

**Zeitschrift:** Schweizerische Bauzeitung  
**Herausgeber:** Verlags-AG der akademischen technischen Vereine  
**Band:** 121/122 (1943)  
**Heft:** 22

**Artikel:** Hotel und Restaurant Seidenhof in Zürich: Architekten E. & B. Witschi, Zürich  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-53221>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 16.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



Abb. 4 bis 6. Grundrisse der Obergeschosse des umgebauten Hotel Seidenhof (Erdgeschoss siehe Seite 279). — Masstab 1:400

Krisenkanton, unbeschadet der im Gange befindlichen Aufstellung von Richtlinien durch den Bund, die Frage genau zu prüfen, ob die durch die Versetzung Arbeitsloser in andere Kantone bedingten finanziellen Aufwendungen, ganz abgesehen von den für die Betroffenen daraus entstehenden Belastungen rein menschlicher Natur, nicht ausreichen, um im eigenen Kanton unter anderen Umständen sonst nicht durchführbare Arbeiten vorzunehmen, wie z. B. gewisse Meliorationen oder Verbauungen.

## Hotel und Restaurant Seidenhof in Zürich

Architekten E. & B. WITSCHI, Zürich

Seit 1902 hatte der «Zürcher Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften» den «Blauen Seidenhof» an der Seidengasse als Restaurant betrieben. Je weniger aber die alten Räume und Einrichtungen den modernen Bedürfnissen entsprachen, desto dringender wurde die Frage eines Neubaus, wobei schon lange der Einbezug eines Hotels ins Bauprogramm aufgenommen worden war. Das Hotelbauverbot zwang dann aber dazu, auf einen Neubau zu verzichten und den Umbau des nahegelegenen ehemaligen Cityhotels an der Sihlstrasse (Abb. 1) in Angriff zu nehmen, das 1910 durch Arch. E. Hess erbaut worden war. Wie man aus dem Vergleich der frühern Grundrisse (Abb. 16 und 17, S. 278) mit dem heutigen ersieht, haben die Architekten in den für den Betrieb wichtigsten Geschossen, im Keller und im Erdgeschoss, ganz durchgreifende Veränderungen vorgenommen. Aber auch in den Obergeschossen des Hotels, sowie im Estrich, der die Wäscherei aufnimmt, sind überall grössere oder kleinere Änderungen festzustellen, die aus dem heutigen «Seidenhof» einen Musterbetrieb gemacht haben.

Der Umbau wurde in zwei Etappen vorgenommen; zuerst, vom 1. Februar bis 16. Juli 1942, ist das Hotel umgebaut und sofort dem Betrieb übergeben worden; anschliessend folgte der Umbau des Restaurant einschliesslich der Heizungs- und Lüftungsanlage, der vom 16. Juli 1942 bis 7. Januar 1943 dauerte. Die Zeit für das Studium der Aufgabe und die Ausarbeitung der Pläne war ausserordentlich knapp.

Am Aeussern des Hauses (Abb. 1) hat nur das Erdgeschoss durch die neue Fensterteilung

und Fassadenverkleidung aus Solothurner Kalkstein einen andern Aspekt erhalten. Die Hotelhalle an der Ecke des Baublocks im Erdgeschoss ist übersichtlicher gestaltet worden (Abb. 2, 3 und 18); aus dem blauen Marmor der Bodenplatten hat man ein schönes Material für die Verkleidung der Türgehänge usw. gewonnen. Ausser dem Personen- hat auch ein Gepäckkluft Raum gefunden. Im ersten Stock (Abb. 4) wurde ein schöner Aufenthaltsraum für die Hotelgäste (Abb. 7), sowie ein besonders heimeliges Frühstückzimmer (Abb. 8) geschaffen, durch das zugleich Licht auf den Gang fällt. Dieser Gang, der in allen Hotelgeschossen gleich verläuft, hat durch den Umbau eine geschmeidigere Krümmung erfahren, sodass sich der Verkehr reibungslos abwickelt. Zum Frühstückzimmer gehört ein Office, das durch Speisenaufzüge sowohl mit der Küche wie mit den oberen Geschossen verbunden ist.

Obwohl im allgemeinen keine starken grundrisslichen Veränderungen in den Hotelgeschossen vorgenommen wurden, sind

