

**Zeitschrift:** Werk, Bauen + Wohnen  
**Herausgeber:** Bund Schweizer Architekten  
**Band:** 102 (2015)  
**Heft:** 3: Backstein = La brique = Brick

## Werbung

### 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:** 17.03.2025

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

# FOUNDATION AWARD 2015

GRAPHIK: BÜRO DISTRICHT BERN

## FÖRDERPREIS FÜR SCHWEIZER JUNGARCHITEKTEN



DER FOUNDATION AWARD ZEICHNET JUNGE, INNOVATIVE ARCHITEKTURBÜROS MIT GELD- UND SACHPREISEN IM WERT VON ÜBER FR. 24'000 AUS. TEILNEHMEN KÖNNEN ALLE SCHWEIZER ARCHITEKTURBÜROS, DEREN GRÜNDUNG NICHT MEHR ALS VIER JAHRE ZURÜCKLIEGT.

ANMELDESCHLUSS: 30. APRIL 2015  
TEILNAHMEBEDINGUNGEN  
UND WEITERE INFOS:

[WWW.FOUNDATION-AWARD.CH](http://WWW.FOUNDATION-AWARD.CH)



ComputerWorks



Vectorworks.

HOCH  
PART  
ERRE

S AM  
SCHWEIZERISCHES  
ARCHITECTURBÜRO  
SWISS  
ARCHITECTURE  
M U S E U M

art-tv.ch  
das Kulturfernsehen im Netz

swiss-architects.com  
Profiles of Selected Architects





## Das Geheimnis professioneller Köche. Jetzt in Ihrer Küche.

Mit dem Electrolux Profi Steam – jetzt erstmals auch mit SousVide Funktion – profitieren Sie vom Wissen der Sterneköche. Das Garen mit niedriger Temperatur erhält Intensität, Textur und Geschmack Ihrer Zutaten perfekt. Genau wie in Ihrem Lieblingsrestaurant. Entdecken Sie mehr auf [www.electrolux.ch](http://www.electrolux.ch)



**Der Electrolux Profi Steam.  
Entdecken Sie die Möglichkeiten.**

 **Electrolux**