



Roter Ochse once again

Boosting communal spaces in Oerlikon.

Like shop windows, the large openings of the former „Kantine Binzmühle“ shine onto Max Bill Platz. Dancers can be seen through the bottom left window and above, silhouettes show people eating in what used to be, and now has become again, the Kantine. A wide inviting staircase leads me between the rough wallslabs into the Volkshaus „Roter Ochsen“. Inside, an internal street opens up, where various groups are gathering. At the moment, an improv theatre session is taking place in the Veranstaltungsraum and further back, I hear children playing. An orchestra rehearsal has just ended and people are heading out to grab a beer in the café. Two staircases lead to the upper floor, where the people are still eating in the Kantine. The wide staircase leads even further up to a roof garden, which is surrounded by municipal housing equipped with shared kitchens.

This daydream depicts the possible future life of the Roter Ochsen in Oerlikon.

The former Kantine was designed by Ernst Messerer for Brown Boveri (BBC) in 1971. In an area dedicated to factories and industrial work, it was the only building that provided a space entirely for humans and social interaction. Every day, over 3000 workers ate their meals here. In an homage to its original red façade, the building was nicknamed the „Rote Ochse“.

Today, the building is threatened with demolition, as the Sonderbauvorschriften of Neu Oerlikon demand the construction of a 45m high residential tower on the property. In order to fight for the preservation of the Kantine, Silvan Muff and I presented our research to many of the building's stakeholders, including the Denkmalpflege and the Quartierverein. We also created poster campaigns, an Instagram account and Wikipedia entry to bring like-minded people together and launch a public discussion about the future of the building.

The project shows an alternative to the planned Ersatzneubau and places the existing building under monument protection. By extending and developing the monument, I have proved that the proportion of living space envisaged in the Sonderbauvorschriften can also be achieved with the preservation of the existing building. In order to protect scarce resources, retaining the existing structure is essential and new materials are only introduced where necessary. The Rote Ochse proposes an island of communal spaces in a neighborhood that has so far neglected the human aspect of living. A private building thus becomes a public building.



original facade of the Kantine Binzmühle 1971



opening ceremony 1971



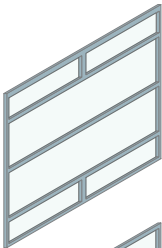
color of today



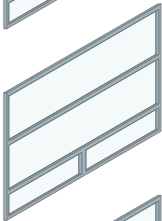
former dining room today

Heat losses

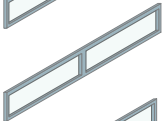
window type 1
3353 kg CO₂ eq



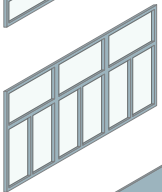
window type 2
1377 kg CO₂ eq



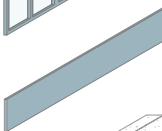
window type 3
1836 kg CO₂ eq



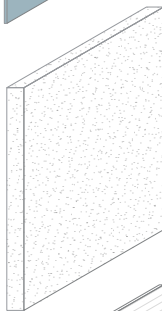
window type 4
1117 kg CO₂ eq



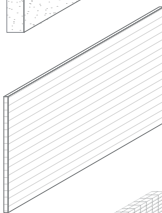
metal sheet
1.768 kg CO₂ eq / m²



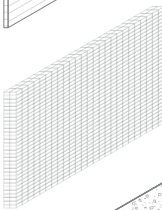
concrete walls
2.144 kg CO₂ eq / m²



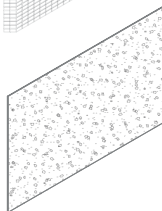
insulation
0.048 kg CO₂ eq / m²



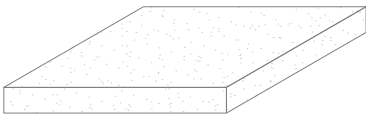
bricks
1.152 kg CO₂ eq / m²



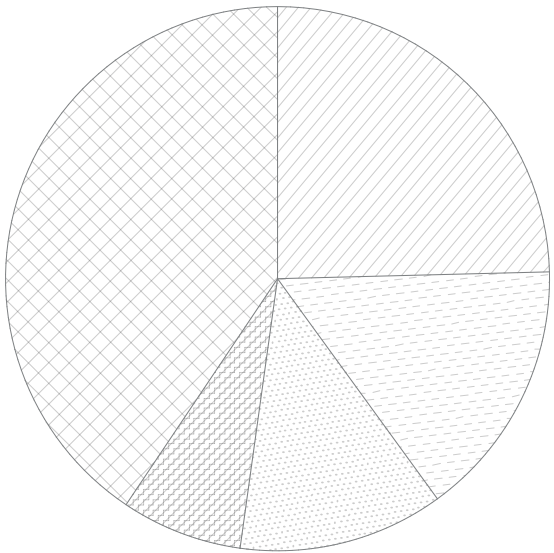
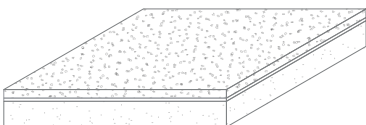
outer plaster
0.271 kg CO₂ eq / m²



concrete floors
6.839 kg CO₂ eq / m²



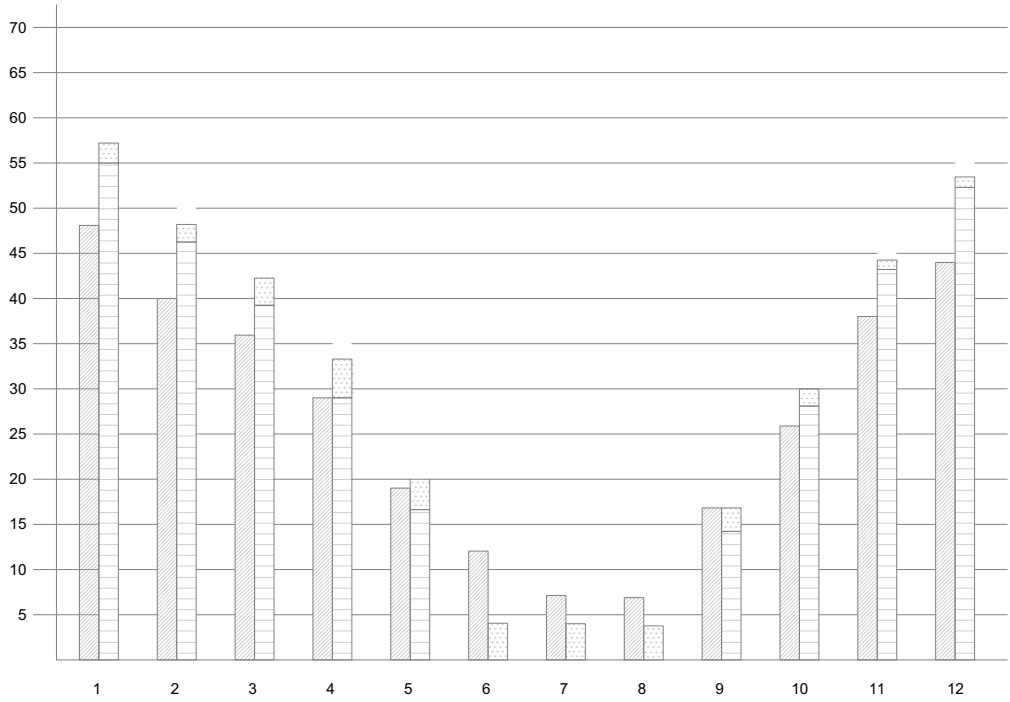
roof
5.616 kg CO₂ eq / m²



Boden	139.1 kWh/m ²
Fenster	84.3 kWh/m ²
Dach	52.7 kWh/m ²
Wände	41.9 kWh/m ²
Lüftung	24.5 kWh/m ²

heat losses per building element

kWh/m²



solar heat gain
heating
heat loss

monthly energy balance

Life Cycle Analysis of the existing structure

How much energy would have to be used if the Binzmühle canteen were built today?