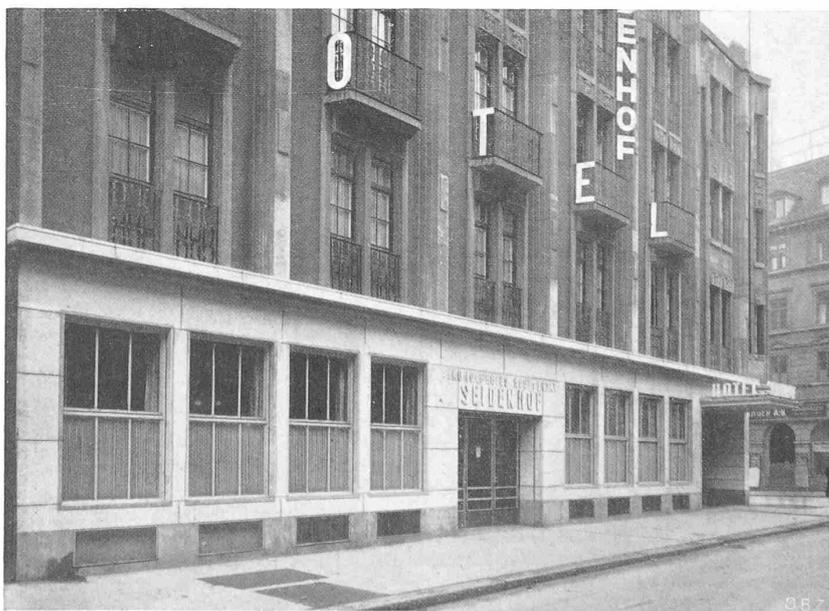


Abb. 1. Hotel Seidenhof: Mitte Eingang zum Restaurant, hinten Hoteleingang

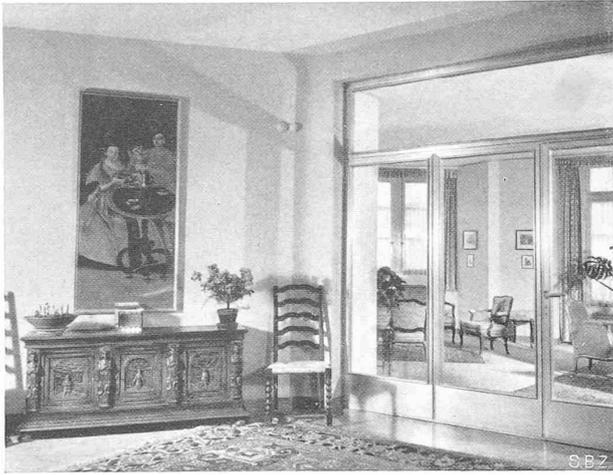


Abb. 7. Blick in den Tagesraum im 1. Stock

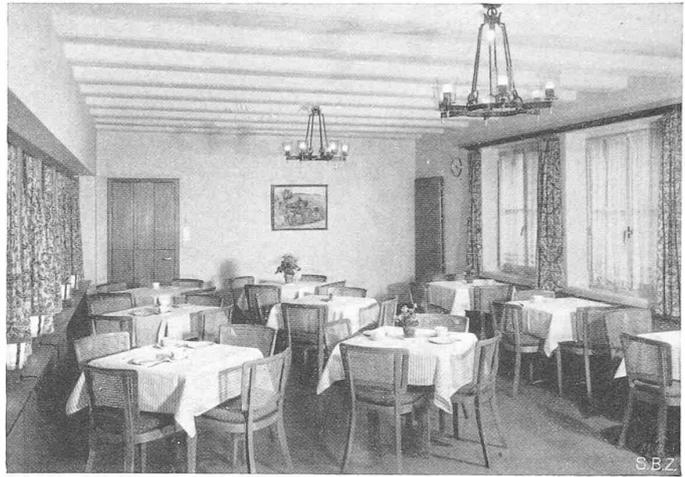
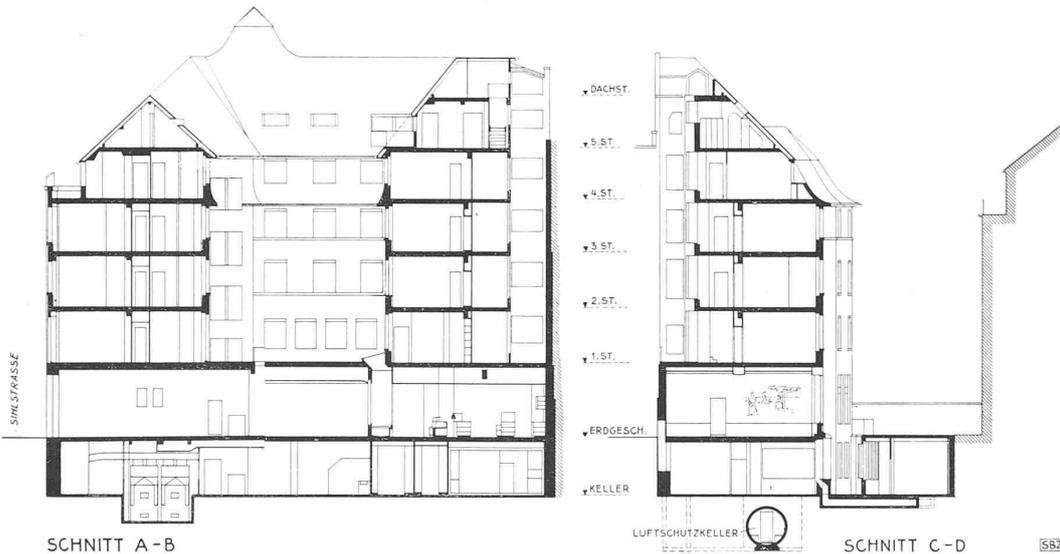


Abb. 8. Frühstückszimmer, links Innenfenster gegen den Gang

doch im Einzelnen zahlreiche Verbesserungen gegenüber dem vor 30 Jahren Geschaffenen nötig und möglich geworden. Vor allem sind zu erwähnen die Zimmer mit eigenem W. C. zwischen Zimmer und Gang (während Zimmer mit Bad weniger verlangt

werden und daher nur in kleiner Anzahl ausgeführt wurden). Im ganzen sind 100 Betten und 15 Bäder vorhanden; alle Zimmer haben fliessend Kalt- und Warmwasser, Telefon und Signalanlage. Als strapazierfähiger Wandbelag aller Gänge wurde ein heller Linoleum gewählt, als Bodenbelag der Gänge Kork. Jedes Geschoss weist auch einen besondern Angestellten-W. C. auf.

