

# DRUF & DRAB

GASTRONOMIE AUF DEM ZIEGELAREAL IN HORW

## SITUATION

### DAS ZIEGELAREAL

Das Gebäude liegt im Herzen des neuen Wohnquartiers auf dem Ziegelareal in Horw, in einem vielfältigen Umfeld mit Familien, Studierenden sowie älteren und jüngeren Bewohnerinnen. Dank der Nähe zum Bahnhof Horw und zu mehreren Bushaltestellen ist der Standort optimal an den öffentlichen Verkehr angebunden. Luzern ist in weniger als zehn Minuten erreichbar. Einkaufsmöglichkeiten, Gastronomie, Naherholungsgebiete und der Pilatus tragen zu einer hohen Lebensqualität bei.

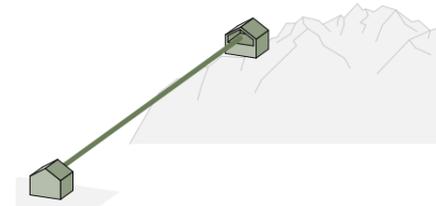


SITUATIONSPLAN | MST: 1:5000

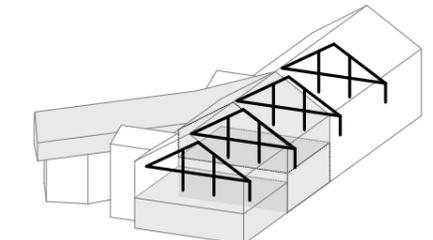


GEBÄUDEEINBINDUNG IN DIE UMGEBUNG

## ANALYSE

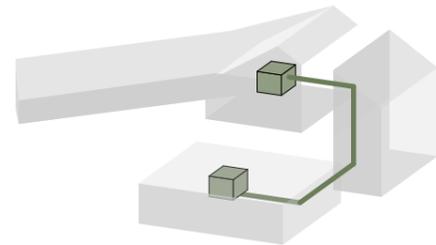


KONZEPTSKIZZE | SEILBAHNSTATIONEN



KONZEPTSKIZZE | VOLUMINA UND LINIEN

## KONZEPT



KONZEPTSKIZZE

### RÄUMLICHES KONZEPT

Von der Seilbahn ins Bistro – eine Verbindung zweier Welten.

Die Seilbahn: Mehr als nur eine tragende Struktur. Das in sich geschlossene Gerüst stellt eine (dynamische) Verbindung zweier Stationen dar – ein fortlaufendes „druf und wieder drab“. Dieses Prinzip wird zur Leitidee meines Entwurfs. Vergleichbar mit dem antreibenden Motor der Seilbahn bildet die Bar das Herzstück der Gastronomie. Sie liegt im Zentrum des unteren Gastronomiebereichs und wird durch das Gerüst mit der ihr gleichgestellten Selbstbedienungstheke im Obergeschoss verbunden. Somit werden unterschiedliche Nutzungen innerhalb eines geschlossenen Systems sowohl auf räumlicher, funktionaler sowie gestalterischer Ebene in Beziehung zueinander gestellt.

Das Konzept des Kontrasts: Massive Volumina treffen auf filigrane, lineare Konstruktion. Die klare Struktur des Gerüsts schafft Ordnung und verkörpert Gegensätze auf spannungsvolle Weise. Die ausgewählten Materialien und Farben greifen die Geschichte der Seilbahn auf und übersetzen sie in eine neue Atmosphäre. Basierend auf der Bestandsanalyse entsteht so ein Ort, an dem die Vergangenheit auf zeitgenössische Funktion und Gestaltung trifft, wobei alle Komponenten durch das verbindende Gerüst zusammenhängen.

EG:		
Gastroraum	135.1 m <sup>2</sup>	<p>Back of House 23.4 % 148.4 m<sup>2</sup></p> <p>Front of House 76.6 % 484.8 m<sup>2</sup></p>
Bar / Theke	17.9 m <sup>2</sup>	
Küche	39.7 m <sup>2</sup>	
Abwasch	19.1 m <sup>2</sup>	
WC Gäste (m, w, IV)	14.1 m <sup>2</sup>	
Zugang zum Lift	10.9 m <sup>2</sup>	
Pausenraum Personal	14.8 m <sup>2</sup>	
Büro Personal	5.7 m <sup>2</sup>	
Garderobe Damen (inkl. WC)	6.1 m <sup>2</sup>	
Garderobe Herren (inkl. WC)	6.2 m <sup>2</sup>	
Kühlraum	7.8 m <sup>2</sup>	
Tiefkühlraum	4.6 m <sup>2</sup>	
Trockenlager	16.7 m <sup>2</sup>	
Ertragsung	4.4 m <sup>2</sup>	
Putzraum	3.4 m <sup>2</sup>	
Erschliessung	19.9 m <sup>2</sup>	
Anlieferung	-	
OG:		
Konsumieren & Arbeiten	123.7 m <sup>2</sup>	
Selbstbedienungstheke	9.5 m <sup>2</sup>	
Podest	13.5 m <sup>2</sup>	
Eingangsbereich	14.8 m <sup>2</sup>	
<b>Total Fläche Gastronomie</b>	<b>487.9 m<sup>2</sup></b>	
Aussenraum (EG)	80.1 m <sup>2</sup>	
Aussenraum (OG)	65.3 m <sup>2</sup>	

