

MAL SO MAHL SO

KULTUR & KULINARIK IN DER EHEMALIGEN
TURBINEN-VERSUCHSANLAGE KRIENS



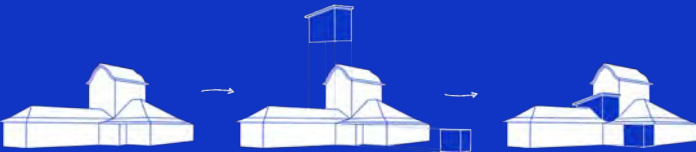
SITUATION 1:2000

KONTEXT

Mitten in Kriens wird in den nächsten Jahren ein 38'000 m2 grosses Gelände frei, denn die Andritz Hydro AG und die Marty Korrosionsschutz AG verlagern ihre Produktion an einen anderen Standort. Es ist das letzte grosse zusammenhängende Industrieareal im Zentrum. Hier soll Raum zum Wohnen, Arbeiten, für gemeinschaftliche Nutzungen und zum Sein entstehen – Raum für ein neues Stück Stadt. Aus dem geschlossenen Industrieareal soll in den nächsten Jahren ein lebendiges und abwechslungsreiches Zentrum für alle werden.

Das Areal befindet sich an der Hauptverkehrsachse zwischen Kriens und Luzern. Direkt an der Krienser Busschleife, wo die Busse wieder in Richtung Luzern Bahnhof wenden, befindet sich der Eingang zum Bell Areal. Daher ist die Anbindung an die öffentlichen Verkehrsmittel gut gewährleistet. Im Rücken des ehemaligen Industrie-Areals erhebt sich der Sonnenberg und die ehemaligen Arbeiterhäuser der höhergestellten Fabrikarbeiter. Von der Terrasse der Turbinenversuchsanlage lassen sich noch die Umriss der historischen Sonnenbergbahn erahnen.

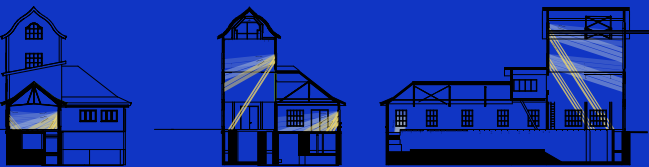
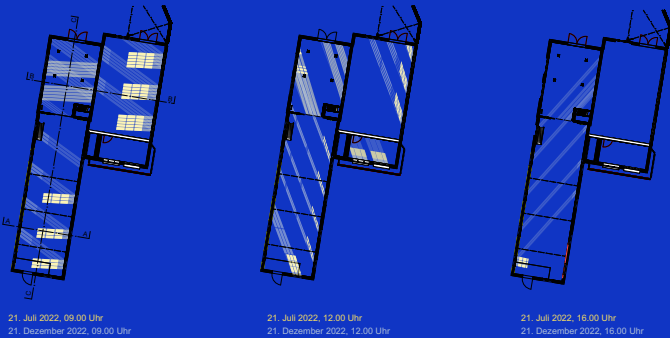
BAUPHASEN



1917 erbaut

1957 erweitert:
Pulldachaufbau Südflügel, Anbau zwischen Süd- und Ostflügel

TAGESLICHTEINFALL ANALYSE



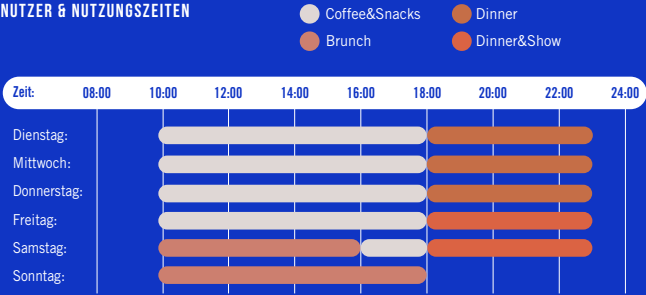
- Sonne Sommer (trifft auf Boden)
- Sonne Winter (trifft auf Boden)
- Sonne Sommer (Lichtstrahl im Raum)
- Sonne Winter (Lichtstrahl im Raum)



MAL SO MAHL SO

KULTUR & KULINARISCH IN DER EHEMALIGEN
TURBINEN-VERSUCHSANLAGE KRIENS

NUTZER & NUTZUNGSZEITEN



HEUTIGES MENÜ

VORSPEISE

Broccoli Salat mit Feta und Baumöl
Knollensellerie Hummus
mit frisch geprüllten Wilderäutern
saisonale Gemüschips mit Radieschen Dip
dazu hausgemachtes Brot

HAUPTGANG

gebackene Blumenkohlsteaks auf Bohnerpüree
Rendel Salat mit Aprikosen und Rosmarin
Kartoffeln und Zucchini auf Crème Fraiche,
mit einer Heiss Sauter Sauce
eingelagerte Zucchini nach Rabels Art
dazu hausgemachtes Brot