Vollständig neu ist der Ausbau des 5. Stocks zur Wäscherei. Die schmutzige Wäsche gelangt im Sinne des Einbahnverkehrs durch die Waschküche in die «Lingerie» (Abb. 6), wo ein Kulissentrockenapparat und eine elektrisch geheizte Mänge stehen und die Wäsche gebügelt wird, hierauf weiter ins «Wäschelager», wo auch geflickt wird, zurück zur «Ausgabe». Ebenfalls im 5. Stock hat das weibliche, auswärts wohnende Personal (das bis zu 50 Personen umfasst) seine Garderobe mit Fusswasch- und Badegelegenheit. Für das weniger zahlreiche männliche Personal befinden sich die Garderoben und Douchen im Keller (Abb. 25, Seite 281).



SCHNITT A-B

SCHNITT C-D

Abb. 9 und 10. Schnitte 1:400 durch das Hotel (vergl. Abb. 18, Seite 279)



Abb. 2 Die Hotelhalle im Erdgeschoss (vergl. Abb. 18)



Abb. 3

\* Das Dienst-Treppenhaus (auf den Grundrissen links oben) verbindet die Garderobe des weiblichen Personals im 5. Stock (Abb. 6) mit seinen Arbeitsplätzen in den unteren Geschossen. Alle Räume an diesem Dienst-Treppenhaus sind für interne Zwecke bestimmt (Wohnraum der Vorsteherin, Schlafräume usw.), weshalb auch auf jedem Stockwerk ein Abschluss gegen den Hotelgang eingebaut ist, dessen Türe normalerweise verschlossen bleibt. Im ersten Stock finden sich in diesem Flügel die Essräume des Personals, in vorbildlicher Lage (vgl. früher im Keller, Abb. 16), im Erdgeschoss die Bureaux der Verwaltung. Der Weg, den

## Hotel und Restaurant Seidenhof in Zürich. Umgebaut durch die Architekten E. &amp; B. Witschi in Zürich

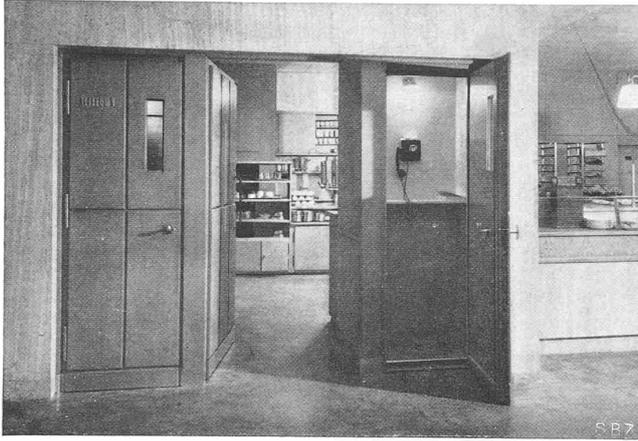


Abb. 11. Durchgang zur Geschirrabgabe zwischen den beiden Telefonkabinen



Abb. 12. Buffetraum rechts neben den Telefonkabinen. Vorn Patisserie, hinten Speisenausgabe

das Personal im Keller zurücklegt, ist in Abb. 25 durch Pfeile bezeichnet: man ersieht daraus, dass die Küche umgangen wird. Der Kellergang am schmalen Lichtschacht des Hofes (Abb. 26) ist taghell. Besonders zu erwähnen ist noch der Luftschutzkeller (Abb. 25), der ebenfalls am Dienst-Treppenhaus, jedoch noch um einen Stock tiefer, angeschlossen ist. — Besondere Schwierigkeiten verursachte die Abwasserkanalisation des ganzen Hauses mit neuem, tiefer gelegtem Sammler.

Sämtliche Ingenieurarbeiten besorgte Ing. E. Rathgeb, Zürich.

\*

Ganz durchgreifend ist das *Restaurant* umgebaut worden. Grundsätzlich beibehalten blieb nur der grosse Saal, der aber auch neu ausgestaltet wurde. Abb. 18 orientiert über die heutige Anordnung der Räume im Erdgeschoss, die alle auf einen gemeinsamen Verkehrsraum münden. An diesem nicht allzubreiten, überdies noch mit den Abgangstüren zu den W.C. im Keller belasteten Zentralraum liegt auch das Speisenausgabe-Buffet. Besonders der linke Teil dieses Buffet, der zur Abgabe des gebrauchten Geschirrs dient, wo der meiste Lärm erzeugt wird, ist geschickt abgeschirmt durch den Telefonkabinenbau (Abb. 11), während der rechte Teil mit den leckeren frischen Platten offen sichtbar ist (Abb. 12). Das rd. 9,5 m lange Buffet enthält nebst der Rückgabestelle für das schmutzige Geschirr Tassen- und

Tellerwärmer, zwei eingebaute, geheizte Suppentöpfe und zwei Kaffeemaschinen, sowie Kühlschränke, Eiskonservator und Süssmost-Ausschank. Damit der Lärm des Buffetbetriebes möglichst gedämpft wird, ist alles aus Holz ausgeführt und sind Wände und Decke des Raumes mit Cellotex verkleidet. Den Abschluss des Buffetraumes gegen den Verkehrsraum bildet ein Patisserie-Verkaufstand mit verglaster Kühlvitrine für hors d'oeuvres usw. (Abb. 12).