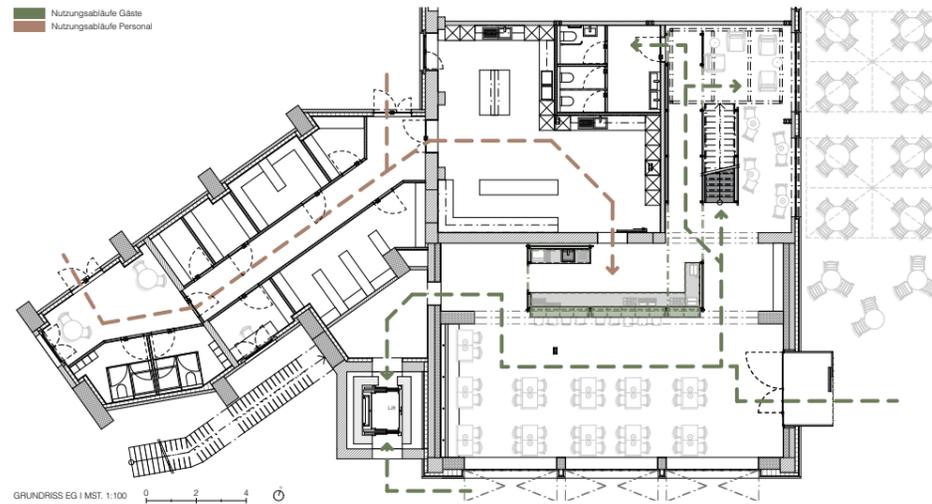
AUFTEILUNG DER GESCHOSSE



VISUALISIERUNG | GASTRORÄUM ERDGESCHOSS

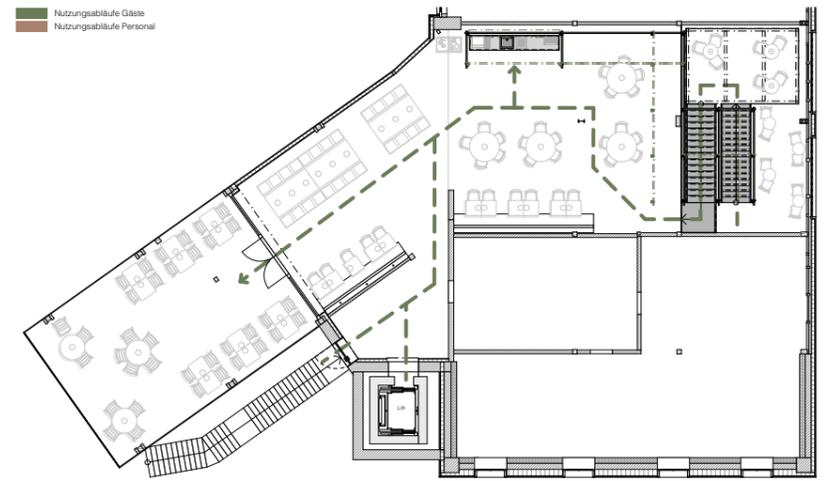
## NUTZUNG

■ Nutzungsfläche Gäste  
■ Nutzungsfläche Personal



GRUNDRISSE EG | MST: 1:100

■ Nutzungsfläche Gäste  
■ Nutzungsfläche Personal



GRUNDRISSE OG | MST: 1:100



VISUALISIERUNG | TREPPENAUFGANG PODEST

FASSADEN 1:100

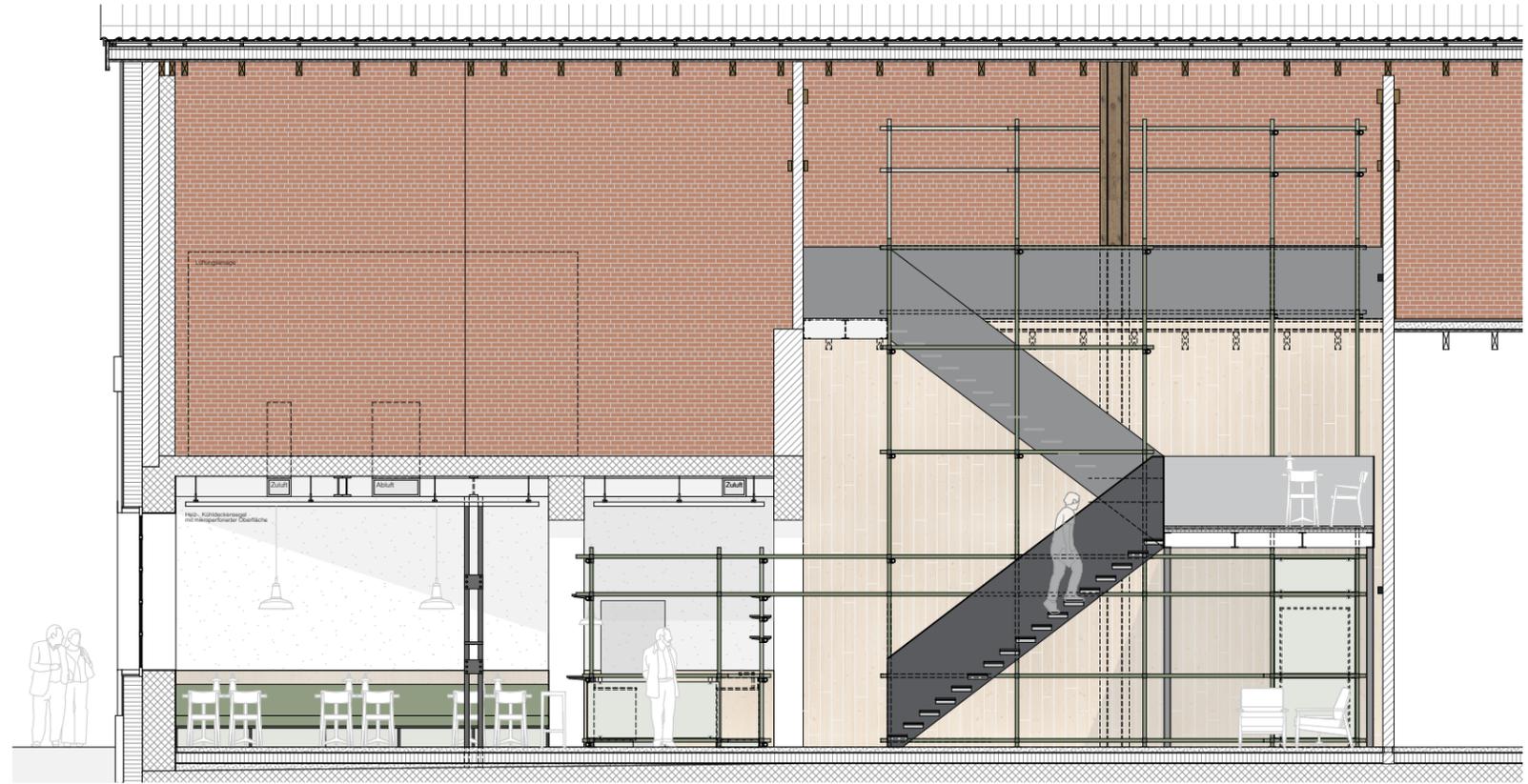


OSTFASSADE | MST. 1:100

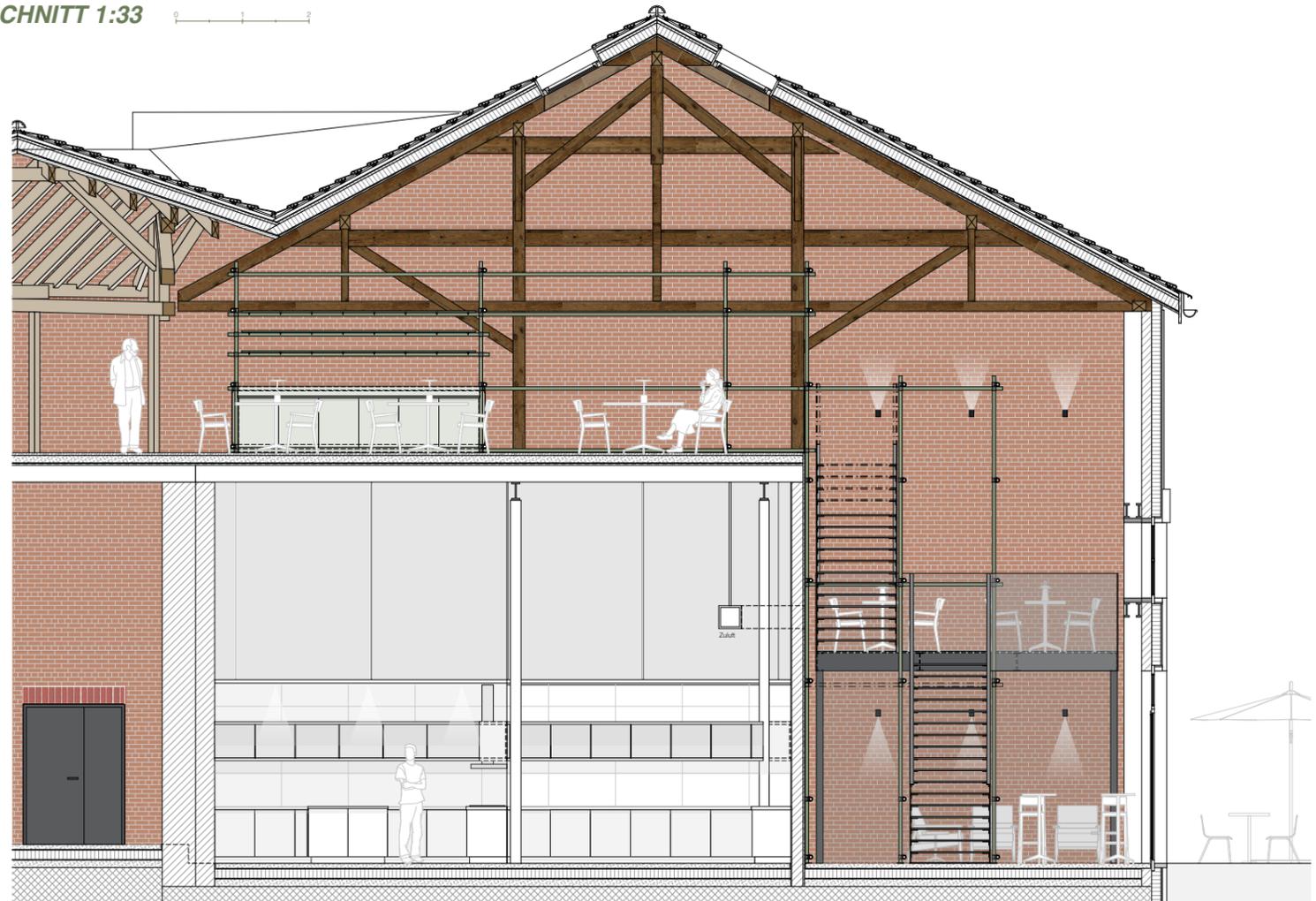


SÜDFASSADE | MST. 1:100

LÄNGSSCHNITT 1:33



