

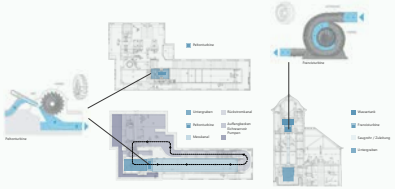
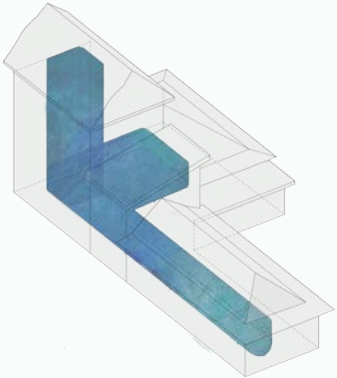


BACHELOR INNENARCHITEKTUR
"KULTUR & KULINARIK IN DER EHEMALIGEN TURBINEN-VERSUCHSANLAGE KRIENS"

GESTALTUNGSKONZEPT | TURBINEN-VERSUCHSANLAGE KRIENS

Die Turbinenversuchsanlage als Zeuge der Vergangenheit steht für die Geschichte von Kriens. Eine Stadt geprägt von der Kraft des Wassers, der daraus entstehenden Industrie und Entwicklung. Nicht nur Kriens als Ort wurde von den Flüssen geprägt, welche den Grundstein für deren Industrie legte, sondern auch die Versuchsanlage. Das Gebäude wurde genau für diesen Zweck erbaut und ist daher architektonisch und räumlich auf diese Nutzung abgestimmt. Der Wasserfluss durchs Gebäude für das Testen der Turbinen, erfolgte über den langen Hauptteil, wobei sich die Pumpen im Nebenhaus befanden. Diese Wasserzirkulation hat ihre Spuren hinterlassen.

Um die Geschichte dieses Gebäude in der neuen Nutzung zu widerspiegeln, soll der Fluss der Besucher die Zirkulation des Wassers wiedergeben. Der Pumpenraum soll zum Haupthaus hin wieder erschlossen werden und der Turm reaktiviert werden. Der für die Turbinentestung benötigte Wasserfall, welcher sich damals im Turm befand, soll durch eine vertikale Bar imitiert werden. Statt des Wassers fällt nun das Licht des oberen Fensters in den unteren Raum des Turmes und inspiriert die Besucher, auch den oberen Teil des Turmes zu besuchen. Wasser als zentraler Punkt in der Geschichte von Kriens und der Turbinenversuchsanlage.

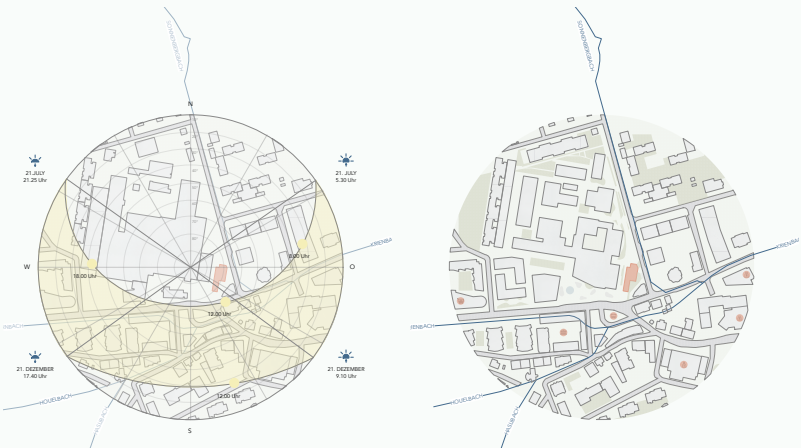


GESCHICHTE | KRIENS & KRIENBACH

Die vom Pilatus herabstürzenden Bergbäche sorgten in der Ortschaft Kriens regelmässig für Überschwemmungen. Der Krienbach, welcher vom Pilatusordhang durch Kriens und die Luzerner Kleinstadt in die Reuss fliesst, spielt dabei eine zentrale Rolle. Den bei Unwettern nahm dieser auch das Wasser des westlich davon gelegenen Rengbachs auf. Die Ortschaft Kriens war daher bis 700 Jahre nach Christus kaum besiedelt. Erst mit der Einwanderung der Alemannen kam es zu ersten Besiedlungsversuchen, zunächst wohl an den Hängen des heutigen Sonnen- und Schattenbergs. Bis übers Mittelalter hinaus bildete die Land- und Forstwirtschaft neben einigen wenigen Gewerbebetrieben die einzige Einnahmequelle der Krienser. Der Krienbach war jedoch nicht nur jahrhundertlang als Schicksalsbach für Kriens und Luzern bekannt, sondern ermöglichte auch die Ansiedlung zahlreicher wasserradgetriebener Gewerbe (1417) und später Fabriken, welche entscheidend für die Entwicklung des Gewerbes waren.