Grey Energy

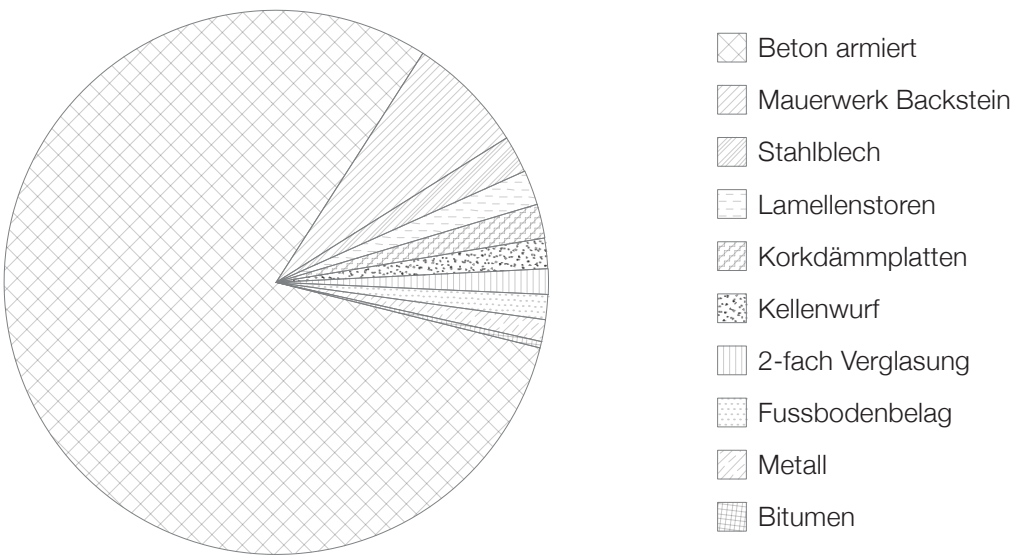
Grey energy is the primary energy required to construct a building. Grey energy includes energy for extracting materials, for manufacturing and processing components, for transporting people, machines, components and materials to the construction site, for installing components in the building and for disposal. The use of domestic materials and resource-conserving construction can minimise the grey energy used in the building.¹

All present calculations were calculated according to SIA 2032 and the data of the KBOB Ökobilanzdaten 2022.

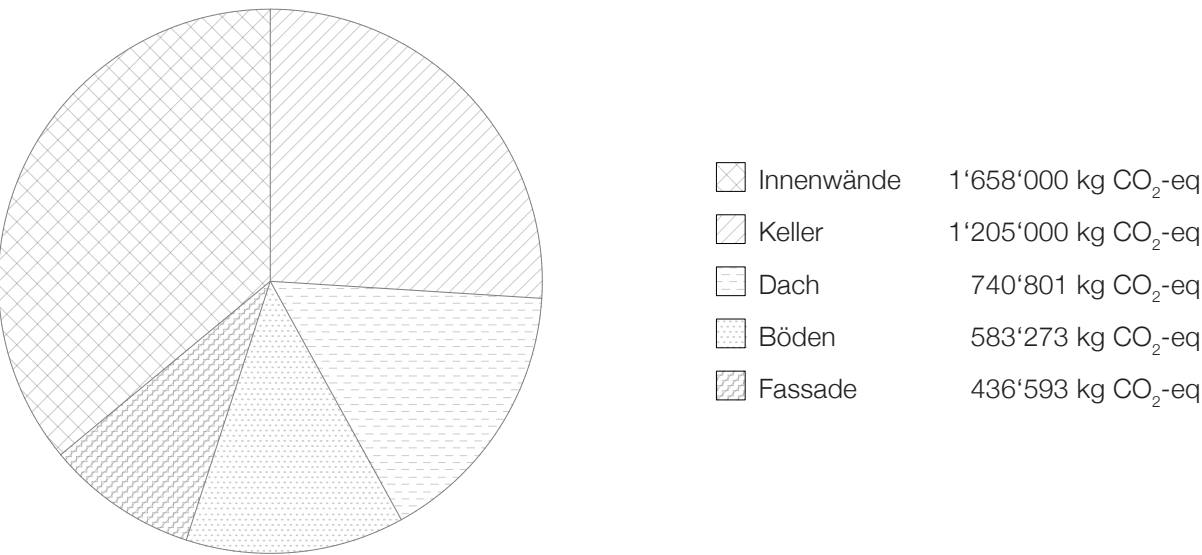
grey energy total:	4'889.48 t CO ₂ - eq
grey energy per m ² /year	17.52 kg CO ₂ - eq

Some numbers to compare the result:

One flight from Zurich to New York:	1.3 t CO ₂ - eq ⁽²⁾
How many people could fly from Zurich to New York	3760 people



grey energy of the Binzmühle per material – kg CO₂-eq

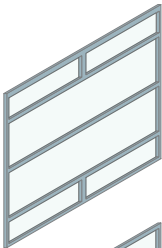


grey energy of the Binzmühle per building element

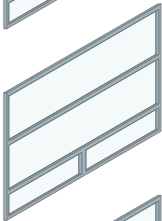
1) <https://www.baunetzwissen.de/glossar/g/graue-energie-664290>
2) <https://interaktiv.tagesanzeiger.ch/2016/co2ausstoss/>

Heat losses

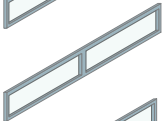
window type 1
3353 kg CO₂ eq



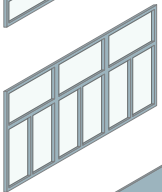
window type 2
1377 kg CO₂ eq



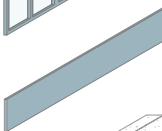
window type 3
1836 kg CO₂ eq



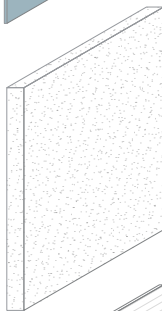
window type 4
1117 kg CO₂ eq



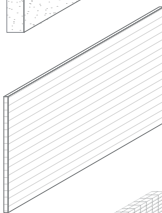
metal sheet
1.768 kg CO₂ eq / m²



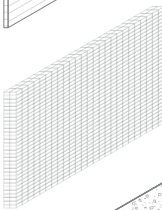
concrete walls
2.144 kg CO₂ eq / m²



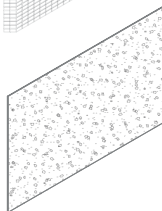
insulation
0.048 kg CO₂ eq / m²



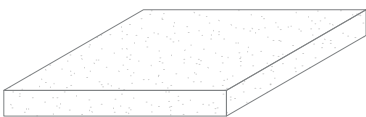
bricks
1.152 kg CO₂ eq / m²



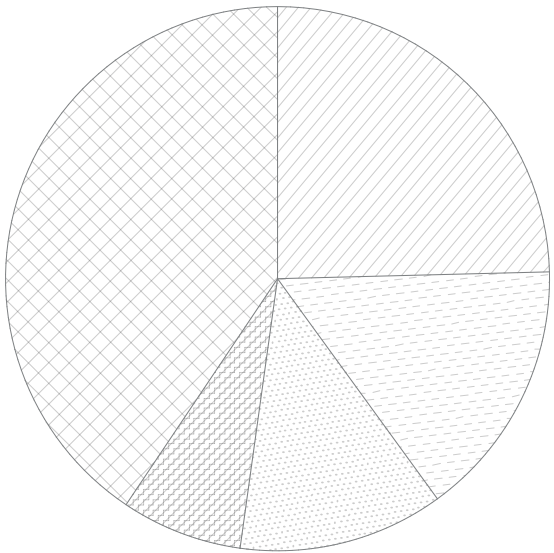
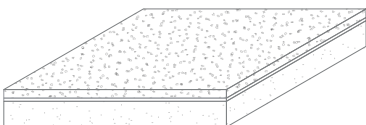
outer plaster
0.271 kg CO₂ eq / m²