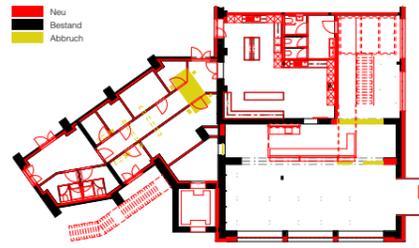
QUERSCHNITT 1:33



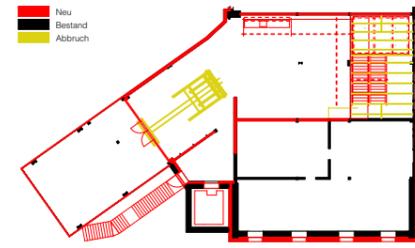
## NEU | BESTAND | ABBRUCH

Im Rahmen des Umbaus wird die alte Seilbahnanlage entfernt, um im Obergeschoss zusätzlichen Raum für weitere Fläche für das Konsumieren und Arbeiten zu schaffen. Ein Deckendurchbruch ermöglicht die Ausbildung eines überhöhen Raums, der sowohl räumliche als auch gestalterische Funktionen übernimmt. Die Grundstruktur der ehemaligen Werkstatt im Erdgeschoss bleibt erhalten und bildet die Basis für den neuen Innenausbau.

