unten, um die Sicht auf die Bühne zu verbessern und eine optisch stringenter Trennung vorzunehmen. Das Obergeschoss erreicht man über eine Treppe, die über den Ostflügel hinter der Theke hinaufführt. Hier befinden sich einige Sitzplätze, die zum Arbeiten genutzt werden können. Ebenfalls auf dem ersten Geschoss findet sich ein Meetingraum, der von Start-Ups, kleineren Gesellschaften oder Teamkollegen gemietet werden kann. Durch die Abtrennung vom Gastronomiebetrieb entsteht ein ruhiger und ungestörter Raum. Dieser soll ebenfalls für die Mitarbeiter als zusätzlicher Besprechungsraum zur Verfügung stehen. Über eine schmale Wendeltreppe erreicht man die zweite Etage mit dem Turmraum. Dieser ist öffentlich zugänglich, kann aber auch für private Anlässe oder Feiern gemietet werden.

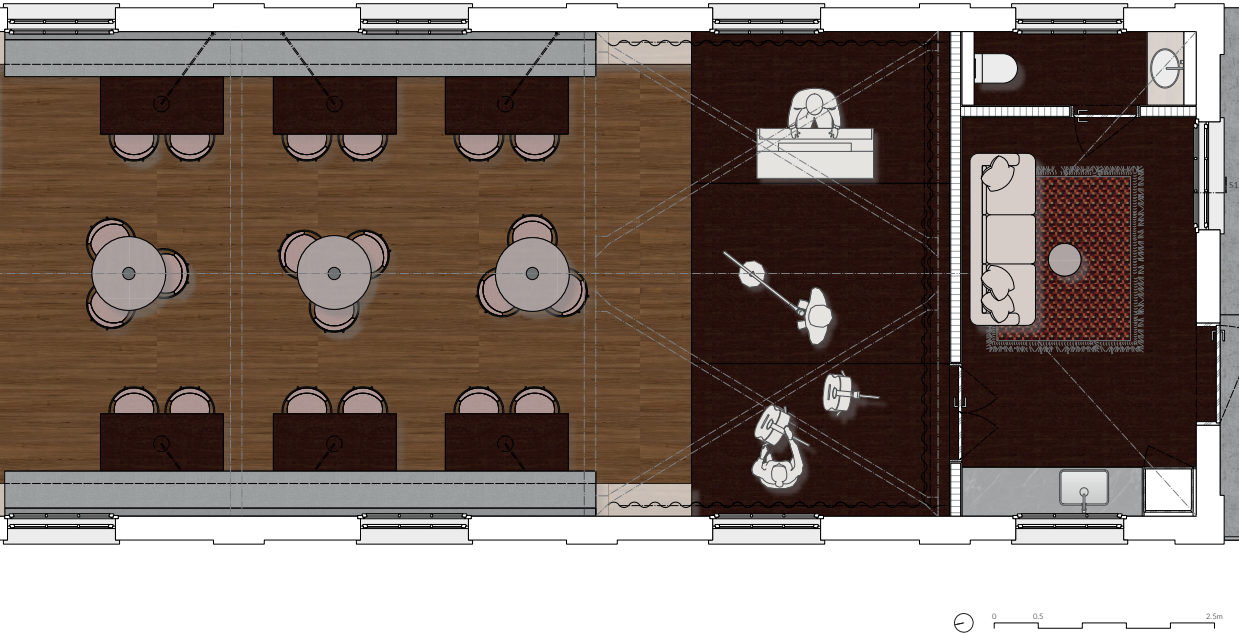




Vertiefung EG | 1:33



Umgebung | 1:200



umbau

Die Aussenanscheinung soll weitestmöglich beibehalten werden, weshalb nur kleine Anpassungen an der Terrasse und den Zugängen vorgenommen werden. Das Untergeschoss wird beinahe komplett ausgebaut, um genügend Platz für die Rückräume zu gewinnen. Das Niveau im Erdgeschoss wird auf jenes des Ostflügels angepasst, was eine gesamtheitlich neue Bodenkonstruktion verlangt. Für ein offenes Raumgefüge wird die Wand zwischen Ostflügel und Turm grossflächig entfernt. Einige neue Wände und Abbrüche von bestehenden Treppenanlagen sind weitere Eingriffe. In den oberen Geschossen werden neue Böden auf die bestehenden I-Träger eingebracht.