DESSERT

salted Caramel Tart
Himbeerschnecke
Rhabarber Crumble mit Joghurt
Käse Glasi mit Feigen Chutney

SHACKS

IKHLÄMMTS

CLASSIC
Grilled Cheese - vegan möglich

VINA

Wegener Thunfisch mit Babys Essiggurken

CHURUT UND RÖBELI

mit Wildkräuterpesto / Zwiebeln /
eingemachte Bohnen

RANDIOS

mit eingemachte Rendel / Feta /
Baumöl / Honig

MAL SO MAL SO SPEZIAL

S Besichte von Gesicht Sandwich

APERIO

Mixed Pickels
Käse Glasi mit Feigen Chutney
Oliven mit Babys Spezial Krüstermix
Saisonale Gemüschips mit Radieschen Dip
Knollensellerie Hummus
Hausgemachtes Brot
einzeln oder als Aperio-Plättli

BRUNCH

MAL SO - MAHL BRUNCH

Rührei mit Schnittlauch / hausgemachtes Brot
& Butter / kleines Granola mit Joghurt &
eingemachte Zuger Kirschen / Kaffee

FLÖTTE LIESELOTTE

Eigenbrühtes Spezialbrot mit Spinat &
gegrillten Tomaten
mit Käse überbacken / Spiegelei

3-ERLEI RÖHREI

Schnittlauchbrot & Radieschen &
gegrillten Tomaten

GRANOLA

Hausgemachtes Kneusgranola /
eingemachte Mören Kirschen / Mandeln

PANCAKES

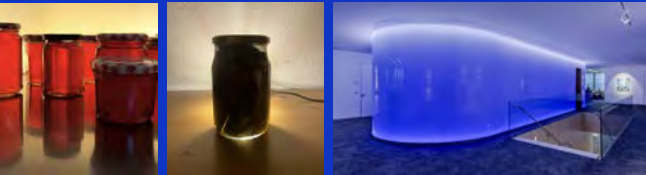
vegane Pancakes mit saisonalen oder eingemachten
Fruchten



GRÖSSEN EINMACHGLÄSER & TISCHGRÖSSEN FÜR PERSONENANZAHL



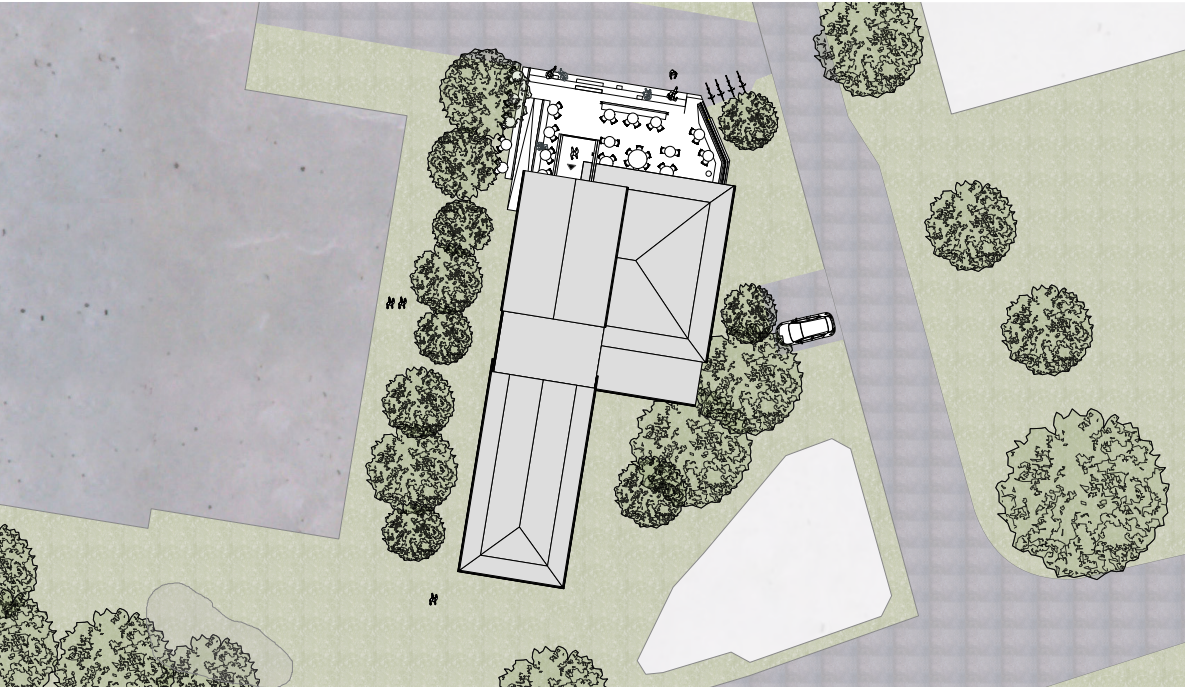
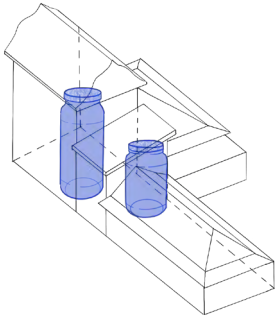
BELEUCHTUNG DER GLÄSER