Ein sehr schönes Blumenfenster gibt dem Verkehrsraum Licht und frohe Stimmung; es ist auch bei künstlicher Beleuchtung sehr wirkungsvoll. Damit es aber nicht als selbständiges Element zu viel Unruhe in das kleine Nussbaumzimmer bringt, sind seine Scheiben gegen dieses gleich behandelt wie dessen Hofenster (Abb. 19). Jeder der vier verschiedenen Gasträume, die zusammen 280 Gästen Platz bieten, ist auf eigene Art behandelt; wir haben sie in Abb. 18 nach dem verwendeten Holz bezeichnet. Durch diese Individualisierung haben die Architekten jedem Raum seinen eigenen, klar definierten Charakter verliehen und doch die Gefahr des heute grassierenden Attrappen-Kitsches vermieden, wie aus den Abbildungen 13 bis 15 und 19 ersichtlich ist.

Mit seinem Bild «Ernte» im grossen Saal (Abb. 14) wollte A. Leuthold dem Lärm des Speisesaalbetriebes ein ruhiges und beruhigendes Element entgegenstellen, sowie räumlich die Wand zurückversetzen, einen Ausblick schaffen, damit der Eintretende nicht an eine harte Wand prallen soll. Zur Technik sagt der Künstler: «Es war zeitlich unmöglich, auf der jungen, eben aufgetragenen Kalk-Putzwand ein «Fresco buono» zu erstellen. Ich malte das Bild auf mit reinem Kalkwasser genässten Wandgrund technisch rein als «Fresco secco». Die langsame Austrocknung



Abb. 15. Durchblick aus dem Nussbaumzimmer in die Arvenstube; links Innenfenster gegen die Hotelhalle

Photos von Meiner, Zürich



KELLER

ERDGESCHOSS

Abb. 16 und 17. Grundrisse des ehemaligen Cityhotels im Masstab 1 : 600 zum Vergleich mit Abb. 18 und 25



Abb. 13. Tannenstube mit frisch-farbiger Holzdecke

veranlasste die einwandfreie Ausblühung des Kalk-Pigmentes und damit saubere Abbindung und Erhärtung der Haut. Die Raumfeuchtigkeit verbessert stets noch den Zustand. Die Farbe ist fast transparent aufgetragen und übermalt.» Die Längswand des Saals beleben kleine Aquarelle, ebenfalls von Leuthold.

\*

Die *Küchenräume* befinden sich im Keller (Abb. 25), erhalten aber durch einen offenen Lichtschacht (Abb. 26) reichlich Tageslicht und Luft. Die ganze Küchenanlage ist neu eingerichtet und ausschliesslich auf elektrische Energie als Wärmespeicher eingestellt. Ein Grossküchenherd (Abb. 22), eine Bratpfanne, ein Bratofen, ein Kartoffeldämpfer, ein Grill und ein Wärmeschrank dienen zu Koch- und Bratzwecken. Ergänzt wird diese Anlage durch acht verschieden grosse Kippkessel (Abb. 21) mit einem Fas-

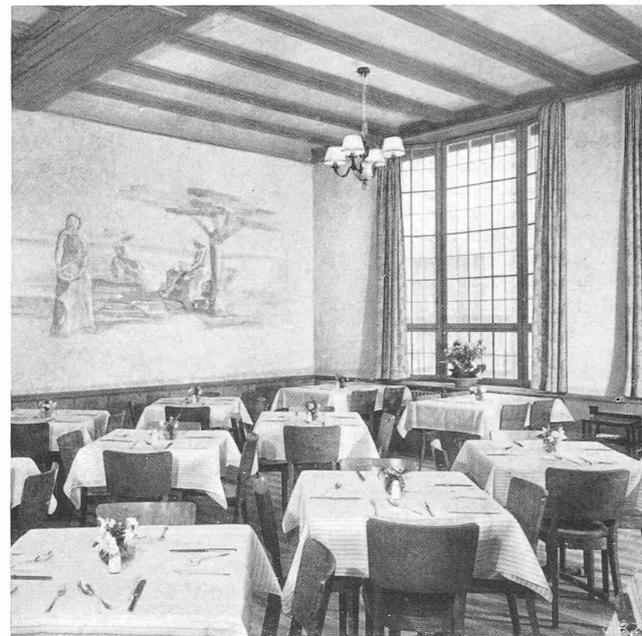


Abb. 14. Wandbild von A. Leuthold im grossen Saal

sungsvermögen von total 742 l. Diese Kippkessel wurden zum grössten Teil mit Elektroden-Niederdruckdampfheizung versehen und sie bewähren sich gut, denn ihre Heizleistung ist gross, die Kochzeit verkürzt und der Energieverbrauch sparsam. Als Neuerung ist zu erwähnen, dass die Zuleitung von Kalt- und Warmwasser durch Rohre geschieht, die in die Deckel eingebaut sind, sodass der Wassereinlauf bei jeder beliebigen Stellung des Deckels vorgenommen werden kann.