So entstanden entlang des Krienbachs zahlreiche Gewerbebetriebe und der einst als Schicksalsbach bezeichnete Krienbach wurde zur Lebensader des Ortes und legte den Grundstein für die Turbinenversuchsanlage. Im Jahr 1592 wurde in Kriens der Ehehaftenkanal als Ergänzung zum Krienbach ausgehoben. Ein kompliziertes Netz natürlicher und künstlicher Zu- und Ableitungen ermöglichte es, die Wasserräder effizienter zu betreiben. So schaffte man es zwischen Ober- und Luzern bis zu 26 Wasserräder gleichzeitig für verschiedene Gewerbebetriebe zu betreiben. Ab dem Jahr 1913 wurde der Bach schrittweise eingedeckt und nach der Überschwemmung aus dem Jahr 1988, wurde er 1933 in einem Stollen durch den Sonnenberg in die Reuss geführt.

Heute sind deshalb nur noch wenige Zeugen dieser Zeit vorhanden. Einer dieser Zeugen ist die Turbinenversuchsanlage auf dem Bell-Areal im Zentrum von Kriens.



SONNENSTAND KRIENS | 1:3500

SITUATIONSPLAN KRIENS | 1:3500



GASTRO & KULTURKONZEPT | HANDWERKLICH PERFEKT | LOKAL | NACHHALTIG

Die Turbinerversuchsanlage im Zentrum von Kries bildet in Zukunft den Anknüpfungspunkt zum Bell Epoque Wohn & Arbeitsareal. Diese Anknüpfungszone soll durch ein neues Restaurant mit Kultur und Kulinarik erweitert werden. Das Restaurant "Zitfluss", welches die Geschichte des Areals widerspiegelt und die Prägung des Ortes durch den Krienbach ins Konzept übernimmt, soll ein Treffpunkt für Jung und Alt werden. Das Restaurant bietet den Besuchern die Möglichkeit jeden Freitag und Samstag eine rhythmische und sinnliche Darbietung einer Tanz- und Akrobatikvorstellung zu erleben. Die eventaldances Vorstellung dauert jeweils drei Stunden und wird musikalisch begleitet. Im Fokus des Restaurants steht die Kulinarik, welche einen hohen Anspruch an Lokalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit hat. Die Küche sowie die Menükarte werden bewusst klein gehalten und nur mit wenig und nachhaltigem Fleisch/Fisch geschmückt. Alle Produkte sollen aus der Region stammen und nur wenn saisonal vorhanden angeboten werden. Fleisch und Fisch stammen von lokalen Betreibern, wie zum Beispiel vom Uelihof in Ebikon.

Die Mittagskarte wird wöchentlich und die Abendkarte monatlich auf die Saison und die Produkte angepasst. Beim Transport und der Lagerung soll der Zero-Waste Ansatz verfolgt werden. Die Philosophie lautet: "Bewusst und nachhaltig-lokal konsumieren". Durch die bewussten und liebevoll angeordneten Menüs ist das Restaurant nicht als Ort der Massenabfertigung gedacht, jedoch als Ort für all diejenigen, welche Essen auch als Genuss der Sinne erleben wollen.