concrete floors
6.839 kg CO₂ eq / m²



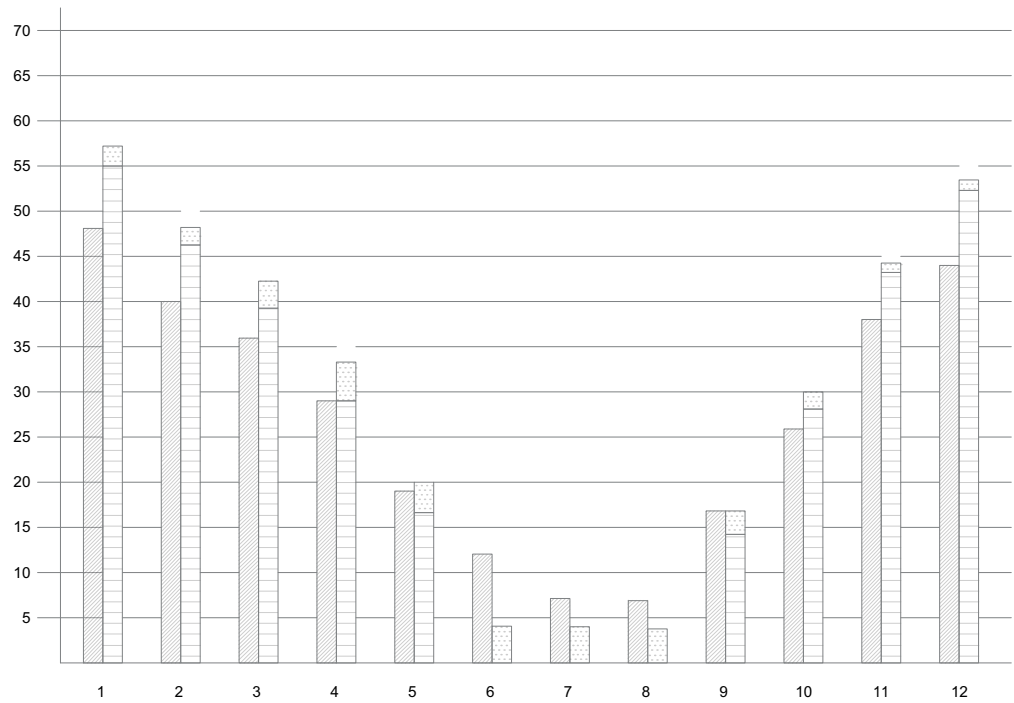
roof
5.616 kg CO₂ eq / m²



Boden	139.1 kWh/m ²
Fenster	84.3 kWh/m ²
Dach	52.7 kWh/m ²
Wände	41.9 kWh/m ²
Lüftung	24.5 kWh/m ²

heat losses per building element

kWh/m²



solar heat gain
heating
heat loss

monthly energy balance

Reenactment of the Menues from 1973

Cooking one Week original Menues from
the Kantine Binzmühle

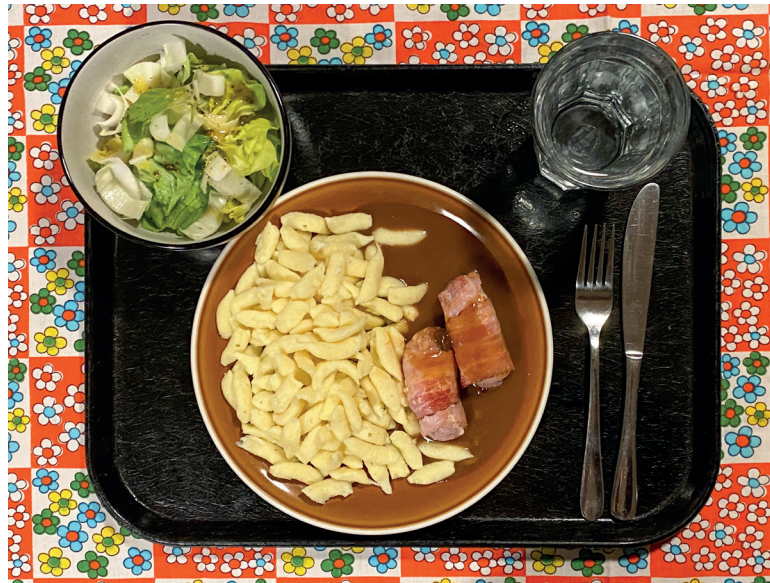
Montag

Menu 1
Rüebli-Bouillon Suppe
Pouletschnitzel
Blattspinat
Pommes Croquettes



Dienstag

Menu 1
Rindsfleischvogel
Hausgemachte Spätzli
Mischsalat



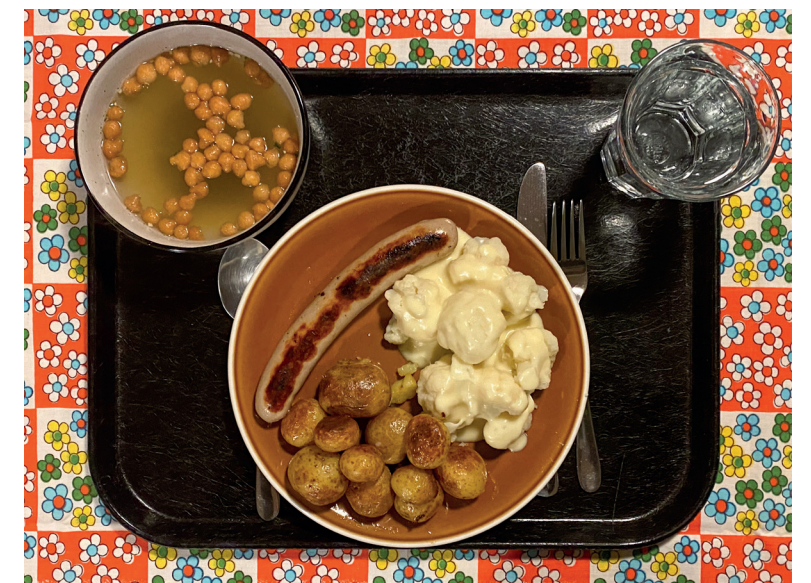
Mittwoch

Menu 1
Kürbissuppe
Schweinsbraten à l'Avignonne
gedämpfte Karotten
Kartoffelstock



