

G+Style

Das GLAESER DESIGN-MAGAZIN für Möbel und Raum.

Ausgabe 8

Food Trends

Die Gastronomie im Umbruch

Jahrhundertbauwerk

Campus Brugg Windisch

Hiltl

Erste Vegi-Metzg
der Schweiz

8

Editorial
Seite 3

Food Trends
Seite 4

Haus Hiltl, Zürich
Seite 8

Campus Brugg Windisch
Seite 14

**Strohmuseum im Park,
Wohlen**
Seite 18

Olympisches Museum, Lausanne
Seite 20

**Türler Airside Center, Level 1,
Flughafen Zürich**
Seite 24

GLAESER Material
Seite 28

WOGG Accessoires
Seite 32

WOGG
Seite 34

NEW ROOMS

Herzlich willkommen in unseren neuen Räumen mit Showroom.
Wir laden Sie ein, unsere Kompetenz in Möbeln und Raum auf hohem
Niveau zu erleben und zu geniessen.

EUROSHOP 2014

Besuchen Sie uns an der EuroShop 2014 in Düsseldorf vom 16.02. –
20.02.2014. Die führende Fachmesse für Ladenbau verspricht eine
Leistungsschau der besonderen Art. Höchste Bedeutung gewinnt in
Zeiten ändernden Einkaufsverhaltens die Inszenierung des Geschäfts.

WOGG ACCESSOIRES

Die Liebeserklärung an Einzigartiges. Accessoires mit unverkenn-
barer WOGG-Handschrift. Konkret. Greifbar. Wertig. Beachten Sie
unser Angebot auf Seite 32.

Impressum:

Verantwortlich für den Inhalt: GLAESER WOGG AG

Redaktion, Layout und Realisation: DACHCOM.CH

Fotorechte: GLAESER WOGG AG

Druck: Sonderegger Druck AG

GLAESER WOGG AG, Im Grund 16, Dättwil, CH 5405 Baden

T +41 56 483 36 00, F +41 56 483 36 99

info@glaeser.ch, www.glaeser.ch

Die neue Wertschätzung von «gutem» Essen sei eine positive Entwicklung für die Gastronomen. Zu diesem Schluss kommt im aufschlussreichen Gastbeitrag dieser Ausgabe Dr. Mirjam Hauser, Trendforscherin am GDI Gottlieb Duttweiler Institut. Umgekehrt heisse das aber auch, dass Gastronomen mit anspruchsvolleren Gästen rechnen müssen. Und mit erweiterter Konkurrenz.



Gemeint sind Quick-Service- und Fast-Casual-Konzepte, aber auch Bäckereien, Convenience-Shops und andere einfallsreiche Lösungen. Dieses gesamte Spektrum spiegelt sich als enorm spannende Herausforderung für uns. Das verdeutlichen unterschiedliche Lösungen der GLAESER WOGG AG im Bereich der Gastronomie.

Eine elegante Lösung fand das weltälteste vegetarische Restaurant, das Hiltl in Zürich. Ganz in der Nähe des top renovierten Restaurants eröffnete Rolf Hiltl einen Quartierladen im edlen Tante-Emma-Stil, gleichzeitig die erste Vegi-Metzg der Schweiz (Seite 8).

Spannende Polaritäten auch bei den Institutionen. Hier das Strohmuseum in einer altherwürdigen Villa in Wohlen. Eben erneuert, ein kleines Schmuckstück gelungener Museumskunst, das die Zeit aufleben lässt, als Stroh noch als Modefaktor in der Welt bestimmend war (Seite 18). Dort das imposant erneuerte Musée Olympique in Lausanne. Millionen-facher Anziehungspunkt für Menschen aus der ganzen Welt. Auf 3000 m² der Zauber modernster Technik und Präsentation, ein mitreissendes Erlebnisumfeld der stets wachsenden Bedeutung der Olympischen Spiele bis heute (Seite 20).

Einen ebenfalls geschätzten Beitrag durften wir für ein Jahrhundertbauwerk leisten, den Campus Brugg Windisch, das Herzstück der vierkantonalen Fachhochschule Nordwestschweiz FHNW, ein komplexer und architektonisch bedeutsamer Bau, in nur 28 Monaten realisiert trotz eines erheblichen Brandfalls während der Realisation (Seite 14).

Türler – der Name steht einzigartig für Uhren- und Schmuckkultur in der Schweiz. Türler erneuert sich immer wieder, aktuelles Beispiel ist «Touch and Feel» in einer weltoffenen Ausrichtung im Flughafen Zürich (Seite 24).

Kommen wir zu unserer eigenen Geschichte, die immer auch – heute mehr denn je – eine Geschichte der Materialkompetenz ist. Willi Glaeser lädt uns zu einer höchst informativen wie unterhaltsamen Betrachtung dazu ein.

Erfolgreiches Wirken! Ich hoffe, der Start ins neue Jahr ist Ihnen gut geglückt.

Ihre GLAESER WOGG AG

Heinz Schönholzer
CEO

Was die neuen Gästebedürfnisse für Restaurants bedeuten

von Dr. Mirjam Hauser, Trendforscherin am GDI Gottlieb Duttweiler Institut

ES GIBT EINE GUTE UND EINE SCHLECHTE NACHRICHT FÜR RESTAURANTS. DIE GUTE VORNEWEG: IMMER MEHR MENSCHEN VERPFLEGEN SICH AUSSER HAUS, ABER NICHT MEHR ZWINGEND IN TRADITIONELLEN RESTAURANTS. DER MARKT WIRD IHNEN STREITIG GEMACHT DURCH NEUE SOGENANNTA QUICK-SERVICE- UND FAST-CASUAL-KONZEPTE, ABER AUCH DURCH BÄCKEREIEN UND CONVENIENCE-SHOPS, DIE ZUNEHMEND ESSEN FÜR UNTERWEGS ANBIETEN. DENNOCH IST DAS NICHT DAS ENDE KLASSISCHER RESTAURANTS, WIE DER FOLGENDE ARTIKEL ERLÄUTERT.

Viel Raum für Experimente

Während im klassischen «Fine Dining» Formalitäten, strenge Abläufe und starre Regeln von gestern sind, entwickeln sich neue Formen, sich auf das Essen einzulassen. Die Gäste wollen ihr Essen erfahren, sich mit der Herkunft, Herstellung und Kunst der Zubereitung auseinandersetzen, sei das in einer Gartenbeiz, im Pop-up-Restaurant oder an einem Festival. So entsteht viel Raum für Experimente, um zu einem neuen Umgang mit Essen und Gemeinschaft zu finden. Wir stecken mittendrin.

Immer weniger festgelegte Mahlzeiten

Nur wenige Menschen kochen und essen heute noch Tag für Tag zu denselben festen Zeiten. Das hat mit der hohen

Mobilität der Menschen zu tun, auch mit Tempo und Flexibilisierung. Der Alltag verliert an Regelmässigkeit und wir essen immer weniger zu festgelegten «Mahl-Zeiten», sondern dann, wenn sich gerade ein Zeitfenster auftut. Die zunehmende Anpassung des Essens an den (beruflichen) Tagesablauf hat auch Auswirkungen auf die Art und Weise, wie zu Hause gekocht wird. Nur für sehr wenige bedeutet ein selbstgekochtes Essen, dass man alles eigenhändig mit frischen Zutaten zubereitet. Für die meisten ist eine Mahlzeit auch dann noch «selber zubereitet», wenn sie sich bei Tiefkühlgemüse oder Fertigsaucen bedienen. Selbst die ältere Generation wird pragmatischer und behilft sich hin und wieder mit Convenience-Produkten.

Neue Connaissanceurship als Statussymbol

Je seltener gekocht wird und je unregelmässiger der Alltag erlebt wird, desto grösser ist die Sehnsucht nach eben dieser Art der Entschleunigung. Am Wochenende, und immer sonst wenn wir Zeit haben, zelebrieren wir das Essen. Dann wird Kochen zum Hobby und als Vehikel benutzt, um soziale Kontakte zu pflegen. Man nimmt sich Zeit bei der Menüplanung, lässt sich beim Einkaufen von der Auswahl inspirieren, bereitet die Speisen in Ruhe zu, bekocht Familie und Freunde. Diese Auseinandersetzung mit dem Essen hat zu einer neuen Connaissanceurship geführt: sich mit Essen, seiner Herkunft, Zubereitung und Genuss auseinanderzusetzen, ist zum neuen Statussymbol geworden.

CHANCE UND HERAUSFORDERUNG FÜR GASTRONOMEN

Die neue Wertschätzung von «gutem» Essen ist sicherlich eine positive Entwicklung für Gastronomen – umgekehrt heisst das aber auch, dass sie erstens mit anspruchsvolleren Gästen rechnen müssen und, zweitens, dieses neue Essbewusstsein nur einen Teil unserer Realität spiegelt. Denn auch wenn wir aufgrund der gestiegenen Mobilität und Flexibilität, sowohl im Beruf als auch im Privatleben, vermehrt ausser Haus essen, bedrängen neue Anbieter die klassische Gastronomie. Denn die Zeit, die wir unterwegs

sind, will genutzt sein – sei das zur Entspannung, zum Arbeiten oder zum Essen. Eine interne Studie der SBB zeigt, dass Essen und Trinken zu den top zehn Aktivitäten im Zug zählen (die Beschäftigung mit dem Mobiltelefon gehört ebenso dazu). Und wenn man in der Freizeit oft lustgesteuert entscheiden kann, was man isst, sind Essentscheidungen im Alltag viel stärker fremdbestimmt und an Routinen gebunden. Im Alltag gilt in der Regel, dass es schnell gehen und praktisch sein muss.