Öffnungszeiten:

Mo	:	Ruhetag	Infos:
Di	:	11.00 - 22.00 Uhr	Warmeküche: 11.00 - 13.30 Uhr
Mi	:	11.00 - 22.00 Uhr	17.30 - 21.00 Uhr
Do	:	11.00 - 22.00 Uhr	Brunch
Fr	:	11.00 - 22.00 Uhr	Sonntags : 11.00 - 14.00 Uhr
Sa	:	11.00 - 24.00 Uhr	Events
So	:	11.00 - 22.00 Uhr	Fr & Sa : 20.00 - 23.00 Uhr

KLEINE A LA CART - MONAT MAI (MONATSRHYTHMUS)	MITTAGSMENU - MONAT MAI (WOCHENRHYTHMUS)	BRUNCH
4 - GANG MENU SURPRISE Entscheidungsgewinnspielen? Lassen Sie sich durch einen überraschenden Abend führen	SAISONALER SALAT Buntes Blattgrün mit Feldfrüchten und würzige Nüsse an einem Joghurt - Honigsenf Dressing	DEIN FRÜHSTÜCK! Eierpreise und Beilagen nach Wahl dazu ein kleiner aber feiner Brotkorb mit hausgemachten Marmeladen und Bio - Butter
VORGEREICHEN Fenchel Orangensalat mit Bismerschips auf Hausdressing mit Wasserkürbisse	HAUSGEMACHTE SUPPE Blumenkohl - Crèmesüppchen mit Erbsenöl	MEIN EIERZMORGE Pochierte Bio-Eier Bio - Rührei Bio - Spiegelei Hängeschnitz Bio Ei Eiweisswäpse
Brennnessel - Crèmesüppchen mit Linsen und einem Luzerner Weizklee	VEGI / VEGAN Spargel-Frühlings-Bowl Frischer Schweizer Spargel auf Blumenkohl gebettet mit Mangold Chips und Bio-Ei	BEILAGEN Frischer Broche Toast Spinat Bergkäse Garten Grün Bio - Bratkartoffeln Bio - Baumstücken Bio - Speck Tomaten Gurken Bio - Pilze Saisonale Früchte
MISCHGANG Handgemachte Bio-Kartoffel-Bärlauch Gnocchi mit Bio-Pilzen, Baumöl	BIO FLEISCH Brennnessel - Ziegenkäse Köcheln mit säuerlichen Rindern und Innerschweizer Saucen mit unserer selbstgekauften Hauswurst	FRÜHSTÜCKSBOWL Bio - Joghurt mit saisonalen Früchten und hausgemachtem Granola
HAUPTGANG Ravioli vom Bio-Spargel mit karminellierten Spargelstapfen und Krautöl an frischer Zitruszeste	FRISCHER FISCH Variation vom Störzesselfisch aus dem Venedigoldlitzsee mit Spinatrisotto, Bio-Blumenkohl und handgemachtem Kartoffel-Erbsenpuree	PANCAKES Frische Pancakes mit Ahornsirup und frischen Früchten dazu hausgemachtes Vanille - Mascarpone
DESSERT Variation von Luzerner Heimeis Rhabarber Apfel Tarte mit Blätterteig und weißem Schokoladenreis	NOCH WAS SÜSSES? Fragen Sie den Kellner nach dem Wochenbessert	

MOODBOARD | MATERIALIEN & MÖBEL

Das im ganzen Restaurant umgesetzte Gestaltungskonzept soll die Thematik des Wassers sowohl in den Farben, als auch in den Materialien und Texturen widerspiegeln. Es sollen Oberflächen mit einer Reflektion verwendet werden, Farbtöne in Blau und Materialien mit einer Wellenstruktur. Die Spuren, die das Wasser im Objekt hinterlassen hat, sollen beibehalten oder neu interpretiert werden. Durch zeitlose, moderne und klassische Möblierung, passenden Designelementen und einer neutralen Beleuchtung, soll das Restaurant die Geschichte des Ortes in einer neuen Art wiedergeben.

