

FABRIKAT

VOM BACKSTEIN ZUM BROT GASTRONOMIE AUF DEM ZIEGELEIAREAL IN HORW

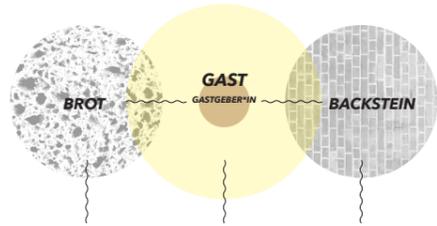
PROJEKTBECHRIEB

In der ehemaligen Ziegelei in Horw entsteht mit dem Fabrikat ein Ort, der Geschichte, Handwerk und Gastlichkeit miteinander verbindet. Das Projekt transformiert die industrielle Vergangenheit des Gebäudes in ein zeitgemäßes Bistro mit integrierter Brotmanufaktur. Herzstück ist die Idee: Vom Backstein zum Brot – eine gestalterische und inhaltliche Übersetzung der früheren Backsteinproduktion in die heutige Brotherstellung. Beide eint: Bodenständigkeit, Struktur, Tradition, Zeit – und das Handwerk.

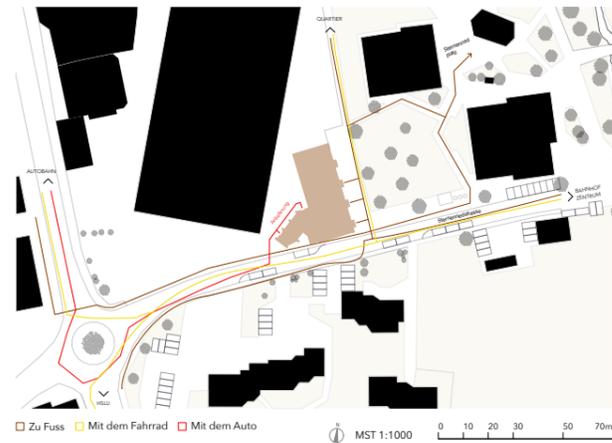
In einem Quartier im Wandel, zwischen Gentrifizierung und gewachsener Tradition, setzt das Projekt auf Authentizität, Bodenständigkeit und Transparenz. Die Ostfassade macht die drei zentralen Nutzungen – Brot, Bistro, Backstein – schon von aussen lesbar. Eine klare Adressbildung und die neue Aussendämmung verleihen dem Gebäude ein neues Gesicht, ohne seine Geschichte zu überdecken. Im Inneren bleibt die industrielle Substanz bewusst spürbar und wird ergänzt durch präzise gesetzte, neue Elemente wie die braun geplattete Bar. Ausen zeigt sich das Gebäude bewusst gentrifiziert – innen jedoch bleibt die Geschichte präsent und thematisiert so den besonderen Übergang vom ländlichen zum urbanisierten Horw. Studierende, Arbeitende und die Horwer Bevölkerung treffen auf ehrliches, lokal hergestelltes Brot. Das Grundnahrungsmittel wird hier zum Hauptdarsteller.

Transparenz wird zum Leitmotiv zwischen Produktion und Konsum, Gast und Gastgeber*in, Raum und Funktion. Selbst das Back of House ist Teil des sichtbaren Ganzen. Die Wegführung ist durchlässig, die Produkte nachvollziehbar. Der Fokus liegt auf einfachen, regionalen Zutaten, ehrlich zubereitet – als kalte Speisen oder zum Mitnehmen. Brot ist dabei Basis, Bühne und Bindeglied.

