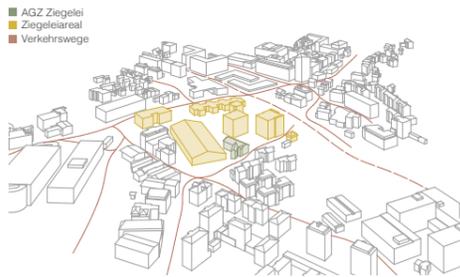


al dente

Gastronomie auf dem Ziegeleiareal in Horw



Situation | 1:30'000 |



Umgebung

MO - DO	08:00	10:00	12:00	14:00	16:00	18:00	20:00	22:00
Bistro								
Keramik-Workshop								
Showroom								
FR - SO	08:00	10:00	12:00	14:00	16:00	18:00	20:00	22:00
Bistro								
Keramik-Workshop								
Showroom								

Betriebszeiten

GASTRONOMIEKONZEPT

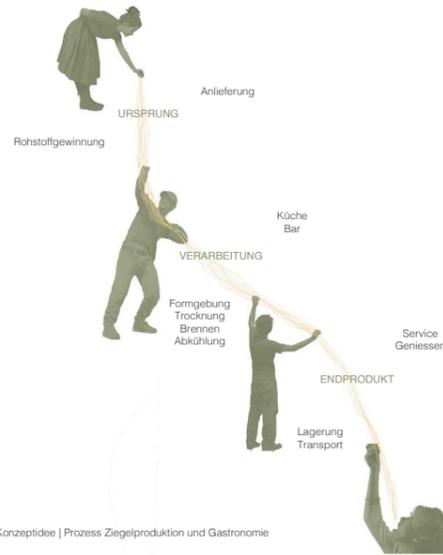
Das "al dente" ist mehr als nur ein Bistro – es ist ein Ort der Verbindung, von Geschichte, Materialien und Menschen. In den Räumen einer ehemaligen Ziegelsteinproduktion zelebriert das Bistro heute die Kunst der Pasta.

Die verschiedenen Bereiche laden zum Entdecken und Verweilen ein. Die Lounge im Barbereich schafft eine entspannte Atmosphäre, während der Gastraum Werkstatt mit direktem Blick in die Küche die Nähe zum kulinarischen Geschehen ermöglicht. Über die Treppe entlang des ehemaligen Förderbands führt der Weg ins Dachgeschoss, wo das Keramikatelier Einblick in handwerkliche Prozesse gewährt.

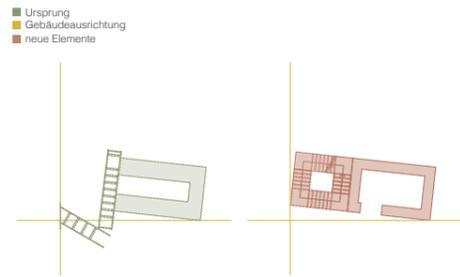
Nach der Wahl eines Sitzplatzes im Innen- oder Außenbereich erfolgt die Bestellung (über einen QR-Code, mit dem Menü und Getränke bequem digital ausgewählt und bezahlt werden können). Fertige Getränke stehen zur Abholung an der Bar oder – im Dachgeschoss – am Getränkeliß bereit. Die Speisen werden vom Servicepersonal an den Tisch gebracht und anschließend wieder abgeholt. Ergänzend zum kulinarischen Angebot bietet das "al dente" weitere Erlebnisse: Im Showroom der AGZ Ziegelei wird die industrielle Geschichte des Ortes erlebbar, während im Keramikatelier Workshops zum eigenen Gestalten mit Ton einladen. So wird das "al dente" zu einem Ort, an dem Essen, Handwerk und Geschichte auf sinnliche Weise zusammenfinden.