klima

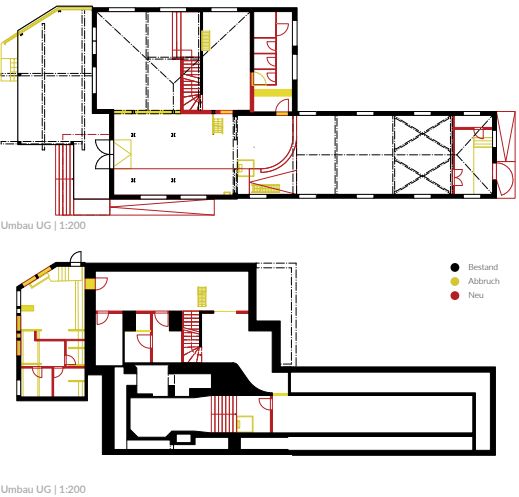
Sämtliche Lüftungsrohre im Gastraum werden mit Wickelfalzrohren sichtbar geführt, um den industriellen Charakter zu stärken. Die Positionen erlauben eine optimale Luftzirkulation und schaffen ein behagliches Raumklima. Die Zukunft wird über zwei Röhren von der Lüftungszentrale im UG gezeigelt und ins EG gespleiselt. Von dort verteilt sich die Frischluft im gesamten Gastraum. Die steigende Abluft wird im Restaurant sowie oben im Turm abgezogen. Der neue Unterlagsboden erlaubt eine einfache Integration und Installation einer Bodenheizung und gewährt auch im Winter ein angenehmes Raumklima.

akustik

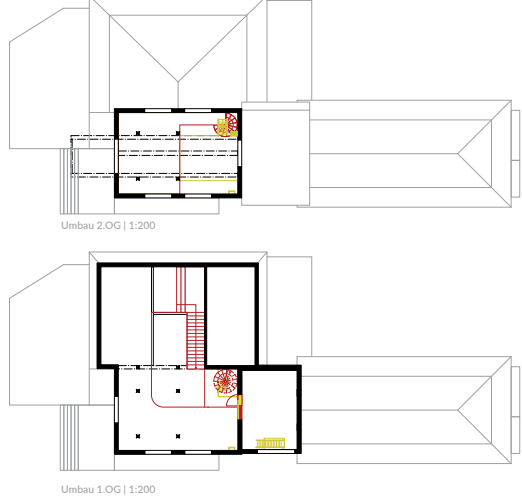
Um die bestehende Bausubstanz nicht zu verdecken, werden nur gezielt akustische Eingriffe vorgenommen. Im Restaurant- und Eventbereich wird eine Akustikdecke unter den Metallbindern eingesetzt. Übermässige Schall-Reflexionen der Musik werden durch eine akustische Beplankung im Giebel Richtung Putzdachaufbau reduziert. Die neuen Podeste im Bistro und im Ostflügel werden mit porösen Untersichten versehen. Im Meetingraum wird ebenfalls mit einer Akustikdecke, sowohl einer Akustikwand gearbeitet. Polstermöbel und Vorhänge schlucken Schall in sämtlichen Gastbereichen wie im Workspace, der Lounge oder dem Turm.