Schnell und gut: neu interpretierte Konzepte

Schnell und praktisch: Davon profitieren einerseits neu interpretierte Take-Away-Konzepte, aber auch sogenannte Fast-Casual-Konzepte. Beiden ist gemein, dass sie schnell und praktisch sind, sowie ihr Angebot neu auch vielfältiger und ausgewogener wird. Die klassischen Fast-Food-Anbieter haben weiterhin ihre Klientel, doch entwickelt sich daneben ein Segment, bei welchem stärker auf qualitativ hochwertige Zutaten und Mehrwerte wie Frische, Regionalität, Bio oder Vegi geachtet wird. Auch bilden sich an Verkehrsknotenpunkten Nischen, die praktisch-schnelles und «gutes» Essen verbinden, indem sie den Reisenden eine Möglichkeit zur kurzen Verschnaufspausen bieten. Damit wird dem zwiespältigen Gefühl vieler Menschen begegnet, die beim Alleine-unterwegs-Essen das Gespräch und die Anwesenheit anderer Menschen vermissen. Überwinden lässt es sich mit neuen Konzepten, die den Kontakt zu anderen Menschen und Austauschmöglichkeiten erlauben.





Dr. Mirjam Hauser:
Nicht nur die festen Rituale beim Zu-Hause-Essen lösen sich auf, es verändert sich auch die klassische gehobene Gastronomie fundamental – analog zum neuen Staturempfinden.

Musse und Wahlfreiheit

Während es also Situationen gibt, in denen man sich in der Art und Weise, wie man isst, eingeschränkt fühlt, drückt sich das neue Essbewusstsein in besonderem Masse aus, wenn Musse und Wahlfreiheit gegeben sind. Wie eingangs erläutert wurde, lösen sich nicht nur die festen Rituale beim Zu-Hause-Essen auf, sondern es verändert sich auch die klassische gehobene Gastronomie fundamental – analog zum neuen Staturempfinden. Erfahrung und Wissen taugen in unseren Breitengraden viel eher zum Distinktionsmerkmal als protzige Autos und andere demonstrative Luxusobjekte, wie eine GDI-Studie zur Zukunft der Statussymbole gezeigt hat. Während Formalitäten, strenge Abläufe und feste Regeln im «Fine Dining» verschwinden, entwickeln sich neue, experimentelle Formen des sich Einlassens aufs Essen.

Unerwartetes ist gesucht

Analog zur Entwicklung, dass beim Essen zu Hause «Food Skills» (also Wissen rund um die Herkunft, Zubereitung und Genuss von Essen) zum neuen Statussymbol werden, wird das Sich-Auseinandersetzen mit dem Essen auch ausser Haus zu einem gewichtigen Thema. Dabei geht es um mehr, als einfach zu deklarieren, woher die Speisezutaten kommen und wie die Menüs zusammengesetzt sind. Die Gäste suchen kreative, unbekannte und unerwartete Wege, um Essen zu geniessen. Beispiele hierfür sind mannigfaltig, beim Online-Dienst *Table & Friends* (www.tableandfriends.com), welcher Gäste mit Restaurants verbindet, kann man selber Essevents zu einem bestimmten Thema organisieren (z. B. «Mysteriöse Weine», «Reisefreunde», «Entrepreneur-Abend»), diese öffentlich oder privat promoten und passiv bei anderen mitmachen.

Gäste bringen Lebensmittel ins Restaurant

Ebenfalls einzigartige Anlässe, bei denen man sich intensiv mit Essen beschäftigt, organisiert die Gruppe *Thought for Food*. Bei *Hunt & Gather* werden die Teilnehmenden aufgefordert, selber Lebensmittel aus ihrer Umgebung zu sammeln und mitzubringen. Das Zusammengetragene wird von Chefkoch Leif Hedendal analysiert – anschliessend kochen alle gemeinsam ein mehrgängiges Menü. Ein spezielles Mitarbeiterweihnachtsessen hat sich auch die Eating-Designerin Marjie Vogelzang ausgedacht: Beim *Sharing Dinner* waren alle Gäste durch ein Tuch abgedeckt und so gleichzeitig miteinander verbunden. Die Speisen wurden so auf den Tellern verteilt, dass jeder mit jedem tauschen musste, um einen vollständigen Gang zu erhalten.



Dr. Mirjam Hauser

Senior Researcher am GDI

Gottlieb Duttweiler Institut

Mirjam Hauser analysiert Veränderungen der Gesellschaft, Wirtschaft und Konsum mit den Schwerpunkten Werte, Einstellungen, Konsumentenverhalten und Ernährung.

Sie studierte an den Universitäten Zürich und Granada Sozial- und Wirtschaftspsychologie, Politikwissenschaften und hält einen Master of Science. Sie arbeitete als Researcher und Beraterin bei BBDO Consulting und auf der Schweizer Botschaft in Buenos Aires im diplomatischen Dienst. Nebst Referaten und verschiedenen Publikationen hat sie ihre Dissertation an der Universität Zürich mit dem Titel «*How Food-Related Values Influence Food Consumption Behavior*» 2013 erfolgreich abgeschlossen.



Thought for Food
(www.thoughtforfoods.com)

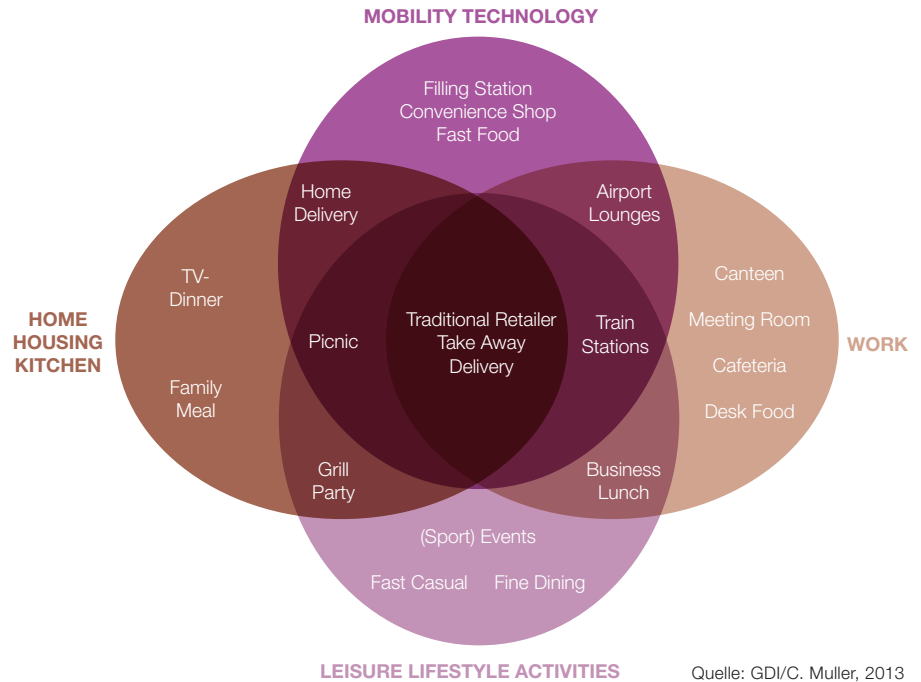


Sharing Dinner
(www.marjievogelzang.nl)

Kulturelle Übergangsphase

Wir beobachten gerade eine kulturelle Übergangsphase: die neuen Etiketten der Post-moderne sind gerade erst dabei, sich zu formieren. Findet ein Kulturwandel statt, zeigt sich das im Essen und Trinken und den damit verbundenen Ritualen und Normen schneller als anderswo.

Die Zukunft des Essens ist vielschichtig



Quelle: GDI/C. Muller, 2013

European Food Trends Report

Mehr Informationen unter: gdi.ch/konsumentenfruehling

Dieser Text basiert auf den Erkenntnissen des soeben vom GDI herausgegebenen «European Food Trends Report». Für die Studie wurden in einem Kreativ-Workshop Thesen zur Zukunft der Essmuster entwickelt und durch Interviews mit Experten aus Gastronomie, Wissenschaft, Marktforschung, Design und Beratung konkretisiert.

Der Report zeigt, wie ein neues Essbewusstsein um sich greift und sich in verschiedenen Lebensbereichen manifestiert:

➔ **Zu Hause:** Wer über sein Essen Bescheid weiss, gewinnt an Status, allerdings ohne den Weinkenner-Dünkel: Heute kann jede/r Food-Kenner/in werden.

➔ **Unterwegs:** Mobile Verpflegung wird endlich gut. Flughäfen und Bahnhöfe trumpfen mit neuen Angeboten auf, die die Bedürfnisse der Reisenden und Pendelnden befriedigen.

➔ **Business:** Personalrestaurants werden zu Prestigeprojekten, sie sollen die Firmenkultur widerspiegeln und als soziale Hubs dienen.

