

# 40 BAR HOTEL RESTAURANT

KINZO • EL EQUIPO CREATIVO • STUDIO  
KOMO • BILGEHAN SENEL • SCHEMATA  
CYRUS GHANAYE • FISCHER.RACALLER  
BEHN BLOCHER PARTNERS • OSBY

Italien 13,50 EUR  
Spanien 13,50 EUR  
Finnland 13,50 EUR  
Norwegen 120 NOK  
Slowakei 13,50 EUR

Deutschland 13,50 EUR  
Österreich 13,50 EUR  
Schweiz 22,00 SFR  
Belgien 13,50 EUR  
Niederlande 13,50 EUR  
Luxemburg 13,50 EUR



## BOSCH MITARBEITER-RESTAURANT IN GERLINGEN

Entwurf · Design Schleicher.Ragaller Architekten, Stuttgart

**Vor genau 55 Jahren fällte Bosch die Entscheidung, das enge Korsett der Stuttgarter Innenstadt zu verlassen und die Unternehmenszentrale auf die grüne Wiese zu verlegen. Auf der Schillerhöhe bei Gerlingen entstand damals ein neuer Campus. Das Stuttgarter Architekturbüro Schleicher.Ragaller hatte nun die Aufgabe, das in den späten 1960er-Jahren entstandene Mitarbeiterrestaurant neu zu gestalten.**

von · by Dr. Uwe Bresan

Seit Mitte der 1960er-Jahre residiert die Unternehmenszentrale der Robert Bosch GmbH auf der Schillerhöhe, einem grünen Höhenzug am Rande der Stadt Gerlingen, knapp zehn Kilometer von Stuttgart entfernt. Hier versteckt sich der Industriegigant förmlich im Wald. Die heterogene Bebauung – sie stammt im Kern aus den 1960er- und 1970er-Jahren – gruppiert sich locker um einen zentralen, grünen Campus, dessen Nordseite der breit gelagerte, eingeschossige Bau des Mitarbeiterrestaurants besetzt. Das Gebäude stammt aus dem Jahr 1968 und orientiert sich sichtlich an repräsentativen Hallenbauten des International Style wie Mies van der Rohes Crown Hall in Chicago oder dessen Berliner Nationalgalerie. Durch seine geschossigen Glasfassaden verbindet sich der offene Innenraum nach allen Seiten mit den umliegenden Wald- und Grünflächen. Eine geplante Kapazitätserweiterung auf 1.300 Essen pro Tag, neue Brandschutzbestimmungen sowie bauliche Anpassungen im Hinblick auf das Thema Barrierefreiheit machten zuletzt eine Neugestaltung des Mitarbeiterrestaurants – „unter Beibehaltung der äußeren Erscheinung“ – notwendig. Beauftragt wurde damit das Stuttgarter Architekturbüro von Domenik Schleicher und Michael Ragaller. Nach der Entkernung wurde ein neuer, sehr dunkler Terrazzo-Estrich verlegt und die komplette Decke schwarz „weggestrichen“. Mit einfachen Mitteln gelang es so, den vorhandenen Außenbezug des Gebäudes noch einmal zu stärken und den Blick ins Grüne letztlich zum alles beherrschenden Gestaltungselement zu machen. Dem ordnen sich auch die neuen Einbauten unter. Weiß lackiert, sanft gerundet und präzise gearbeitet, haftet ihnen nichts Geschmäcklerisches oder Modesches an. Sie sind stille, zeitlose Diener im besten Sinne und künden damit auch vom Selbstverständnis des schwäbischen Weltmarktführers. Je nach Situation nehmen sie die unterschiedlichsten Funktionen auf – von der Garderobe über die Essensausgabe, den Front-Cooking-Bereich bis zur neuen, zentral angeordnete Spülküche mit Tablettrückgabe. Licht, Wanduhren, Menüanzeigen und Bezahlautomaten sind elegant in die Wandflächen integriert. Abgerundet wird der wertige Ausbau durch ein solides Mobiliar.





## BAR HOTEL RESTAURANT



Das Mobiliar ist - Bosch-typisch - solide und dauerhaft. • The furniture is solid and durable - typically Bosch.



Unter anderem entstand ein neuer Garderobenbereich. • Among other things, there is a new wardrobe area.

Durch die zurückhaltende Farbgebung im Inneren wird der Ausblick in die umgebende Natur besonders betont. • The restrained colour scheme of the interiors emphasises the view to the surrounding nature.