Der Innenraum wird durch neue Elemente wie dem raumbildenden Gerüst mit Treppe, Küche, Bar und Podest ergänzt. Ausserdem werden neue Boden- und Wandbeläge verlegt. Die Gebäudehülle wird energetisch saniert, wobei der bestehende Haupteingang mit der originalen Tür erhalten bleibt. Dieser wird durch einen aussenliegenden Windfang ergänzt, der als neuer, wärmedämmender Perimeter fungiert.



SCHEMA EG | MST. 1:200



SCHEMA OG | MST. 1:200

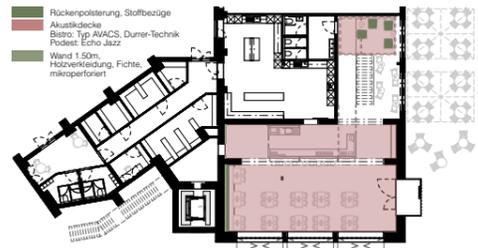
## AKUSTIK

Im Erdgeschoss wird das Flatterecho durch gezielte Massnahmen deutlich reduziert. Dazu zählen die Bar mit offenen Regalen und Gerüststrukturen sowie Sichtbacksteinwände, die den Schall streuen. Eine um 30cm abgehängte Akustikdecke mit mikroperforierter Oberfläche dient gleichzeitig als Heizdecke und trägt zur Reduzierung der Nachhallzeit ( $T_{60} = 0,8$  s) bei.

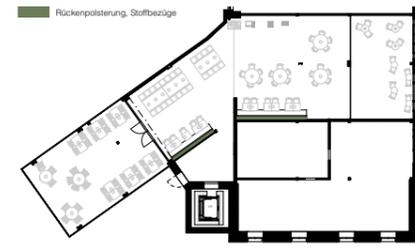


Zusätzlich kommen an den Rückwänden der Sitzbänke mikroperforierte Fichtenwandverkleidungen (H: 1,50m), sowie textilbezogene Rücklehnen zum Einsatz. Unter dem Podest verbessert eine Akustikdecke aus recyceltem PET-Material (Echo Jazz) die Raumakustik im hinteren Bereich.

Im Obergeschoss sorgt die komplexe Struktur mit Holzbalken, tragender Konstruktion und Säulen dafür, dass kein Flatterecho entsteht. Auch hier tragen textile Rücklehnen der Sitzbänke zur Schallsorption bei.



SCHEMA AKUSTIK EG | MST. 1:200



SCHEMA AKUSTIK OG | MST. 1:200

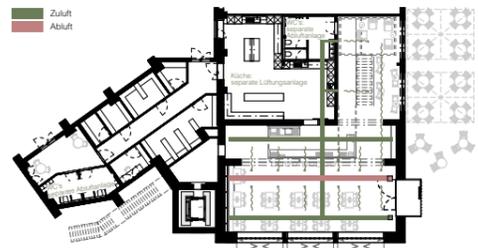
## KLIMA

Die Lüftungsröhre verlaufen im Erdgeschoss unter der Decke und werden hinter der abgehängten Kühldecke versteckt. Für die Küche und die WC-Anlagen sind separate Lüftungssysteme vorgesehen. Die Luftverteilung erfolgt über Zuluft an der Südfassade und Abluft über das Dach. Die Zu- und Abluftleitungen verlaufen mit einem Abstand von 1,50m zueinander.

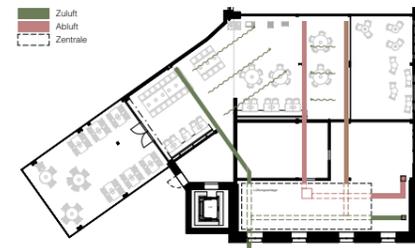


Nebenzimmer wie Lager- oder Personalräume werden nicht beheizt. Im gesamten Bistro ist eine Fussbodenheizung geplant. Im Erdgeschoss sorgt eine abgehängte Kühldecke mit mikroperforierter Unterseite zusätzlich für thermischen Komfort. Alle neuen Fenster werden energetisch saniert und haben einen U-Wert von  $0,8 \text{ W/(m}^2\text{K)}$ .

Im Obergeschoss, direkt über dem Gastraum, befindet sich ein 50m<sup>2</sup> grosser Technikraum, der die zentrale Lüftungsanlage enthält. Zusätzlich ist eine natürliche Entlüftung über Dachterrasse eingepplant.



SCHEMA KLIMA EG | MST. 1:200

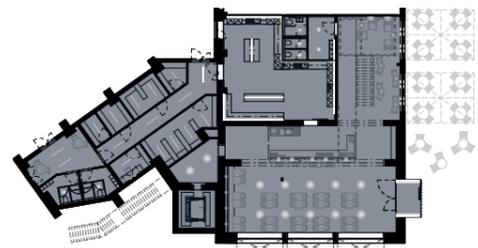


SCHEMA KLIMA OG | MST. 1:200

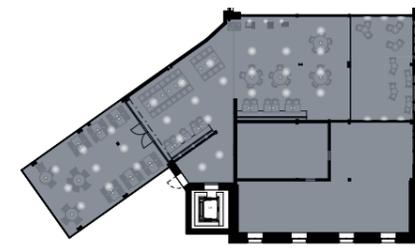
## BELEUCHTUNG

Das Beleuchtungskonzept basiert auf vier Systemen, die je nach Raumbereich und Nutzung kombiniert werden. Die Grundbeleuchtung erfolgt durch Pendelleuchten, die im Raster der Fassadestruktur ausgerichtet sind. Im Bereich der Bar sind die Pendelleuchten in das Gerüst integriert. Zur indirekten Beleuchtung der Wandflächen werden in beiden

Geschossen Spots bei den Sitzbänken eingesetzt. Tischleuchten ermöglichen eine flexible Anordnung der Tische, ohne dass diese an die Position fest installierter Pendelleuchten gebunden sind. Im überhöhen Raum und unter dem Podest kommen wandstrahler zum Einsatz, die gezielte Lichtakzente setzen, ohne dabei mit dem Gerüst zu konkurrieren.