➔ **Auswärts:** Gäste mögen Gastgeber, die sich mit der Herkunft des Essens auseinandersetzen und Traditionelles modern und experimentierfreudig zuzubereiten wissen.

Bleibt jung und frisch: Weltältestes vegetarisches Restaurant

www.hiltl.ch

DAS GUINNESSBUCH DER REKORDE FÜHRT DAS HILTl ALS ÄLTESTES VEGETARISCHES RESTAURANT DER WELT. DAS LÄSST DAS HILTl MIT FREUDE GELTEN, NUR NICHT, DASS DABEI FALSCH (VERSTAUBTE) VORSTELLUNGEN ENTSTEHEN. DAS HILTl WURDE 2006 SANIERT UND HAT SICH EBEN (2013) WIEDER ERNEUERT. PARALLEL DAZU WARTET DAS HAUS HILTl MIT EINEM NOVUM AUF. AN DER ST. ANNAGASSE 18 IST IN ZÜRICH EIN LADEN ENTSTANDEN, IN DEM VEGETARISCHE UND VEGANE PRODUKTE VERKAUFT WERDEN.

Oberholzer & Brüscheweiler

Architekten AG

Küsnacht

www.wodb-arch.ch

ushitamborriello

Innenarchitektur

Szenenbild

Landstrasse 1

CH 5415 Rieden b. Baden

www.ushitamborriello.com



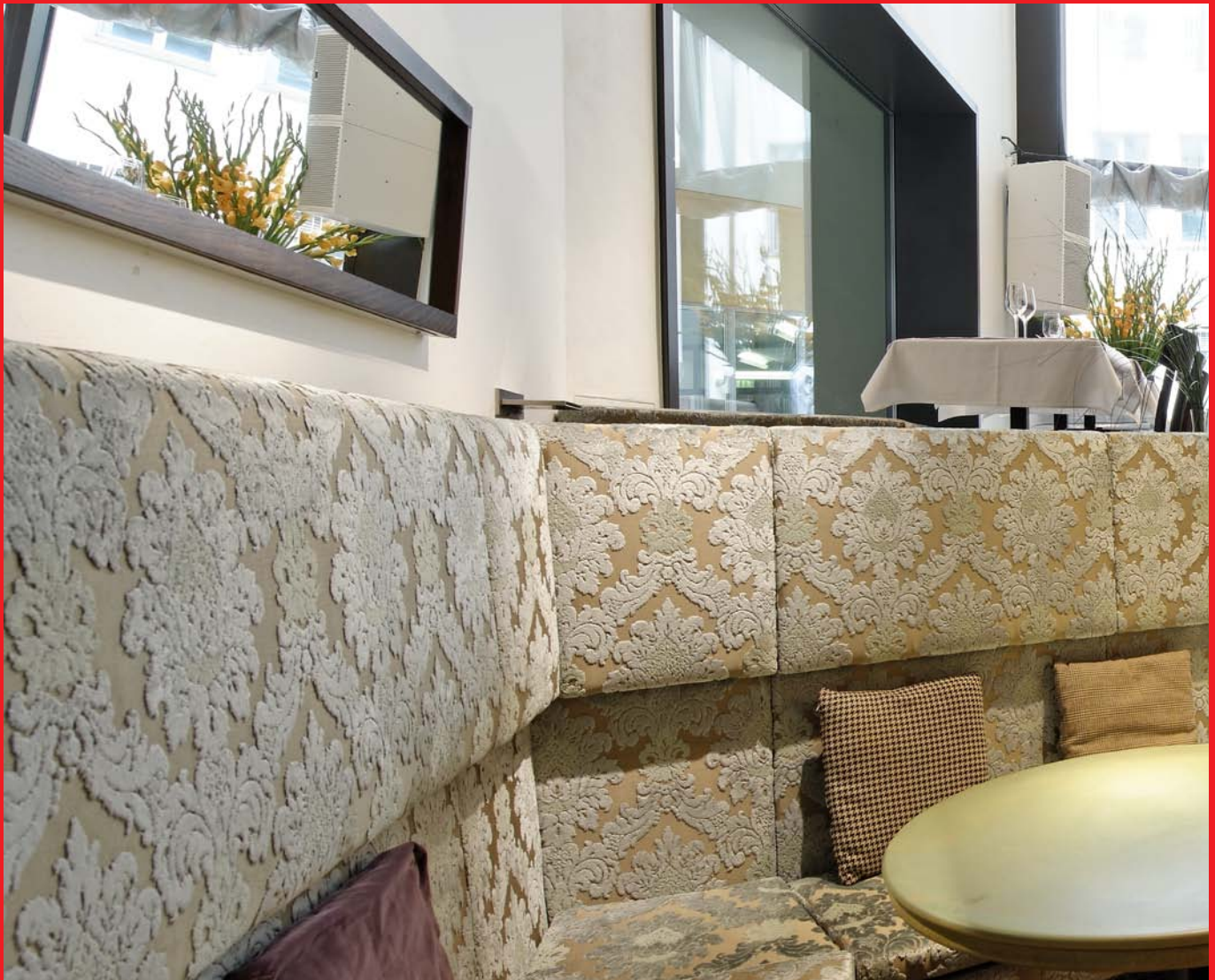
Im Obergeschoss zugelegt, dafür weniger Stau im Erdgeschoss. Am Abend wird das Restaurant zum Klub.

«Wir hatten einfach zu wenig Platz», sagte Rolf Hiltl. Verbunden damit waren einige zusätzliche Ideen. Das Hiltl ist also grösser geworden? Ja, aber noch mehr als das. Tische und Stühle im hinteren Bereich des Parterres sind gemütlichen Loungemöbeln gewichen. Dank flexibel verstellbaren Komponenten wird das Restaurant abends zum Klub. Das Obergeschoss wurde um 80 Quadratmeter vergrössert. Neu findet man dort ein Buffet. Zudem eine Bibliothek mit 2000 Kochbüchern, gleichzeitig nutzbar als Eventraum. Sessel, Sofas, Nischeneinbauten und stimmige Stoffkompositionen tragen zum gelungenen Resultat bei.



Im Haus Hiltl ist dank Interieur und Design
eine neue Welt entstanden.

Ein Projekt, ganz im Sinne der Innenausbaukompetenz von GLAESER WOGG AG: Das Haus Hiltl in Zürich, ein besonderer kulinarischer Anlaufpunkt mit genussvollen Gerichten der vegetarischen Küche und einem einzigartigen und modernen Interieur.



Die Grösse ist das eine, der Komfort für die Kunden das andere. Das zentrale Buffet im Erdgeschoss eröffnet einen besseren Zugang und weniger Stau. Materialisierung und Möblierung sind ein Spiel aus Gefundenem und Erfundenem. Innovation und Tradition stehen im Einklang. Das Restaurant ist optisch über drei Stockwerke erfahrbar. Im Nachbarhaus entstanden Seminarräume, die von einer sympathischen Atmosphäre (viel Holz und Stoff) geprägt sind. Bei GLAESER WOGG AG freut man sich darüber, zusammen mit der Innenarchitektin Ushi Tamborriello und der Oberholzer & Brüscheweiler Architekten AG im Hiltl mit einem souveränen Innenausbaubeitrag zum neuen Look beigetragen zu haben.



Erste vegetarische Metzgerei **der Schweiz**



Ushi Tamborriello,
Szenenbild



Die aussergewöhnliche Aufgabenstellung, eine «Vegi Metzg» in dieser ungewöhnlichen Räumlichkeit – ein hoher, wenig tiefer Raum mit grosser Fensterfläche – zu entwerfen, waren für uns Herausforderung und Inspiration zugleich. Die ausgefallene Proportion der Lokalität ermöglichte neue Ansätze einer räumlichen Bespielung, das besondere Angebot des Ladens verlangte nach einer adäquaten Atmosphäre. Es galt, ein kulinarisches Dogma zu überwinden, um in einem «gestimmten Raum» dem gesunden Genuss frönen zu können.

Gefunden und erfunden

Dafür wurde das Raumvolumen komplett geleert, die Fassade im Rahmen der Gebäudesanierung erneuert. Die Innenarchitektur setzte einen doppelgeschossigen Holzkörper an die raumbegrenzenden Innenwände – bewusst in Distanz zur Fassade. In seiner Erscheinungsform erinnert er an die «Kernverkleidung» des Hauses Hiltl. Er legt sich wie eine Umarmung um die Theke, das Herzstück des Raumes. Hier wird der Gast erwartet und empfangen. Zusätzlich verortet wird diese Theke über mehrere grosse Pendelleuchten aus Perlmutterplättchen, die – einer Wolke gleich – über dem Verkaufstresen schweben. Ein überdimensionales Grid ermöglicht eine fast studioähnliche Ausleuchtung des Raumes. Der Mix aus Gefundenem und Erfundenem, aus modernen und klassischen Elementen fügt sich im Gesamtbild zu einem einladenden räumlichen Ganzen, das Karnivoren, Flexitarier, Vegetarier, Veganer auf eine Entdeckungsreise einlädt und sich dem offenen Diskurs verpflichtet fühlt.



Rolf Hiltl, Inhaber

Herr Hiltl, was war der Grund für eine Vegi-Metzg?