Der Beförderung der Speisen dienen drei Aufzüge, wovon einer erwärmt werden kann. Zwei weitere Aufzüge sind für den Transport des schmutzigen Geschirrs bestimmt.

Die Backküche (Abb. 23) besitzt einen leistungsfähigen Konditoreiofen, eigene Konditoreimaschinen und Kühlanlagen. Sehenswert ist auch die Abwaschküche mit ihrer Tornado- und zwei Crescentmaschinen, die die Unmenge von schmutzigem Geschirr spielend bewältigen.

Um diese drei Haupträume gruppieren sich die Kühlräume und zahlreiche Lagerräumlichkeiten. Für die Kühlanlage wurde das Frigomatic-System gewählt. Im Vorratsraum für Konserven befindet sich auch eine besondere Kühltruhe zur Aufbewahrung von tiefgekühlten Früchten und Gemüse.

\*

Die *Heizungsanlage* des früheren City-Hotels bedingte einen umfassenden Umbau der ganzen Raumheizung nach modernen Grundsätzen. Da nebst der Raumheizung auch die Warmwasserversorgung, die Luftheritzer der Ventilationsanlagen und die Maschinen und Apparate der Wäscherei mit Wärme versorgt

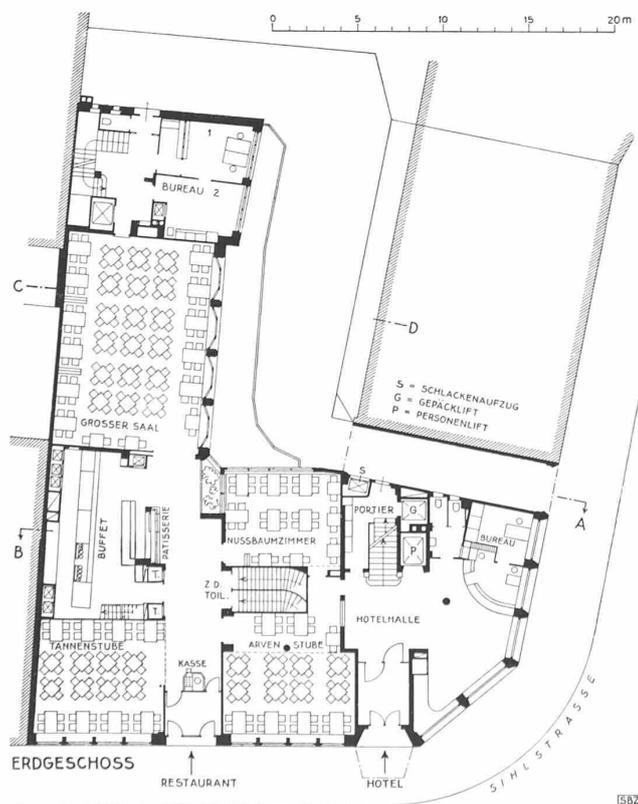


Abb. 18. Grundriss vom Erdgeschoss, 1 : 400



Abb. 19. Nussbaumzimmer, gegen das Blumenfenster, rechts der Hof

werden müssen, wurde als Mittel der Wärmeübertragung Heisswasser von 135° C gewählt.

Die grösste Schwierigkeit lag darin, mit dem sehr beschränkt vorhandenem Platz für die Kesselzentrale auszukommen. Mit üblichen Gusskesseln war die doppelte Heizleistung gegenüber dem früheren Betrieb nicht unterzubringen. Einzig der schmiedeiserne Sulzer-Taschenkessel<sup>1)</sup> mit seinem kleinsten Grundrissausmass gestattete die Erfüllung des gewünschten Leistungsprogramms, indem zwei Kessel mit je 28,5m<sup>2</sup> Heizfläche genügten.

Da dieser Hochleistungskessel für 6 atü max. Betriebsdruck gebaut wird, eignet er sich besonders für Heisswasserbetrieb. Sein schräger Treppenrost erlaubt die Verwendung von feinkörnigem Brennstoff, der vom Kohlenbehälter selbständig in die Brennzonen hinunterrutschen kann. Die Beschickung beschränkt sich denn auch auf das Füllen des Kohlenbehälters. Um dies möglichst einfach und staubfrei zu gestalten, wurde zwischen dem Vorratskeller und den Kesselbehältern eine Kohlentransportanlage eingebaut. Die Betriebserfahrungen sind ausserordentlich günstig: die rasche Anpassung an stark schwankende Heizbelastungen ist einer der Hauptvorteile der Kessel. Ebenso wichtig aber ist gegenwärtig die Verwendungsmöglichkeit aller einheimischen Brennstoffe; in dieser Beziehung hat sich der Sulzer-Taschenkessel als Allesbrenner bestens bewährt.