- A | Pendelleuchte Mizu by Terzani

B | Stuhl Path 1561 by Bross

C | Pendelleuchte Tempo by Vibia

D | Tisch In Between SK16 by &Tradition

E | Barstuhl Path 1566 by Bross

F | Stuhl Path 1560 by Bross
- G | Wandleuchte Emma by Contardi

H | Tisch In Between SK18 by &Tradition

I | Hängeleuchte Slim by Vibia

J | Wandleuchte Tempo by Vibia

K | Sessel Loafer SC24 by &Tradition

L | Akkutschleuchte Como SC53 by &Tradition



- 01 | Kunststeinabdeckung Grigio

02 | Keramikplatten Look Blu

03 | Tischplatten Kunststein

04 | Farbton Wave Platte

05 | Einbauten / Barfurnier

06 | MDF Platte Wave bei Bar & Treppe
- 07 | Metallprofil

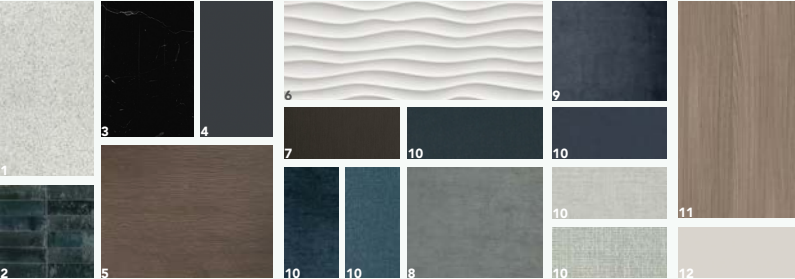
08 | Bezugsstoff Sitzbank