KONZEPT



UMGEBUNG



SITUATION



OSTFASSADE MST 1:150

HERSTELLUNG

- 01 ABBAU
- 02 AUFBEREITUNG
- 03 FORMGEBUNG
- 04 TROCKNUNG
- 05 BRENNEN

BACKSTEIN

- TON
MISCHEN MIT WASSER
MASSE IN FORM PRESSEN
TROCKNEN
BRENNEN



BROT

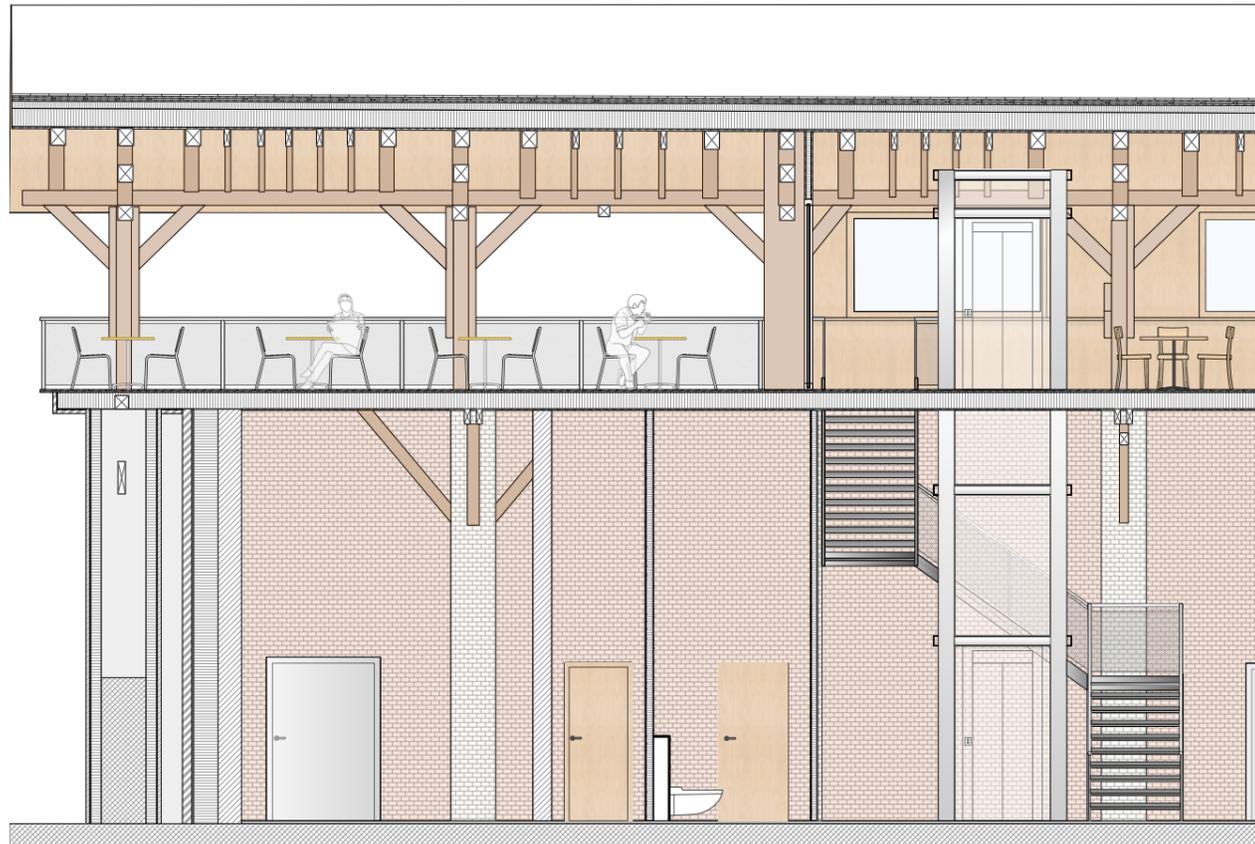
- GETREIDE
MISCHEN MIT WASSER/SALZ
TEIG FORMEN
TEIG RUHEN LASSEN
BACKEN



VISUALISIERUNG I



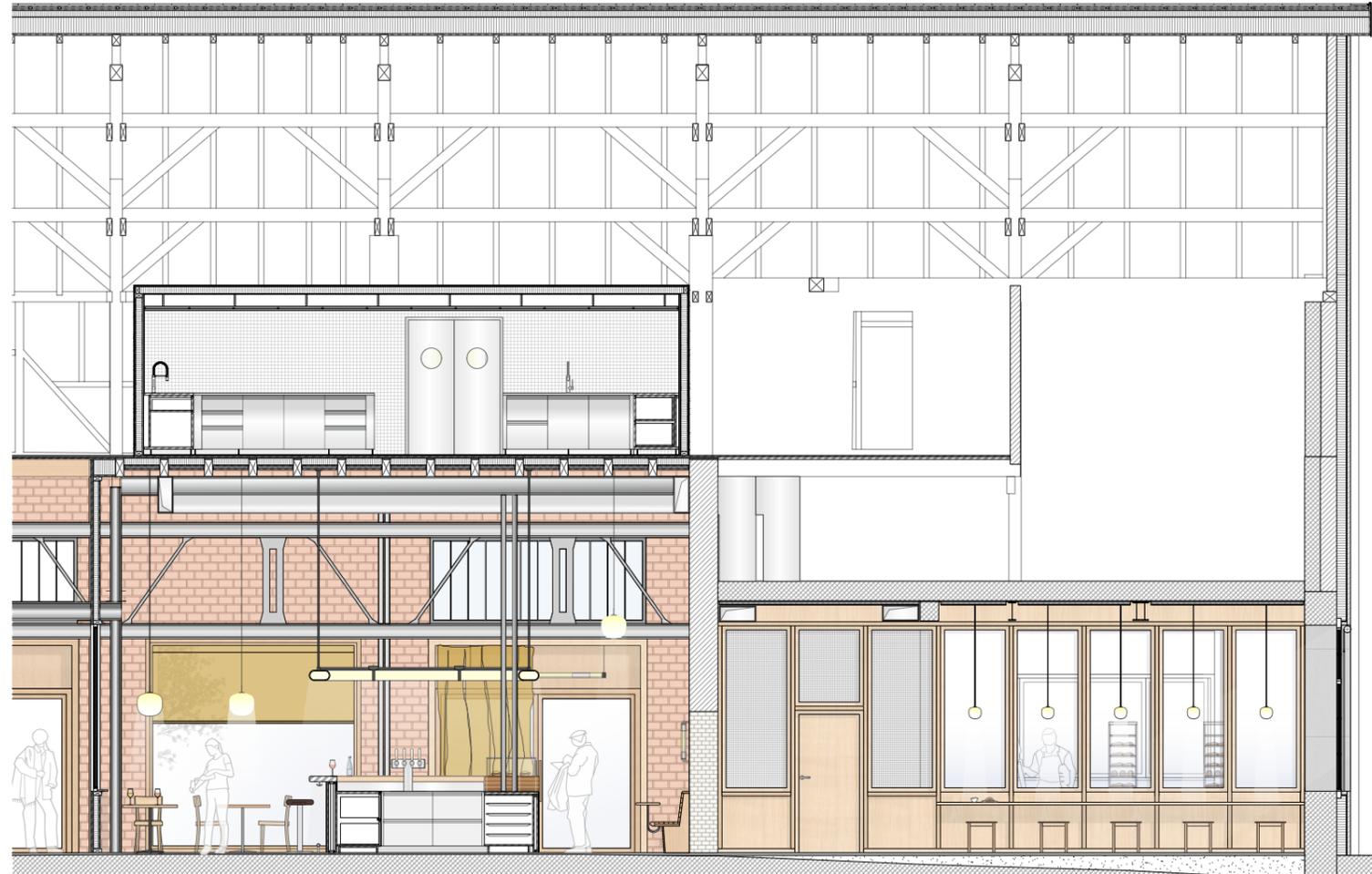
SCHNITT B MST 1:33



VISUALISIERUNG II



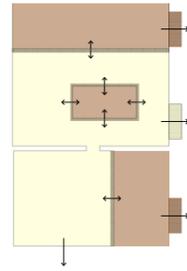
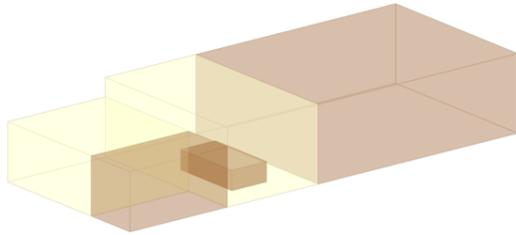
SCHNITT A MST 1:33



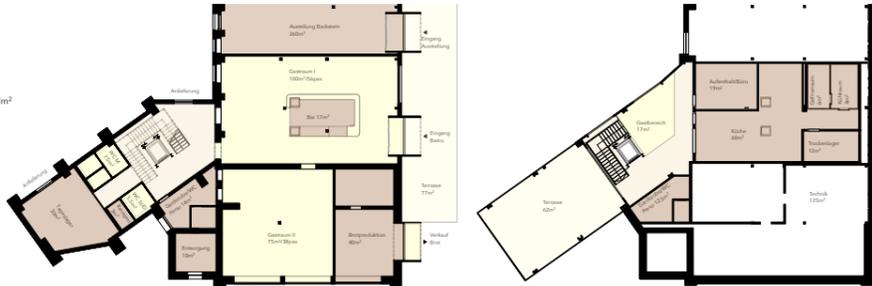
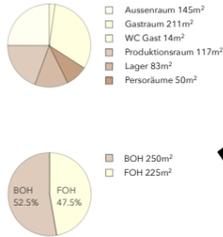
MST 1:33 0 0.5 1 1.5 2 3m

RAUMKONZEPT

Das Raumkonzept folgt dem Leitmotiv der Transparenz: Produktion und Konsum, Gast und Gastgeber*in treten in einen sichtbaren Dialog. Jedem Gastraum ist ein Produktionsraum zugeordnet, getrennt durch eine Holzlängswand, die den Schall dämpft, ohne die visuelle Verbindung zu unterbrechen. Die Wand ist in drei Zonen gegliedert: ein Sockel sorgt für ein angenehmes Sitzgefühl, der transparente Mittelteil erlaubt Einblicke in die Produktion, und eine Blende reagiert auf die jeweilige Raumhöhe. Im