Ueber die Disposition der Wärmeverteilanlage gibt das Schema Abb. 24 Aufschluss. Selbstverständlich sind alle erforderlichen Gruppenunterteilungen für Heisswasser- und Raumheizung und die notwendigen automatischen Regulierapparate vorhanden, Abb. 20 zeigt, wie sie z. T. auf engstem Raum sauber

<sup>1)</sup> Vgl. SBZ Bd. 112, S. 65\* (1938).

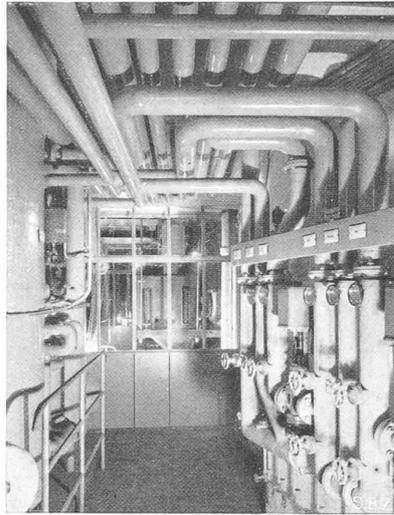


Abb. 20. Blick gegen den Heizraum

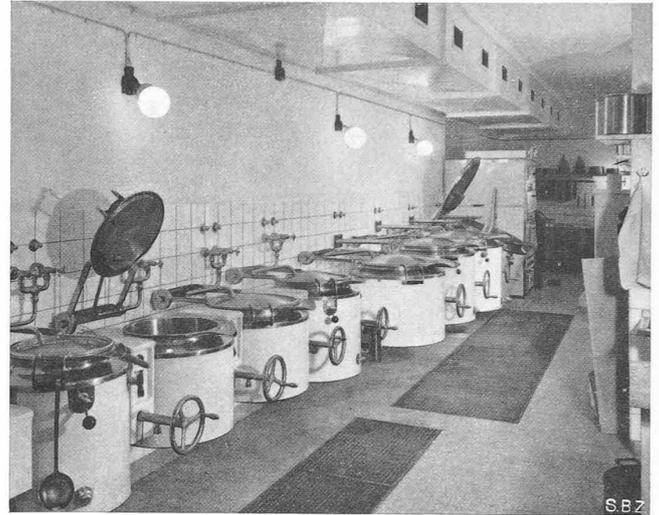


Abb. 21. Die Kippkessel-Batterie in der Hauptküche

angeordnet sind. Die Proben und die seitherige Betriebsführung im Hotel Seidenhof haben gezeigt, dass die von Gebr. Sulzer A.-G., Filiale Zürich ausgeführte wärmetechnische Anlage den gestellten Anforderungen vollauf genügt.

Die *lüftungstechnischen Einrichtungen* umfassen im Ganzen zehn Anlagen, deren Kanalnetz sich auf eine Gesamtlänge von 650 m erstreckt. Vor allem wurde Wert gelegt auf ein absolut geräuschloses Laufen, sowie Zugfreiheit in Verbindung mit maximaler Belüftungs- und Entlüftungswirkung. Neben den technischen Anforderungen ist auch dem ästhetischen Einfügen der Anlagenteile, insbesondere der Gestaltung der Zu- und Abluftöffnungen volle Aufmerksamkeit geschenkt worden, dank einer verständnisvollen und frühzeitig einsetzenden Zusammenarbeit der Architekten mit der ausführenden Firma Luwa A.-G. in Zürich.

Die Restauranträume im Erdgeschoss sind an eine gemeinsame Zu- und Abluft-Ventilationsanlage angeschlossen. Die frische Luft wird auf Dachhöhe dem Freien entnommen, gereinigt, im Winter automatisch auf die richtige Temperatur erwärmt und zugfrei in die verschiedenen Restauranträume eingeblasen. Die verbrauchte Luft wird mit Hilfe eines Abluft-Ventilators aus den Restaurants abgesaugt und über Dach ins Freie befördert. Der Antrieb des Zu- und Abluft-Ventilators erfolgt durch einen gemeinsamen polumschaltbaren Elektromotor. Dadurch gestaltet sich die Bedienung der Anlage sehr einfach. Je nach Bedarf kann die Lüftung der einzelnen Restaurants durch Fernsteuerung von der Schalttafel aus zu- oder abgeschaltet werden.

Grosse Aufmerksamkeit wurde auch den Küchenräumen im Kellergeschoss geschenkt. Die Hauptkuchküche und die Abwaschküche, sowie der Backraum sind an eine gemeinsame Zu- und Abluft-Ventilations-Anlage angeschlossen. Die Lüftungsanlage erzeugt in diesen Räumen einen leichten Unterdruck, um das Ausbreiten der Küchendüfte in die übrigen Räume auszuschliessen. Bei einer Küchenlüftung ist vor allem im Winter die mechanische Zuführung vorgewärmter Frischluft von besonderer Bedeutung. Nur mit Hilfe der Zuluftanlage können in der Küche Zugerscheinungen und Kondenswasser-Niederschläge während der kalten Jahreszeit weitgehend vermieden werden. Gleichzeitig wird mit dem