Seit Jahren kennt man die negativen Auswirkungen des Fleischkonsums auf Mensch, Tier und Umwelt. Die Einstellung zum Fleisch wird schwieriger und ändert sich. Immer mehr Vegetarier, Flexitarier (Teilzeitvegetarier) und Veganer suchen ein überzeugendes Angebot. Das spüren wir auch in unserem beliebten Hiltl-Kochatelier seit 2007. Dort entwickeln wir zudem neue Gerichte. Viele Interessierte wollen wissen, wie sie unsere Produkte auf schmackhafte Weise und mit entsprechenden Zutaten selber aufbereiten können. So ist bei uns der Entschluss gereift, diese Produkte im eigenen Laden an der St. Annagasse 18 zu verkaufen.

Wie präsentiert sich das Geschäft und was findet der Kunde dort?

Unsere Vegi-Metzg entspricht dem Stil eines vornehmen Tante-Emma-Ladens. Sechs Meter Höhe boten Perspektiven für eine Galerie und zwei Etagen. Im Zentrum steht die Theke mit Tofu-, Seitan- und Tempehprodukten, etwa unsere vegetarischen Hiltl-Tatar, Züri-Geschnetzeltes und Cordon bleu. Eben haben wir einen vegetarischen Burger entwickelt. In unserer Vegi-Metzg bekommt man zudem Feinkost, exotische Früchte wie Mangos oder Papayas aus Fair-Trade-Handel, angeboten von Verkäuferinnen aus dem Ursprungsland. Oder Sirups, Chutneys, Gewürze und Tee. Über Mittag funktioniert der Laden als Take-away. Eine kleine Bar verlockt mit Champagner, Wein, Espresso und Gipfeli. Die Galerie lädt zu Entdeckungen vegetarischer und veganischer Weine ein, über 30 Sorten, die mit Garantie nicht mit Fischblasen gefiltert sind. Die Vegi-Metzg soll zum Treffpunkt jener werden, die vegetarischen und veganen Genuss schätzen.

Herzstück vollendet

Ein Jahrhundert-

bauwerk

www.fhnw.ch

DER CAMPUS BRUGG WINDISCH IST DAS HERZSTÜCK DER VIERKANTONALEN FACHHOCHSCHULE NORDWESTSCHWEIZ FHNW, UNÜBERSEHBAR, MULTIFUNKTIONAL UND IN POLYGONALER FORM.

Realisiert im Minergie-Standard. Flexibel nutzbar und umbaubar. Bereichert mit spannungsvollem Raumgefüge und vielfältigen Aufenthalts- und Begegnungszonen. Rund 3000 Studierende und 1000 Mitarbeitende gehen hier ein und aus. Kernelemente sind die Fachschulräumlichkeiten, der Campussaal, die Bibliothek und rund 50 Wohnungen. Laden- und Restaurationsflächen ergänzen das Angebot. Unter der Führung der Generalunternehmung HRS Real Estate AG wurde das architektonische Konzept der Architekten Büro B in Bern realisiert. Die GLAESER WOGG AG konnte sich bei der Realisation umfassend beweisen.



Erlebnis Campus

Entstanden auf dem ehemaligen Markthallenareal, südlich des Bahnhofs Brugg. Träger-schaft ist die Fachhochschule Nordwestschweiz der Kantone Aargau, Solothurn und beider Basel. Der neue Campus Brugg Windisch ist ein Erlebnis, innen wie aussen. Der Weg führt sinnlich und konzeptionell inspirierend über vier Geschosse. Raum-greifende Innenhöfe, kleine Lichthöfe, Unterrichtsräume und Büro- und Studenten-arbeitsplätze. Der elegante und acht Meter hohe Campussaal mit seinen Verkleidungen in vier Rottönen war eine besondere Herausforderung in der Realisationskompetenz von GLAESER WOGG AG.

Magische Faszination

Beeindruckend die Dimensionen des Campussaals, die nutzungsfreundlich unterteilbar sind. Der Blick an die Decke ist unvermeidlich. Sie bietet dem Auge alle möglichen natürlichen Tönungen an. Magische Faszination – ein Leuchten und Schimmern. Bunte Farben, durchbrochen von milchigweissen Kontrasten. Transparente und verschiebbare Elemente variieren das Tageslicht. Die Bibliothek ist ebenfalls eine Augenweide. In offener und einladender Atmosphäre findet man Fachliteratur für Pädagogik, Wirtschaft und Technik. Alle Medien sind mit RFID (RadioFrequenzIDentifikation) ausgerüstet.



ALS BLICKFANG FASZINIERT DIE MENSA AUF ANHIEB. NICHT NUR DAS, LAUT TESTS DER AARGAUER ZEITUNG WIRD DORT ABSOLUTER KULINARISCHER HOCHGENUSS ZUM SPARTARIF ANGEBOTEN. GASTRONOMISCH LÄSST DER CAMPUS AUCH SONST KEINE WÜNSCHE OFFEN MIT CAMPUS-BAR, CAFÉ HALLER, MIGROS TAKE-AWAY UND COOP SUPERMARKT.

Ausführungskompetenz

GLAESER WOGG AG

- Campus- und Hörsaal (Wandverkleidungen, Beamerflächen)
- Cafeteria (Verkleidung, Einhausung, Getränkebuffet)
- Allgemeiner Bereich und Nassräume (Spiegelschränke, Garderobenschränke, Waschtischabdeckungen, Verkleidungen für Schulwandbrunnen)
- Wohnungen (Garderobenschränke)
- Passerelle (Highboards, verschiebbare Wände)
- Direktionsempfang

Harmonische Erschliessung

Das Campus Forum verbindet grosszügig den Bahnhof mit den bestehenden Bauten und bildet das neue städtebauliche Zentrum des Quartiers. Sämtliche Zugänge für die Fussgänger führen folgerichtig auf diesen Platz.

Aare und Altstadt

In nächster Umgebung gelangt man zur Aare mit ihrer artenreichen Flusslandschaft. Zudem lockt die schöne Altstadt mit vielen Restaurants und modernen Sportanlagen. Brugg bietet Studierenden und Mitarbeitenden ein vielfältiges Angebot an Möglichkeiten, sich neben dem Studium oder der Arbeit zu erholen oder sich kulturell zu betätigen.

Guter Anklang bei Studierenden

Laut einer Umfrage von Radio SRF in den ersten Tagen des Semesters kommt der neue Campus Brugg Windisch bei den Studierenden gut an. Als grosszügig, hell und modern werden die Gebäude bezeichnet. Der Kanton Aargau hat die Campusräume für die kommenden 25 Jahre an die FHNW vermietet. Der Campus wird auch zu Randzeiten und während der Ferien für Nutzungen parallel zur Fachhochschule zugänglich sein.

Die gute Zusammenarbeit mit GLAESER WOOG AG hat massgeblich zum erfolgreichen Abschluss beigetragen.



Norbert Nothhelfer
HRS Real Estate AG

Herr Nothhelfer, wie erlebten Sie Ihre Arbeit an diesem Bauwerk?

Als Gesamtprojektleiter ist die Realisierung eines so grossen Projekts aus verschiedenen Gründen immer sehr anspruchsvoll. Das Bauwerk wurde in nur 28 Monaten fertiggestellt, bei der Grösse des Projekts ist das beachtlich. Das erforderte einen reibungslosen Bauablauf. Damit dieser sichergestellt wurde, bedurfte es einer soliden Planung. Entscheidend für uns war, dass diese vor Baubeginn abgeschlossen war und die wichtigsten Arbeitsgattungen bereits vergeben waren. Auf Unvorhergesehenes, wie beispielsweise die archäologischen Funde, konnte somit besser reagiert und die bestehende Planung entsprechend angepasst werden.

Welche Eindrücke sind Ihnen besonders geblieben?

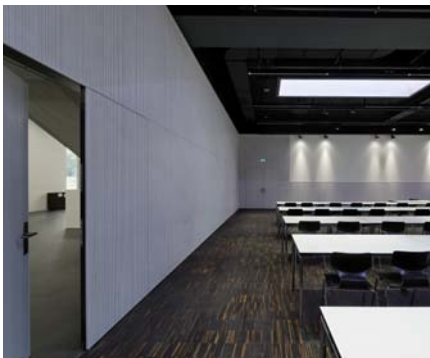
Das Projekt ist durch die verschiedenen Nutzungen wie Schulbetrieb, Wohnen, Dienstleistungen und Campussaal sehr komplex. Diese Bauteile verfügten über unterschiedliche Ausbaustandards, deren Arbeitsabläufe exakt koordiniert werden mussten und eine intensive Auseinandersetzung mit der neuesten Technik erforderten. Dieser Prozess war sehr spannend.

Welches war für Sie die grösste Herausforderung?

Bis Frühling 2013 verlief alles planmässig. Der Brandfall vom 10. April 2013 und seine Folgen stellten uns vor eine neue Situation. Es galt, sofort zu reagieren und innert kurzer Zeit Massnahmen einzuleiten, damit die Übergabe der Gebäude sowie der Schulbeginn Mitte September gesichert werden konnten. Das bisherige Team kümmerte sich um die Fertigstellung der vom Brand nicht betroffenen Gebäudeteile, ein neues Projektteam befasste sich ausschliesslich mit dem Rückbau der beschädigten Zonen und deren Wiederaufbau. Zudem standen wir in engem Kontakt mit der Projektleitung des Kantons, der Schulleitung, den involvierten Versicherungen sowie der EMPA, damit die Durchführung des Massnahmenkatalogs koordiniert verlief. Dank dem Einsatz aller Beteiligten war es schlussendlich möglich, das Projekt termingerecht zu übergeben. Die Anforderungen waren sehr hoch. Damit ein Projekt gelingt, müssen immer viele verschiedene Faktoren zusammenspielen. Ich glaube, das ist uns beim Campus gelungen.