Zentrum liegt die Bar – ein weiterer Produktionsort, an dem alles zusammenkommt: Hier begegnen sich Gast und Gastgeber*in, das Brot der Manufaktur und die warmen Speisen aus der Küche. Alle Räume sind doppelt adressiert: nach aussen über die Ostfassade mit den drei Gesichtern Brot, Bistro und Backstein, und nach innen über ihre offene Verbindung zu den ruhig gestalteten Gasträumen.

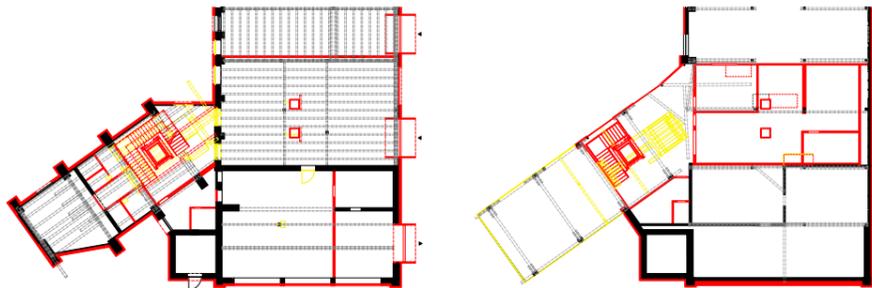


RAUMPROGRAMM



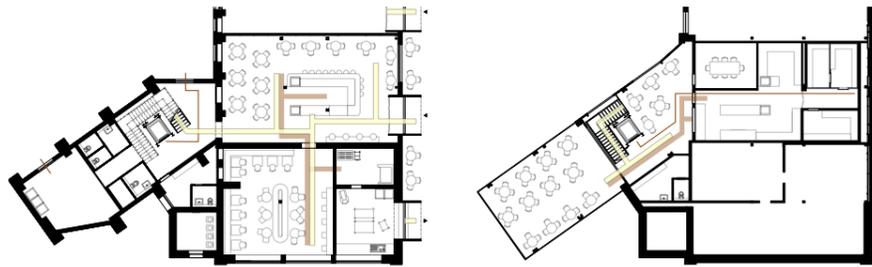
ABBRUCH/NEUBAU

Der Abbruch- und Neubauplan zeigt geringe Eingriffe in die bestehende Bausubstanz. Das Gebäude wird ausser mit 14 cm Dämmung und einem 5 cm Blendstein versehen. Alle Fenster werden erneuert, um Wärmebrücken zu vermeiden. Die Seilbalentechnik wird rückgebaut, die bestehende Öffnung dient künftig als Erschliessungskern. Der EG Boden wird mit Ausgleichschüttung und Recyclingbeton entüchtigt. In der Küche wird ein neuer Boden mit Trittschalldämmung und Linoleumbelag eingebaut, während die alten Dielen im Terrassenbereich aufgearbeitet werden. Im Obergeschoss entsteht ein reversibler Raum-im-Raum für die Küche, um den Dachstuhl zu erhalten und zu schützen.