KONZEPTIDEE

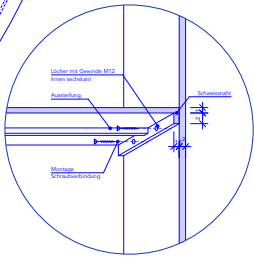
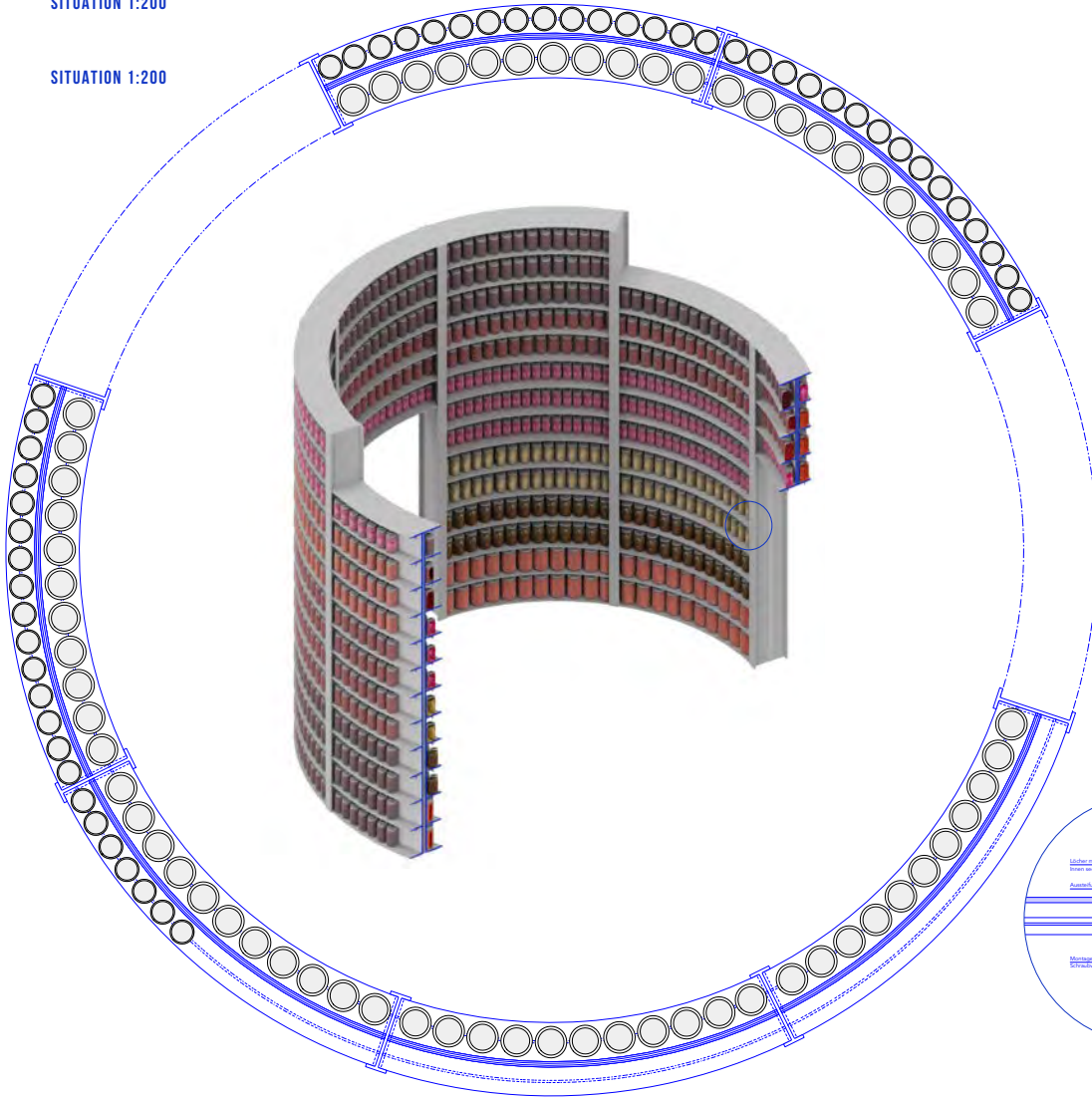
Zur Erweiterung des kulinarischen und kulturellen Angebots in Kriens wird eine Umnutzung der Turbinenversuchsanlage dargestellt. Als Basis und spätere Ergänzung für die Besiedlung des Beil Areal, soll ein unkonventionelles Restaurant und Variété entstehen. Ob Co-Working Space, Dinner & Show oder der gemütliche Brunch am Sonntag, das «Mal so Ma(h)l so» lädt jeden zu Tisch und verführt mit saisonalen und eingemachten Köstlichkeiten.