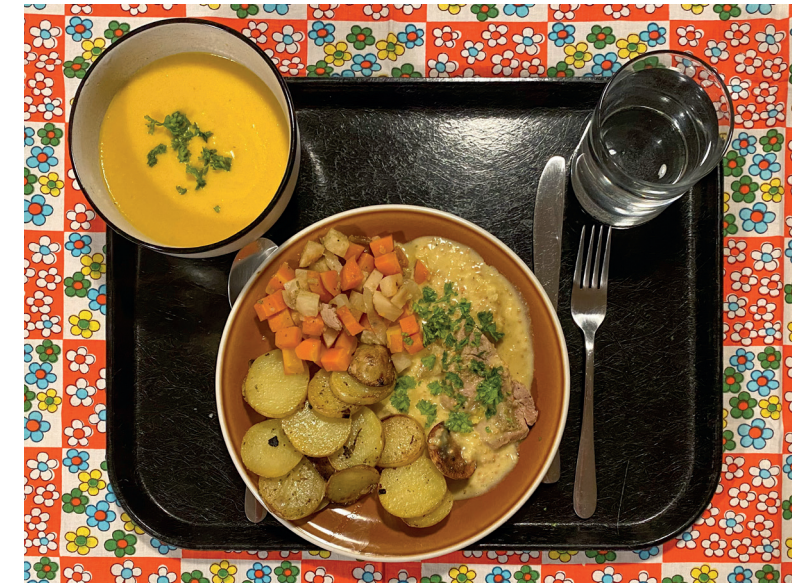
Donnerstag

Menu 2
Backerbsen - Suppe
Kalbsbratwurst
Blumenkohl mit Bechamel
Neue Kartoffeln gebraten



Freitag

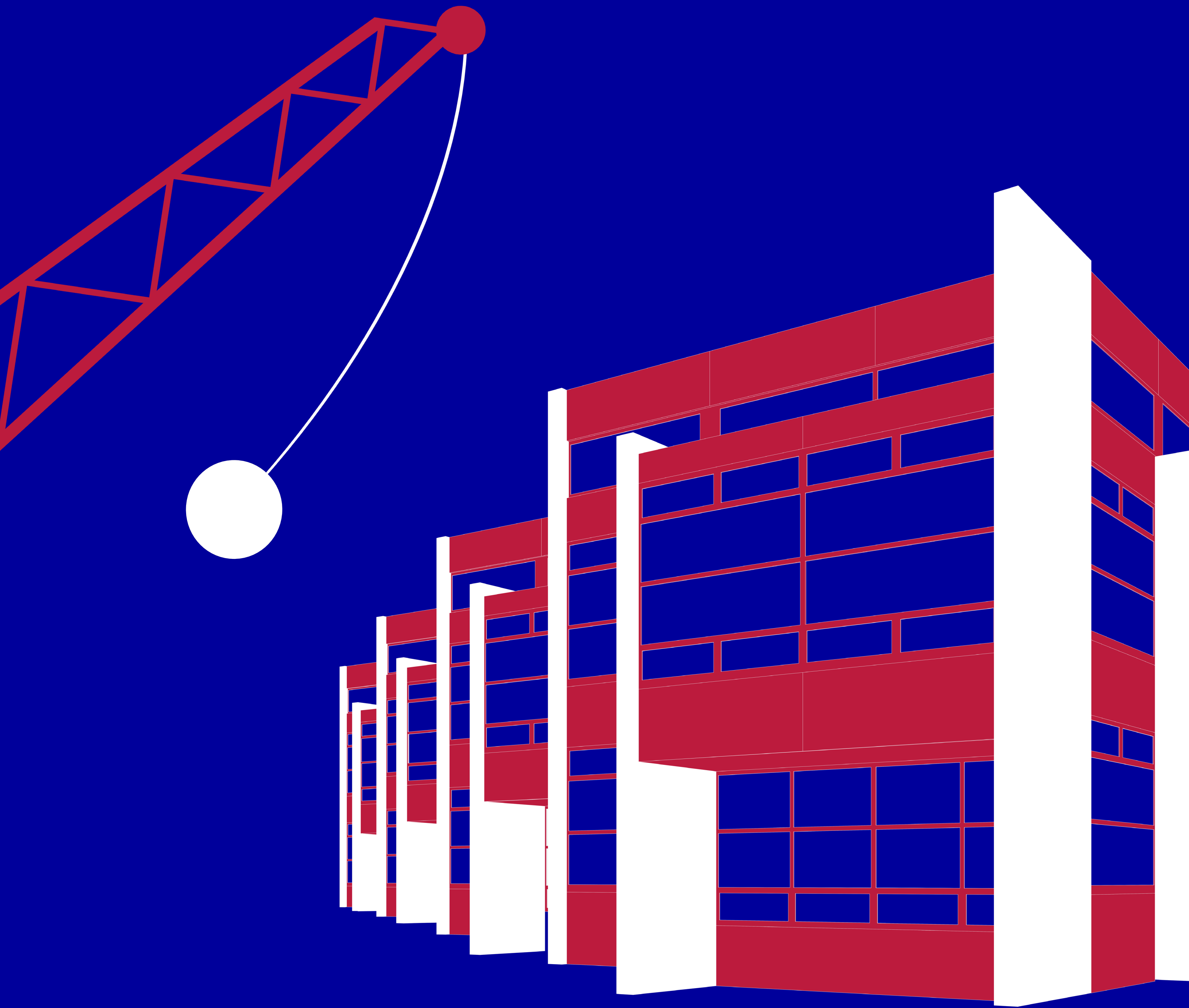
Menu 1
Rüebli-suppe
gedämpftes Rindsplätzli
Senfsauce, Mischgemüse
Pommes Provencales



Fazit: Grosser Gegensatz zu meinen Essgewohnheiten: Ich esse im Monat etwa so viel Fleisch, wie in dieser Woche pro Tag. Als Beilage gab es entweder Kartoffeln oder Pasta. Ausser Salz und Pfeffer werden wenige Gewürze

benötigt. Die Gerichte sind farblich eher eintönig. Es wurden viele Schweizer Produkte verkocht. Je länger die Woche, desto aufwändiger wurden die Gerichte. Alle Gerichte waren gut, aber keines super oder schlecht.

**Wieder geht ein
Zeitzeuge verloren.
Wir sind dagegen!**



KANTINE BINZMÜHLE





[Hauptseite](#)
[Themenportale](#)
[Zufälliger Artikel](#)

Mitmachen

[Artikel verbessern](#)
[Neuen Artikel anlegen](#)
[Autorenportal](#)
[Hilfe](#)
[Letzte Änderungen](#)
[Kontakt](#)
[Spenden](#)

Werkzeuge

Links auf diese Seite

Änderungen an verlinkten Seiten

Spezialseiten

Permanenter Link

Seiteninformationen

Artikel zitieren

Wikidata-Datenobjekt

Drucken/exportieren
Als PDF herunterladen
Druckversion

Sprachen 

 Links hinzufügen

 Nicht angemeldet [Diskussionsseite](#) [Beiträge](#) [Benutzerkonto erstellen](#) [Anmelden](#)

Artikel

Diskussion

Lesen

Bearbeiten

Quelltext bearbeiten

Versionsgeschichte

Wikipedia durchsuchen

Koordinaten: 47° 24' 49,5" N, 8° 32' 30,8" O; CH1903: 683260 / 252022 | |

Personalrestaurant Binzmühle

Das ehemalige **Personalrestaurant Binzmühle** ist ein von **Ernst Messerer** entworfenes Gebäude im **Zürcher** Quartier **Oerlikon**, das zwischen 1969 und 1971 im Auftrag von **Brown, Boveri & Cie.** erbaut wurde. Es diente den Angestellten dieses Unternehmens, damals das grösste der Schweiz, als **Kantine** und gab bis zu 2400 Mahlzeiten pro Stunde aus.