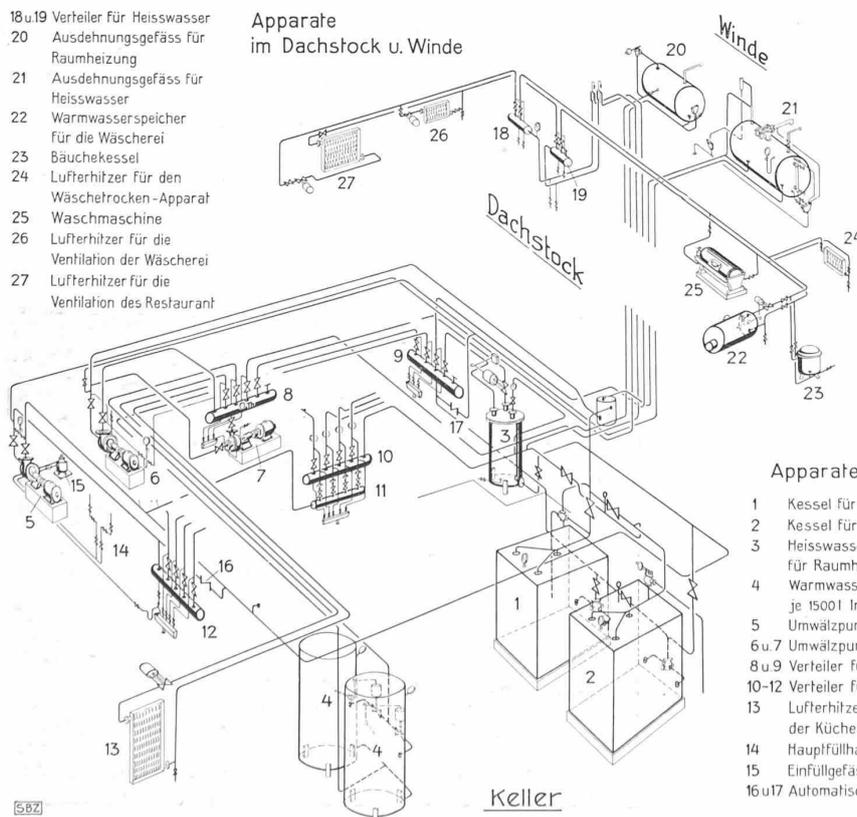


Abb. 24. Schema der Sulzer-Wärmeversorgungsanlage im Hotel Seidenhof, Zürich

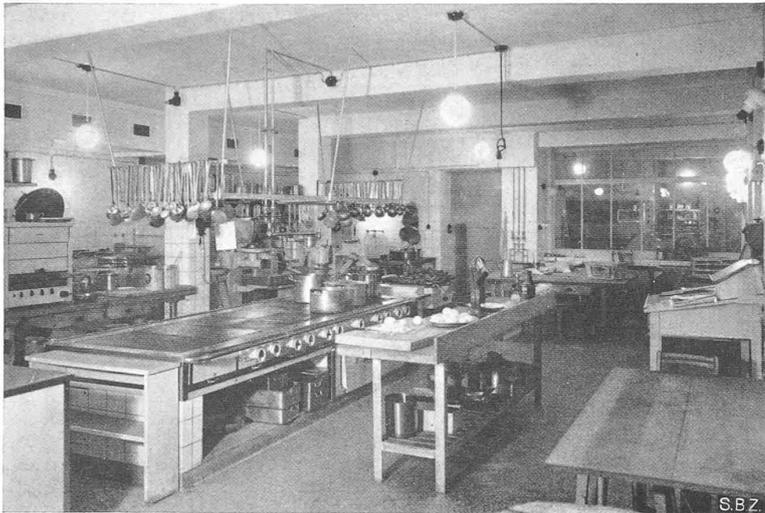


Abb. 22. Hauptküche

Hotel SEIDENHOF in Zürich. Arch. E. & B. WITSCHI

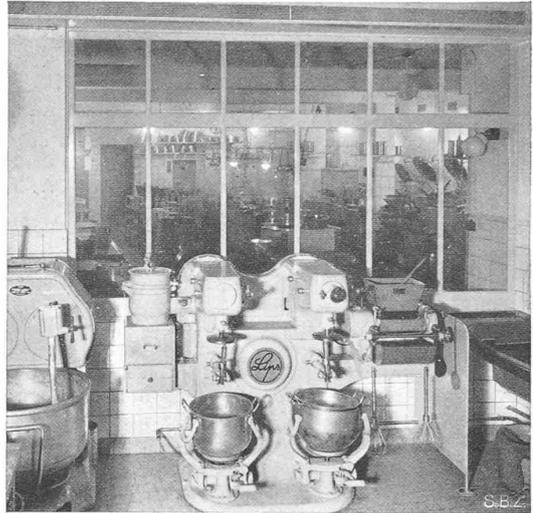


Abb. 23. Backküche

Einblasen (das von den Fensterbrüstungen aus senkrecht nach oben erfolgt) von gereinigter und vorgewärmter Frischluft noch eine Entnebelungswirkung verbunden.