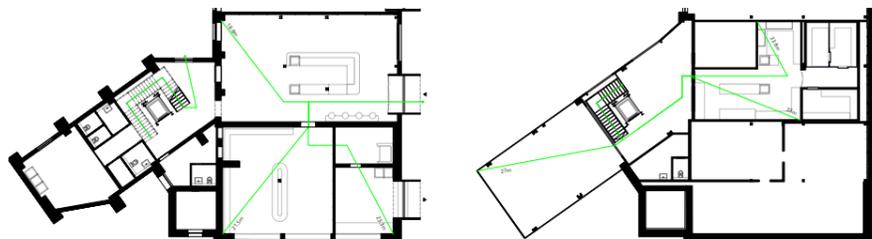
WEGFÜHRUNG

Die Wegführung ist so gestaltet, dass sich Gast und Gastgeber*in aktiv begegnen – die starre Grenze zwischen beiden Rollen sowie zwischen Back- und Front of House wird dabei bewusst durchbrochen: durch die zentrale Bar, die Raumanordnung und das geteilte Treppenhaus. Die klare Gliederung des Raumes gibt dem Gast intuitiv vor, wie er sich bewegen kann; so entstehen trotz Kontaktpunkten keine unpraktischen Kreuzungen. Die Anlieferung erfolgt über die Westfassade mit zwei Eingängen: einer direkt ins Getränkelager, der andere nahe dem Lift zur Belieferung der Küche im Obergeschoss.



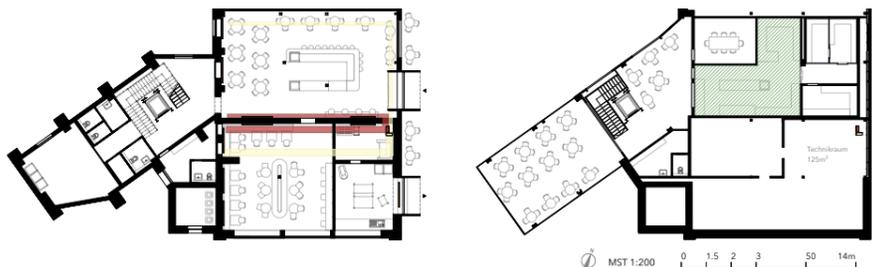
BRANDSCHUTZ

Die Brandschutzwege sind aus allen Räumen ohne zusätzliche Massnahmen gewährleistet. Vom Obergeschoss (Küche und Terrasse) erfolgt die Flucht über die Treppe ins Erdgeschoss und von dort über die Westfassade ins Freie. Die Gästeräume im Erdgeschoss nutzen als Fluchtweg die Ostfassade über den Haupteingang. Alle Fluchtwege liegen unter der maximal zulässigen Länge von 35 Metern.



KLIMA

Die Zu- und Abluftrohre werden sichtbar an der Decke geführt, wobei auch bei der Technik die Sichtbarkeit bewusst betont wird. Im Bereich der Brotmanufaktur werden Zu- und Abluftkanäle in das Zwischengeschoss geführt, wo sich der Technikraum befindet. Die Abluft der WC-Anlagen und der Küche wird separat behandelt. In der Küche wird eine Lüftungsdecke auf Unterkante 2,10m installiert. Geheizt wird mittels Radiatoren.



GASTRONOMIE KONZEPT

HANDGEMACHT, LOKAL, BODENSTÄNDIG
TRADITIONELL, PREISWERT, RUSTIKAL - EINFACH ABER GUT!

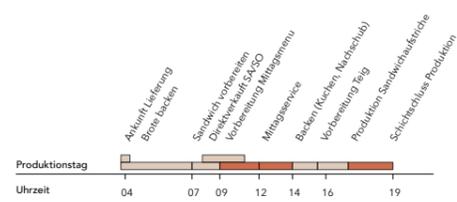
Das gastronomische Konzept setzt auf ehrliche, unkomplizierte Küche mit Fokus auf kalte Speisen und Take-away. Grundlage ist das hausgemachte Brot: Croissants, Kleinbrot, Sandwiches und Plättli stehen im Zentrum des Angebots.

Wie im architektonischen zeigt sich auch im gastronomischen Konzept ein klares Bekenntnis zur Transparenz: Die Gäste sehen, woher das Essen kommt und wie es zubereitet wird. Ehrlich, sichtbar und nahbar. Die offene Struktur des Raumes lässt Gast und Gastgeber*in auf Augenhöhe agieren; die Schwelle zwischen Konsum und Produktion wird bewusst fließend gehalten.