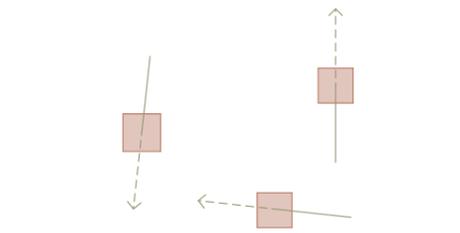
Nordostfassade | 1:100



Konzeptidee | Prozess Ziegelproduktion und Gastronomie



Schema Bezugslinien



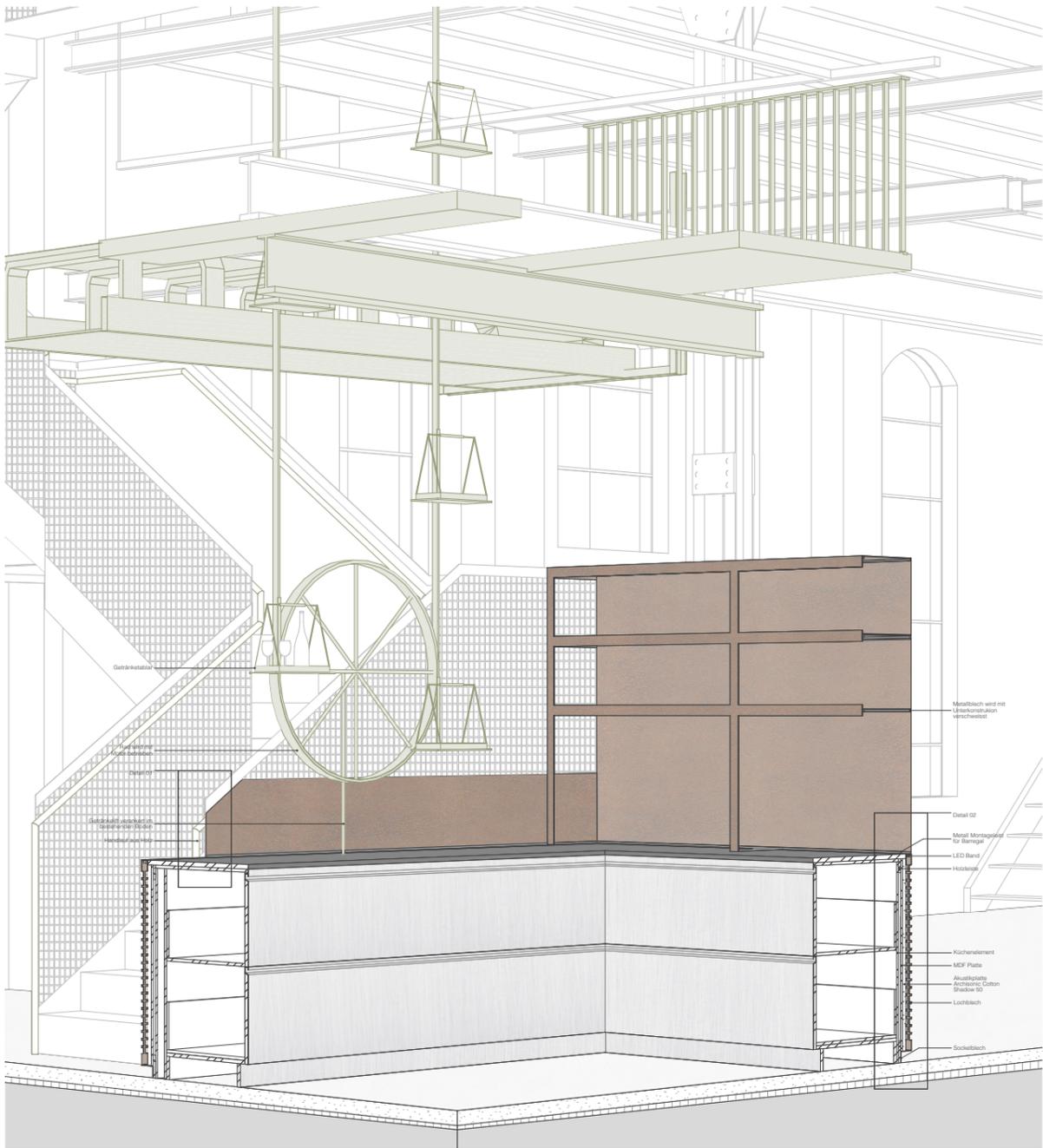
Konzeptskizze

KONZEPT

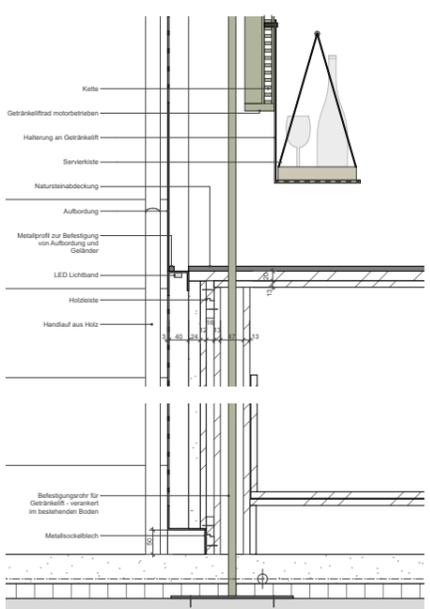
"Räume sind wie Bücher – sie erzählen Geschichten, formen Erlebnisse und ermöglichen eine persönliche Entfaltung."

Die ehemalige Ziegelei in Horw war einst ein Ort der industriellen Produktion – hier wurden Ziegel und Backsteine gefertigt. Diese Vergangenheit ist bis heute spürbar und bildet die Grundlage für das Konzept des Bistros "al dente". Das Bistro überträgt die Abläufe der früheren Ziegelherstellung auf die Prozesse der Gastronomie. Die Anlieferung der Lebensmittel entspricht der Gewinnung des Rohmaterials. In der Küche und in der Bar findet die Verarbeitung statt – analog zur Formgebung, Trocknung, dem Brennvorgang und dem anschließenden Abkühlen bei der Ziegelproduktion. Der Service übernimmt die Rolle des Transports, während die fertigen Speisen – wie einst die gebrannten Ziegelprodukte – an die Gäste weitergegeben werden. So wird das Bistro selbst zur Produktionsstätte – nicht für Ziegelprodukte, sondern für sinnliche Geschmackserlebnisse. Um diese Idee räumlich erlebbar zu machen, steht in jedem Gastraum ein bestimmter Aspekt der Produktion im Mittelpunkt. Im Loungebereich ist es die Bar als sichtbarster Ort der Zubereitung von Getränken, im Gastraum Werkstatt ermöglicht ein großzügiger Einblick in die Küche die Beobachtung des Kochprozesses, und im Dachgeschoss gibt das Keramikatelier Einblick in handwerkliche Gestaltung mit Ton – dem ursprünglichen Material der Ziegelherstellung.