Das Menü gibt's ganz nach Babi's Motto: "Es wird gässe was uf de Tisch chunnt!", aber wer würde etwas anders wollen, nach dem man ihre hausgemachten Essiggurken gekostet hat?
Das «Mal so Ma(h)l so» bietet ausschließlich Vegetarische und Vegane Gerichte an, welche als ein Menü, in drei Gängen serviert werden. Dies in Form einer Tavolata, wobei alles probiert und geteilt wird. Einige Köstlichkeiten, wie zum Beispiel die Desserts, werden in Einmachgläsern serviert. Getrunken wird Schweizer Wein aus der Region, hausgemachte Drinks und Limonaden. Zwischen den Gängen werden die Gäste mit verschiedenen Showeinlagen verwöhnt. Somit können die Gäste das Essen und die Unterhaltung in vollen Zügen geniessen. Denn das Showprogramm bedarf keiner Bühne, es reicht allein ein Spotlight, denn die Shows können durchaus zwischen dem Publikum stattfinden und teilweise auch interaktiv werden. Das Showprogramm wechselt monatlich und bietet somit eine Plattform neutrale für alle Künstler*innen.
Im «Mal so Ma(h)l so» gehts ums „Eingemachte“ alles was geht und schmeckt wird eingemacht. So kann man zum Beispiel, ohne schlechtes Gewissen, Zuger Kirschen im Dezember geniessen. Bewusster Umgang mit Lebensmitteln wird hier also gross geschrieben. Deshalb werden immer alle Reste, in zum Beispiel den „Ihklämmts“ - Sandwiches verwertet. Einfache Zutaten werden neu kombiniert und somit abwechslungsreiche und überraschende Menüs kreiert. Darum gilt hierbei auch: „s het solange s het.“.