licht

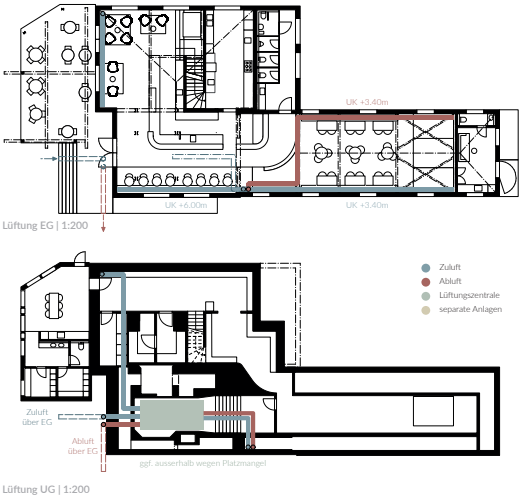
Das Restaurant und der Eventbereich werden mit einer Grund-, einer Event- und einer gerichteten Tischbeleuchtung ausgestattet. Der Übergang zum Bistro wird mit dimmbaren Spots ausgeleuchtet, soll sich aber in seiner Heiligkeit eher zurücknehmen. Die zentrale Theke im Turm wird mit Pendelleuchten akzentuiert, um die Verbindung in die Höhe zu stärken. Über den Bistrotischen pendeln verspielt kleinere Leuchten in verschiedenen Höhen. Mit Stehleuchten wird in der Lounge eine gemütliche Atmosphäre geschaffen. Im ersten Galeriegeschoss schaffen Fokusleuchten über der Arbeitsfläche ein angenehmes Arbeitsklima.



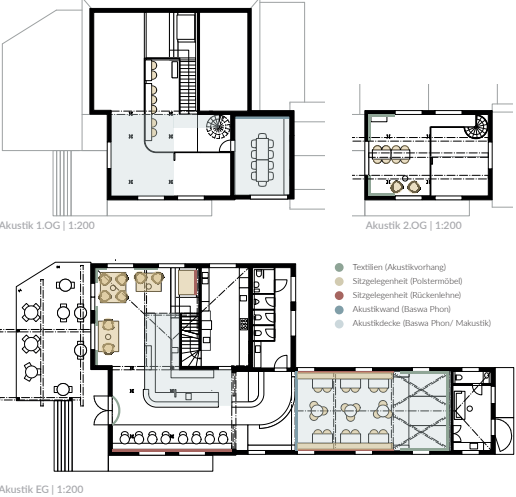
Umbau UG | 1:200



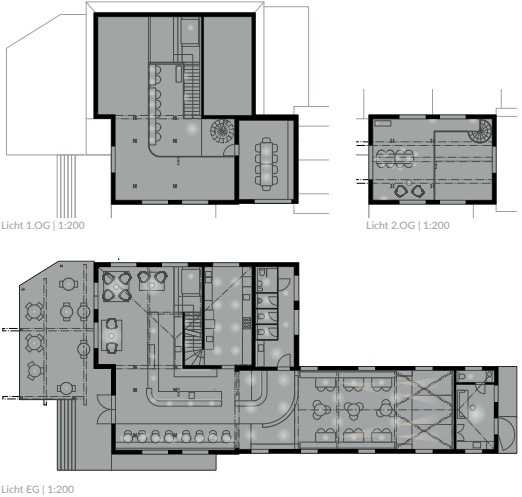
Umbau 1.OG | 1:200



Lüftung UG | 1:200



Akustik EG | 1:200



Licht EG | 1:200

Bachelor-Thesis an der Hochschule Luzern - Technik & Architektur

Titel	Franz
Untertitel	Kultur & Kulinarik in der ehemaligen Turbinen-Versuchsanlage Kriens
Diplomandin/Diplomand	Cadurisch, Flavia
Bachelor-Studiengang	Bachelor Innenarchitektur
Semester	FS22
Dozentin/Dozent	Gasser Derungs, Carmen
Expertin/Experte	Baenziger, Rémy

Ort, Datum Luzern, 24.06.2022
© **Flavia Cadurisch, 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.