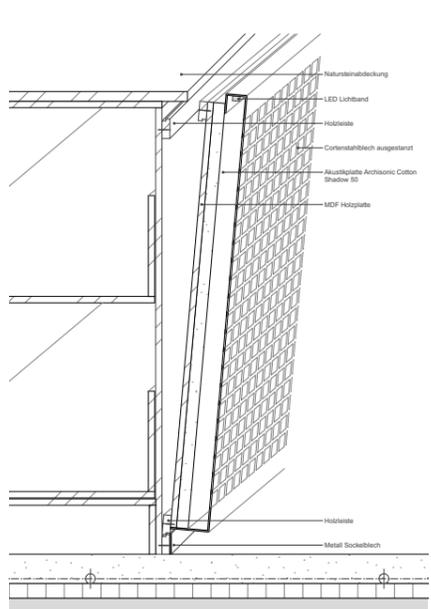




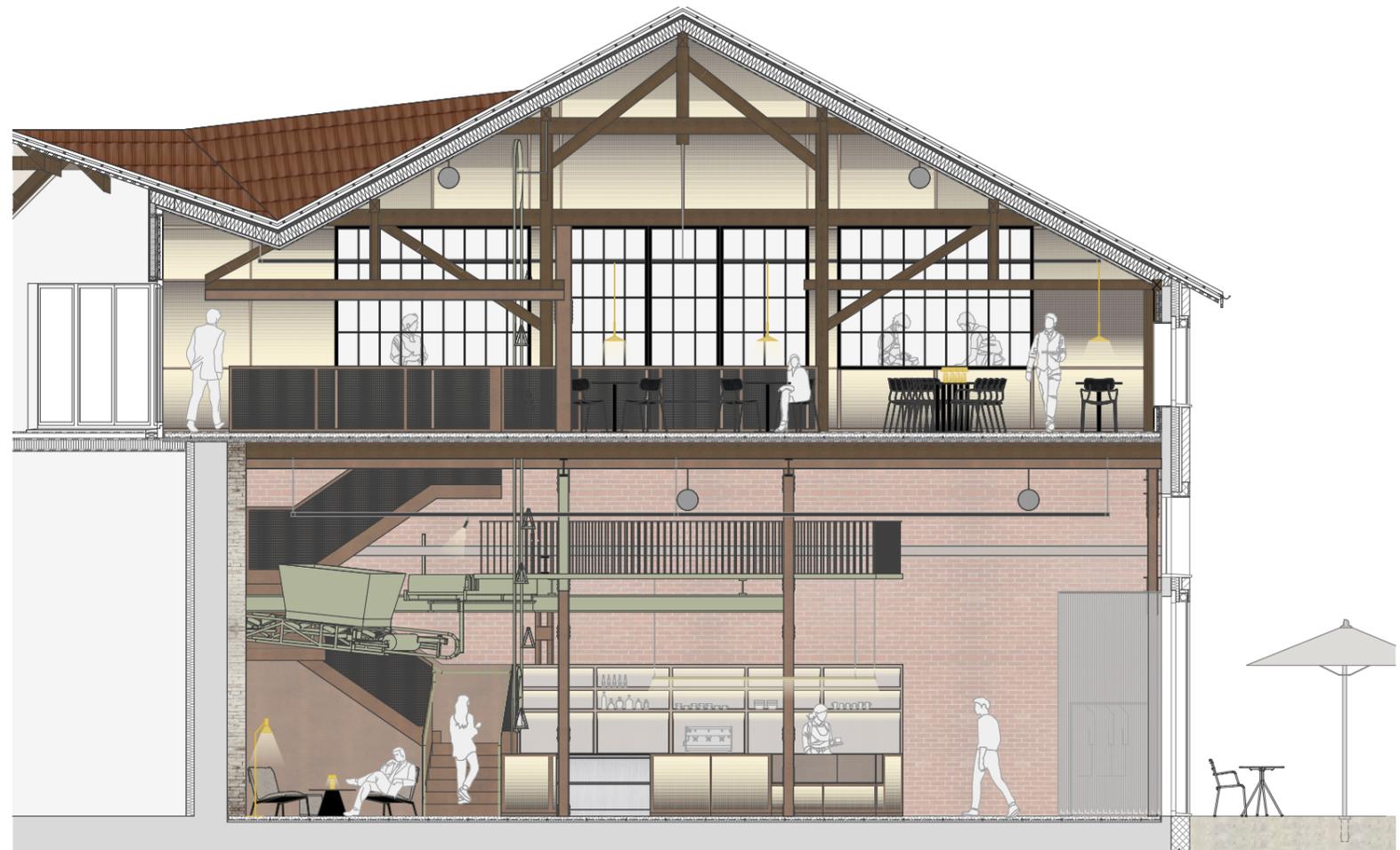
Detail Bar | 1:10



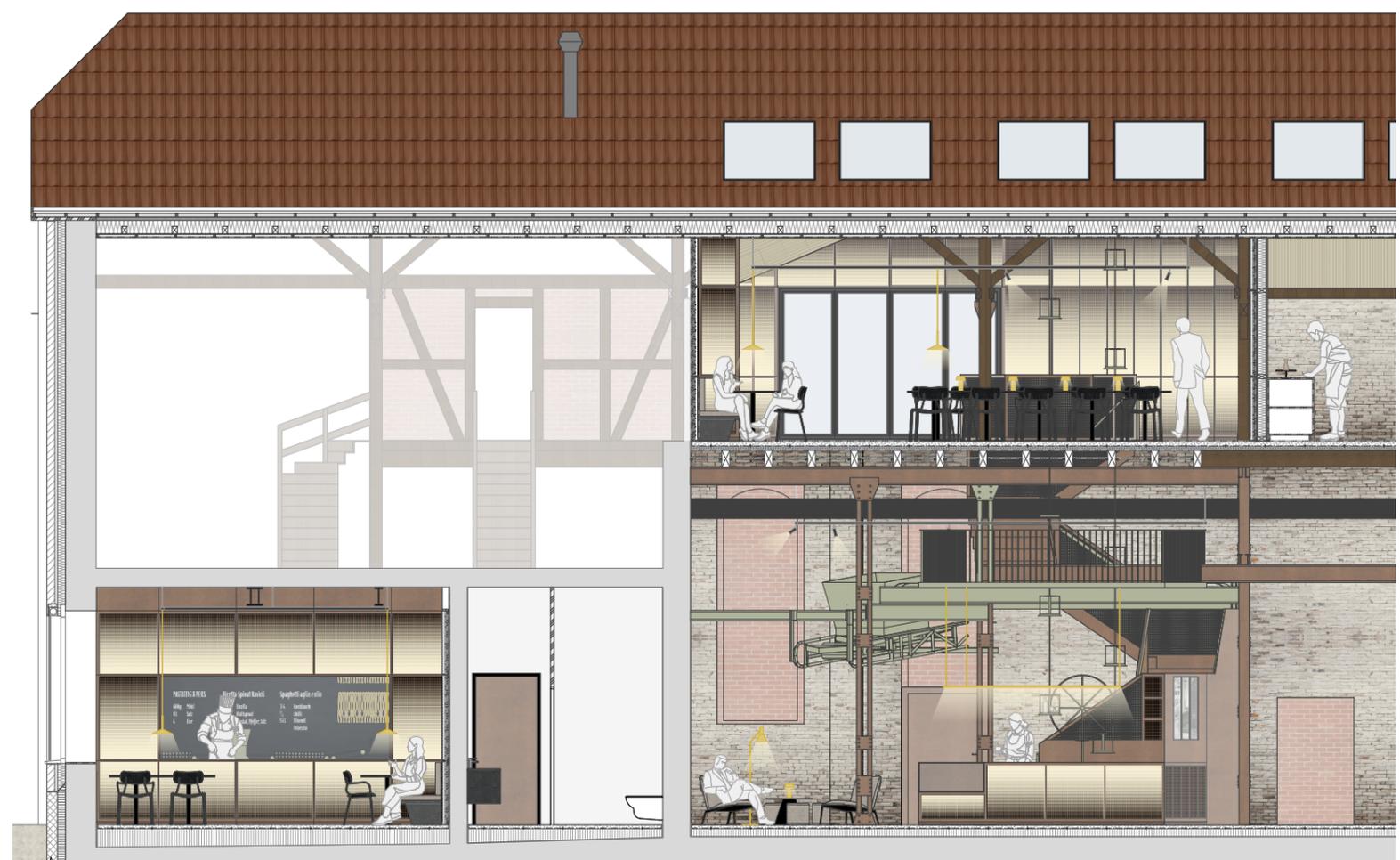
Detail 01 | 1:5



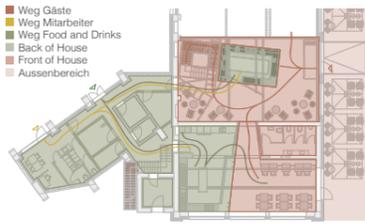
Detail 02 | 1:5



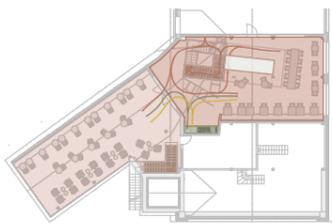
Schnitt A-A | 1:33



Schnitt B-B | 1:33



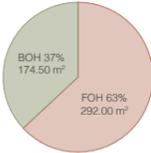
Betriebliche Anordnung | Erdgeschoss | 1:250 |