Inhaltsverzeichnis [\[Verbergen\]](#)

- 1 Gebäude
- 2 Kantine
- 3 Geschichte
- 4 Einzelnachweise

Gebäude [[Bearbeiten](#) | [Quelltext bearbeiten](#)]

Auf einer Restparzelle in Oerlikon wurde das **Personalrestaurant** der Brown, Boveri & Cie. (BBC) errichtet. Das Gebäude verfügt über zwei Vollgeschosse und ein kleines Dachgeschoss. In der ursprünglichen Einrichtung befanden sich die Eingangshalle und die Cafeteria mit 550 Plätzen im Erdgeschoss, die Küche und der grosse Esssaal mit 900 Sitzplätzen im ersten Obergeschoss. Dazu kam das kleine Restaurant für die Direktionsgäste im Dachgeschoss.^[1]

Das dreieckige Grundstück führte zu einem präzise gestalteten, gestaffeltem Gebäudevolumen. Die Struktur des Gebäudes besteht aus Wandscheiben, die mit grobem Kellenwurf verputzt sind. Sie sind rechtwinklig zur Metallfassade angeordnet und greifen tief in die Haupträume ein. Somit wurden die Innenräume gegliedert, um den Gästen viele Eck- und Randplätzen zu bieten. Nach aussen erscheint die Gestaltung des ganzen Baukörpers plastisch und lebendig, sie ist aus der Logik der Innenräume herausgewachsen.^[2]

Kantine [Bearbeiten | Quelltext bearbeiten]

In der Eingangshalle im Erdgeschoss wurden in verglasten Schaukästen die angebotenen Menüs ausgestellt. Täglich konnte man zwischen zwei verschiedenen Tagesmenüs auswählen. Nachdem man sich für ein Gericht entschieden hatte, ging man für Menü 1 die Treppe rechts hoch, für Menü 2 die Treppe links. Die beiden Treppen führten direkt zu den Essensausgaben im ersten Geschoss, wo ein Tablett mit dem gewünschten Menu auf einem Förderband erschien. Anschliessend bezahlte man mit Coupons, die man beim Eingang am Kiosk erhalten konnte. Die Kantine wurde durch den [Schweizer Verband Volksdienst](#) betrieben – der heutigen [SV Group](#).^[3]

Geschichte [Bearbeiten | Quelltext bearbeiten]

Innerhalb der Fabrikgesellschaft der [Maschinenfabrik Oerlikon](#) (MFO) verbreitete sich um 1900 der Wunsch nach einer fabrikinternen Verpflegungsmöglichkeit, damit die Arbeiter ihr Essen nicht mehr von Zuhause mitbringen mussten. Daraufhin baute die MFO eine als «[Wohlfahrtshaus](#)» bezeichnete Verpflegungsstätte innerhalb des Fabrikareals nördlich des [Bahnhofs Oerlikon](#). Das Gebäude bekam den Namen «Orlinhus» und beinhaltete neben einer grossen Küche einen Esssaal, Duschanlagen sowie Lese- und Schulungsräume. Der Betrieb wurde ursprünglich von der betriebsangehörigen «Speisegenossenschaft» geführt, bis 1932 der «Schweizer Verband Volksdienst» die Führung übernahm.^{[4][5]}

Um 1960 begann die MFO mit der Planung einer neuen Kantine für die Arbeitenden, da es im «Orlinhus» nicht mehr möglich war, durch einen Umbau die Einrichtungen an damalige betriebliche Zweckmässigkeiten anzupassen. Eine Baukommission aus Vertretern der Personalabteilung, Angestelltenkommission der MFO, dem «Schweizerischen Verband Volksdienst» sowie dem Architekten Ernst Messerer beschäftigte sich mit der Umsetzung des Projekts. Die Planung verzögerte sich leicht durch die Übernahme der MFO durch die BBC im Jahre 1967, sonst verlief der Bau für die Beteiligten zufriedenstellend. Neben baulichen und finanziellen Herausforderungen standen vor allem ein reibungsloser Betriebsablauf der Essensausgabe im Vordergrund. Am 14. Oktober 1971 wurde das neue Personalrestaurant eröffnet und an die Führung des «Schweizerischen Volksdienst» übergeben.^[6]

1988 schloss sich BBC mit dem schwedischen Unternehmen [Allmänna Svenska Elektriska Aktiebolaget](#) (ASEA) zusammen und wurde zur [Asea Brown Boveri](#) (ABB). Daraufhin lagerte das Unternehmen Tätigkeiten der Kantinen aus.^[7]

Das Gebäude wurde ab 1998 an externe Unternehmen und Klubs vermietet, unter anderem an den «Akademischen Tanzklub Zürich» sowie der «Dance Academy Zürich». Seit 2018 werden die Räume des Gebäudes an die Universität Zürich vermietet. [\[19\]](#)



Das Personalrestaurant Binzmühle um 1971. Wegen ihrer ursprünglich roten Fassade wurde die Binzmühle unter den Arbeitenden auch der „Rote Ochse“ genannt.