Wie bewerten Sie die Zusammenarbeit mit GLAESER WOOG AG?

Ich bin beeindruckt von der äusserst kompetenten Planung und Umsetzung. Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist gut, die Qualität der Arbeiten ist hervorragend und die Termine werden genau eingehalten. Das und die gute Zusammenarbeit mit der GLAESER WOOG AG während der ganzen Bauzeit haben massgeblich zum erfolgreichen Abschluss des Projekts beigetragen.





Christoph Bader

Projektleiter Immobilien Aargau
Departement Finanzen und Ressourcen

Der Campusneubau ist das Herzstück einer Reihe grosser Investitionen des Kantons Aargau in Brugg-Windisch. Bereits Ende der 90er-Jahre hatten sich die Stadt Brugg und die Gemeinde Windisch Gedanken über die Nutzung des sogenannten Markthallenareals gemacht. 2003 begann eine Parallelprojektierung mit Ideenwettbewerb und anschliessendem Entwicklungsrichtplan. 2007 beschloss der Grosse Rat des Kantons Aargau die Realisierung des Campusneubaus durch einen privaten Bauherr – HRS Real Estate AG. 2010 wurde dieser Beschluss durch einen Erwerb der Flächen für die Fachhochschule Nordwestschweiz FHNW ergänzt. Mit der Baubewilligung im November 2009 stand einer Realisation – nahezu – nichts mehr im Wege. Der offizielle Baustart erfolgte am 21. März 2011. Pünktlich zum Semesterbeginn am 16. September 2013 nahm das multifunktionale Gebäude seinen Betrieb auf. Der Campusneubau ermöglicht die Standortkonzentration der FHNW in Brugg-Windisch und ist Sitz der vierkantonalen FHNW.

Die Vision der Immobilien Aargau: «Räume mit hoher Wertig- und Bestandhaltigkeit bauen.»

Sie wurde in einem lichtdurchflutenden Bauwerk realisiert. Dies erforderte von der Projektleitung und dem Planungsteam Höchstleistungen, aber auch ein gutes Mass an Stressresistenz (Thema Brand vom 10. April 2013). Verschiedene Kommissionen, begleitet durch den Grossen Rat, haben über drei Jahre in einem klar vorgegeben Rhythmus ihre Aufgaben wahrgenommen. Fazit: eine zielführende, gewinnbringende Zusammenarbeit aller involvierten Personen. Dank der professionellen Leistung der HRS Real Estate AG, der tadellosen Bauleitung und dem ausserordentlichen Einsatz der Handwerker ist ein Gebäude mit hoher Leuchtturmkraft für den Kanton Aargau entstanden.

Strohmuseum im Park

Als Stroh noch Mode machte

www.strohmuseum.ch



In einer Villa des 19. Jahrhunderts inszeniert: Stroh, ein bescheidenes Material, zwei Jahrhunderte lang die Grundlage eines blühenden Wirtschaftszweiges. Tausende von Heimarbeiterinnen schufen wahre Kunstwerke aus Stroh.

Ein Strohmuseum. Was soll man sich darunter vorstellen? Wer sich darauf einlässt, wird überrascht sein. Ein Ort zum Staunen, zum Entdecken. Im Zentrum steht die Freiämter Hutgeflechtindustrie. Nirgends auf der Welt wurden im 19. Jahrhundert so feine Hutgarnituren hergestellt wie im aargauischen Freiamt. Das verdeutlicht die Ausstellung spannend, sowohl multimedial als auch haptisch. Im Mai 2013 öffnete das «Strohmuseum im Park» seine Tore in der ehemaligen Fabrikantenvilla Isler. Die Einrichtung und Szenografie gestaltete das Innenarchitektenteam von gasser, derungs, Zürich. Bei der Ausführung bewährte sich einmal mehr die Fachkompetenz von GLAESER WOGG AG.



Thematisiert im Strohmuseum werden Material, Handarbeit, Verarbeitung, Globalisierung und Niedergang der schweizerischen Strohindustrie. Eine spannende Reise durch die Zeit vom bäuerlichen Kunsthandwerk im 18. und 19. Jahrhundert über die industrielle Massenproduktion für den launenhaften internationalen Modemarkt.



Design und die Ausführung umfassen farbige, kreative Objektträger und klare Text- und Medienpodeste, die den Museumsbesuchern auch ein haptisches Erleben der Themenvielfalt ermöglichen.

Foto: Axel Hennin



**Carmen Gasser Derungs
und Remo Derungs**
gasser, derungs, Zürich

EIN INTERAKTIVER GLOBUS VERMITTELT AUF SPIELERISCHE ART «FACTS & FIGURES» ZUR INTERNATIONALEN VERNETZUNG DER INDUSTRIE. FÜR KINDER IM PRIMARSCHULALTER STEHT EIN EIGENER RUNDGANG MIT SIEBEN STATIONEN ZUR VERFÜGUNG. ZUM ÖFFNEN DER EINZELNEN STATIONEN ERHALTEN SIE AN DER KASSE EINEN SPEZIELLEN SCHLÜSSEL. AUF IHRER ENTDECKUNGSREISE WERDEN SIE VON ZAGGLI, DEM MASKOTTCHEN DES KINDERRUNDGANGS, BEGLEITET.

Wie kamen Sie zu diesem Auftrag?

Wir wurden von den verantwortlichen Planern direkt angefragt. Die Architekten Hull Inoue Radlinsky, Zürich, die für den Umbau verantwortlich waren und das Team von imRaum, Baden, das für den Inhalt zuständig war, kannten unsere Arbeiten und Projekte für ähnliche Aufgaben. Die interdisziplinäre Zusammenarbeit war inspirierend und herausfordernd zugleich. Nur ein gemeinsames Entwickeln eines solchen Projektes führt zum erfolgreichen Ziel; das Projekt wurde soeben mit dem Aargauer Heimatschutzpreis 2013 ausgezeichnet.

Der Weg zum Ziel war bestimmt anspruchsvoll?

Wir mussten Neues mit Altem verbinden, eine Villa in ein Museum verwandeln, ohne das Wohnhaus dabei zu leugnen. Die einzigartige Situation, in der ehemaligen Fabrikantenvilla Isler das Strohmuseum einzurichten, sollte eine identitätsstiftende Synergie ergeben. Einen Dialog zwischen Architektur und Ausstellungsarchitektur galt es zu finden, eine gestalterische Sprache. Für uns Gestalter ist es enorm wichtig, in der Ausführung und in der Produktion einen Partner zur Seite zu haben, der bereit ist, sich auf das «Experiment» einzulassen. Die Entwicklung einer Ausstellung ist ein langer, nicht linearer Prozess, wobei Änderungen und Ergänzungen bis zur «letzten Minute» in die Produktion einfließen. Die Herausforderung konnte zusammen mit GLAESER WOGG AG in einer intensiven Zusammenarbeit, mit grossem Einsatz und Leidenschaft der Projektleiter bei GLAESER WOGG AG und gasser, derungs (Eliane Huber) gemeistert werden.

Mitreissen lassen Die Welt der olympischen Spiele

www.olympic.org/fr/musee

NACH 23 MONATEN RENOVIERUNGSARBEIT HAT DAS OLYMPISCHE MUSEUM WIEDER GEÖFFNET: GRÖSSERE UND MODERNERE AUSSTELLUNGSFLÄCHEN, EIN UMFANGREICHES ANGEBOT FÜR SEMINARE UND EMPFÄNGE UND EIN NEU GESTALTETER PARK SETZEN DIE VISION VON PIERRE DE COUBERTIN ZEITGEMÄSS UM.

Das Olympische Museum in Lausanne:
Komplett überarbeitete und
modernisierte Präsentation, neue
Themenkreise und eine fast doppelt
so grosse Ausstellungsfläche.



Und sie brennt und brennt und brennt...

«Diese Flamme symbolisiert die Liebe zum Sport», so der ehemalige IOC-Präsident Jaques Rogge. Nun erstrahlt das Museum in neuem Glanz. Eine Treppe durch den Park nach oben erinnert an den Staffellauf, sie ist eingerahmt von Skulpturen grosser zeitgenössischer Künstler wie Igor Mitoraj, Eduardo Chillida, Berrocal, Calder, Nikki de Saint-Phalle oder Jean-Michel Folon. Die Ausstellungen sind mit audiovisuellen und interaktiven Elementen ausgestattet. Die GLAESER WOGG AG trug mit Vitrinen, Möbeln und Einrichtungsgegenstände zum hohen Niveau der Präsentation bei.

Das Konzept des neuen Olympischen Museums entspricht gänzlich der Thematik Leidenschaft, Sport und Olympische Spiele.