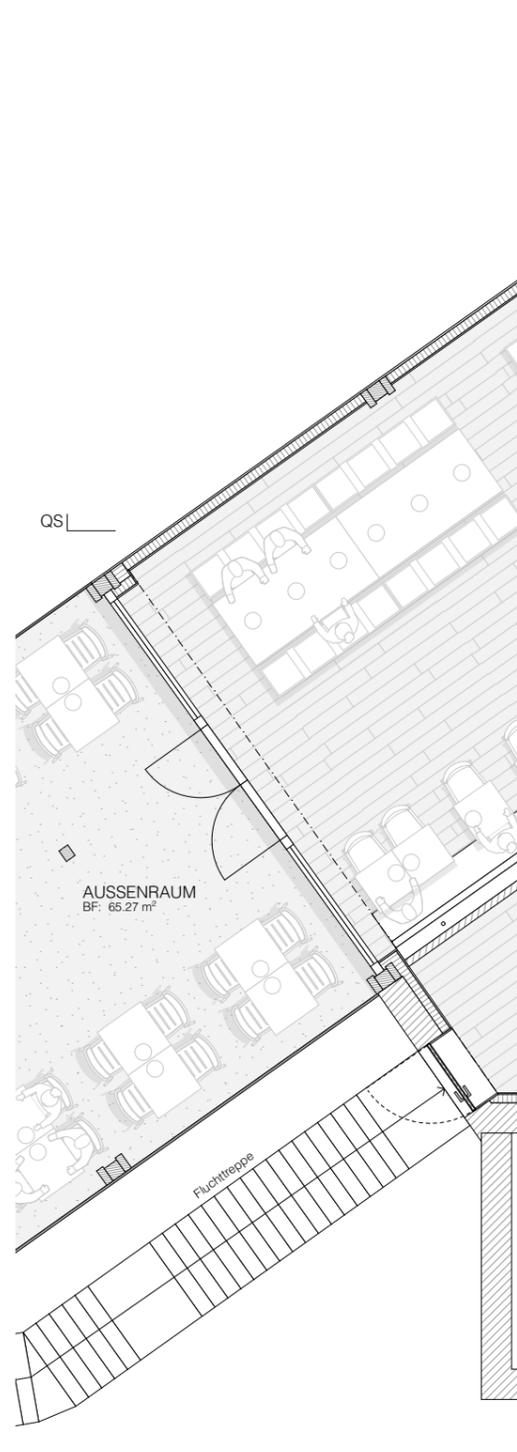


SCHEMA BELEUCHTUNG EG | MST. 1:200



SCHEMA BELEUCHTUNG OG | MST. 1:200

## OBERGESCHOSS 1:33



SELBSTBEDIENUNGSTHEKE  
BF: 9,48 m<sup>2</sup>

KONSUMIEREN & ARBEITEN  
BF: 123,72 m<sup>2</sup>

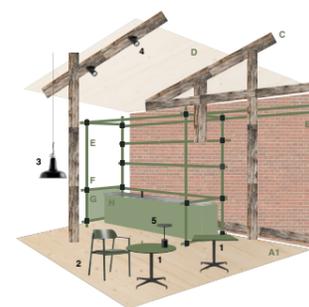
PODEST  
BF: 13,53 m<sup>2</sup>

AUSSENRAUM  
BF: 65,27 m<sup>2</sup>

EINGANGSBEREICH  
BF: 14,63 m<sup>2</sup>

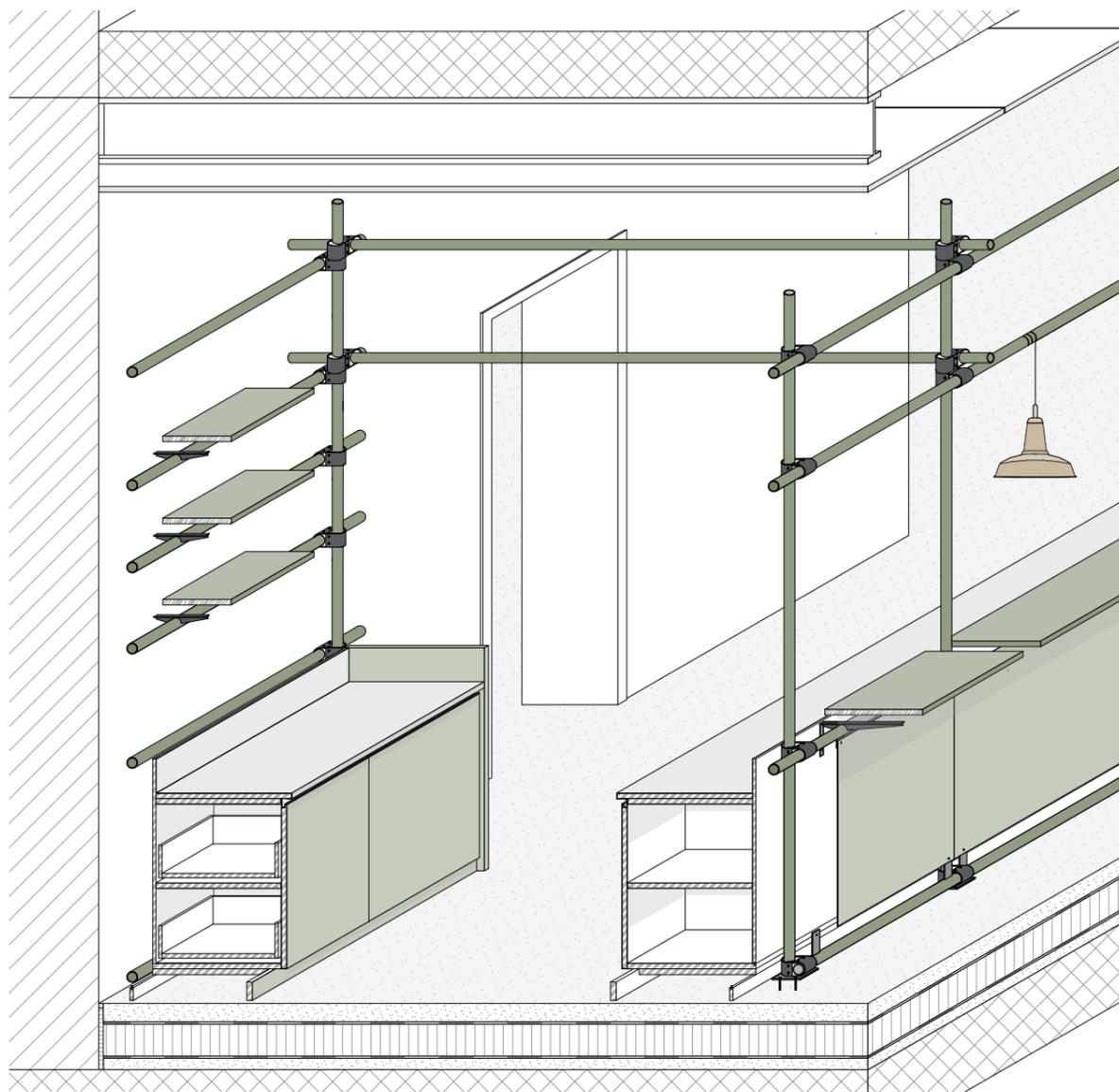
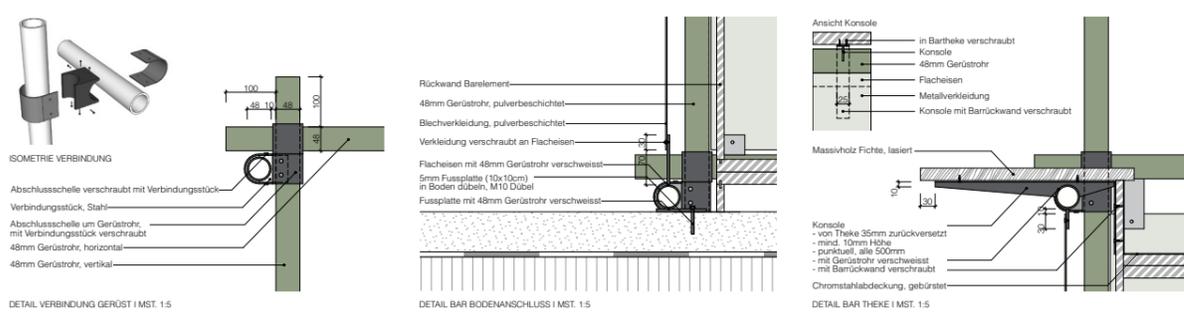
Lift

## MATERIALIEN | FARBEN | MÖBLIERUNG



- MATERIALIEN UND FARBEN**
- A1 Riemenboden, bestehend, Fichte, abgeschliffen, weiss pigmentiertes Harzwachsöl (2% Pigment)
  - A2 Wandverkleidung, Fichte, abgeschliffen, weiss pigmentiertes Harzwachsöl (2% Pigment)
  - B Sichtbackstein, Vandenbrander, Neo Magnolia
  - C Tragkonstruktion/Fachwerk, bestehend, Fichte
  - D Dreischichtplatte, Fichte, lasiert, RAL 9010 Reinweiss
  - E Stahl, pulverbeschichtet, RAL 6011 Reseda Grün
  - F Stahl, pulverbeschichtet, RAL 7021 Schwarzgrau
  - G Blechverkleidung, pulverbeschichtet, RAL 6021 Blassgrün
  - H Holzwerkstoffplatte, Kunstharzbeschichtung, RAL 6021 Blassgrün
  - I Chromstahl, gebürstet
  - J Massivholz Fichte, lasiert, RAL 6011 Reseda Grün
  - K Beschäftigt, MICS, RAL 6011 Reseda Grün
  - L Zementgebundener Sichtestrich, geschliffen, versiegelt (Sika PU)
  - M Sichtbeton, bestehend, best. Farbstrich chemisch entfernt
  - N Latex-Fingierputz, HAGG, nachgewaschen mit Schwarzem, naturweiss