Betriebliche Anordnung | Dachgeschoss | 1:250 |

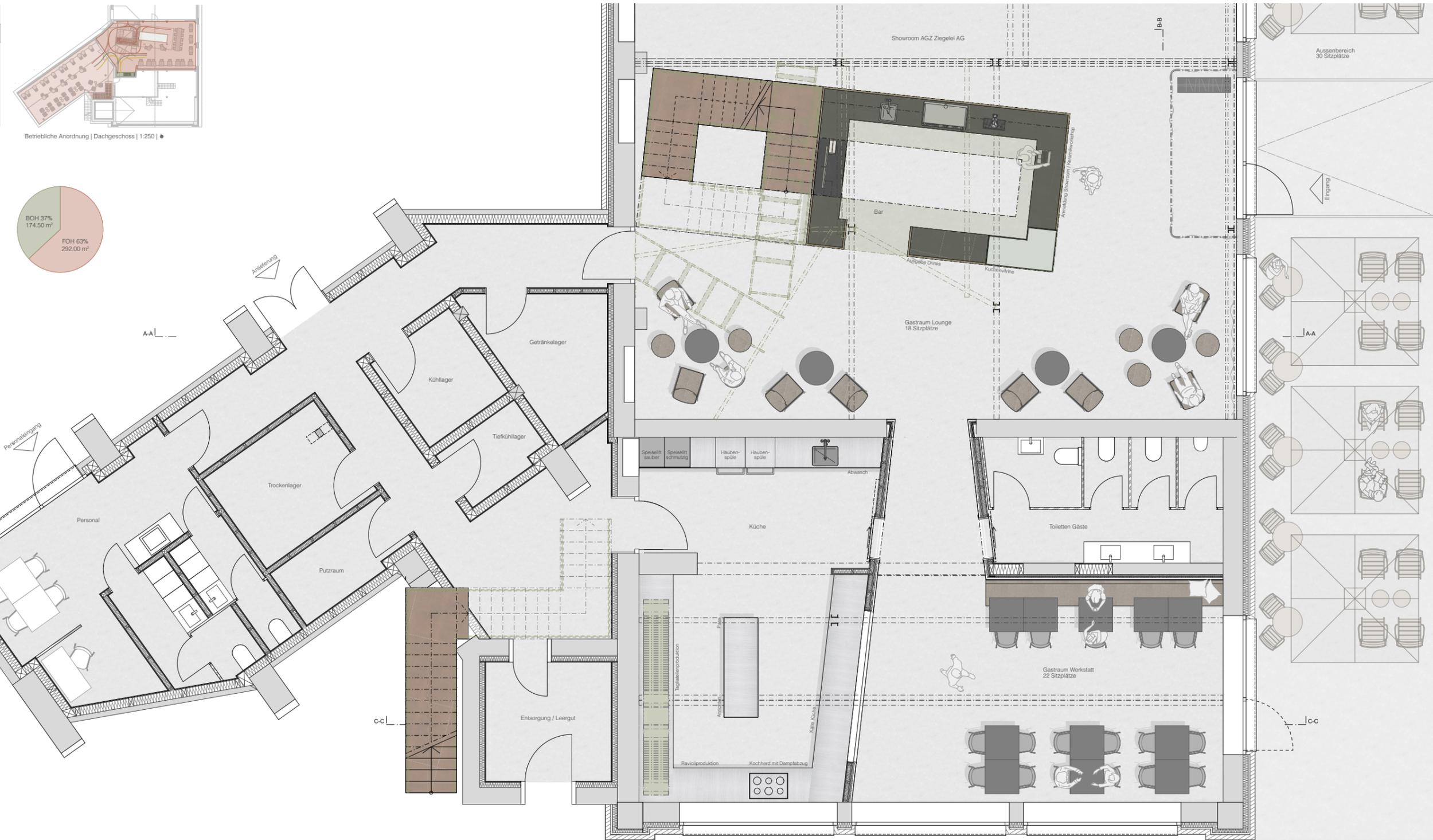
RÄUMLICHE EITEILUNG

Gastraum Lounge	97.90 m ²
Bar	21.90 m ²
Gastraum Werkstatt	52.30 m ²
Küche	47.20 m ²
Toiletten	16.75 m ²
Personal	29.80 m ²
Lager	65.00 m ²
Entsorgung	8.25 m ²
Gastraum kreatives Arbeiten	125.05 m ²
Abraumstation	2.35 m ²
Totale Fläche Bistro "al dente"	466.50 m²
Aussenbreich	216.95 m ²



BETRIEBLICHE ANORDNUNG

Das Back of House und das Front of House sind klar voneinander getrennt, um Kreuzungen zwischen Gästen und Mitarbeitern weitgehend zu vermeiden. Die Gäste betreten das Bistro "al dente" von Nordosten her. Bereits beim Eintreten wird die Geschichte des Ortes sichtbar: Ein ehemaliges Förderband, das noch immer an der Decke hängt, erinnert an die industrielle Vergangenheit. Vom Eingangsbereich, der zugleich als Loungebereich fungiert, führt der Weg in die ehemalige Werkstat. Dort befindet sich ein zusätzlicher Gastraum mit Einblick in die Küche sowie der Zugang zu den Toiletten. Über eine Treppe gelangt man ins Dachgeschoss, das als kreativer Arbeitsbereich genutzt wird. Hier befindet sich das Keramikatelier, in dem Workshops stattfinden – mit direktem Blick auf das Geschehen. Dort, wo früher die Seilbahn das Gebäude durchdrang, lädt heute eine grosszügige Terrasse mit Blick auf den Platz zum Verweilen ein. Die gesamten Back-of-House-Flächen sind im Erdgeschoss untergebracht. Die Anlieferung der Lebensmittel sowie der Zugang für das Personal erfolgen über einen separaten Bereich auf der Rückseite des Gebäudes – direkt unterhalb der Terrasse. Bar und Küche sind offen gestaltet, mit direktem Sichtbezug zum Gastraum, und räumlich in diesen eingebunden. Insgesamt nimmt das Front of House etwa zwei Drittel der Gesamtfläche ein, das Back of House ein Drittel.

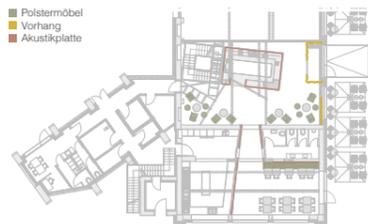


Grundriss Erdgeschoss | 1:33 |

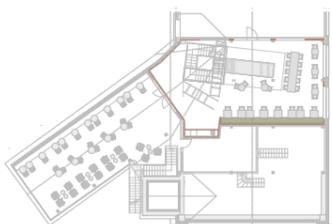
THERMISCHE MASSNAHMEN

AKUSTIK

Zur Verbesserung der Akustik werden gezielte Massnahmen umgesetzt. Alle neuen Wände sowie die Bartheke erhalten einen mehrschichtigen Aufbau. Hinter einem ausgestanzten Conterschalblech befindet sich eine Akustikplatte aus Baumwollbällen, die zur Schallabsorption beiträgt. Im Loungebereich sorgen Polstermöbel und Vorhänge zusätzlich für eine akustische Dämpfung. Im Gastraum Werkstatt und im Dachgeschoss werden Sitzbänke mit gepolsterter Auflage eingebaut, um auch dort den Geräuschpegel angenehm zu halten. Darüber hinaus wird als Dachunterdeck eine weitere Akustikplatte vorgesehen, die den Schall gezielt reduziert und den Raumklang verbessert.