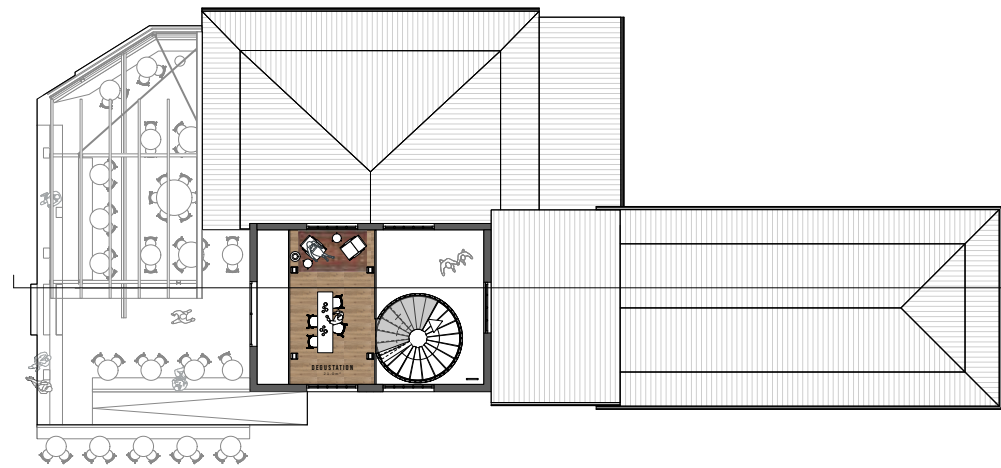


SITUATION 1:200

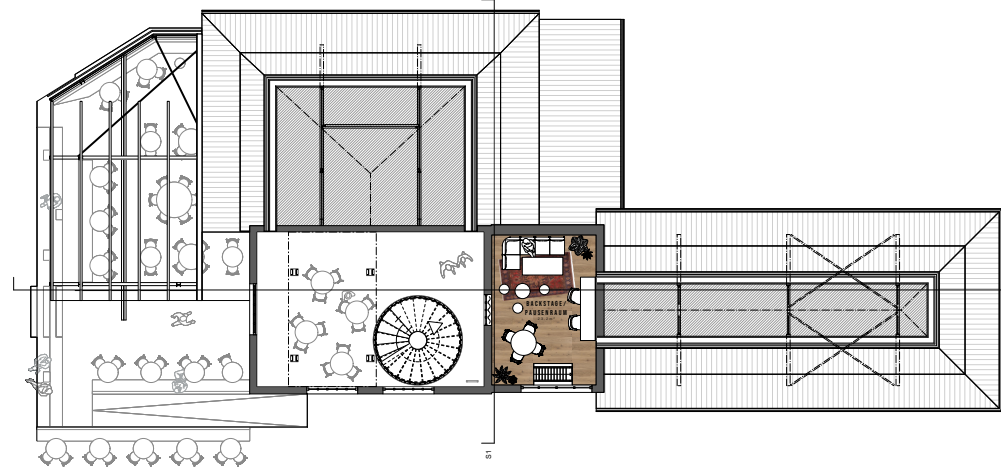
SITUATION 1:200



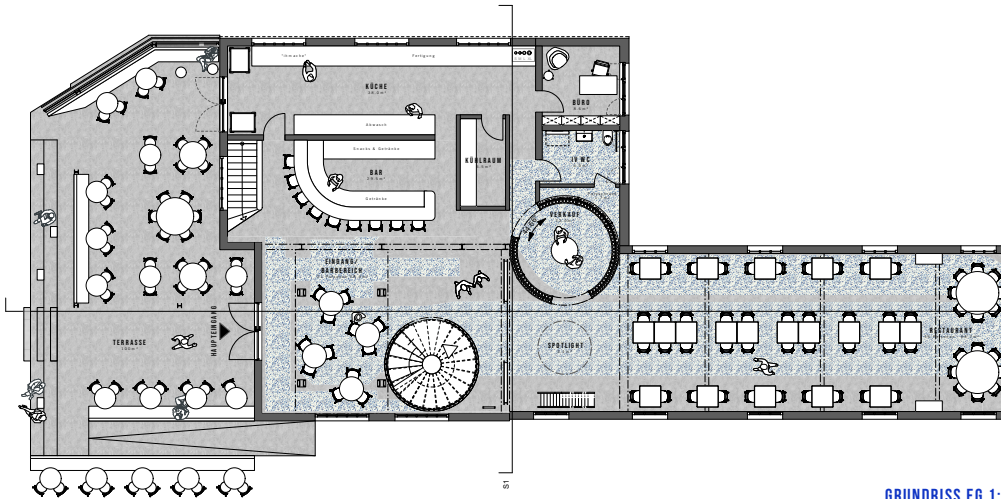
DETAIL 1:5



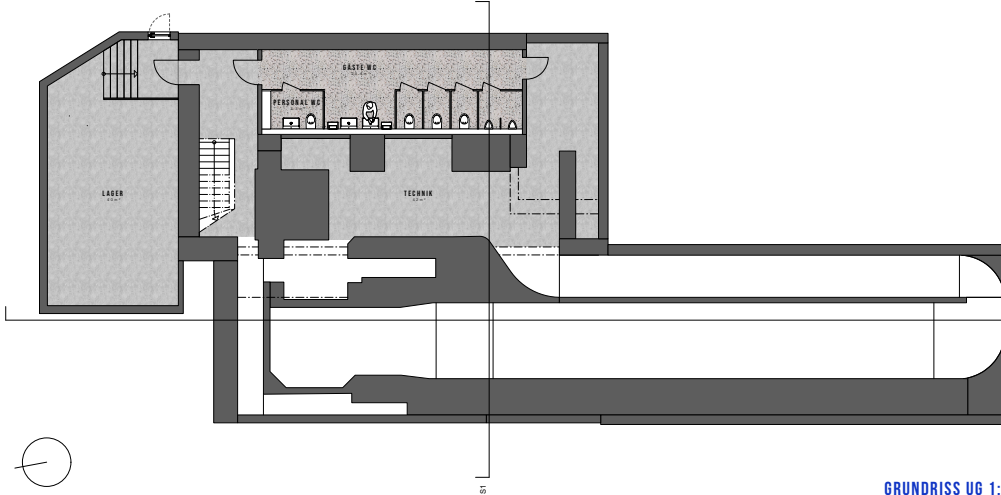
GRUNDRISS 2.0G 1:100



GRUNDRISS 1.0G 1:100



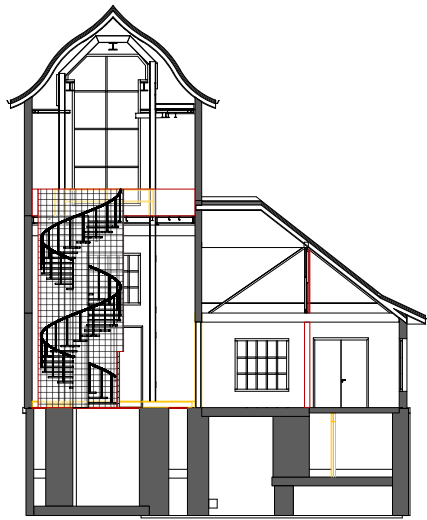
GRUNDRISS EG 1:100



GRUNDRISS UG 1:100

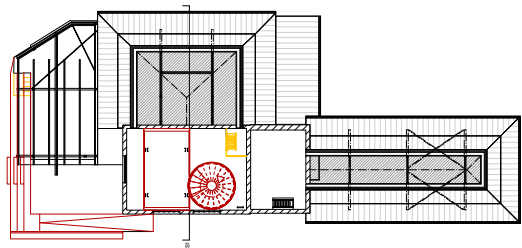
MAL SO MAHL SO

KULTUR & KULINARIK IN DER EHEMALIGEN