09 | Bezugsstoff Dekokissen

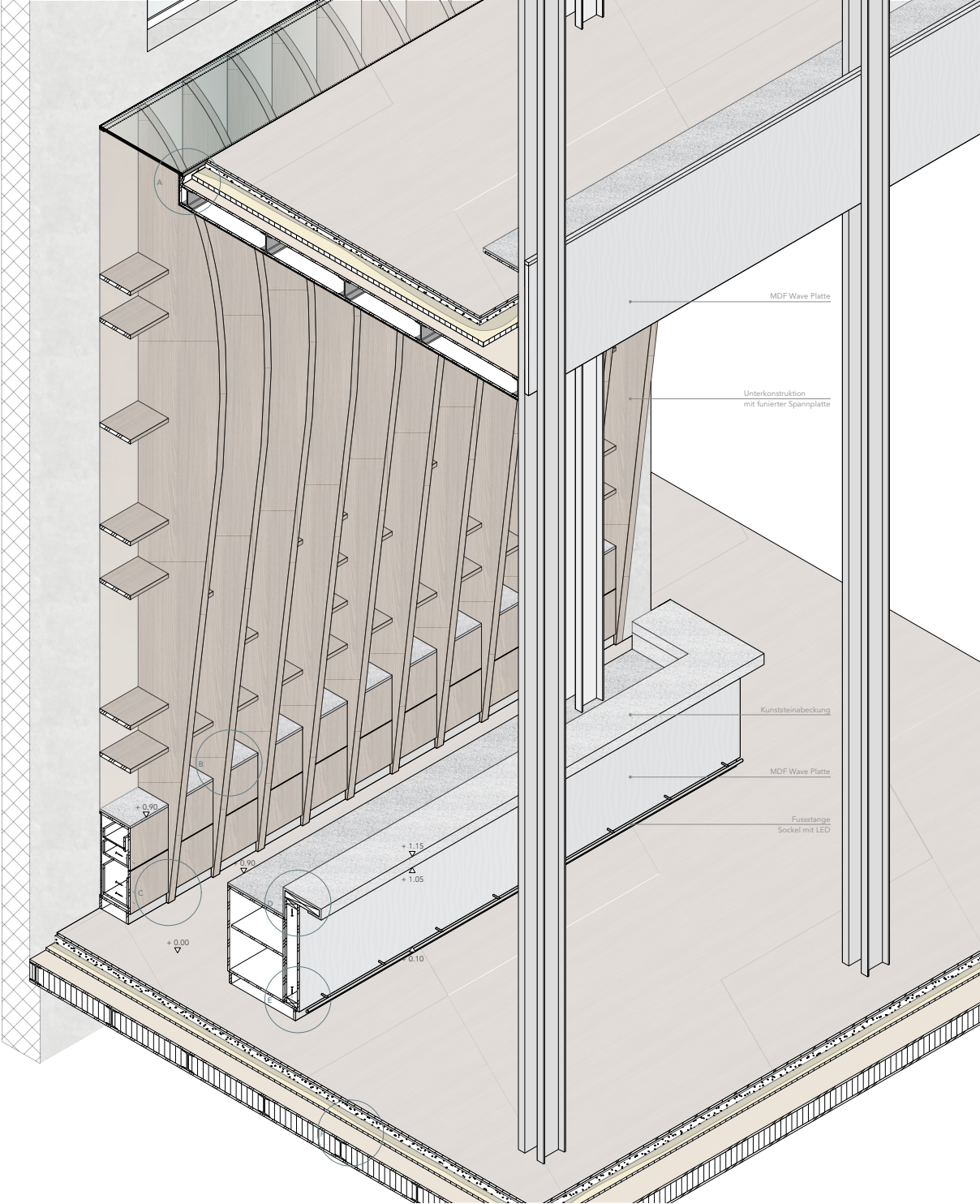
10 | Bezugsstoffe Möbel

11 | Parkettboden

12 | Deckenfarbe mondgrau



DETAIL BAR | 1:20

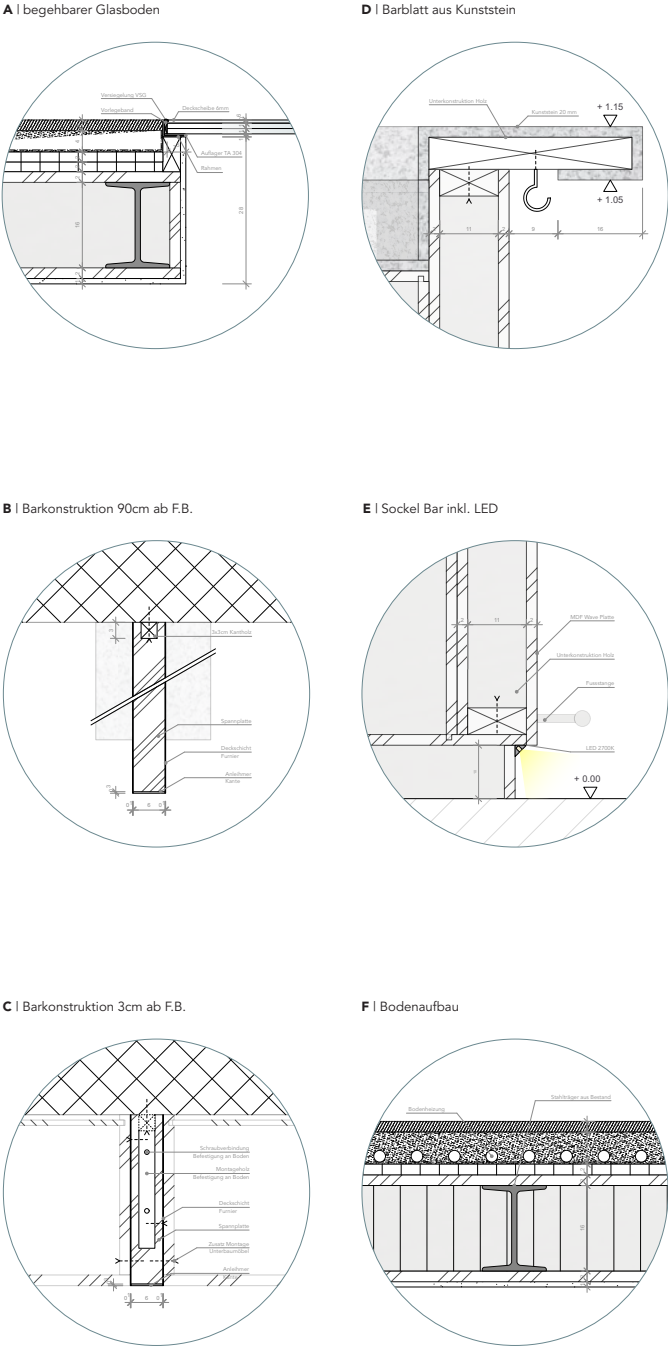


- Glasboden:
- | | |
|----------------------|-------|
| Deckscheibe (Schutz) | 6 mm |
| Tragscheibe 1 | 10 mm |
| Tragscheibe 2 | 10 mm |
| Auflager TA 304 | 3 mm |

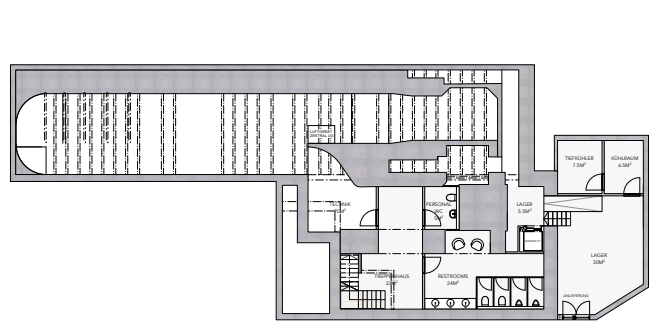
- Bodenaufbau OG:
- | | |
|--------------------|--------|
| Parkettboden | 20 mm |
| Unterlagsboden | 60 mm |
| PE-Folie | --- |
| Trittschalldämmung | 20 mm |
| Wärmedämmung | 20 mm |
| Gipskartonplatte | 20 mm |
| Stahlträger | 160 mm |
| Gipskartonplatte | 20 mm |
| Verputz | 10 mm |