Ein Museum des 21. Jahrhunderts

Die Erwartungen waren gross. Die Besucher dürfen sich freuen. Das Konzept der globalen Strategie-, Design- und Innovationsagentur «Dragon Rouge» (Frankreich) entspricht der mitreissenden Thematik Sport und Olympische Spiele, die Präsentation wurde komplett überarbeitet. Die Dauerausstellung ist auf drei Etagen verteilt, jede zeigt den Olympismus aus einem anderen Blickwinkel: Olympische Welt, Olympischer Wettkampf und Olympischer Geist (Sieg und Niederlage usw.).



Besucher an die Hand nehmen

Der Besucher wird beim Rundgang durch Geschichte und Gegenwart geführt, mehr als 300 Objekte und unzählige Bildschirme lassen ihn unvergessliche Momente wiedererleben, lernen und entdecken. Das Olympische Museum hat bis jetzt über 3,3 Millionen Besucher angezogen. Als «Schaukasten der Olympischen Kultur und als ein Mittel zur Verbreitung ihrer Werte» bezeichnete Christophe de Kepper, Generaldirektor des IOC, das Olympische Museum.

„ Einmal über die Schwelle des Museums getreten, erwartet den Besucher eine neue Erfahrung – lebendiger, attraktiver und interaktiver als zuvor.



Didier Blanchard

Mitglied der Direktion
Olympisches Museum

Zum hohen Niveau der
Präsentation trug die Kompetenz
der GLAESER WOGG AG bei.





Was erwartet die Besucher im neuen Olympischen Museum?

Der Besuch beginnt bereits im Olympischen Park, vom Quai d'Ouchy über den Parc d'Elysée durch einen Skulpturengarten und eine sportlich-interaktive Infrastruktur. Einmal über die Schwelle des Museums getreten, erwartet den Besucher eine neue Erfahrung – lebendiger, attraktiver und interaktiver als zuvor, dank einer zusätzlichen und neu durchdachten Ausstellungsfläche und modernster Ausstattung. Restaurant und Boutique wurden ebenfalls renoviert, ergänzen das Angebot des Museums und lassen den Besucher einen aussergewöhnlichen Tag an einem nicht weniger aussergewöhnlichen Ort erleben.

Wie ist der Umbau gelaufen?

Das Projekt war in drei Teile gegliedert: 1. Architektur und Neugestaltung des Olympischen Parks, 2. Einrichtung der Ausstellungsbereiche und 3. die Einrichtung der Dienstleistungsbereiche wie Empfang, Boutique und Restaurant. Das Olympische Museum hat mit weltweit renommierten Unternehmen zusammengearbeitet, um dieses Projekt zu realisieren.

Wie kamen Sie auf GLAESER WOGG AG?

Die GLAESER WOGG AG wurde aus einer Vielzahl von Unternehmen ausgewählt. Die Zusammenarbeit mit GLAESER WOGG AG wurde von der Pariser Agentur Dragon Rouge geleitet, die für den Ausbau der Dienstleistungsbereiche verantwortlich war. Der Auftrag umfasste neben Schreinerarbeiten für das Restaurant und die Garderobe auch Schliesselemente und -accessoires für die Boutique. Die Mitarbeiter von GLAESER WOGG AG haben effizient und im vorgegebenen Zeitrahmen gearbeitet. Dragon Rouge akzeptierte ihren Vorschlag basierend auf technischen Zeichnungen, Mustern und Prototypen, und die Baustellenmannschaft hat während der beiden Bauphasen grosse Flexibilität bewiesen.

In edler Tradition Spitze im dritten Jahrtausend

www.tuerler.ch



DIE TRADITION VON TÜRLER, DAS IST DIE ÜBER 120-JÄHRIGE ERFAHRUNG MIT UHREN, SCHMUCK UND JUWELEN. DIESE TRADITION PRÄGT DEN STIL UND DAS VERHALTEN DES UNTERNEHMENS BIS HEUTE. DIE SPITZE ZEIGT SICH IM KONZEPT «TOUCH AND FEEL» IN EINER WELTOFFENEN AUSRICHTUNG IM FLUGHAFEN ZÜRICH.

Den Architekten Oberholzer & Brüschweiler Architekten AG gelang es vorzüglich, die charakteristischen Eigenschaften für das hochwertige Projekt herauszuarbeiten und in einer überzeugenden Lösung zu verwirklichen. Eine immense Herausforderung für die GLAESER WOGG AG bestand darin, die Ausrichtung von zehn bekannten Marken zu vereinen. Das in Form von zehn Vitrinen, jede markenindividuell und doch im Sinne des Gesamtkonzeptes. Dazu kam die vollständige Ausführung aller Wandanlagen und Theken.



Franz Türler sen. mit
Franz Türler jun.

Das neue Konzept unterstützt unser Bestreben, verlässliche Partner unserer Kunden und zeitlose Botschafter der von uns betreuten renommierten Marken zu sein.



Bereits 1883 Grenzen überschritten

Die Geschichte von Türler geht auf einen Montag im Jahre 1883 zurück. Am 5. Februar gründeten die Brüder César Alexander und Jean Henri Türler in der Uhrmachermetropole Biel die Uhrenmanufaktur Türler. Schon kurze Zeit darauf drang der Ruf von Türler über die Grenzen, erste Türler-Kollektionen wurden in Wien und Pforzheim vorgestellt. Das war der erste Schritt zu einer internationalen Tätigkeit, die sich bis heute ungebrochen entwickelt hat.

Familienunternehmen als Zukunftsform

Türler ist heute eines der wenigen noch verbliebenen Familienunternehmen. Das ist in einer Zeit des Wandels mit Zusammenschlüssen, Strukturbereinigungen und Firmenschliessungen bereits eine Auszeichnung. Wahre Werte zählen auch in Zukunft. Das hochwertige Segment setzt geradezu voraus, dass der Kunde im Zentrum des Denkens und Handelns steht. Darauf richtet sich alles bei Türler aus, das Fachwissen und die Einfühlung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, aber auch der perfekte weltweite Service.

TÜRRLER SWISS WATCHES & JEWELLERY TÜRRLER



Kundenfreundlich.

Zeitgemäss.

Das Airport-Konzept «Touch and Feel» bietet den interessierten Besuchern eine Erlebnisbühne, auf welcher sie sich frei bewegen können.



Livio Crivelli

Mitglied der Geschäftsleitung
 Oberholzer & Brüscheiler
 Architekten AG

Der komplett umgebaute Shop bietet diversen Uhrenmarken eine repräsentative und souveräne Plattform zur Präsentation der edlen Produkte. Die Hülle mit den Schaufenstern verleiht dem Raum durch deren leichte Knicke und ausgerundete Ecken eine elegante Dynamik. Glasvitrinen, den Schaufenstern vorgelagert, unterstützen diese Wahrnehmung. Der Kern des Raumes wird durch die Verkaufinsel gebildet, welche sich formal der Raumhülle anpasst. Als Kunde bewegt man sich frei im Raum zwischen Hülle und Kern und den dazwischen aufgereihten Vitrinen. Um die Bedürfnisse der Bauherrschaft vom Entwurf bis zum realisierten Shop erfolgreich umzusetzen, braucht es ein gutes Team. Mit der GLAESER WOGG AG arbeiten wir schon lange und wiederholt zusammen. Wir schätzen die zuverlässige Zusammenarbeit und das Verständnis für Qualität im Umfeld von Termin- und Kostendruck. Dank der guten Zusammenarbeit sämtlicher Unternehmer ist der Shop der Bauherrschaft termingerecht übergeben worden.



Betrachtungen Des Schreiners Material

von Willi Glaeser



HOLZ GENIESST IN DER GESELLSCHAFT HOHE ANERKENNUNG. DAS WAR NICHT IMMER SO. JA, HOLZ IST ETWAS WUNDERSCHÖNES. DANK DEN BEMÜHUNGEN VON EINZELPERSONEN, WELCHE VORBILDFUNKTION HABEN, UND DANK VERSCHIEDENSTEN ORGANISATIONEN, WELCHE SICH WIRKUNGSVOLL FÜR DAS HOLZ IN SZENE SETZEN, GENIESST DER WERKSTOFF HEUTE EINEN AUSGEZEICHNETEN RUF.

Während im Holzbau – in den letzten Jahren mit traumhaften Wachstumsraten – zum grossen Teil Massivholz zum Einsatz kommt, sieht es bei den Schreibern weitestgehend anders aus. Auch wenn es ausgesprochene Massivholzschreinereien gibt, so wird doch grösstenteils mit Plattenmaterialien gearbeitet. Vor allem seit der Erfindung der Spanplatte (siehe roter Kasten rechts) hat ihr Anteil ständig zugenommen.