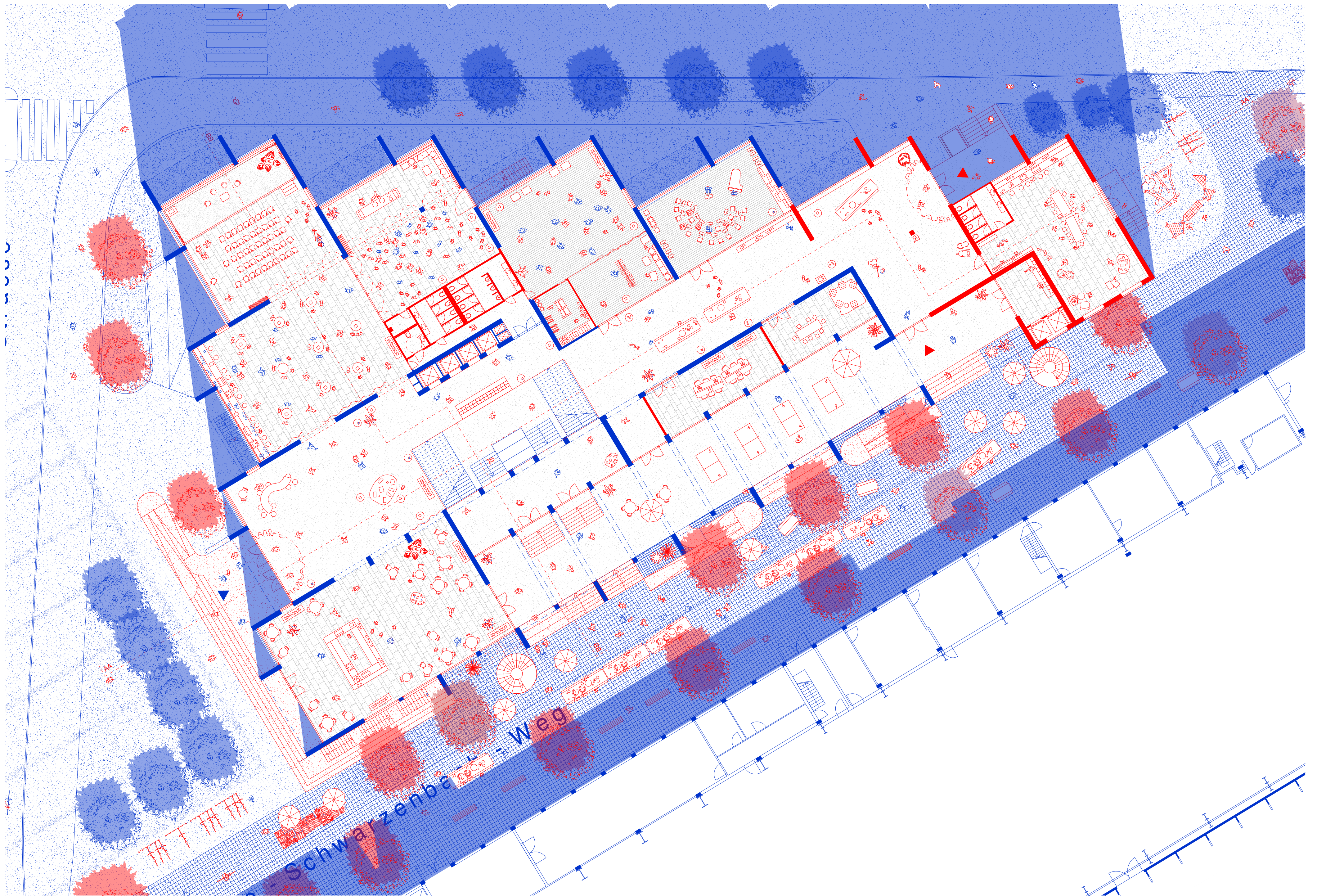


Ansicht vom Max Bill-Platz aus
(2023)

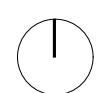
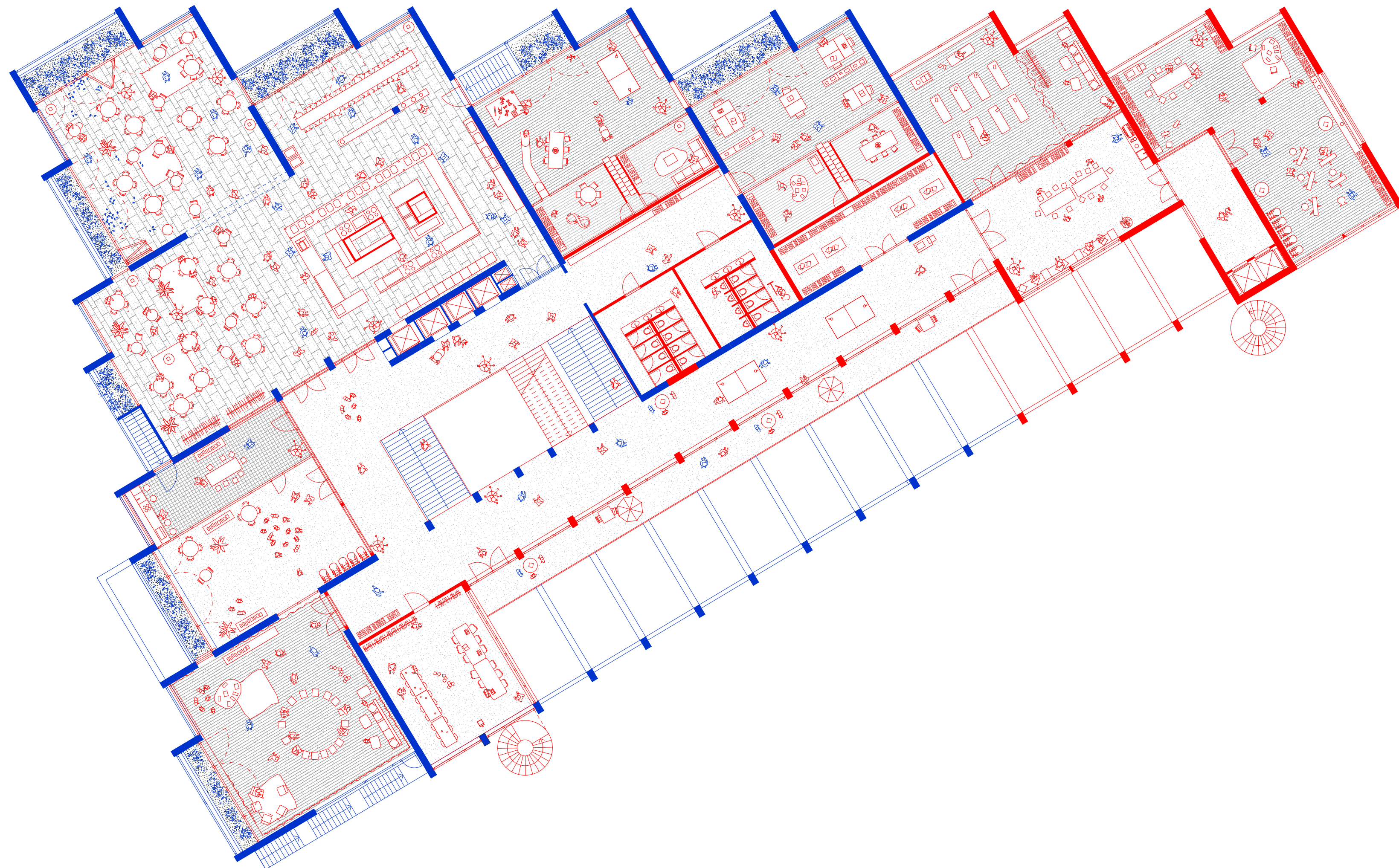