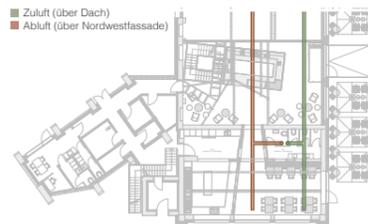
Schema Akustik | Erdgeschoss | 1:250 |



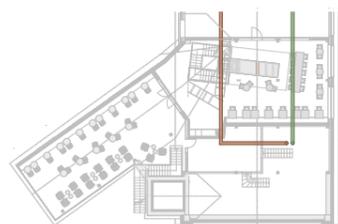
Schema Akustik | Dachgeschoss | 1:250 |

KLIMA

Da ein Bistro andere thermische Anforderungen stellt als eine ehemalige Produktionshalle, wird die gesamte Gebäudehülle nach aussen hin gedämmt. Um dabei den Charakter des bestehenden Sichtmauerwerks zu bewahren, wird eine zweite, vorgemauerte Schale ergänzt, welche die neue Dämmschicht schützt und zugleich das ursprüngliche Erscheinungsbild erhält. Die bestehenden Fenster werden durch neue, energetisch optimierte Elemente ersetzt, die den aktuellen Anforderungen an Wärme- und Schallschutz entsprechen. Die Frischluftzufuhr erfolgt über das Dach, während die Abluft kontrolliert über die Nordwestfassade abgeführt wird. Für eine gleichmässige und behagliche Wärmeverteilung im Innenraum sorgt eine Bodenheizung, die im Zementunterlagsboden integriert ist.



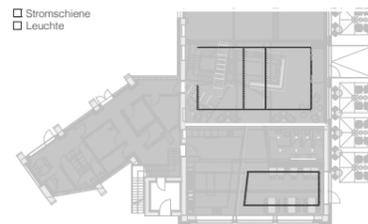
Schema Klima | Erdgeschoss | 1:250 |



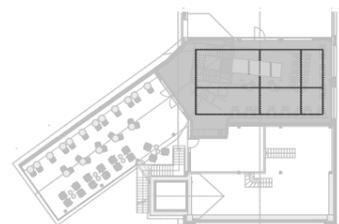
Schema Klima | Dachgeschoss | 1:250 |

BELEUCHTUNG

Das Beleuchtungskonzept basiert auf einem Stromschienensystem, das maximale Flexibilität ermöglicht. Je nach Raumbereich werden die Schienen mit Strahlern oder Pendelleuchten bestückt. Die Strahler lassen sich gezielt ausrichten – etwa als markante Elemente wie das erhaltene Förderband, das als sichtbares Relikt an die industrielle Vergangenheit der Halle erinnert. Pendelleuchten kommen punktuell über den Tischen zum Einsatz und schaffen dort eine zonierte, atmosphärische Beleuchtung. Ergänzt wird das Konzept durch Tisch- und Stehleuchten, die vor allem im Loungebereich für eine wohlbefindliche Lichtstimmung sorgen. Alle Leuchtelemente sind in den mehrschichtigen Wand- und Thekenaufbauten LED-Bänder integriert, die für indirektes Licht und eine warme Raumwirkung sorgen. Alle Leuchtelemente sind dimmbar und lassen sich flexibel an unterschiedliche Nutzungen und Tageszeiten anpassen.

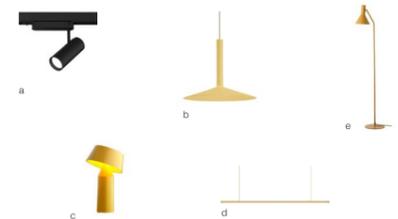


Schema Beleuchtung | Erdgeschoss | 1:250 |

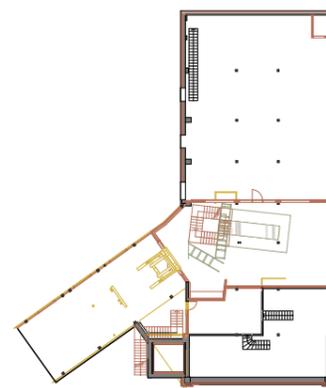


Schema Beleuchtung | Dachgeschoss | 1:300 |

LEUCHTEN



- a Schienenstrahler BO 45 von XAL
- b Pendelleuchte Maria von Marsat
- c Tischleuchte Biocora von Marsat
- d Pendelleuchte w181 Linier von Westberg
- e Floor lamp Lyps Floor Lamp by Frandsen



BESTAND
 In den Räumlichkeiten, in denen künftig das Bistro "al dente" seinen Platz finden wird, wurden einst Ziegelsteine produziert. Das benötigte Rohmaterial wurde am Pilatus abgebaut und über eine Seilbahn direkt in die Produktionshalle transportiert. Da sich die Anforderungen an ein Gebäude mit seiner Nutzung verändern, sind bauliche Anpassungen notwendig. Die gesamte Gebäudehülle wird thermisch entschichtet und durch eine Dämmschicht sowie eine neue Sichtmauerwerksschale ergänzt. Um den ehemaligen Lagerhallen mehr Tageslicht zuzuführen, werden zusätzliche Öffnungen in der Gebäudehülle vorgesehen. Im Bereich der früheren Seilbahntrasse werden nicht mehr benötigte Konstruktionselemente rückgebaut, um Raum für die neue Nutzung zu schaffen.

