

Das Restaurant Hiltl, inmitten der Stadt Zürich gelegen, blickt als ältestes vegetarisches Restaurant Europas und als Familienunternehmen auf eine lange Tradition zurück. Teil dieser Tradition ist seit jeher die Verpflichtung zur Innovation: eine Herausforderung die von allen Familienmitgliedern, die als Betreiber seit 1898 das Haus führten, wahrgenommen wurde. Diese Dualität aus Innovation und Tradition formulierte sich auch in der Bauaufgabe die uns Rolf Hiltl 2005 stellte:
das Restaurant ins 21igste Jahrhundert führen und gleichzeitig die traditionellen, gewachsenen Strukturen des Hauses bewahren ist sein Anliegen.

Mit der Neugestaltung und Erweiterung des Restaurants Hiltl an der Sihlstrasse 26/28 bot sich auch dem Eigentümer der Nachbarliegenschaften Sihlstrasse 24 und St. Annagasse 16 die Gelegenheit zur Renovation. Die Jelmoli AG, als Besitzerin, erkannte das Potential und bot Hand für eine konstruktive Zusammenarbeit.

In engem Kontakt von Bauherrschaft, Behörden und Architekten wurde ein äusserst forderndes und komplexes Projekt entwickelt.

Die Lage des Projektes in der Zürcher City verlangt nach einer adäquaten Einbettung des projektierten Volumens in den gewachsenen Stadtkörper, sowie einer sorgfältigen architektonischen Ausformulierung.

Städtebaulich relevant ist die Volumenerweiterung der Liegenschaften in den Hof. Sie beschreibt einen dem Quadrat angenäherten Grundriss und bietet damit optimale Lichtverhältnisse. Rundum gefasst in einen Rahmen aus Betonelementen, spannt sich die schlichte Stahl-Glas-Fassade eigenständig zwischen den bestehenden Lochfassaden des Hofes auf. Die Hauptfassaden der drei Liegenschaften sind, wo nötig, in den ursprünglichen Zustand zurückgeführt worden und begleiten die Sihlstrasse und die St. Annagasse.

Die beabsichtigte Beruhigung der städtebaulichen Situation gelingt durch die Aufstockung der Liegenschaft St. Annagasse 16, die eine durchgehende Firstlinie ermöglicht.

Die Situation mit der angrenzenden Nachbarschaft machte es somit möglich, das Restaurant im UG, EG und 1.OG. deutlich zu erweitern: die Grundfläche wurde in Richtung St. Annagasse und zum Innenhof hin ausgedehnt.

Damit war das Herz des Restaurants – die Küche – auch räumlich in das Zentrum der definierten Kubatur gerückt.

Diesen Kern stellten wir frei, er wurde zum Dreh- und Angelpunkt der Raumstruktur. Um ihn ordneten sich die diversen Bereiche des Restaurant Angebotes an:
die Bar, das Take away, das Buffet, das urbane Restaurant im Erdgeschoss, die „Bühne“ zum Hinterhof hin, das Restaurant im 1.OG an Fassade und Galerie, der Laden, die Kochschule.
Die offene, polygone, äussere Hülle, die durch das Zusammenlegen ursprünglich dreier Liegenschaften entstanden war, wird durch diese schwere hölzerne Mitte zusammengehalten. Sie ermöglichte es, zusammen mit der neuen, grosszügigen Glasfassade, ganz eigene Raum – und Blickbeziehungen zu generieren und völlig unterschiedliche atmosphärische Raumwirkungen zu erzielen, die den verschiedenen Funktionsbereichen Rechnung tragen.

Der Kern füllt auch inhaltlich die architektonische Metapher: er beherbergt die Werkstatt, das Atelier, in der die Speisen zubereitet werden. Und diese Werkstatt erhält - ganz im Sinne des Gastgebers Rolf Hiltl - ein grosses Atelierfenster das sich über 3 Stockwerke zieht. Es gewährt Einblick in die Kunst der Küche und visualisiert die Philosophie der Transparenz des Unternehmens an entscheidender Stelle.

Hier verdichtet sich das Spiel der Tradition mit der Moderne, mit der Innovation. Und zwar am zentralen Erschliessungspunkt des Restaurants, dem Eingang und Aufgang

zum 1.OG. Der Gast wird im Vorübergehen, auf seinem Weg zum Salon, eingebunden in das Werk der Küche.

Dieser erfundenen, leichten, offenen, modernen Struktur steht die gefundene, schwere, traditionelle, ornamentierte Form des Rückbuffets der Bar am anderen Ende des Kerns gegenüber: sozusagen die beiden Seiten derselben Sache.

Die Bar selbst setzt Ihrer behäbigen, geschnitzten Schwere augenzwinkernd ein modernes Betonelement als Bartresen entgegen. So vieldeutig ihr Äusseres, so verwandlungsfähig auch ihr Inneres: durch ein paar Handgriffe verwandelt sich die klassische Bar zur Mittagszeit in eine funktionale Take away Situation.