TURBINEN-VERSUCHSANLAGE KRIENS

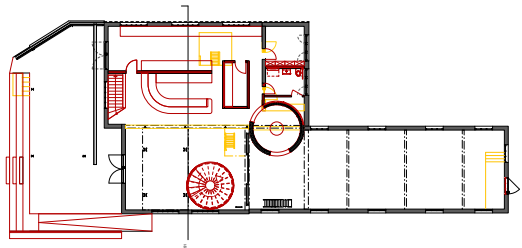


QUERSCHNITT ABBRUCH / NEU 1:100

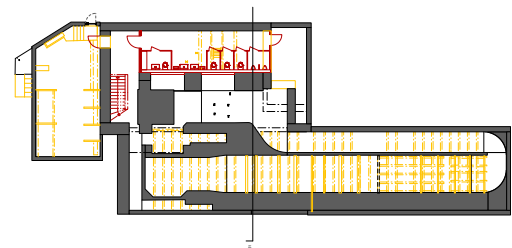
ABBRUCH / NEU PLÄNE 1:200



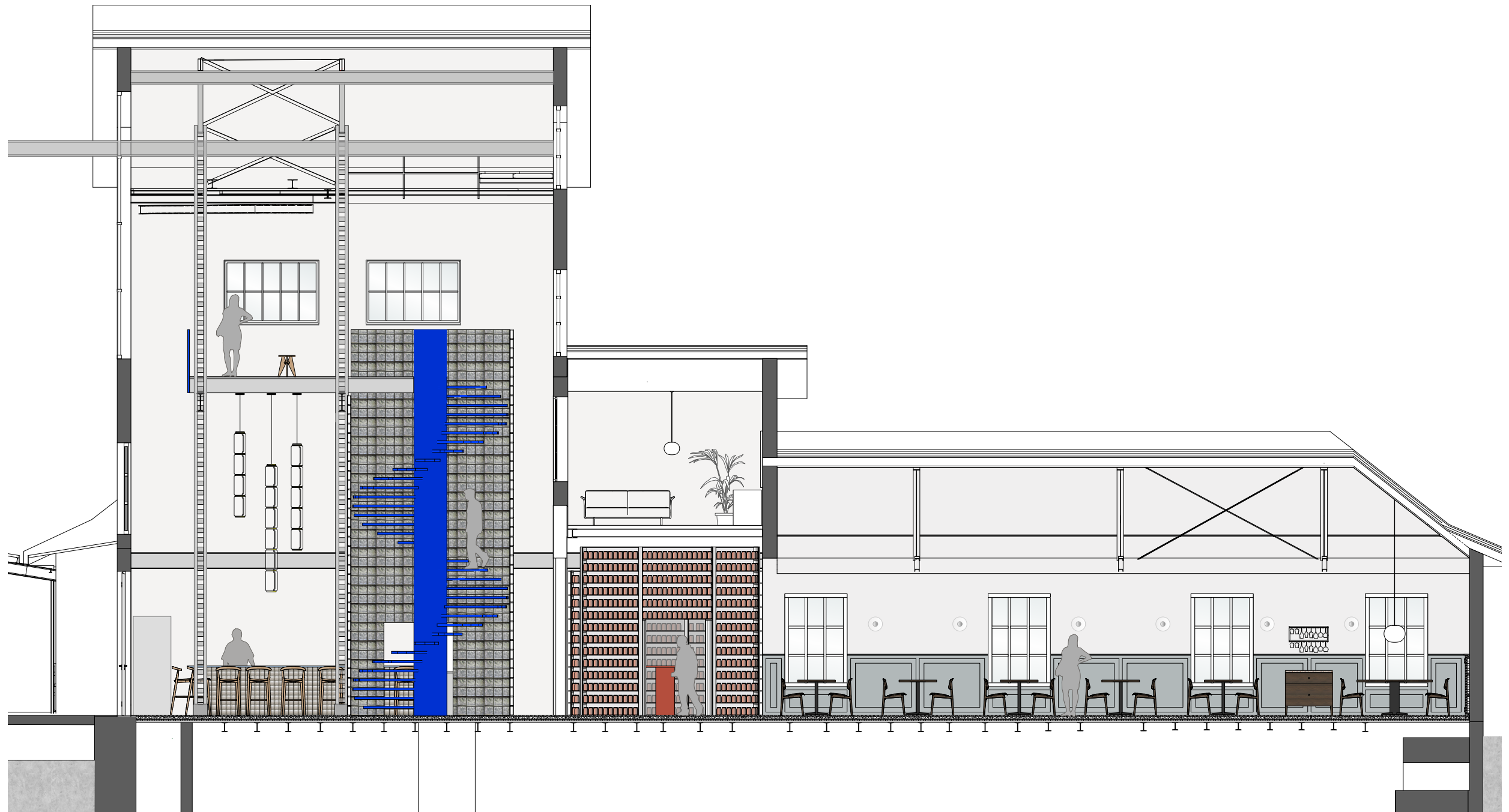
2. OBERGESCHOSS



ERDGESCHOSS



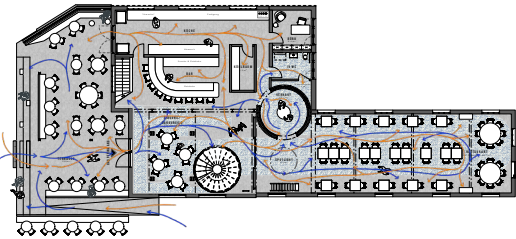
UNTERGESCHOSS



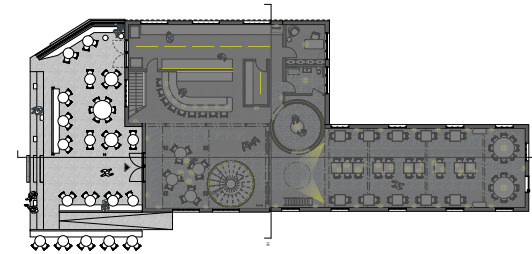
LÄNGSSCHNITT 1:33

MAL SO
MAHL SO

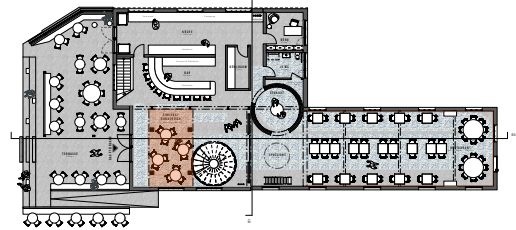
KULTUR & KULINARIK IN DER EHEMALIGEN