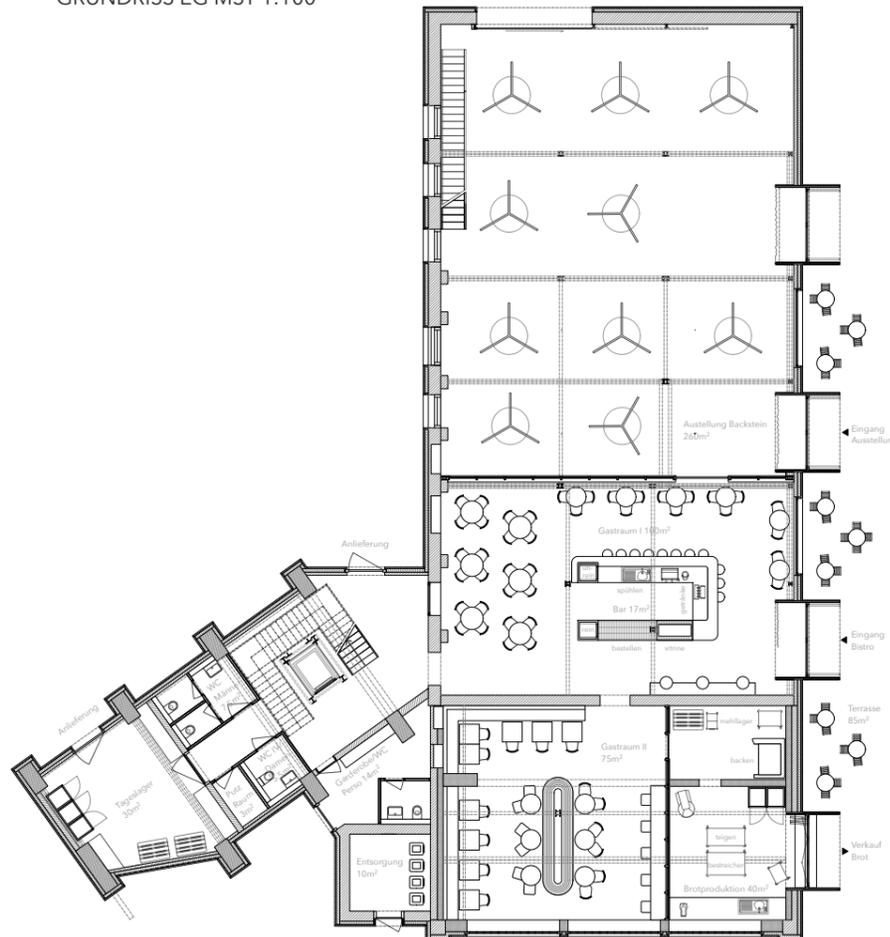
Das Konzept passt sich dem Ort an – es ist nicht hip, sondern einfach unverblümt: Horw ist Kafi Crème mit Rähmli, nicht Flat White mit Halermilch.

ABLAUF GAST

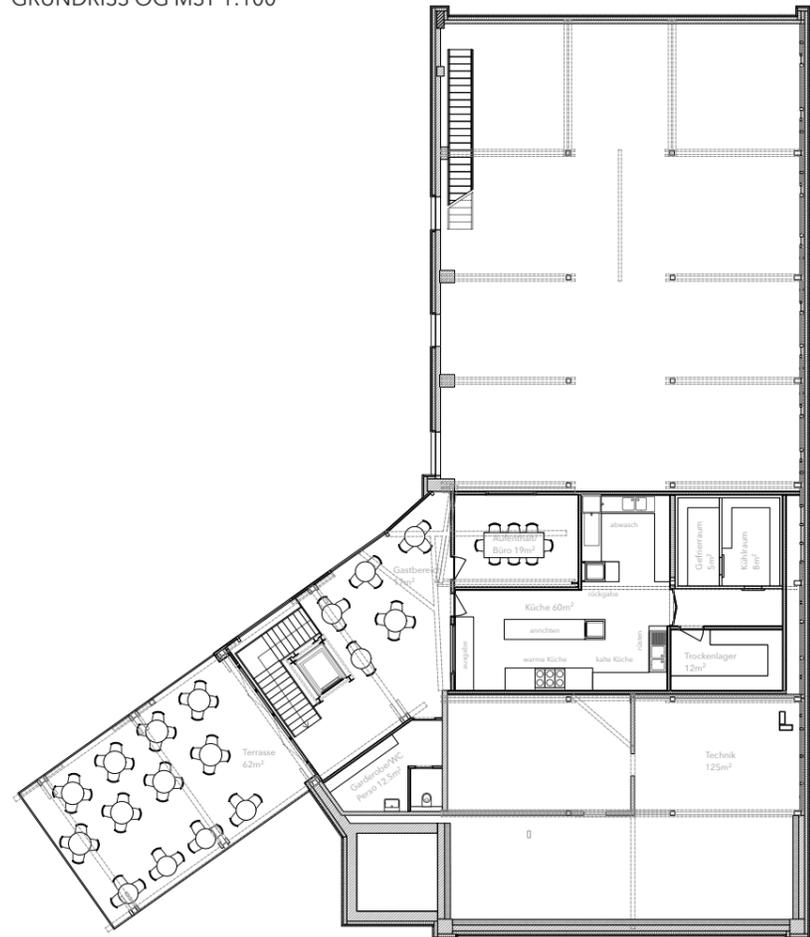
1. Eintreten
2. Vitrine Bar
3. Bestellen
4. Bezahlen
5. An den Platz nehmen
6. Warme Teller werden serviert



GRUNDRISS EG MST 1:100



GRUNDRISS OG MST 1:100



MÖBLIERUNG

- 1 Rohrleuchte in the tube 360 DC Wédations
- 2 Rème Pendelleuchte black ø12x45cm Muoto
- 3 Saga Pendant Custom black in common with
- 4 Stuhl Classic 380 Horgenglarus
- 5 Gussessensfuß kreuz Horgenglarus
- 6 Sperracolor Tischplatte gelb sperrag
- 7 Taburettli Hocker Varon
- 8 Delta Tisch 11690 round Horgenglarus
- 9 Bank Fichte marron geölt, Schreineranfertigung
- 10 Cubix stool black BCI furniture
- 11 Alinea Gartenhocker Esche natur Atelier TILJA
- 12 Tisch Rigi gelb Schaffner
- 13 Stuhl Emburu Esche natur Heatfel
- 14 Sonnenschirm Alexo Bamboo Glatz

