

Sanierung – Die Renovation des Zürcher Bellevue-Platzes im Sommer 2015 liess mehrere anliegende Restaurants schliessen. Die Kronenhalle nutzte die Zeit für eine Erneuerung von Küche, Kälte, Lüftung und Heizung. Mehr Wärmerückgewinnung und zwei 200-kW-Brennwertkessel wurden installiert. Die Renovation dauerte insgesamt über drei Monate – mit viel Nacharbeit.

Neue «Innereien» für Zürcher Kronenhalle

Franco Meier, Projektleiter der ID-Group in Schlieren, sagt: «Sie werden in Zürich kaum ein Haus finden mit so viel Technik auf so wenig Platz.» Und Walter Schüp-

MARTIN STADELMANN
Journalist, Erlinsbach SO

bach von der Planungsfirma Schüpbach Engineering AG in Kloten, entschuldigte sich Anfang Oktober letzten Jahres: «Es kann niemand Auskunft geben, ich habe alle meine Leute nach drei Monaten Tag- und Nacharbeit in die Ferien geschickt!» Es ging dann doch noch ...

Weil der Bellevue-Umbau nicht nur Verkehrsbehinderungen, sondern gemäss Andreas Wyss, Direktor der Kronenhalle, auch Lärm, Gestank und Schmutz mit sich brachte, schloss das Traditionslokal vom 4. Juli bis 31. August 2015. Die Renovationsarbeiten begannen jedoch schon mehr als einen Monat vorher, bei laufendem Betrieb – eine stressige Situation für alle Beteiligten. Die Arbeiten gingen nach der Wiedereröffnung des Restaurants noch bis in den Oktober weiter: Isolationen waren anzubringen, Steuerungen zu optimieren usw. – bis hin zum Anbringen der Beschriftungen an Geräten, Pumpen und Leitungen.

Ein Traditionslokal

Das Gebäude an der Rämistrasse 2/4 wurde 1841/42 im Auftrag eines Gastwirts gebaut, als Biedermeier-Mehrfamilienhaus mit Dependence. Der nächste Besitzer unterteilte das

Schoeck bis Max Frisch und Friedrich Dürrenmatt, sowie später auch Hazy Osterwald und Udo Jürgens, verkehrte alles, was in der Kunstwelt – von Malerei über Literatur bis zur Musik – Rang und Namen hatte, in der Kronenhalle. Das verhalf ihr zu einem aussergewöhnlichen internationalen Ruf.

Seit Gustav Zumstegs Tod im Jahr 2005 führt eine Stiftung das Restaurant.

Wenig Platz für Haustechnik

Klar, dass die Zumstegs bei ihrer Übernahme der Kronenhalle vor fast 100 Jahren noch nicht an eine Kühlung und andere Komforttechniken dachten. Über die damalige Heizung ist nichts bekannt – es dürfte ein Kohlenkessel im Keller gewesen sein. Später wurden Gaskessel im 4. OG installiert, und irgendwann auch eine Lüftung und Kühlung. Der verfügbare Platz blieb über die Jahre immer derselbe, was die heutige Enge erklärt. 2011 mussten die alten Kältemaschinen im UG und im 4. Stock ersetzt werden; die Abwärme wurde wie zuvor über Rückkühler auf dem Dach abgeführt.

Das durfte so nicht bleiben, als Schüpbach Engineering die neue Haustechnik plante: Die relativ neuen Kältemaschinen (105 kW im 4. OG, 170 kW im 2. UG) blieben, aber sie wurden zusätzlich mit Enthitzern ausgestattet, die die Abwärme je einem 1000-l-Wärmespeicher im 2. UG und im 4. OG zuführen. Die überschüssige Abwärme geht via Rückkühler über Dach. Zudem erhielt



Erhielt im Sommer 2015 ein neues Innenleben: die weltbekannte Kronenhalle an der Zürcher Rämistrasse.

im 2. UG und die Fertigungsküche – wurden bei dieser Renovation erneuert.