Die Waschküche im Dachgeschoss ist ebenfalls mit einer Zu- und Abluftventilations-Anlage ausgerüstet. Im Winter wird die Zulufttemperatur wie bei den vorstehenden Anlagen automatisch auf der gewünschten Höhe gehalten. Die richtige Bedienung der Anlage gestaltet sich daher einfach und beschränkt sich auf das Ein- und Ausschalten des für beide Ventilatoren gemeinsamen Elektromotors. Die Lüftung der Speise- und Lagerräume im Keller erfolgt mit Hilfe einer Abluftanlage. Ferner liefert eine Zuluftanlage im Heizkesselhaus die Verbrennungsluft.

Mehrere Abluftanlagen sorgen für das einwandfreie Absaugen der verbrauchten Luft aus den WC-Toiletten und Bädern des Hotels und der Restaurants. Die Betriebszeit dieser Abluft-Anlagen wird durch Schaltuhren automatisch geregelt. Es besteht daher die Gewähr, dass alle Anlagen während den Hauptbenutzungszeiten dauernd laufen.

Hotel und Restaurant beschäftigen zusammen etwa 90 Angestellte, von denen nur 17 im Hause selbst untergebracht sind. Das Hotel ist ständig voll besetzt; die monatliche Höchstzahl der Restaurant-Gäste betrug 60 000.

LITERATUR

Natursteine, künstliche Steine, Leichtbaustoffe. Von Dipl. Ing. P. Haller, Abt.-Vorsteher EMPA. Nr. 6 der Bautechnischen Reihe der Schriftenreihe zur Frage der Arbeitsbeschaffung. Zürich 1943, Polygraph. Verlag A.-G. Preis kart. Fr. 3,80.

Einen Beitrag von bleibendem Wert nicht nur zur Frage der Arbeitsbeschaffung in Kriegszeiten, sondern auch zur Wiederbelebung der Verwendung des lange vernachlässigten Natursteins, besonders im Tiefbau, und zur allgemeinen Verbreitung der Leichtbaustoffe auch nach dem Kriege steuert Dipl. Ing. F. Haller in der oben erwähnten Schrift zu ändern in der Bautechnischen Schriftenreihe bereits veröffentlichten Arbeiten bei. Die Schrift gibt in knappem Rahmen eingehend Auskunft über die Eigenschaften der uns heute in der Schweiz zur Verfügung stehenden wichtigsten Natursteine, künstlichen Steine, sowie Leichtbaustoffe und ihre Verwendung. Das genaue Studium der Schrift mit ihren übersichtlichen Tabellen über Festigkeiten, Wärmeisolierung, Wärmeschutz, Wärmespeicherung, Schallübertragung usw. zeigt, dass richtiges und wirtschaftliches Bauen heute und in Zukunft immer mehr von der genauen Kenntnis aller Materialeigenschaften abhängt. Wenn dabei der Naturstein, gegenüber den künstlichen Baustoffen seit langem benachteiligt und vernachlässigt, heute seine vielen, zum Teil vergessenen guten Eigenschaften wieder in Erinnerung rufen kann und dadurch auch nach dem Kriege in angemessener Weise sich behaupten könnte, wäre dies umso erfreulicher und die vorliegende Schrift hätte dazu einen schönen Beitrag geleistet. Dem Ingenieur wird sie als Ergänzung zu den provisorischen Normen des S. I. A. über Mauerwerk und dem Architekten durch die Angaben über Wärme- und Schalleigenschaften der verschiedenen Baustoffe besondere Dienste leisten. Auf die heutige Mangel-

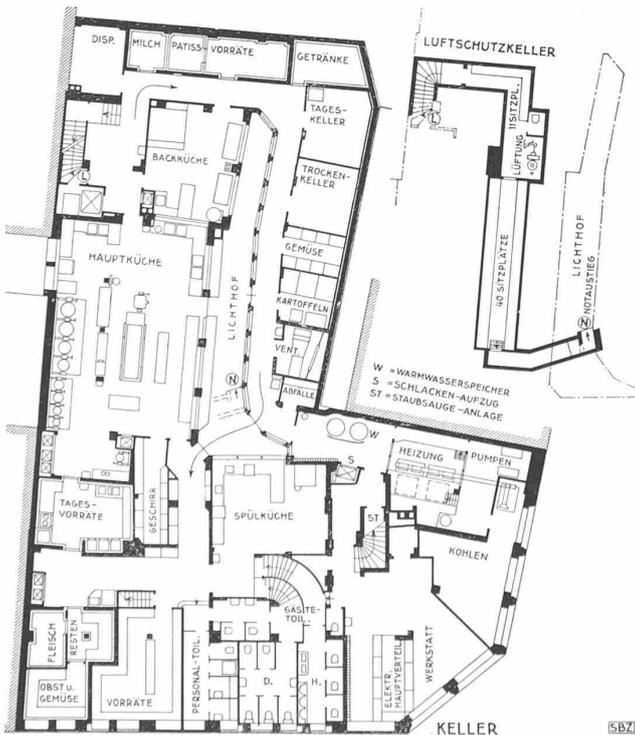


Abb. 25. Grundriss Kellergeschoss, 1 : 400



Abb. 26. Der Hof, rechts Lichtschacht des Kellergeschosses