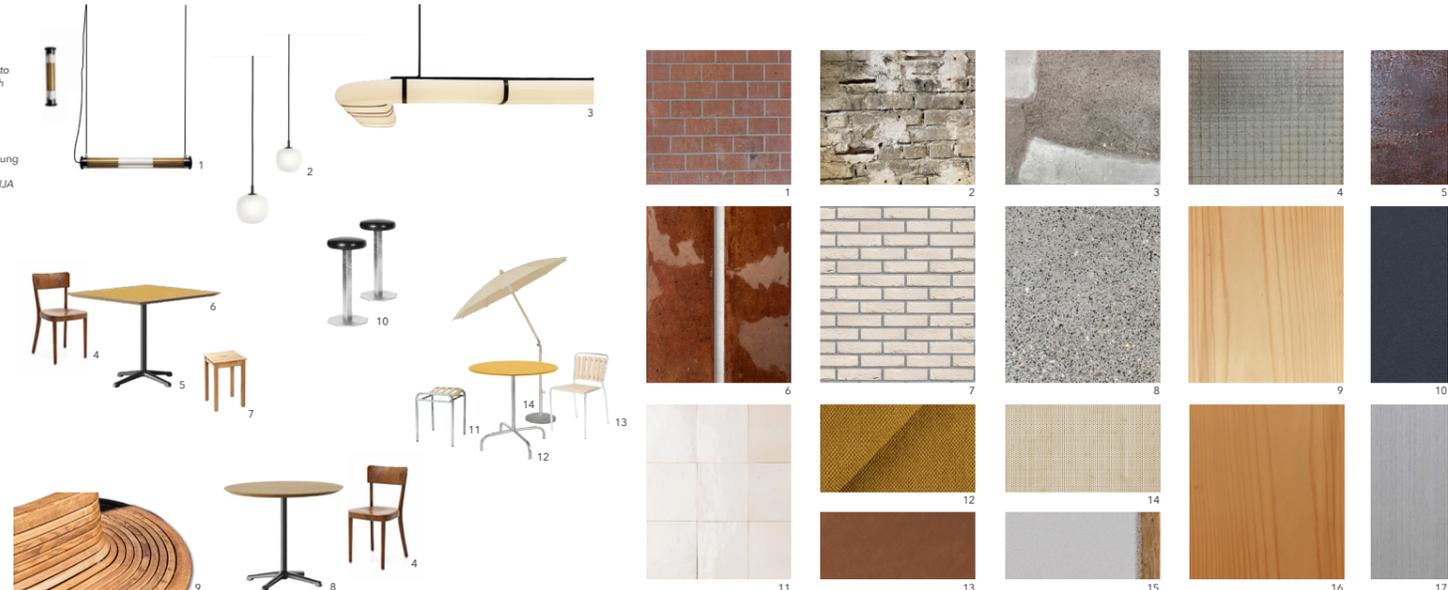
MATERIALISIERUNG

BESTAND

- 1 Backstein terra cotta
- 2 Klinker Hubertus Snowdust
- 3 Beton
- 4 Drahtglas 7mm Glas Marte
- 5 Stahl korrosiert

NEUE

- 6 Fliesen lume caramle lux 6x24x1cm Marazzi
- 7 Verblender Perla 21x10x5 cm AGZ
- 8 Recycling Beton Beton 2030
- 9 Fichte massiv / 3SP natur geölt
- 10 Metall pulverbeschichtet antranz feinstrukt.
- 11 Zellige 1018 10x10cm Mosaicfactory
- 12 Vorhang Plüsch Rocky Agmamito
- 13 Leder Muscat Cognac 72006 Freifrau
- 14 Micro Paneel Basic Topakustik
- 15 Phon Fine NCS S1502 Y BASIVA
- 16 Fichte massiv / 3SP marron geölt (Coloröl)
- 17 Chromstahl warmgewalzt

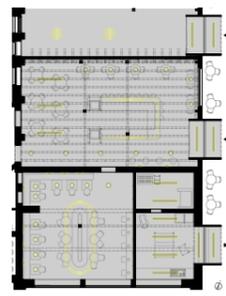


TAGESLICHT



Die Gasträume werden grosszügig mit Tageslicht von der Süd- und Ostseite des Gebäudes versorgt. Durch die Reaktivierung der Öffnungen in der Ostfassade entsteht ein heller, einladender Gastraum, der sich zum Ziegeleiraum hin öffnet und einen starken Bezug zum Aussenraum schafft. Um einer sommerlichen Überhitzung vorzubeugen, sind an der Aussenseite vertikale Sonnenstoren vorgesehen. Alle bestehenden Fenster werden erneuert, um den heutigen Anforderungen an Wärmedämmung zu entsprechen. Die originale Fenstergliederung bleibt erhalten, insbesondere das charakteristische Metallsprossenfenster auf der Südseite, das massgeblich zum historischen Erscheinungsbild des Gebäudes beiträgt.

KUNSTLICHT

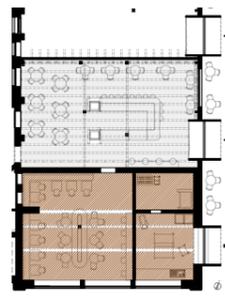


— Röhreleuchte ○ Objektleuchte
● Pendelleuchte

Die Grundbeleuchtung wird durch Röhreleuchten geschaffen, die an der Westseite, sowie in der Brotmanufaktur eingesetzt werden. Pendelleuchten über den Tischen ergänzen die Grundbeleuchtung mit diffusem Licht. Im Eingangsbereich kommen die Röhreleuchten sowohl horizontal als auch, über den Sitzbänken in Gastraum 2, in vertikaler Ausführung als Akzentbeleuchtung zum Einsatz.