TURBINEN-VERSUCHSANLAGE KRIENS



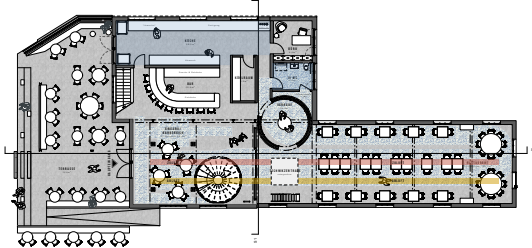
PERSONAL- & GÄSTEFLUSS 1:200



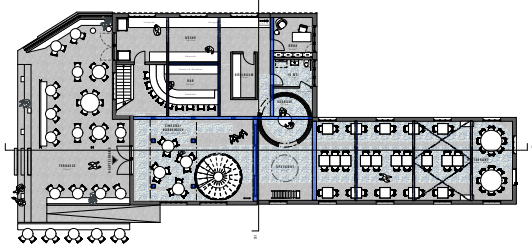
LICHTPLAN 1:200



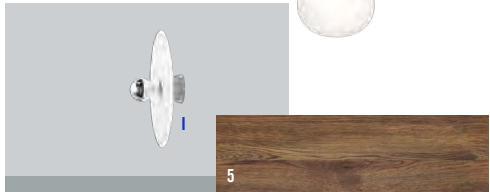
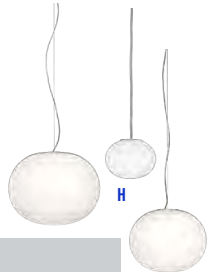
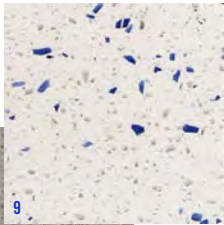
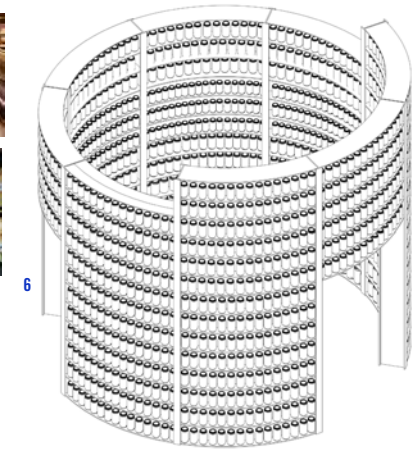
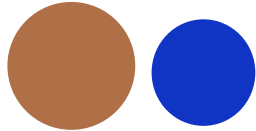
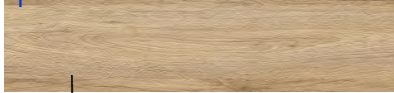
AKUSTIK 1:200