MATERIALISIERUNG



- A Zementunterlagsboden geschliffen und versiegelt
- B Bestehendes Mauerwerk
- C Stahlblech kommodiert
- D Metall pulverbeschichtet, Farbe NCS S 3010-G90Y
- E Dielenboden Eiche
- F Cortenstahlblech ausgestanzt
- G Bestehendes Mauerwerk
- H Eichenholz schwarz gebeizt
- I Akustikplatte Archisonic Cotton, Shadow 50
- J Sichtbeton
- K Akustikpanell 18mm Eiche
- L Vorhangstoff von Kvadrat, Dadina
- M Stoffbezug von Kvadrat, Steelcut Trio 3
- N Schirmbezug von Glaz, Farbe Champagne
- O Outdoor Möbel pulverbeschichtet, Farbe Ivory White
- P Metall pulverbeschichtet, Farbe NCS S 2060-Y10R

FORMSPRACHE

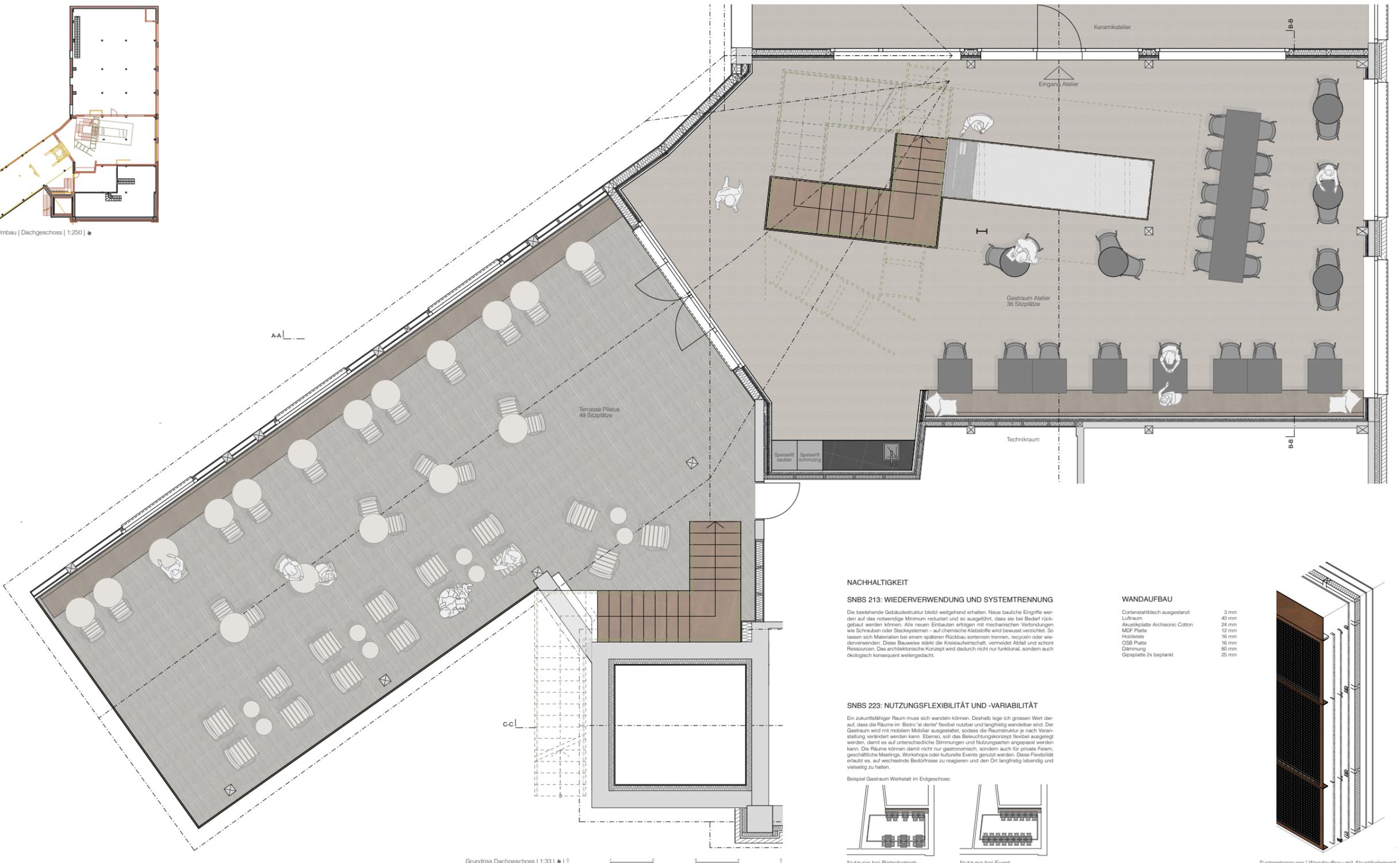
BESTEHENDE FENSTER
 Die Formsprache orientiert sich am Bestand. Gestaltungselemente wie das Geländer sowie die Fronten von Bar, Küche leiten sich aus bestehenden Strukturen ab. Wobei die Klienteltigkeit eine grosse Rolle spielt.

FARBCODE

- BEWEGUNG**
 bestehendes Förderband
 Pastasmaschine
 Getränkeleit
 Handlauf
 NCS S 3010-G90Y
- VERTIKALE ELEMENTE**
 Leuchten
 NCS S 2060-Y10R
- EINBAUTEN**
 Bartheke
 Verkleidungen
 NCS S S 4040-Y70R



- MÖBLIERUNG**
- GAUSTRaum WERKSTATT | ATELIER**
- 1 Shuhi Kiyumi, Tomoya Tabuchi von Armat
 - 2 Shuhi Kiyumi mit Armlehne, Tomoya Tabuchi von Armat
 - 3 Thonet Säulentisch S1123, quadratisch, Eichenholzurnier schwarz gebeizt
 - 4 Thonet Säulentisch S1123, rund, Eichenholzurnier schwarz gebeizt
- GAUSTRaum LOUNGE**
- 5 GIN Lounge-Sessel von Weibelweibel
 - 6 Hocker Handgefertigter Woll-Pouf von Benuta
 - 7 Wishire Couchtisch von Kave Home
 - 8 Garderobe Awardrobe von UntermeyerForm
- AUSSENBEREICH**
- 9 Twist Chair TW300 von Vermobil, Metall einbrennlackiert, Farbe Ivory White
 - 10 Twist Table TW2081 von Vermobil, Metall einbrennlackiert, Farbe Ivory White
 - 11 Twist Lounge TW600 von Vermobil, Metall einbrennlackiert, Farbe Ivory White