Esssaal kurz vor der Eröffnung

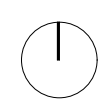


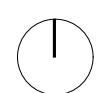


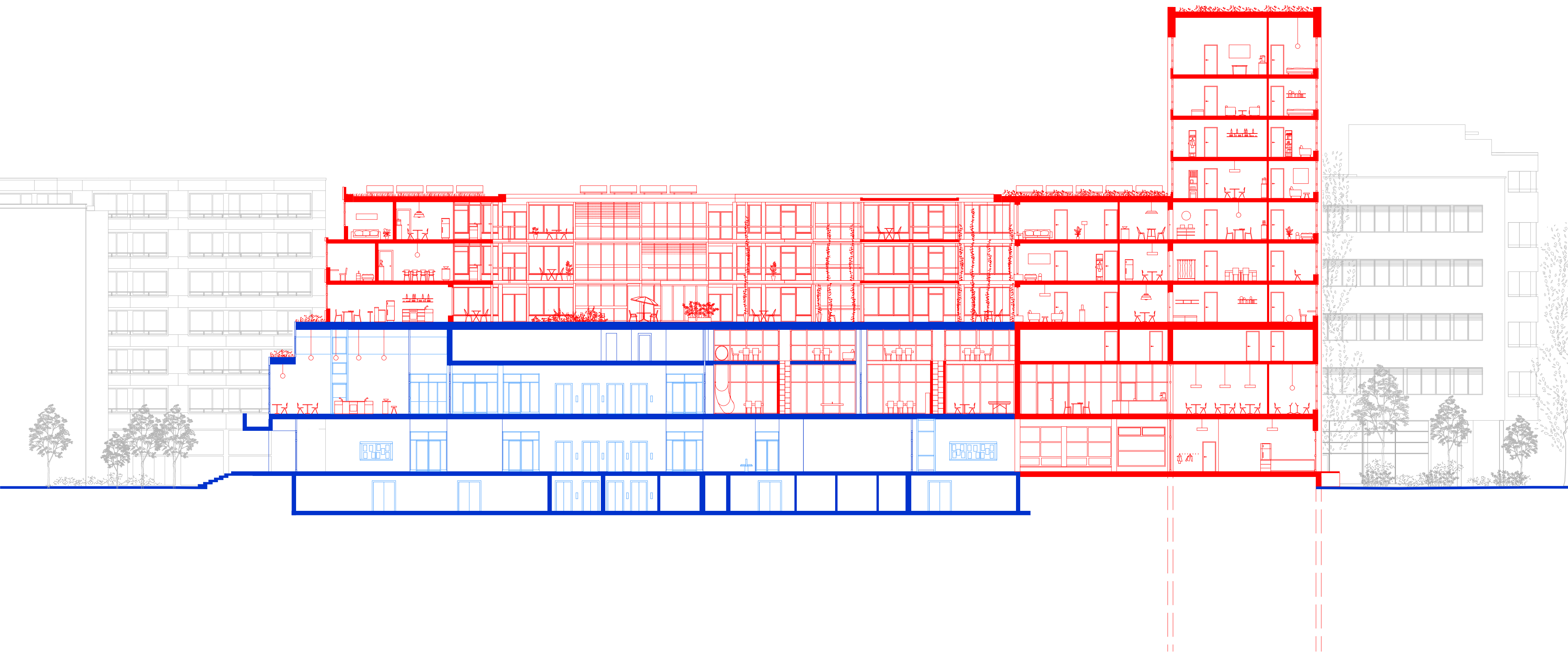
⌚ ground floor, 1:200



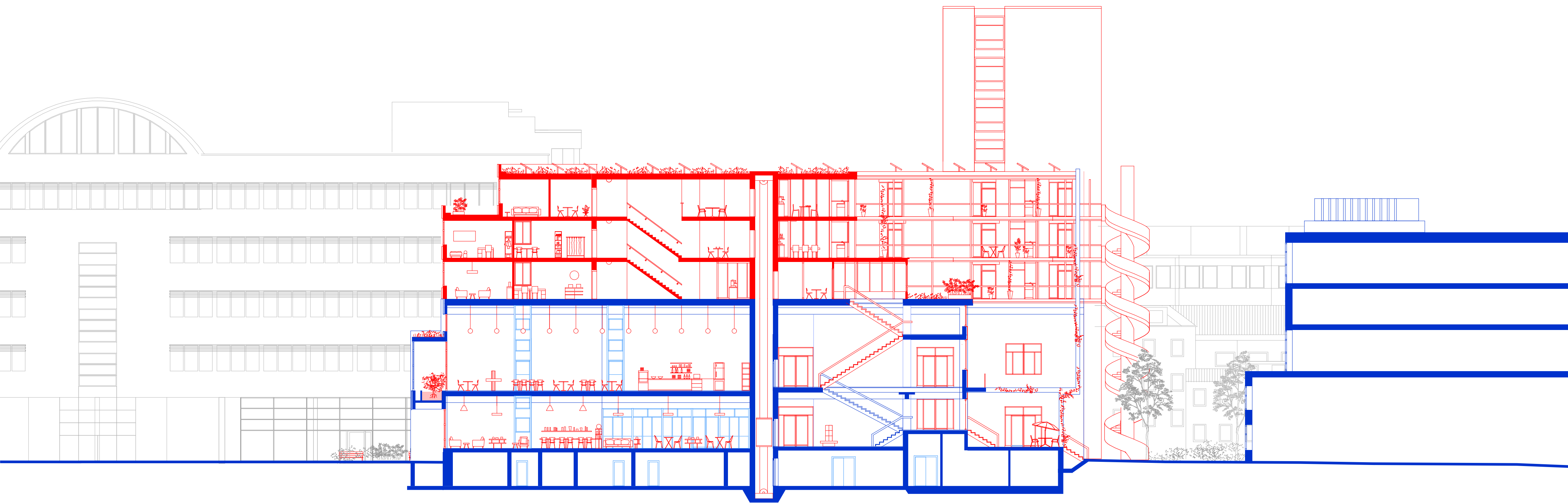
first floor, 1:200



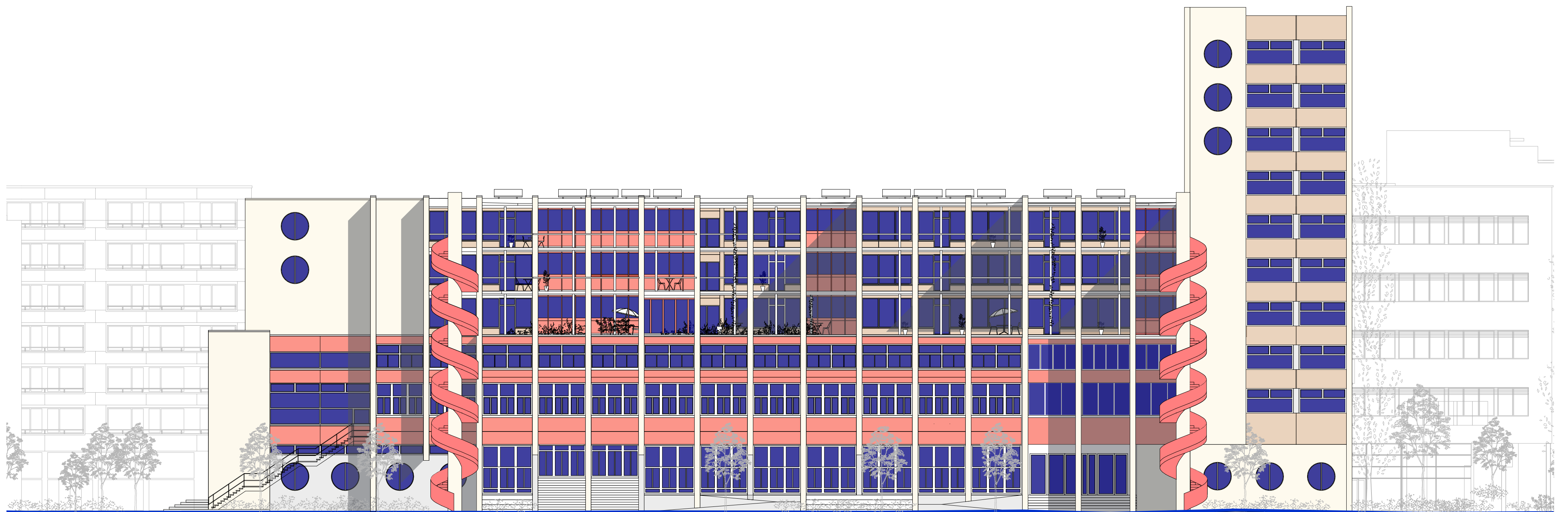