GEBÄUDETECHNIK 1:200

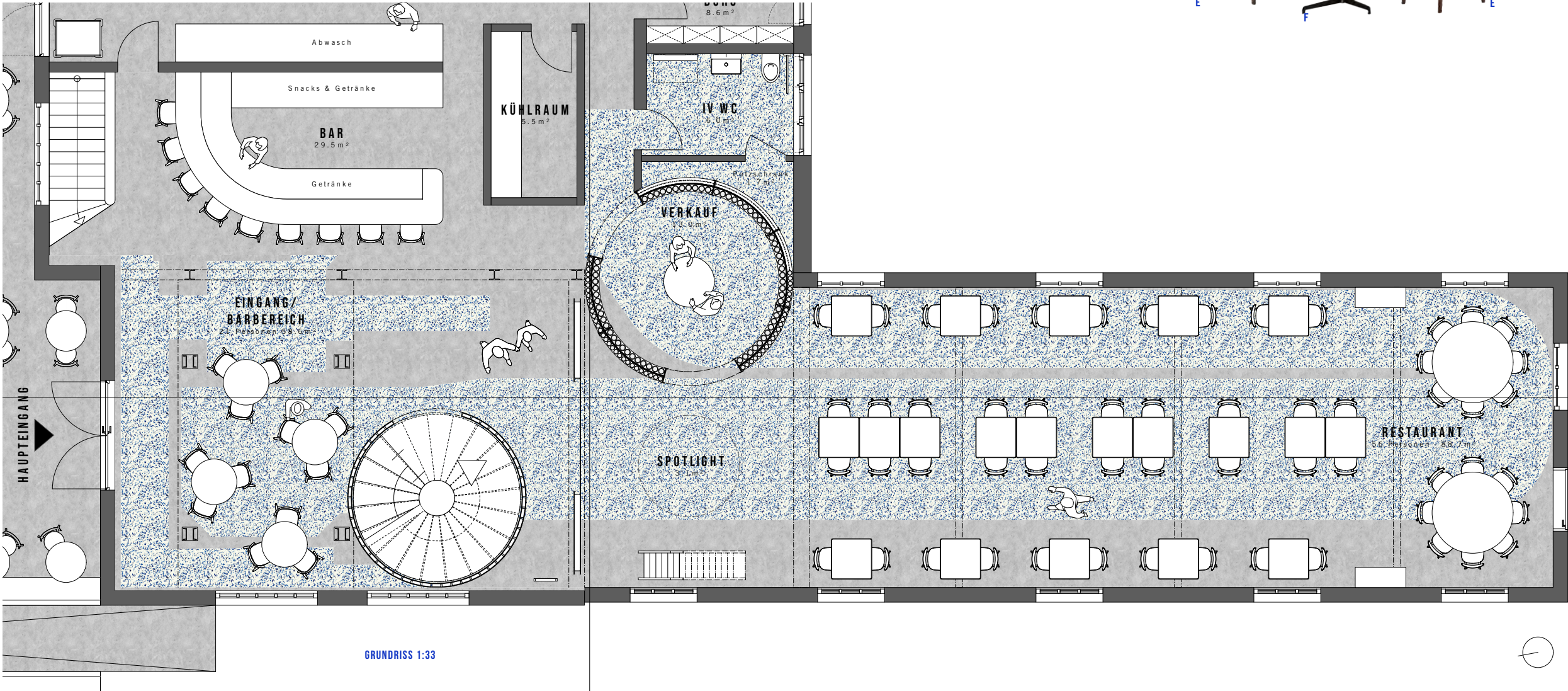


STATIK 1:200



- A | Fauteuil Kangourou, Vitra (Jean & Catherine Prouvé)
- B | Tabouret Solvay, Vitra (Jean Prouvé)
- C | Barhocker Newood Light (mit & ohne integriertem Sitzkissen), Cappellini
- D | Hochtisch Cap, Karl Andersson & Söner
- E | Stuhl NY11 (mit und & integriertem Sitzkissen), NORR11
- F | Tisch HPW, Punto
- G | Pendelleuchten Noctambule (3 Größen, dimmbar), Flos
- H | Pendelleuchten Glo-Ball (3 Größen, dimmbar), Flos
- I | Wandleuchte Lehni mit Spiegelkopflampe gegen Blendung

- 1 | Eichenholz hell, Bodenbelag und diverse Möbel
- 2 | Signaletik Leuchte zu den WC
- 3 | Glasbausteine Bar (Referenz: Maison de Verre)
- 4 | Glasbausteine Standard Treppe (Referenz: Tadao Ando, Glass Block House)
- 5 | Eichenholz geäuchert, Bodenbelag und diverse Möbel
- 6 | Einmachgläser
- 7 | Stahltreppe
- 8 | abgeschliffener Beton
- 9 | Terrazzo Boden



GRUNDRISS 1:33

Bachelor-Thesis an der Hochschule Luzern - Technik & Architektur

Titel Mal so - Ma(h)l so

Untertitel «Kultur & Kulinarik in der ehemaligen Turbinen-Versuchsanlage Kriens»

Diplomandin/Diplomand Pugel, Kristyna

Bachelor-Studiengang Bachelor Innenarchitektur

Semester FS22

Dozentin/Dozent Stoian, Ralph

Expertin/Experte Walser, Daniel

Ort, Datum Zürich, 23.06.2022
© Kristyna Pugel, 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.