- Bodenaufbau EG:
- | | |
|------------------------|--------------------|
| Parkettboden | 20 mm |
| Unterlagsboden | inkl. Bodenheizung |
| PE-Folie | --- |
| Trittschalldämmung | 20 mm |
| Wärmedämmung | 20 mm |
| Gipskartonplatte | 20 mm |
| Stahlträger ausgedämmt | 160 mm |
| Gipskartonplatte | 20 mm |
| Verputz | 10 mm |

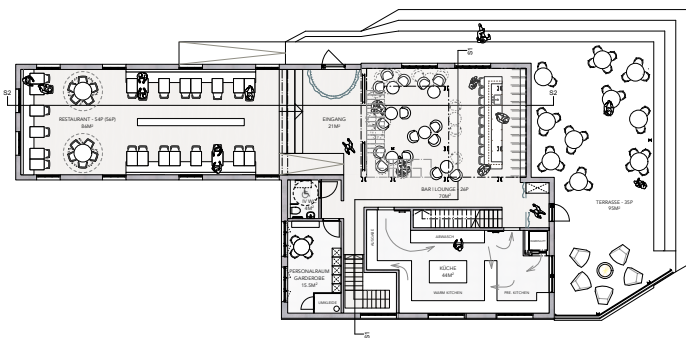
DETAILS | 1:5



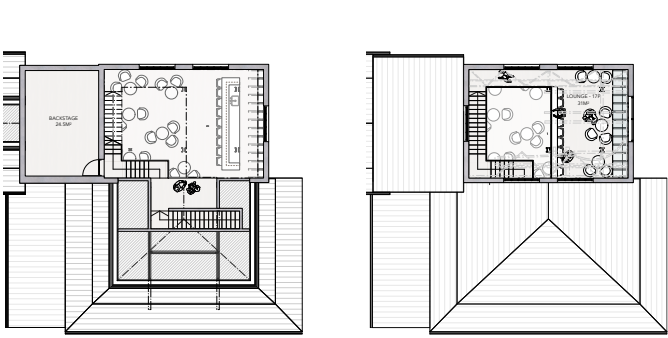
RÄUMLICHE ORGANISATION | UNTERGESCHOSS 1:150