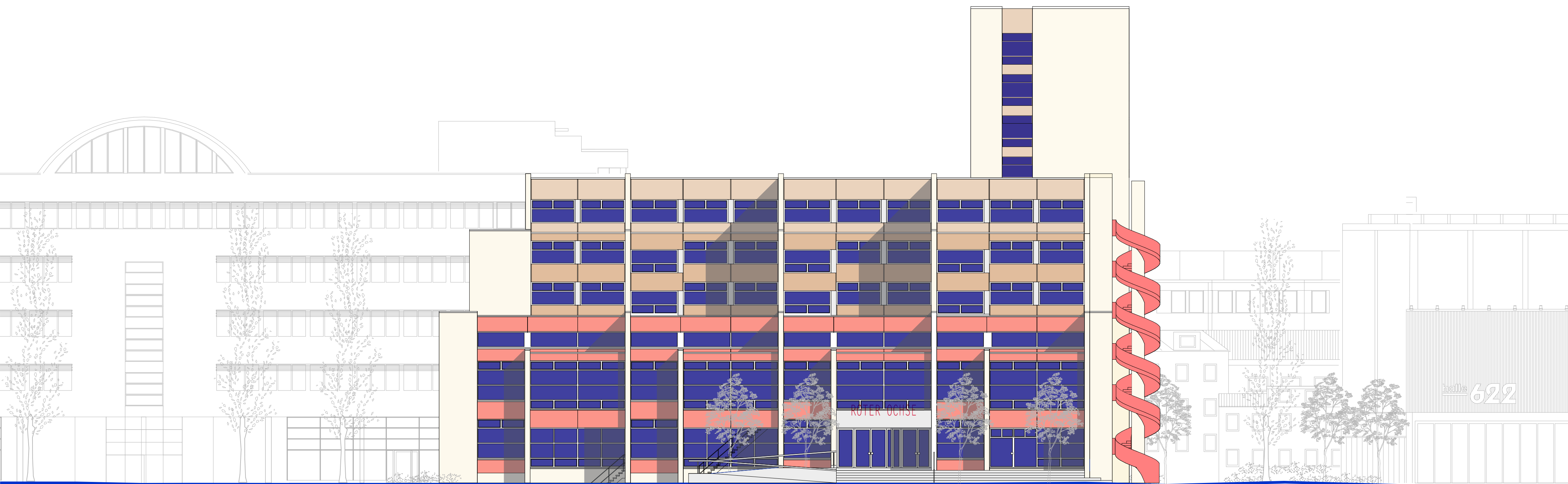
section AA, 1:200



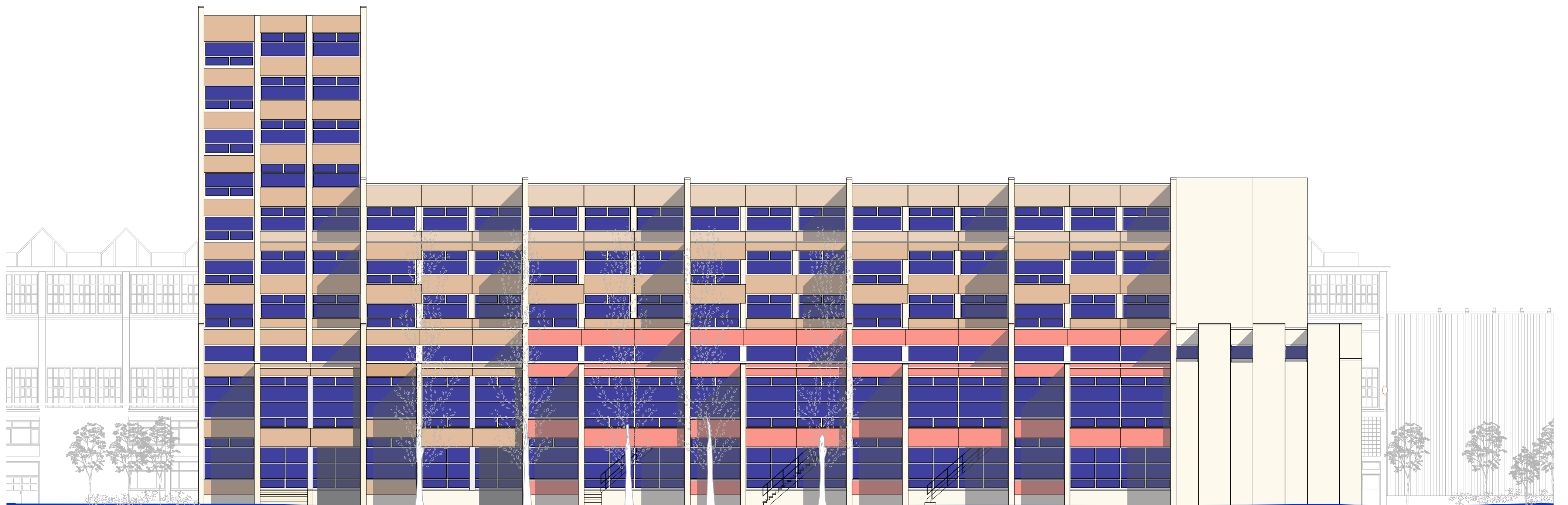
section BB, 1:200



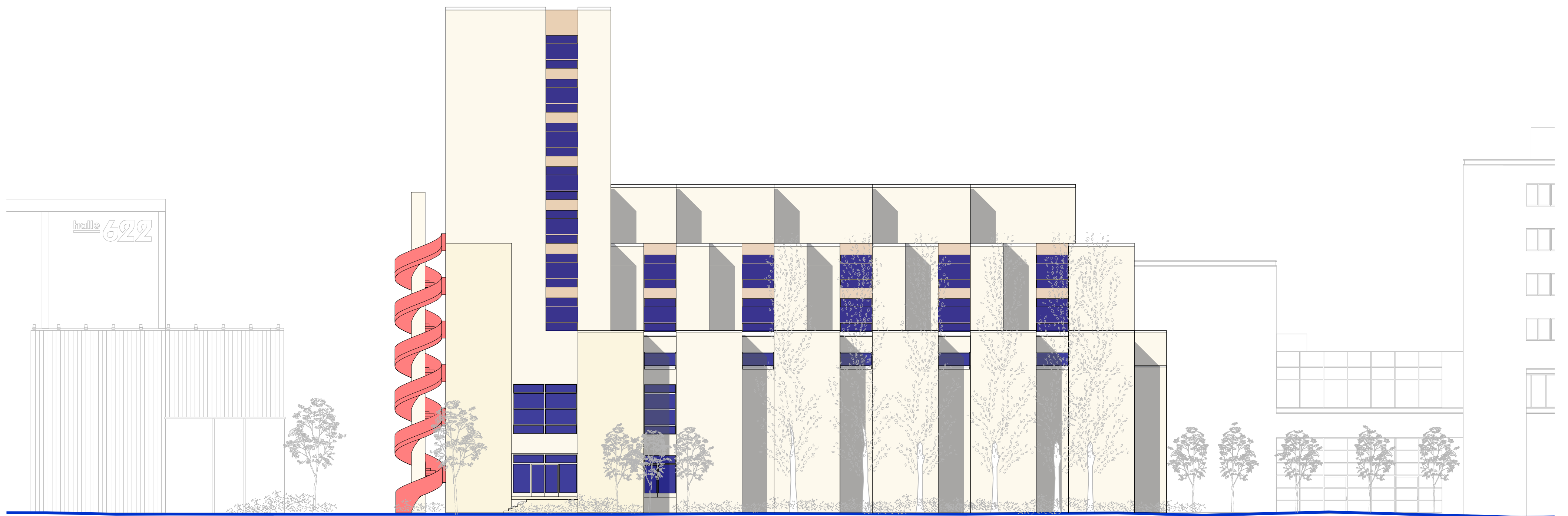
south facade, 1:200



west facade, 1:200



north facade, 1:200



east facade, 1:200