  - O Holzverkleidung, Topakustik, Fichte, mikroperforiert
  - P Akustikdecke, Topakustik, Tepperfo, mikroperforiert 2/20,5, MDF lackiert, RAL 9010 Reinweiss
  - Q Dreischichtplatte, Fichte, lackiert, RAL 6021 Blassgrün
  - R Akustikdecke, Echo Jazz, Forrest 133

DETAILS 1:5 | 1:10



ISOMETRIE BAR UND GERÜST | MST. 1:10



MÖBLIERUNG UND LICHT

- 1 Tisch, Cornté, Mobboldi, d:100/120cm / b:60cm, h:75cm/104cm, Tischplatte Kunstharzbeschichtung, RAL 6011 Resedagrün
- 2 Stuhl, Paged, Nimm B-459, MZF Formst green
- 3 Industrielleuchte, Edison, h:450mm, d:430mm, dimmbar, RAL 7021 Schwarzgrau
- 4 XAL MOVE IN flex round, Fassung schwarz, Montage Set: tiefschwarz
- 5 Tischleuchte, Anovight YORU BIG, LED Tischleuchte aus Aluminium, schwarz strukturiert
- 6 Horgenglanus, Stapel 1-680, lackiert, RAL 6011 Resedagrün
- 7 Horgenglanus, Horrett Barhocker 11-700, lackiert, Buche schwarz
- 8 Pendelleuchte, h:450mm, d:430mm, dimmbar, Ton, gebrannt
- 9 Tischleuchte, LupaLight, BUDDY braun
- 10 Einbauspot, XAL, SASSO 40 round, recessed 1 lamp, d:48mm, dimmbar, Farbe: matt silber, Montage Set: tiefschwarz
- 11 Horgenglanus, Miro Barhocker 11-400, lackiert, Buche schwarz
- 12 Buzz Space BuzzNordic ST101 Armchair, Textil: Bottle, Holz: Ash Black Stained
- 13 STUVA Beistelltisch, rund, Pausa! Stahl, h:500mm, d:400mm
- 14 XAL Wandstahler, SASSO 60 round wall, Fassung schwarz, Innenfarbe: matt silber
- 15 Ema - Stuhl Star, pulverbeschichtet, RAL 6011 Resedagrün
- 16 Sonnenschirm Shady von Royal Botanica, RAL 6021 Bleisgrün