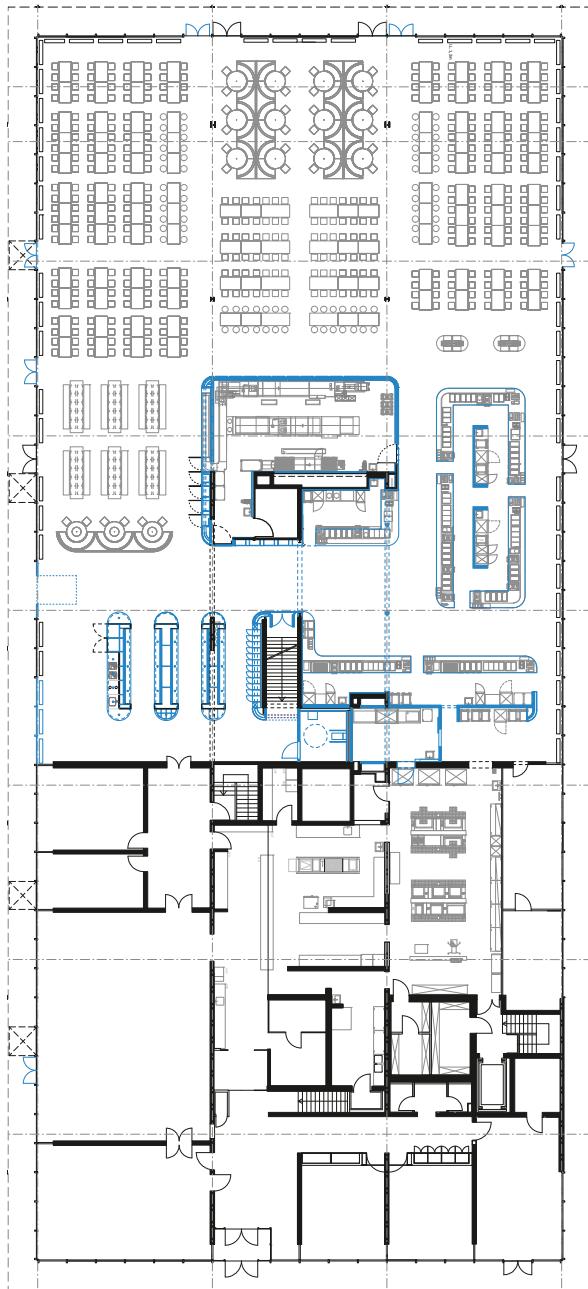




**Entwurf** • Design Schleicher.Ragaller, Stuttgart  
**Bauherr** • Client Robert Bosch GmbH, Gerlingen  
**Standort** • Location Robert-Bosch-Platz 1 + 2, Gerlingen  
**Nutzfläche** • Floor space ca. 1.500 m<sup>2</sup>  
**Fotos** • Photos Zooey Braun, Stuttgart  
**Mehr Infos auf Seite** • More infos on page 174



## STAFF RESTAURANT IN GERLINGEN



Grundriss • Floor plan

Exactly 55 years ago, Bosch made the decision to leave the cramped confines of Stuttgart's city centre and move its corporate headquarters to a greenfield site. At that time, a new campus was built on the Schillerhöhe near Gerlingen. Stuttgart-based architectural firm Schleicher-Ragaller now had the task of redesigning the staff restaurant dating from the late 1960s.

Since the mid-1960s, the corporate headquarters of Robert Bosch GmbH have been located on the Schillerhöhe, a green range of hills on the outskirts of Gerlingen, just ten kilometres outside of Stuttgart. Here, the industrial giant is literally hiding in a forest. The heterogeneous development, the core of which dates from the 1960s and 1970s, is loosely grouped around a central, green campus, the north side of which is occupied by the broad, one-storey building of the staff restaurant. The building dates from 1968 and is obviously inspired by prestigious hall buildings of the International Style, such as Mies van der Rohe's Crown Hall in Chicago or his National Gallery in Berlin. With its storey-high glass façades, the open interior connects on all sides with the surrounding forest and green areas. An intended increase in capacity to 1,300 meals per day, new fire protection regulations, and structural adaptations with regard to accessibility recently made it necessary to redesign the staff restaurant – "while preserving its external appearance". The Stuttgart-based office of architects Domenik Schleicher and Michael Ragaller was commissioned with this project. After gutting the building, a new, very dark terrazzo screed was laid and the entire ceiling was painted black. With simple means it was thus possible to intensify the building's existing connection to the exterior and ultimately to turn the view of the green surroundings into the dominant design element. The new installations are also subordinate to this: painted white, gently rounded, and precisely executed, there is nothing pretentious or fashionable about them. They are quiet, timeless servants in the best sense of the word and thus also bear witness to the self-image of the world market leader from Swabia. Depending on the situation, they accommodate a wide variety of functions – from the coat rack, to the food counter, the front cooking area, and the new, centrally located scullery with tray return. Light, wall clocks, menu displays, and payment machines are elegantly integrated into the wall surfaces. The valuable interior fitout is completed by solid furniture.