Ein besonderes Highlight bildet die „Saga Pendant“-Objektleuchte über der Bar und der geschwungenen Sitzbank. Sie ist Teil eines eigenen Beleuchtungssystems, während Rohr- und Pendelleuchten ein gemeinsames, unabhängig dimmbares System bilden – beide ermöglichen eine flexible Lichtgestaltung je nach Tageszeit und Nutzung.

AKUSTIK



■ Topakustik Micro Panel
■ BASWA Phon Fine

Um eine angenehme Akustik zu gewährleisten, werden in Raum 1 zwischen den Deckenbalken Mikro-Akustikpaneele aus 3 cm Mineralwolle mit mikroperforiertem Fichtenfurnier montiert. Die Beklankung der Holzländenwand zum Showroom besteht ebenfalls aus diesem Panel und vermeidet Flatterechos. Beide Holzländenwände (zum Showroom und zur Brotmanufaktur) sind gedämmt und schaffen eine akustische Trennung zwischen Back- und Front of House. In Gastraum 2 wird an der Decke das Akustiksystem „Phon Fine“ von BASWA eingesetzt. Es besteht aus verputzter Mineralwolle in NCS 5 2002 Y20R, die sich dem bestehenden Beton farblich anpasst. Da die Möblierung hier komplett aus Holz besteht, genügt die akustische Massnahme an der Decke.

SCHNITT C MST 1:33



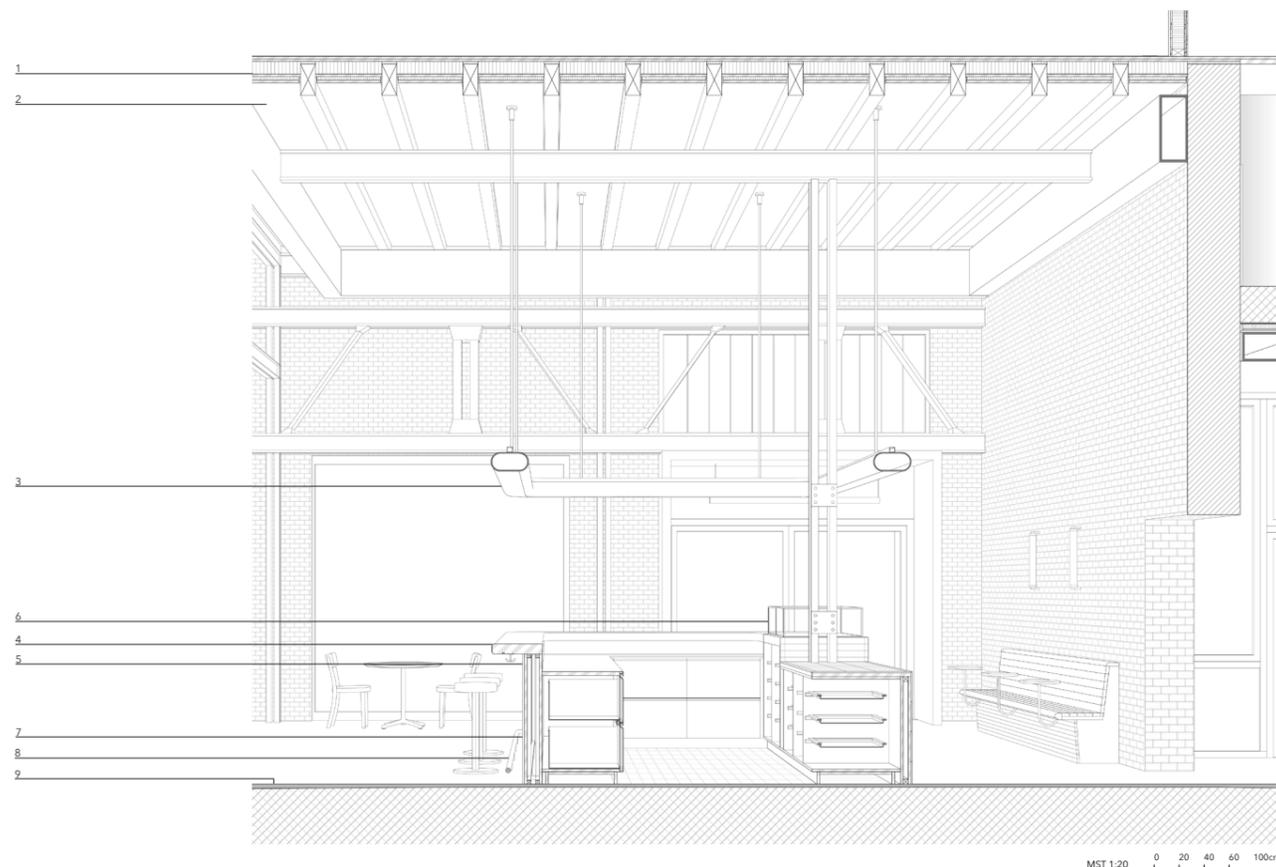
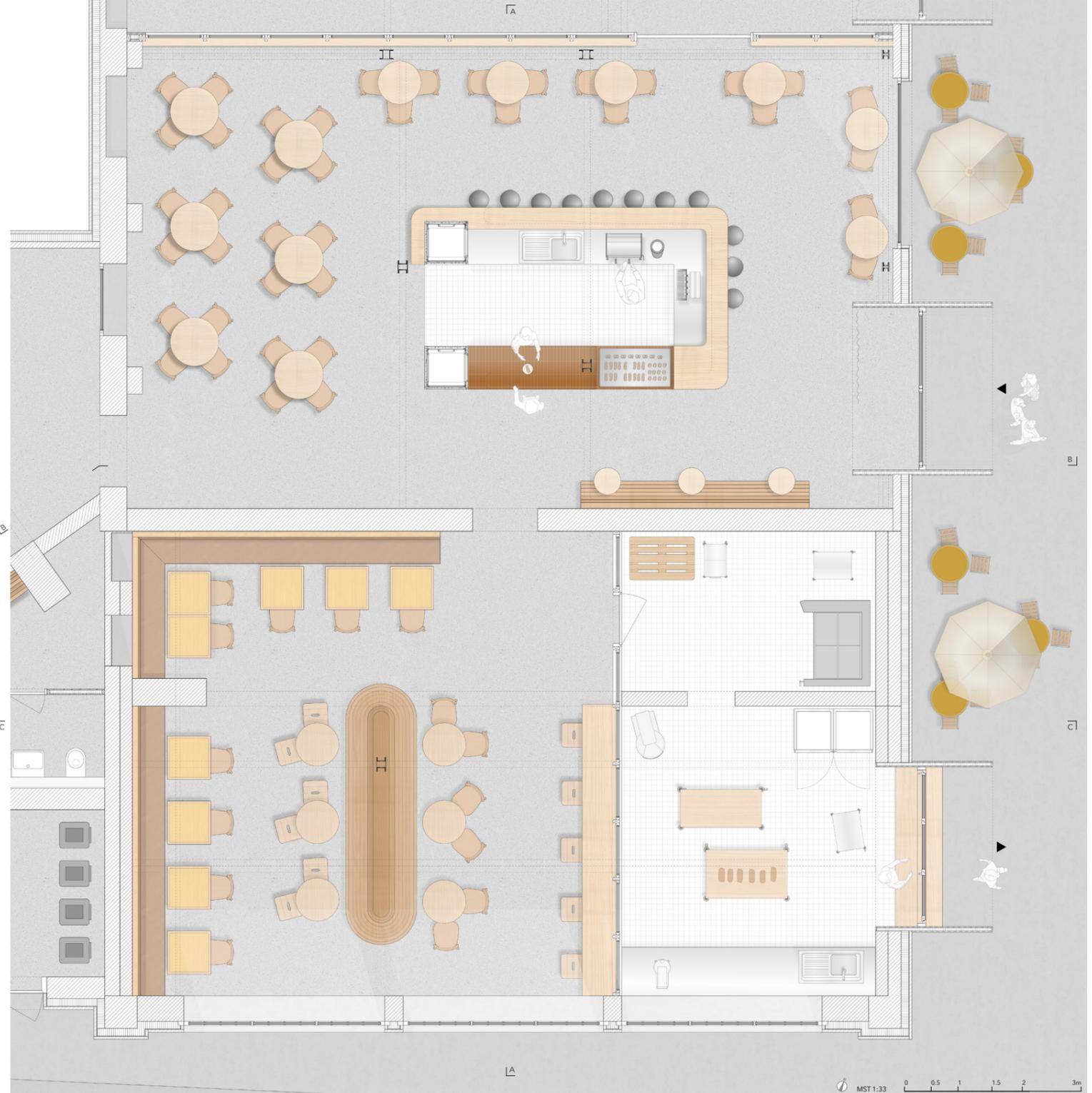
DETAIL MST 1:20