MATERIAL, FARBE UND MÖBLIERUNG

Das Farb- und Materialkonzept orientiert sich bewusst am Bestand. Ausgangspunkt sind die Grüntöne der Selbstbauweise, die in zwei Nuancen aufgenommen und gezielt eingesetzt werden. Sie schaffen eine Verbindung zur Geschichte des Ortes, ohne sich in den Vordergrund zu drängen.

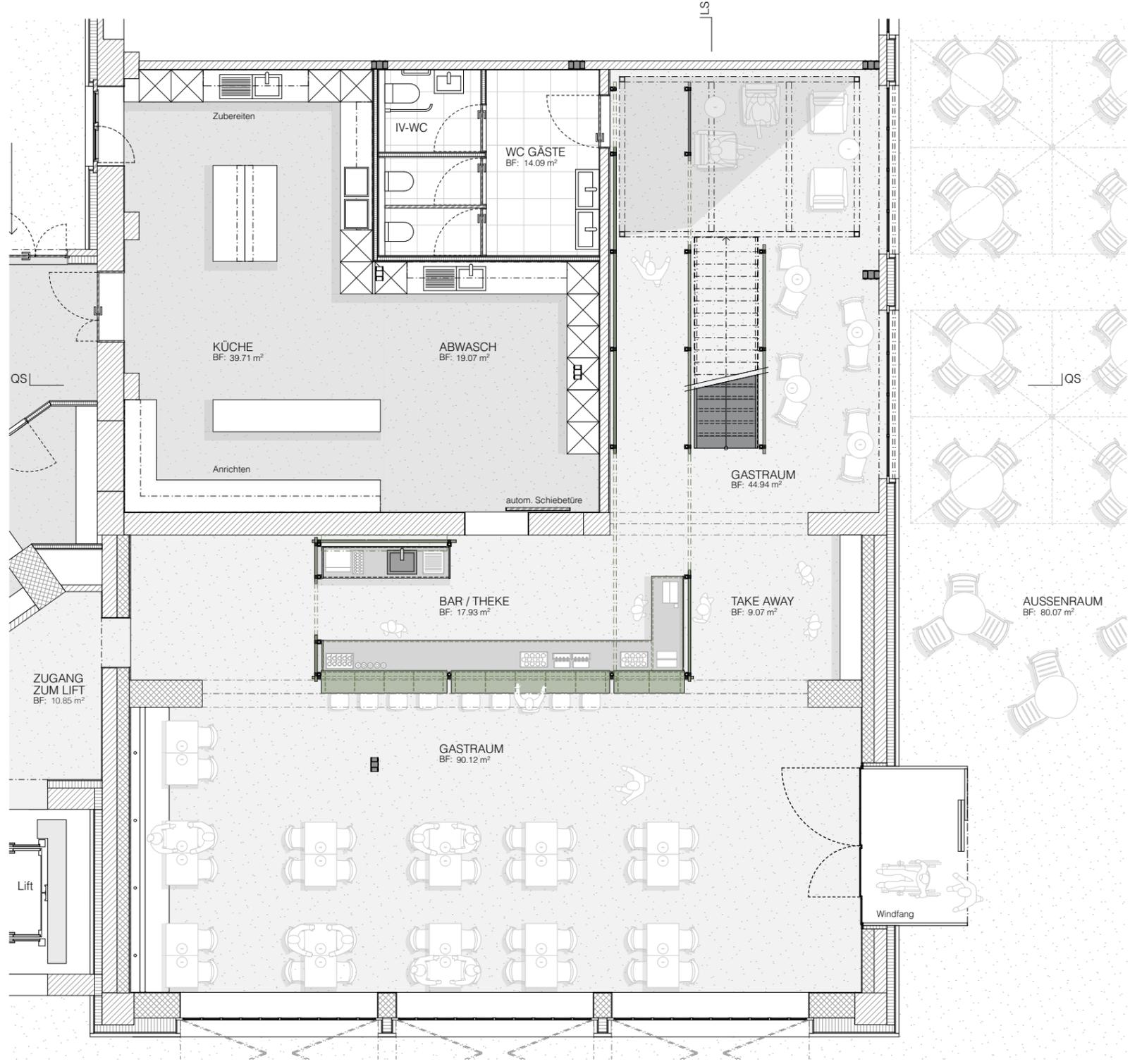
Das Obergeschoss wird als eigenständiges Volumen lesbar gemacht. Die überhöhte Wand und der durchlaufende Fichtenriemenboden, der sich an der Wand fortsetzt, unterstreichen diesen Charakter und setzen einen Kontrast zum filigranen Metallgerüst.

Die Möblierung greift das räumliche Prinzip des Geräts auf – ein Spiel mit Volumen und gleichgesetzt – ein bewusst gesetztes Detail, das die Zugehörigkeit zum Erdgeschoss und die Eigenständigkeit gegenüber dem Gerüstkörper betont.

Im Erdgeschoss wurde der Podestboden mit dem umgebenden Bodenbelag gleichgesetzt – ein bewusst gesetztes Detail, das die Zugehörigkeit zum Erdgeschoss und die Eigenständigkeit gegenüber dem Gerüstkörper betont.