Bindeglied zwischen Bar und Restaurant ist im Erdgeschoss der grosszügige Buffetbereich.

Wie eine lange Werkbank liegen die drei Tische in der Raummitte.

Offen und unkompliziert präsentieren sich die Speisen, einfach zugänglich für jedermann, die komplexe Technologie so zurückhaltend wie möglich integriert.

Und auch dieses Buffet kann mehr als nur ein Buffet sein: mit ein paar Handgriffen wird es zum Stammtisch mit über 8 Metern Länge.

Folgt man der freitragenden Holz-Stahl Treppe ins Obergeschoss, so begleitet einen die Einsicht in das Innere des Kerns, der auch hier wieder den Raum strukturiert.

Empfangen wird man auf einer Galerie Ebene, die den Blick auf die überhöhte „Bühne“ im Erdgeschoss freigibt. Gegenüberliegend erstreckt sich entlang der Fassade grosszügig der klassische Teil des bekannten Restaurants und mündet in die neue Kochschule.

Getrennt – oder vereint – werden die beiden Raumteile durch ein mobiles Ladenmöbel in rotem Kunstleder, das je nach Bedarf und Drehung als schliessende Wand oder als öffnende Scheibe genutzt wird. Hier werden alle Hiltl Specials präsentiert – auch die Utensilien, die im Kochatelier rege zum Einsatz kommen.

Die Kochschule wird dominiert durch die grossen Fenster, die die Stadt in den Raum holen und den zentral im Raumbogen positionierten, professionellen Kochherd.

Im rückwärtigen Bereich, an den Kern geschmiegt, sind die Kochinseln der Kochschüler.

Gegessen wird an den Werkbänken aus Edelstahl, an welchen zuvor gearbeitet wurde.

Materialisierung und Möblierung folgen diesem Wechselspiel aus Erfundenem und Gefundenem, aus Innovation und Tradition.

Wo immer möglich, wurde der alte Holzboden erhalten, die neuen Teile wurden dem ursprünglichen Dielenboden der zwanziger Jahre nachempfunden. Der Kern erinnert mit seiner strukturierten Verkleidung aus Räuchereiche an die alten Holztäfer der Gründerzeit, allerdings in neuem Gewand. Für die äussere, raumbegrenzende Hülle innen wählten wir eine weisse, leicht modifizierte Kalkglätte, die in der Schweiz in den 30iger und 40iger Jahren des neunzehnten Jahrhunderts viel Verwendung fand. Speziell für dieses Restaurant entwickelt wurde ein Fresko ähnliches, florales Wandornament, das in dezenten Weiss in Weiss Tönen spielt und eine weitere Klammer zwischen EG und 1.OG bildet.

Um das Restaurant auch optisch über drei Stockwerke hin erfahrbar zu machen, wurde die Decke des EG neigert und in einem warmen Grau gestrichen. Die weisse Decke im 1.OG bildet den eigentlichen Abschluss der Räumlichkeiten nach oben.

Dieses Ziel verfolgt auch die Gliederung der Aussenfassade, die die bestehenden Fensteröffnungen so optimiert und lichttechnisch in Szene setzt, dass auch von aussen Untergeschoss, Erdgeschoss und 1. Obergeschoss als räumliche Einheit wahrgenommen werden.

Das Mobiliar unterstützt und verdichtet die verschiedenen Atmosphären der unterschiedlichen Bereiche. Antike Gründerzeit Stücke werden mit neuen „Designer“ Möbeln kombiniert und fristen ein friedliches Miteinander. Neugierige finden Logenplätze auf Kinostühlen und Sofas vor dem grossen Atelierfenster, Art Deco Anrichten finden Verwendung als Servicemöbel, Biedermeier Stühle laden

zum Verweilen ein, Bugholzstühle verweisen auf die Ursprünge des Restaurants. In der Bar treffen Fundstücke aus den 60iger und 70iger Jahren auf Rokoko Rocailles - alles unter dem milden Blick einer etwas lädierten Anna Amalie.

Eklettizismus versteht sich hier mit einem Mal nicht mehr als unschöpferische Aneinanderreihung verschiedener Stil - und Zeitepochen, sondern als gleichberechtigtes Nebeneinander verschiedenster Versatz - und Fundstücke vorangegangener (Hilt!) Generationen, die im Hier und Jetzt, zusammen mit einzigartigen, massgeschneiderten Kreationen, einen authentischen, atmosphärisch dichten Raum schaffen.

im Februar 2007

Oberholzer & Brüscheiler
Architekten
Kohlrainstrasse 7
CH 8700 Küsnacht
T 0041 44 9135080
F 0041 44 910 82 48
www.wodb-arch.ch

Ushi Tamborriello
Innenarchitektur & Szenenbild
Holzstrasse 33
D 80469 München
T 0049 170 2156334
T 0041 79 7013415
www.tamborriello.de