



Projekt Rigi Berggenuss, Rigi-Staffel

Auf der Höhe der Lüftungstechnik

Für die Königin ist nur das Beste gut genug. Das gilt selbstverständlich auch für die „Königin der Berge“, die Rigi. Dort, im Restaurant Rigi Berggenuss auf 1604 m.ü.M., hat die Riggenbach AG unter Federführung der Lüscher Gastro Planung eine terminliche und logistische Meisterleistung vollbracht. Seit Dezember 2008 sind vier Anlagen für Restaurant, Pizzeria, Küche und Nasszellen in Betrieb.

Die Totalrenovation des über 100-jährigen Hauses im Rigi-Staffel war aus statischen und ästhetischen Gründen überfällig. In einem solchen Fall sind Veränderungen an der Substanz und am Gebäudelayout kaum möglich. Den Unternehmern blieb also nichts anderes übrig, als ihre Arbeiten und Anlagen der Gebäudestruktur mit ihren engen Platzverhältnissen

anzupassen – und nicht umgekehrt. Und hier zeigte sich bereits, warum Riggenbach mit ihrer eigenen Produktionsabteilung auf der Rigi eine gefragter Planungs- und Ausführungspartner war.

Neue Teile innert Stunden

Es kam mehr als einmal vor, dass die Riggenbach-Monteur vor Ort auf unerwartete Situationen reagieren mussten. Somit waren die Kollegen in der Planung, Produktion und Logistik gefordert, als beispielsweise Lüftungskanäle und Formstücke innerhalb von Tagesfrist bestellt, produziert, geliefert und montiert wurden. Diese unvergleichliche Beweglichkeit hat wesentlich dazu beigetragen, dass die Montagezeit von nur drei Monaten überhaupt eingehalten werden konnte.



Ein leichter Überdruck im Saal und ein Unterdruck in der Küche bilden eine unsichtbare Geruchsbarriere und schaffen die behagliche Atmosphäre, die sich der Besucher wünscht.



Raues Klima

Die alpine Umgebung und die Höhenlage waren eine weitere Herausforderung. Die Lüftungs- und Klimaanlage muss extremen Bedingungen trotzen und wurde daher entsprechend dimensioniert. Der Luftherhitzer ist auf -15° ausgelegt (Norm Mittelland = -11°). Ihm ist ein „ThermoGuard“ Wärmetauscher vorgeschaltet, der auch beim Einfrieren keinen Schaden nimmt. Auch die Montage-Equipen liessen sich durch die geografische Lage nicht aus dem Konzept bringen. Für ihre Material- und Werkzeugtransporte waren sie auf Sonderfahrten der Zahnradbahn angewiesen. Jede Fahrt musste separat angemeldet und genau eingehalten werden. Für den ebenfalls vorgesehenen Helikopter war das Wetter zu schlecht.

Keine Geruchsemissionen

Quellluft- und Drallauslässe in den beiden Restaurants sorgen für eine optimale Luftführung und gewährleisten dadurch einen effizienten, für den Gast nicht spürbaren Luftaustausch. Ein leichter Überdruck im Saal und ein Unterdruck in der Küche bilden eine unsichtbare Geruchsbarriere und schaffen die behagliche Atmosphäre, die sich der Besucher wünscht.

Gute Erfahrungen

Es war nicht das erste Projekt mit der Lüscher Gastro Planung. „Die Rigggenbach AG hat uns schon mehrmals bewiesen, dass sie im Gastrobereich nichts anbrennen lässt“, rühmt René Lüscher. „Sämtliche Kanäle, Formstücke, Quellluftauslässe und sogar die Abzugshaube in der Pizzeria produzierten die Oltner selber. Mit kompetenter Beratung und ihren eigenen Monteuren und Servicetechnikern kann Rigggenbach das hohe Qualitätsniveau während des ganzen Lebenszyklus einer Anlage gewährleisten.“



Das Objekt in Kürze

PLANUNGS-/BAUZEIT: September bis Dezember 2008
BAUHERRSCHAFT: Rigi AG, Rigi-Staffel
GENERALPLANER: Lüscher Gastro Planung, Oftringen
INVESTITIONSVOLUMEN LÜFTUNG + KLIMA: ca. CHF 250'000.-
MONTAGEZEIT: 25 Tage à 2 Mann
ANZAHL ANLAGEN: 4 (Restaurant, Pizzeria, Küche, Nasszellen)

Restaurant Lichtblick und Pizzeria Rustico

ZULUFT: 3'500 m³/h
ABLUF: 3'000 m³/h
SITZPLÄTZE TOTAL: 140

Küche

ZULUFT: 3'500 m³/h
ABLUF: 4'500 m³/h
LUFTWECHSEL: 30 h⁻¹

Gebäudeautomation:

Siemens Synco