RÄUMLICHE ORGANISATION | ERDGESCHOSS 1:150



RÄUMLICHE ORGANISATION | 1. & 2. OBERGESCHOSS 1:150

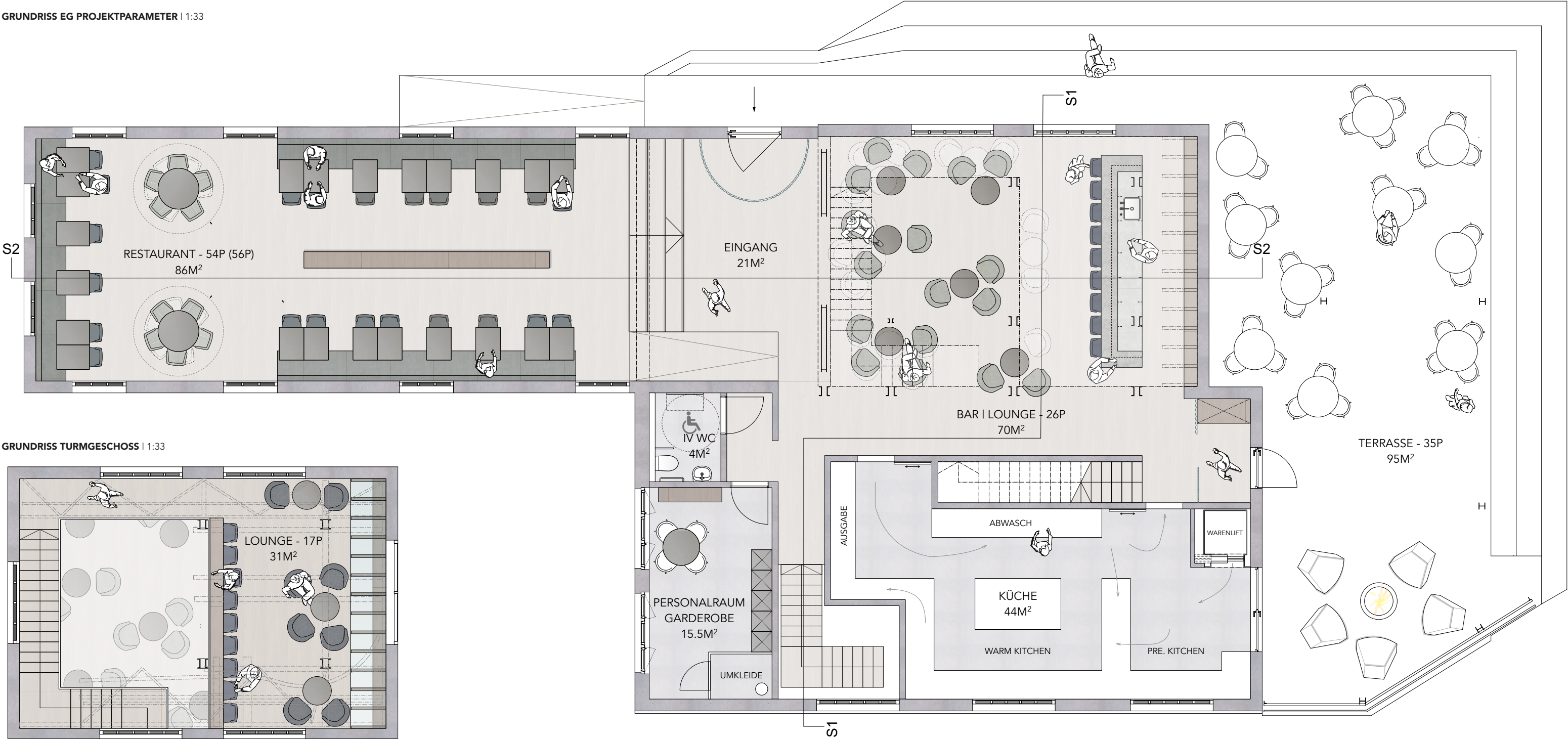


QUERSCHNITT | 1:50

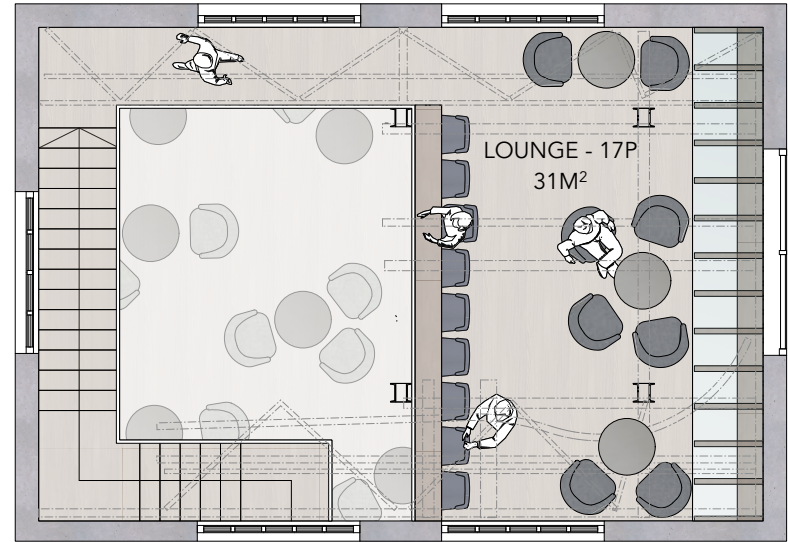


LÄNGSSCHNITT | 1:33





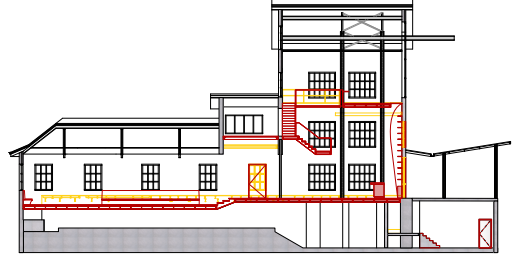
GRUNDRISS TURMGESCHOSS | 1:33



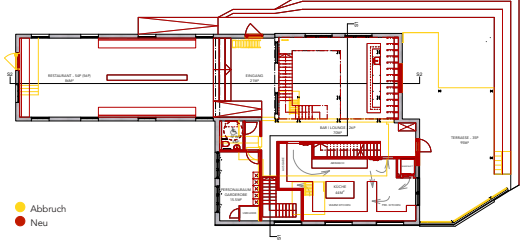
SITUATIONSPLAN | UMGEBUNG & ANKUNFT 1:200



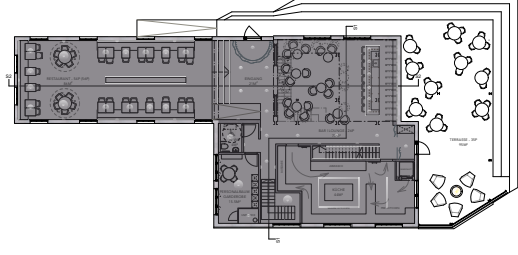
ABBRUCH - NEU SCHNITT | 1:200



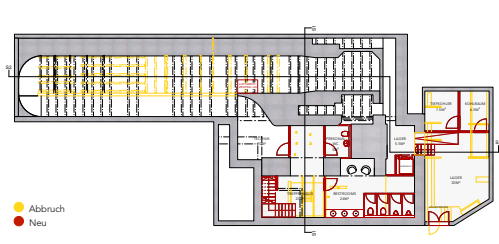
ABBRUCH - NEU EG | 1:200



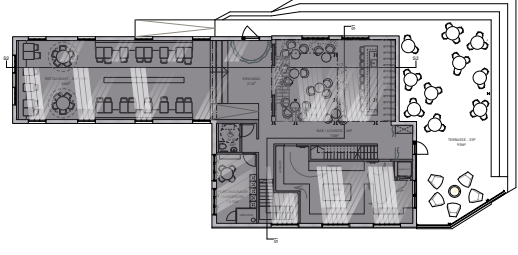