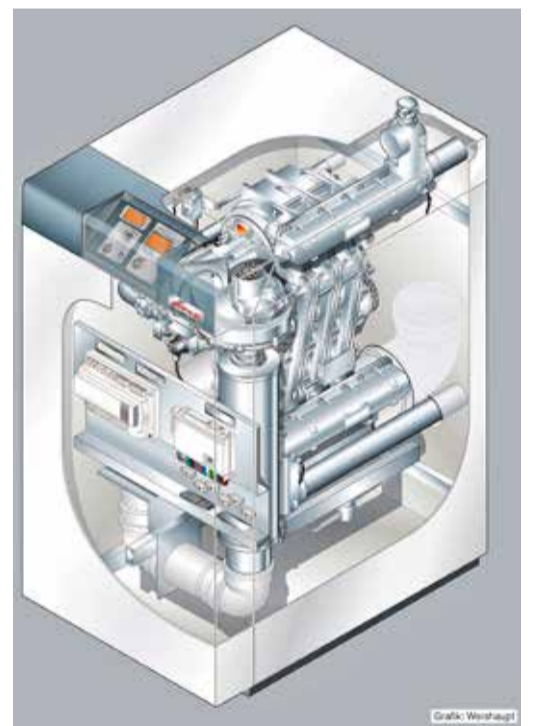
Neue Gaskessel lösen Platzproblem

Beim Ersatz der Kesselanlage im 4. OG der Kronenhalle entschied sich Schüpbach nach intensiver Evaluation für zwei Gas-Brennwertkessel Weishaupt Thermo Condens WTC-GB mit je 200 kW Leistung. «Ein gutes Produkt», sagt Walter Schüpbach, «aber entscheidend war der Platzbedarf der verschiedenen Kessel. Kein anderer bringt so viel Leistung auf so wenig Platz.» «Und das nicht nur, weil die Kessel relativ schmal sind, auch die Bauhöhe mit dem LAS-Abgas-Luftsystem war wichtig», ergänzt Planer Domenico Franzé von Schüpbach Engineering.

Dazu kommt, dass die runden Premix-Strahlungsbrenner der Thermo-Condens-Kessel dank ihrer speziellen Oberflächengewebestruktur äusserst niedrige Schadstoffemissionen aufweisen und von 44 bis 200 kW modulieren können. Da die beiden Kessel in Kaskade arbeiten, ergibt dies eine Modulation von gegen 1:10, und das ist in der Kronenhalle mit ihren äusserst unterschiedlichen

Temperatur- und Leistungsanforderungen ein grosses Energiespar-Plus. Der Kaskadenmanager der Mehrkesselanlage steuert unter anderem die systematische Arbeitsweise und sorgt für nahezu identische Laufzeiten beider Kessel. Der serienmässige Geräuschkämpfer, der nur minimale Betriebs- und Anfahrgeräusche zulässt, entlastet zudem die Büros, Praxen und Wohnungen in den Obergeschossen. Die Kessel decken den restlichen Wärmebedarf des Hauses nach Nutzung der Kältemaschinen-Abwärme; sie arbeiten den beiden Wärmespeichern im 4. OG und im Keller zu, von denen die Wärme abgerufen wird.

Für die neuen Anlagen mussten laut Franco Meier auch jede Menge Expansionsanlagen installiert werden; insgesamt sind es im OG und im Keller zusammen deren acht. Sämtliche Lüftungskanäle in den Restaurants wurden ersetzt; bei den Chromstahl-Steigleitungen genügte eine gründliche Reinigung. Die ganze Anlage wird über ein SPS-System gesteuert, dem die Steuerungen von Kessel und Kältemaschinen zugeschaltet sind. «Und alles funktioniert vom ersten Tag an tadellos», stellt Meier zufrieden fest.



Schnittbild des WTC-GB, des bodenstehenden Thermo-Condens-Gas-Brennwertkessels.



Die zwei Gaskessel mit je 200 kW liessen sich auf engstem Raum installieren – mit optimaler Leistung.

BILDER WEISHAUPT AG

Haus und eröffnete in Nr. 4 das «Café Restaurant und Bierhalle zur Kronenhalle». 1982–84 wurde das Gebäude aufgestockt; zuoberst befinden sich auch heute noch Wohnungen, Arztpraxen und Büros.

1924 übernahmen Hulda und Gottlieb Zumsteg das inzwischen zum «Hotel de la Couronne» mutierte Haus, eröffneten die «Kronenhalle» und machten sie zu einer ersten Adresse in der Stadt. Dies nicht zuletzt dank der Kunstleidenschaft ihres Sohnes Gustav Zumsteg, dessen Bilder bis heute die Kronenhalle schmücken. Von Pablo Picasso über Alberto Giacometti, von Othmar

jede Kältemaschine einen Kältespeicher, um ihre Einschalthäufigkeit zu verringern, so Energie zu sparen und ihre Lebensdauer zu verlängern.

Die Abwärme der gewerblichen Kälte der Restaurant-Kühlräume im 2. UG wärmt den 1000-l-Warmwasserspeicher des Restaurants vor. Weil dieser u. a. die Abwaschanlage des Restaurants versorgt, braucht er aber noch Wärme aus dem Heizungsspeicher – er muss nämlich auf 70°C erwärmt werden, damit die Gäste stets vor sauberen Tellern sitzen. Auch die beiden Küchen der Kronenhalle – die Produktionsküche



Gas-Brennwertkessel Weishaupt Thermo Condens WTC-GB in Kaskaden-Kombination für mehr Leistung.

REKLAME

100 JAHRE
HEV Schweiz

Spezialangebot
Festhypothek
1,15% für
10 Jahre*

*Min. 100'000 CHF Eigenkapital und Mehrfamilienhäuser

*Stand: 01.03.2016

Erfahren Sie mehr unter
www.hev-hypothek.ch
oder 044 506 92 22