- Deckenaufbau**
Linoleum Bodenbelag 1cm
OSB Platte 2cm
OSB Platte 2cm
Trittschalldämmung 25cm
Balkenlage (bestehend) 25cm
Dämmung Mineralwolle 10cm
OSB Platte 2cm
- Mineralwolle 3cm
Topakustik Micro Paneele Basic 2cm
- Objektleuchte**
Saga Pendant *In common with* 1800-3000 K, warm on dim
- Bartheke**
Fichtenholz massiv natur geölt 8cm
LED Band und Chromstahlhacken
- Bar modul I**
Chromstahlabdeckung
Auszüge Chromstahl
Sockel Holzwerkstoff mit Chromstahl verkleidet
- Bar modul II**
Vitrine Chromstahlrahmen verglast mit verbauter Kühlplatte 6cm
Fliesenabdeckung *lume caramle lux* 4cm
Holzmodul Schreineranfertigung
Holzlatten konisch für Einschub Blech 10cm
Sockel Holzwerkstoff mit Chromstahl verkleidet
- Front**
Fliesenfront
Vitale Tiles lume caramle lux 1x6x24cm
- Fussablage**
Warmgewalzter Chromstahl 4cm ø
- Bodenaufbau**
Recycling Beton
Ausgleichsschicht
Beton bestehend 4cm

DETAIL WARTEBANK MST 1:5

- Klinkerwand bestehend 42cm
 - Ausgleichsleisten 2x2cm
 - Holzlaten mit Linsenkopf verschraubt 3x7cm
 - Tischplatte Fichte natur geölt 3cm
 - Chromstahlrohr mit eingefräster Stahlplatte
 - Holzlaten Schattenprofil gerade 3x7cm
 - Abschlussprofil Schreinerbreite 6.5cm
 - Holzlaten mit Linsenkopf verschraubt 3x4cm
 - Bankkonstruktion geschliffet 2x6cm
- Alle Holzlaten sind aus Fichte marron geölt (Coloröl).
-
- MST 1:5 0 5 10 25cm

GRUNDRISS EG MST 1:33



Bachelor-Thesis an der Hochschule Luzern - Technik & Architektur

Titel **FABRIKAT**
Untertitel **Gastronomie auf dem Ziegeleiareal in Horw**
Diplomandin/Diplomand **Amsler, Debora**
Bachelor-Studiengang **Bachelor Innenarchitektur**
Semester **FS25**
Dozentin/Dozent **Gasser Derungs, Carmen**
Expertin/Experte **Baenziger, Rémy**

Ort, Datum **Zürich, 12.06.2025**
© **Debora Amsler, 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.