Der Bestand bleibt stets präsent: Die alten Backsteinwände bilden das atmosphärische Fundament. Neue Eingriffe, wie die ergänzende Backsteinwand, folgen in Materialität und Haltung dem Vorhandenen. Das verwendete Material stammt ebenfalls vom AGZ (Bauherr), wodurch sich Alt und Neu auf subtile Weise verbinden.

ERDGESCHOSS 1:33



NACHHALTIGKEIT

**SNBS 231 - REGIONALE WERTSCHÖPFUNG**

Die alte Ziegelei liegt in unmittelbarer Nähe zu weiteren Industrie- und Handwerksbetrieben, darunter Metallbauunternehmen. Diese Nähe wurde genutzt, um Materialien und Leistungen aus der Region zu beziehen und somit die lokale Wirtschaft zu stärken.

Zum Einsatz kommen regionale Materialien wie Ziegel und Holz ebenso wie Produkte aus der Umgebung, etwa im gastronomischen Angebot. Dadurch werden Transportwege verkürzt und Emissionen reduziert – zugleich stärkt dies die Identifikation der Nutzer:innen mit dem Ort.

Die Speisekarte des Bistros setzt auf Lebensmittel aus regionaler Landwirtschaft sowie auf Produkte lokaler Bäckereien, Bräuereien und Kaffeehäuser. Überschüssige Lebensmittel aus umliegenden Gastronomiebetrieben werden übernommen und im Bistro zu einem reduzierten Preis weitergegeben – nach dem Vorbild von Initiativen wie „Too Good To Go“.

Auch die regionale Vernetzung wird gefördert, etwa durch Kooperationen mit lokalen Initiativen und Vereinen. Das offene räumliche Konzept sieht Bereiche für unterschiedliche gemeinschaftliche Veranstaltungen und Begegnungen vor.

Schließlich ist das Gebäude auf Rückbaubarkeit und langfristige Anpassungsfähigkeit ausgelegt. Die Konstruktion ermöglicht es künftigen Generationen, weiterzuzugreifen, zu ergänzen oder bestehende Strukturen flexibel an neue regionale Anforderungen anzupassen.

ANGEBOT GASTRONOMIE

**GASTRONOMIEKONZEPT**

Das Bistro ist als offener Treffpunkt gedacht, an dem Einfachheit, Regionalität und Nachhaltigkeit im Mittelpunkt stehen. Tagsüber bietet es Raum für Mittagessen, Kaffee und Austausch. Am Abend wird es zur Bar mit entspannter Atmosphäre. Bestellung und Bezahlung erfolgen zentral an der Bar im Erdgeschoss. Getränke werden direkt mitgenommen, Speisen vom Personal an den Tisch gebracht. Außerdem gibt es die Möglichkeit, das Bestelle als Take-away mitzunehmen. Das Bistro wird im Erdgeschoss bedient. Das Obergeschoss hingegen ist als Arbeitsbereich mit Selbstbedienung konzipiert. An der Selbstbedienungstheke können sich die Gäste mit Kaffee, Tee und kleineren Snacks ausstatten. Ein Wagen steht für das Abräumen bereit. Die Atmosphäre ist auf konzentriertes Arbeiten, kleine Meetings oder ruhige Gespräche ausgerichtet.

Im Erdgeschoss bildet die zentrale Bar den Dreh- und Angelpunkt. Sie ist ganztägig besetzt und bietet ein breites Sortiment an Getränken – von lokalen Säften bis zu regionalen Bieren, Weinen und Cocktails – sowie zwei Tagesmenüs mit saisonalen Zutaten.

Das kulinarische Angebot orientiert sich an den Tageszeiten und der Saisonalität. Morgens gibt es frisches Brot, Gebäck und Kaffee, mittags und abends warme Tagesgerichte und kalte Speisen. In Zusammenarbeit mit umliegenden Gastronomiebetrieben werden überschüssige Lebensmittel übernommen und weiterverwendet.

GASTROANGEBOT

- SPEISEN**
- FRÜHSTÜCK (07:00-11:00)
- Gipffli (Butter, Nuss, Schokolade)
  - Brote mit Konfitüre / Honig
  - Müesli & Joghurt mit Früchten
  - Kaffee (div. Sorten), Teesauswahl
- MITTAG- & ABENDESSEN (ab 11:30 Uhr)
- warme Tagesmenüs (vegetarisch/vegan & Fleisch)
  - Salattbowls mit Gemüse der Saison
  - Sandwiches mit Brot vom Back
- SNACKS (ganztägig)
- Hausgemachte Kuchen
  - Nüsse & Trockenfrüchte
  - Frisches Obst
- GETRÄNKE**
- ALKOHOLISCH
- Bier (aus lokaler Brauerei)
  - Weine aus der Region
  - Cocktails & Longdrinks
- NICHT ALKOHOLISCH
- Lokale Limonaden
  - Hausgemachte Sirupe (Minze, Holunder, Rhabarber)
  - Softdrinks
  - Cocktails & Longdrinks (auch alkoholfrei)
- TEE-SORTIMENT
- Große Auswahl an losen Tee (Weißer, Schwarz-, Grüntee, ...)

BETRIEBSZEITEN

	7:00	10:00	12:00	14:00	16:00	18:00	20:00	22:00
MO - DO, SO								
BISTRO / BAR								
ARBEITSPLÄTZE OG								
TAKE AWAY								
WARMER KÜCHE								
FR - SA								
BISTRO / BAR								
ARBEITSPLÄTZE OG								
TAKE AWAY								
WARMER KÜCHE								

# **Bachelor-Thesis an der Hochschule Luzern - Technik & Architektur**

**Titel** DRUF & DRAB  
**Untertitel** Gastronomie auf dem Ziegeleiareal in Horw  
**Diplomandin/Diplomand** Weilenmann, Nicole  
**Bachelor-Studiengang** Bachelor Innenarchitektur  
**Semester** FS25  
**Dozentin/Dozent** Hürlimann, Magdalena  
**Expertin/Experte** Grego, Jasmin

Ort, Datum Horw, 11.06.2025  
© **Nicole Weilenmann, 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.