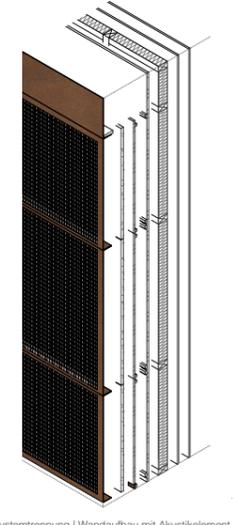


NACHHALTIGKEIT

SNBS 213: WIEDERVERWENDUNG UND SYSTEMTRENNUNG
 Die bestehende Gebäudestruktur bleibt weitgehend erhalten. Neue bauliche Eingriffe werden auf das notwendige Minimum reduziert und so ausgeführt, dass sie bei Bedarf rückgebaut werden können. Alle neuen Einbauten erfolgen mit mechanischen Verbindungen wie Schrauben oder Stecksystemen – auf chemische Klebstoffe wird bewusst verzichtet. So lassen sich Materialien bei einem späteren Rückbau sortieren trennen, recyceln oder wiederverwenden. Diese Bauweise stärkt die Kreislaufwirtschaft, vermeidet Abfall und schont Ressourcen. Das architektonische Konzept wird dadurch nicht nur funktional, sondern auch ökologisch konsequent weitergedacht.

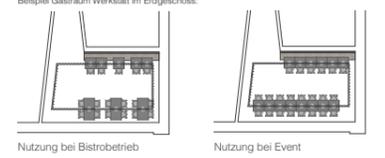
WANDAUFBAU

- Cortenstahlblech ausgestanzt 3 mm
- Luftraum 40 mm
- Akustikplatte Archisonic Cotton 24 mm
- MDF Platte 12 mm
- Holzleiste 16 mm
- OSB Platte 16 mm
- Dämmung 80 mm
- Gipsplatte 2x beplankt 25 mm



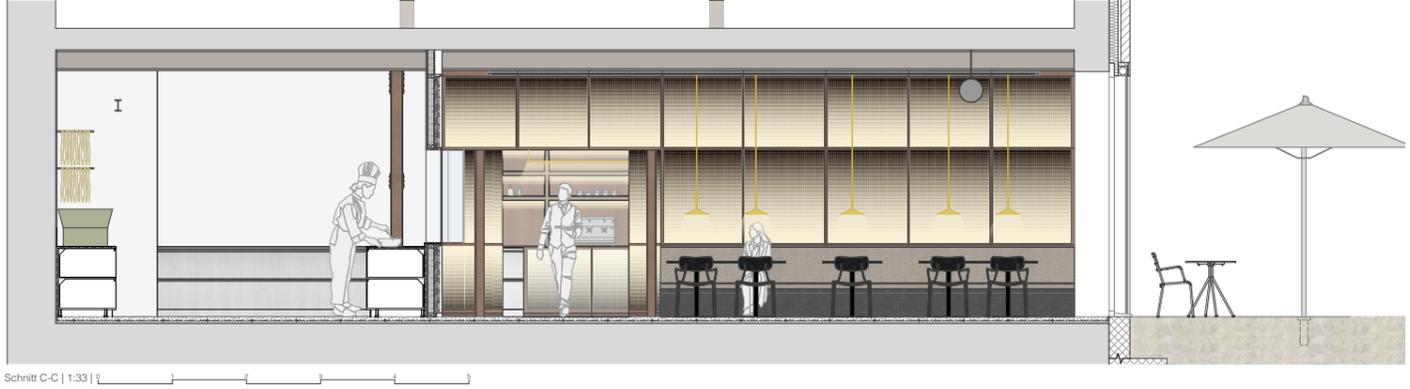
SNBS 223: NUTZUNGSFLEXIBILITÄT UND -VARIABILITÄT

Ein zukunftsfähiger Raum muss sich wandeln können. Deshalb lege ich grossen Wert darauf, dass die Räume im Bistro "al dente" flexibel nutzbar und langfristig wandelbar sind. Der Gastraum wird mit mobilem Mobiliar ausgestattet, sodass die Raumstruktur je nach Veranstaltung verändert werden kann. Ebenso, soll das Beleuchtungskonzept flexibel ausgelegt werden, damit es auf unterschiedliche Stimmungen und Nutzungsarten angepasst werden kann. Die Räume können damit nicht nur gastronomisch, sondern auch für private Feiern, geschäftliche Meetings, Workshops oder kulturelle Events genutzt werden. Diese Flexibilität erlaubt es, auf wechselnde Bedürfnisse zu reagieren und den Ort langfristig lebendig und vielseitig zu halten.



Systemtrennung | Wandaufbau mit Akustikelement

Grundriss Dachgeschoss | 1:33



Schnitt C-C | 1:33

Bachelor-Thesis an der Hochschule Luzern - Technik & Architektur

Titel	al dente
Untertitel	Gastronomie auf dem Ziegeleiareal in Horw
Diplomandin/Diplomand	Meier, Lea
Bachelor-Studiengang	Bachelor Innenarchitektur
Semester	FS25
Dozentin/Dozent	Gasser Derungs, Carmen
Expertin/Experte	Baenziger, Rémy

Ort, Datum Horw, 13.06.2025
© **Lea Meier, 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.