Anlehnung an die alten Ägypter

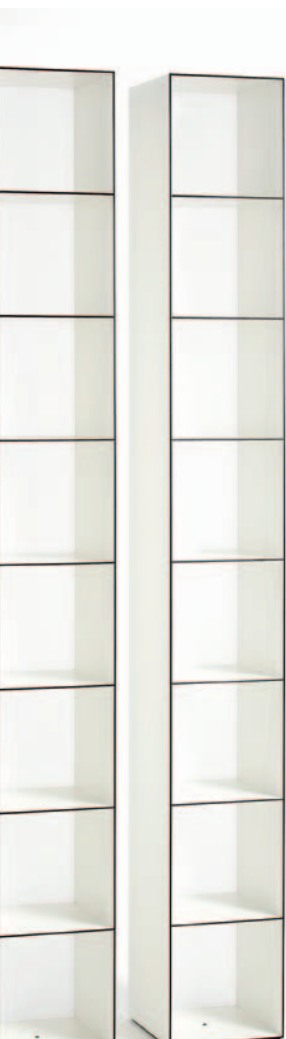
Viele Naturholzoberflächen werden in furnierter Form gefertigt. Auf eine Trägerplatte (Span-, Faser-, Tischlerplatte) werden dünne Holzblätter aufgeleimt. Das ist weder Sparmassnahme noch Betrug! Die Furniertechnik geht zurück auf die Ägypter, welche schon vor über 3000 Jahren Edelholzfurniere sägten und mit Klebern und feinen Nägeln auf geeignete, weniger wertvolle Holzunterlagen aufbrachten. Das erlaubte grössere glatte Flächen herzustellen und war gleichzeitig eine Massnahme zur Ressourcenschonung; man sparte Edelholz.

Ausdruck gesellschaftlicher Unterschiede

Das Furnieren erlebte im 17. Jahrhundert die erste grosse Blüte. Die neuen Kleider aus Seide durften nicht mehr gelegt und in Truhen aufbewahrt, sie mussten gehängt werden. Dies führte zur Erfindung des Kleiderschranks. Der Schrank verlangte nach grösseren und stabilen Flächen in gerader oder gewölbter Form. Hinzu kam die Intarsienkunst, die wohl anspruchsvollste Form der Furnierverarbeitung – mit dieser wurden grossartige Bilder und Ornamente geschaffen.

Die Spanplatte

Auf den durch den Schweizer Fred Fahrni systematisch erarbeiteten Grundlagen entstand im Jahre 1946 das erste Spanplattenwerk der Welt in Klingnau im unteren Aaretal. Die Firma Keller produzierte bis dahin Zigarrenschafteln und Sperrholz, nun machte sie den entscheidenden Schritt, um mit einer Weltneuheit die Holzbranche nachhaltig zu verändern. Ihre dreischichtige Spanplatte war ein neues Holz, sie nannten es NOVOPAN. Bemerkenswert: Formstabilität und gute statische Eigenschaften. Es entwickelte sich sehr schnell eine grosse Konkurrenz. Laufend bessere Platten und rationellere Herstellungsprozesse beeinflussten den Preis. Die Preisentwicklung ist einzigartig: In den vergangenen sechzig Jahren sank der Preis um 80 Prozent, während sich in der Zeit die Löhne verzehnfachten. Relativ – an der Kaufkraft gemessen – ist die Platte heute fünfzigmal billiger als am Anfang. Alle Versuche, die Spanplatten im grossen Stil zu ersetzen, sind gescheitert. Die Spanplatte wird uns bleiben, in welcher Form auch immer.





So kam es, dass sich die noblere Gesellschaft mit furnierten Möbeln umgab, während in den unteren Schichten Möbel aus massiven Nadelhölzern die Regel waren. Trotzdem gibt es auch heute noch viele Leute, welche Möbel aus massivem Holz vorziehen, obschon diese in den wenigsten Fällen Vorteile aufweisen, sicher aber mehr kostbare Rohstoffe verbrauchen. Es ist die vornehme Aufgabe der kulturell höher entwickelten Gesellschaft, mit edlen Naturprodukten sorgfältig und sparsam umzugehen und so auch als Vorbild zu wirken.

«So, du möchtest ein Schreinerlehre machen, aha, interessant, ja, warum denn?» – «Oh, mir gefällt das handwerkliche Arbeiten mit natürlichen Materialien, speziell mit dem Naturprodukt Holz aus unsern Wäldern.»

Material bei GLAESER

Neben Holz, Furnier und Holzwerkstoffplatten kamen in unserer Firma schon bald andere Materialien zum Einsatz. Vor allem der Schreiner ist in der Lage, mit Neuem umzugehen, auch mit neuen Werkstoffen. Das laufende Aneignen von neuen Materialkenntnissen und neuen Verarbeitungsmethoden schafft Distanz zu den Mitbewerbern, daran glaube ich und daran arbeite ich seit den frühen 1970er-Jahren. Dies ermöglichte mir immer wieder, neue Ideen aufzugreifen und umzusetzen. Als erstes die Verarbeitung von dekorativen Schichtstoffplatten, heute HPL (High Pressure Laminate). Wir nannten sie damals Kunstharzplatten oder verwendeten die Markennamen Textolite, Kellco, Argolite, Resopal, Formica usw. (siehe roter Kasten Seite 30).

Die Entfaltung der Postformingtechnik

Für mich wurden die Kunstharzplatten in Verbindung mit der Postformingtechnik, der Nachverformung dieses sehr harten Deckmaterials, zu einem Thema. Gemeinsam mit dem Fabrikanten der Kellco-Platte machten wir die ersten Versuche und wurden bald zu Spezialisten. Unsere Sparte Postforming entwickelte sich Mitte der Siebzigerjahre sehr gut und wir wurden zum erfolgreichen Halbfabrikateanbieter. Immer enger wurden die Biegeradien, schöner und besser die Elemente. Ich wollte aber mehr als ein spezialisierter Zulieferer sein. So wurde diese Fähigkeit zum Ausgangspunkt der Wogg-Möbelkollektion, welche 1983 vorgestellt wurde. Das ganze Startsortiment basierte auf Postformingelementen.

Wogg als Innovationstreiber

Wogg wurde in der Folge zum Innovationstreiber. Schon die erste Auflage, das Regalsystem Wogg 1, beinhaltete ein Verbindungselement aus Spritzguss im Zentrum der Lösung. Es war unser erster Kontakt mit thermoplastischen Kunststoffen und der Investition in eine Spritzgussform in der Höhe von 12 000 Franken, ein Betrag, der bis anhin für eine ausgewachsene Hobelmaschine ausreichte! 1985 kamen eigene Aluminiumprofile und Gussteile zum Einsatz (siehe roter Kasten auf Seite 31).





Das laufende Aneignen von neuen Materialkenntnissen und neuen Verarbeitungsmethoden schafft Distanz

zu den Mitbewerbern, daran glaube ich und daran arbeite ich seit den frühen 1970er-Jahren.

Die Kunstharzplatte – HPL

Ein Verbund aus mehreren Schichten harzgetränkter Papiere, welche unter hohem Druck und Hitze zu dünnen Blättern zwischen 0,5 und 1,5 mm Dicke gepresst werden. Die angewendeten Harze sind Phenol und Melamin. So entsteht ein Duroplast von grosser Festigkeit und Widerstandskraft mit vielen Anwendungsvorteilen, bis heute sehr geschätzt. Als Erfinder gilt der Belgier Leo Hendrik Baekeland im Jahre 1905, vier Jahre später trug er den Markennamen Bakelit für sein Duroplast ein, das für die Herstellung verschiedenster Gegenstände angewendet wurde (Telefone und Geschirr). Die ersten dekorativen Schichtplatten wurden 1913 erwähnt und 1927 von Formica USA auf den Markt gebracht. Das deutsche Resopal kam 1930 ungefähr gleichzeitig mit dem amerikanischen Textolite (fand nach dem Zweiten Weltkrieg auch in der Schweiz als geeignete Oberfläche für Küchen schnell grossen Anklang). Für den Schreiner waren die dünnen, brüchigen Blätter eine grosse Herausforderung. Auch die Verklebung, anfangs mit gummiartigen Kontaktklebern, war alles andere als einfach. Maschinen, Werkzeuge und Verleimsysteme wurden laufend verbessert. Als 1970 die ersten nachformbaren Platten ins Versuchsstadium kamen, wurde ich aufmerksam. Was bisher als unmöglich galt, wurde wahr. Das brüchige, splittende Deckmaterial konnte gebogen werden, Rundkanten waren möglich, die Postformingtechnik konnte beginnen.

Unsere Aluminiumverarbeitung findet weltweit Beachtung

Richtig wirkungsvoll setzten wir Aluminiumprofile als Rollläden beim vielfach ausgezeichneten Rollfrontschrank Wogg 4 ein. Mit diesem Wurf erhielten wir weltweite Resonanz, hier spielten Material, Technik, Funktion und Form optimal zusammen. Eine Reihe weiterer Produkte mit hohem Innovationsgrad folgte. Der Ellipsenturm 1996 wurde zu einem der erfolgreichsten Woggprodukte – es galt die Profile zu biegen. Keiner unserer Zulieferer aus der Metallbranche wagte sich an die Sache. Also waren wir selber gefordert. Mit gewieften Ideen von gewieften Mitarbeitenden wurde es nach unzähligen Rückschlägen möglich. Die Möbelserie auf der Basis dieser Technik hatte nun ein echtes Alleinstellungsmerkmal und eine hochwirksame Kopierbarriere. In der Folge entstanden mehrere Behältermöbel mit gebogenen Profilen, welche als Führungen für die leichten Schiebetüren dienten.