LICHTPLAN | 1:200



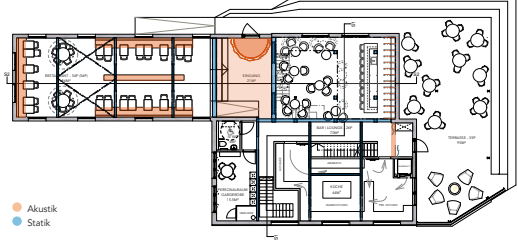
ABBRUCH - NEU UG | 1:200



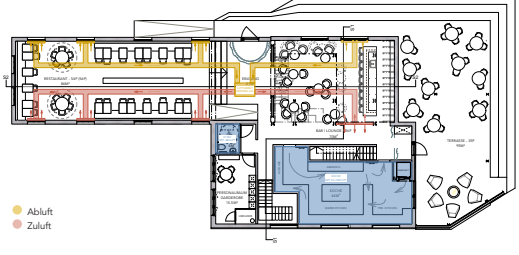
TAGESLICHT WINTER & SOMMER | 1:200



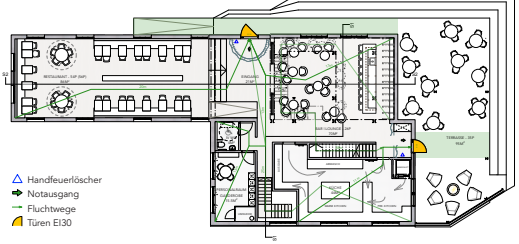
STATIK & AKUSTIK | 1:200



GEBÄUDETECHNIK LÜFTUNG | 1:200



BRANDSCHUTZ | 1:200



Titel	Ziitfluss
Untertitel	«Kultur & Kulinarik in der ehemaligen Turbinen-Versuchsanlage Kriens»
Diplomandin/Diplomand	Taennler, Chelsea
Bachelor-Studiengang	Bachelor Innenarchitektur
Semester	FS22
Dozentin/Dozent	Stoian, Ralph
Expertin/Experte	Walser, Daniel

Ch. Vannier