Leichtigkeit als Erscheinung

Das war von Anfang an eine Zielsetzung unserer Möbelkollektion und gelang zuerst nur teilweise. Oft sah es leicht aus – wie unsere Erfolgstischserie Wogg 6 –, war aber ordentlich schwer. So kam es um die Jahrtausendwende zu zwei Neuentwicklungen. Zuerst konstruierten wir aus einer neuartigen, sehr dichten Kartonwabe als Kern ohne irgendwelche zusätzlichen Einlagen – das gab es bislang nicht – ein Leichttischblatt. Damit konnten unsere klappbaren Tische mit wesentlich geringerem Aufwand auf- und abgebaut werden. Fast gleichzeitig entstand das Regal Wogg 25 aus Platten, die nur 5,5 mm dick waren. Wir nahmen eine 4-mm-Faserplatte, legten vorne und hinten einen gleich dicken Phenolstreifen ein und bewehrten das Ganze beidseitig mit 0,7 mm HPL. Dies ergab bei geringem Gewicht und höchster Eleganz eine sehr tragfähige Konstruktion.



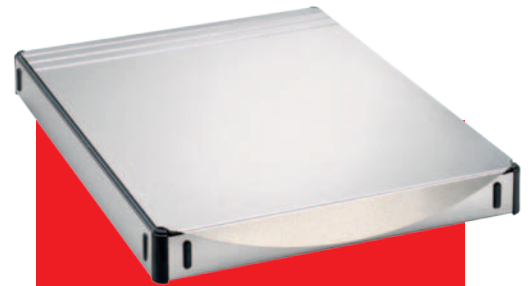


Die neuen Werkstoffe

Nach dem Jahr 2000 fanden wir zurück zum Aluminium. Diesmal als Verbundstoff. Zuerst mit Alucobond in 6 mm Stärke, bestehend aus zwei Deckblechen aus einer Aluminiumlegierung und einer Mittelschicht aus Polyethylen (PE), später aus immer dünnerem Material. Aktuell sind wir bei 1,2 mm Endstärke! Wir sind weiter gefordert und verbessern die Verarbeitungsverfahren laufend. Die Herausforderung liegt einerseits in der Präzision – wir müssen jetzt im Hundertstelmillimeterbereich denken. In der unterschiedlichen Beschaffenheit von Deckschicht und Mittellage liegt ein fast unlösbares Problem für Fachmann, Werkzeug und Maschine. Aber es lohnt sich, davon bin ich überzeugt. Im vorliegenden Fall ist der Verbund leichter als Aluminium und steifer als der Füllstoff; der herausragende Vorteil aber ist die Scharnierfähigkeit. Durch korrektes, hochpräzises, beidseitiges Einkerbungen entsteht ein Scharnier – das ist einzigartig und eröffnet völlig neue Möglichkeiten. Hier orten wir noch viel Potenzial.

Anschauen genügt nicht

Zum Abschluss meiner Betrachtung sind mir zwei Feststellungen ein echtes Anliegen. Erstens: Neben «Materialerfindungen und -kombinationen» aller Art bleibt Holz in seiner natürlichen Form ein äusserst attraktiver Werkstoff mit grosser Zukunft. Zweitens: Um von Material etwas zu verstehen, muss man dieses bearbeitet haben. Nur wer einen Stoff mit allen Sinnen erfasst hat, kann mitreden. Anschauen genügt nicht, es braucht die Auseinandersetzung.



Aluminium

Dieses Metall wurde erst im Jahr 1808 entdeckt und benannt. 1827 war Aluminium teurer als Gold. Rationellere Gewinnungsmethoden liessen den Preis bis 1870 um 90 Prozent fallen. Das chemische Element AL ist ein Erdmetall, das nur in chemisch-gebundenen Zustand – hauptsächlich als Bauxit – in grossen Mengen in der Erdkruste vorkommt. Dem Vorteil des grossen Vorkommens – 9 Prozent der Erdkruste ist aus Aluminium – steht der erhebliche Energieaufwand für die Gewinnung entgegen. Heute werden schon über 30 Prozent des Bedarfs aus Altmetall gedeckt, in naher Zukunft werden es über zwei Drittel sein. Die Verwendung hat vor allem wegen der Fahrzeugindustrie in den letzten Jahren enorm zugenommen. Aluminium ist sehr leicht, pro Kubikmeter 2700 kg, also fast dreimal leichter als Eisen, und kann sehr gut mit andern Metallen legiert werden. Laufende Verbesserungen der Werkzeuge und Maschinen befähigen den Schreiner, besser als alle andern Berufsgruppen, Aluminium professionell zu verarbeiten. So ist es ein wichtiges «Schreinermaterial» geworden.

Eine Liebeserklärung an die Einzigartigkeit

www.glaeser.ch

DIE GRÖSSTE HERAUSFORDERUNG AN WIRKLICH SCHÖNES IST, ES IMMER WIEDER NEU ZU ERFINDEN. DIE ACCESSOIRES VON WOGG – GEEIGNET, UM ES SICH SELBER ZU GÖNNEN, ODER ALS PRÄSENT FÜR KUNDEN, FAMILIE, FREUNDE – BERUHEN AUF EDLEN MATERIALIEN UND HANDWERKLICHER PERFEKTION.

Accessoires mit unverkennbarer Handschrift

Die Accessoires sind ein Statement für persönliche Identität, aber selbstverständlich mit effektivem Nutzen. Hergestellt aus unverkennbarer GLAESER WOGG Materialkompetenz mit dem ultraleichten Alu-Verbund ALPP. Sie haben die Wahl einer mechanischen Gravur, einer Lasergravur oder einem Eindruck. Die Basisausführung ist in Silber, weitere Farben sind auf Anfrage möglich.

Bestellen oder mehr Infos

Die Accessoires-Linie von GLAESER WOGG AG verdeutlicht die Qualitäts- und Designphilosophie unseres Hauses. Kontaktieren Sie uns ganz einfach, wenn Sie mehr wissen oder bestellen möchten. Wir beraten Sie auch gerne oder senden Ihnen den WOGG Accessoires-Prospekt mit Preisliste.

T +41 56 483 36 00

F +41 56 483 36 99

info@glaeser.ch

Erhältlich

Kartenetui

Mappe A4+, A3+

Etui A4+, A3+

Box A3++





Für Ihr Tablet... Etuis als Edelperpackung.
Die spannende hart-weiche Lösung.



Individualisierung in ihrer schönsten Form –
mit einer hochwertigen Gravur.
Kartenetui mit Ihrer persönlichen Identität.



Die WOGG Accessoires verströmen eine persönliche Note, deuten an, worauf ihre Besitzer Wert legen, ästhetisch und im Geschmack. Konkret. Greifbar. Wertig.

Neue Räume Präsentiert von WOGG

DIE INTERNATIONALE WOHN- UND MÖBELAUSSTELLUNG «NEUE RÄUME 13» FAND VOM 27.11.13 BIS 1.12.13 STATT. IN DER 8000 M² GROSSEN ABB EVENTHALLE IN ZÜRICH OERLIKON STellten ÜBER 100 AUSGEWÄHLTE NATIONALE UND INTERNATIONALE AUSSTELLER IHRE DESIGNPRODUKTE VOR. WOGG ZEIGTE DORT KONKRET UND AUF VISIONÄRE WEISE DIE AUFTEILUNG VON RÄUMEN MIT EIGENEN PRODUKTEN.

Dabei wurden WOGG Produkte 1:1 gezeigt. Zum Beispiel der **Tisch Wogg 56** mit seiner ruhigen, aber raffinierten Formgebung. Ergänzend dazu das **Staumöbelsystem WOGG 52**, der **Schreibtisch WOGG 54** und der Regalturm WOGG 25 mit seiner radikalen Einfachheit und der optischen und realen Leichtigkeit.

Die elegante Leichtigkeit
von Schreibtisch Wogg 54
und Staumöbelsystem
Wogg 52 von
Christophe Marchand.





WOGG-Performance mit Kaufmöglichkeit

Neu bei diesem Auftritt von WOGG war, dass die Standplanung und Realisation inhouse bei GLAESER WOGG AG erfolgte. Zahlreiche Besucher zeigten sich einmal mehr erfreut und begeistert von der eindrücklichen WOGG-Performance. Die einen oder andern konnten der Verlockung nicht widerstehen, begehrte WOGG-Produkte gleich zu erwerben.

Wogg 56 Massivholztisch.

Designer: Jörg Boner productdesign



WOGG an der IMM in Köln:

13.01.2014 – 19.01.2014

Halle 3.2 / Stand E49



Neue Räume, inszeniert von WOGG mit ausgewählten Produkten.



GLAESER WOGG AG Im Grund 16, Dättwil, CH 5405 Baden, T +41 56 483 36 00, F +41 56 483 36 99, info@glaeser.ch, www.glaeser.ch

www.glaeser.ch
www.glaeser-projekt.ch

Keine Berührungsängste. Besuchen Sie unsere neu gestaltete Website. Innenausbau im adäquaten Look. Bewährtes wurde ergänzt durch modifizierte Elemente. Wort und Bild halten sich die Waage. Die strategische Ausrichtung wird auf Anrieb erfassbar, unsere Kompetenz noch besser erlebbar. Übersichtlich gegliedert finden Sie unsere Bereiche mit Leistungsprofil und den jeweiligen Ansprechpartnern. Bildstarke Referenzen sind mehr als Leistungsnachweis, im besten Falle Inspiration. Drei Portale bestimmen vorläufig noch den Zugang. Sie gelangen entweder zu GLAESER WOGG AG, GLAESER PROJEKT AG oder zur internationalen Möbelkollektion WOGG.

