

“IGC Brussels”

International Gastronomic Center

Ein Zentrum für Weiterbildung, Forschung und kulturellen Austausch

Diplomarbeit
zur Erlangung des akademischen Grades eines
Diplom-Ingenieurs
Studienrichtung Architektur

Emina Nakicevic

Technische Universität Graz

Erzherzog-Johann-Universität

Fakultät für Architektur

Betreuer

Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Architekt Hans Gangoly

Institut für Gebäudelehre

Eidesstattliche Erklärung / Statutory declaration

Ich erkläre an Eides statt, dass ich die vorliegende Arbeit selbstständig verfasst, andere als die angegebenen Quellen/Hilfsmittel nicht benutzt, und die den benutzten Quellen wörtlich und inhaltlich entnommenen Stellen als solche kenntlich gemacht habe.

I declare that I have authored this thesis independently, that I have not used other than the declared sources / resources, and that I have explicitly marked all material which has been quoted either literally or by content from the used sources.

Graz, 25. März 2014

“Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks”

George Auguste Escoffier (1846 - 1935), französischer Küchenmeister, gilt als der Schöpfer der feinen modernen
Kochkunst.

Inhaltverzeichnis

Einleitung	11
Was ist Gastronomie?	13
Kochkunst	15
Kochen lernen- Wie und Wo?	16
Belgien - Daten und Fakten	20
Kurze Geschichte Belgiens - 18. Jahrhundert bis heute	22
Belgien - Kultur	24
Region Brüssel Hauptstadt	31
Brüsselisierung "ein Synonym für misslungene Stadtplanung"	35
Ixelles / Elsene	40
Eugène Flagey Platz	44
Eugène Flagey Platz - durch die Zeit	46
Nähere Analyse des Planungsgebietes	48
Wettbewerb „IGC Brussels“	52
Entwurfsidee / Konzept	55
Volumenstudie	57
Funktionsdiagramme	60
Raumprogramm	62
Die Pläne	65
Grundrisse	70

Schnitte	98
Ansichten	104
Material und Fassade	108
Schaubilder	116
Quellenverzeichnis	118

Einleitung

Die Themen wie Kochkunst, Ernährung und Gastronomie fand ich immer anziehend und interessant aber auch sehr wichtig im Leben des Menschen. Nicht viele Dinge können unser Leben so beeinträchtigen oder verbessern wie Ernährung und prinzipiell das Essen. Im Zeitalter des „schnellen Lebens“, innerhalb dessen sich viele Menschen um eine ausgewogene Ernährung bemühen, ist es von großer Bedeutung, den Menschen eine Chance zu geben, sich auf dem Gebiet des Kochens und der gesunden Ernährungsgewohnheiten fortzubilden. Die, auf der vorgegebenen Grundlage eines Ideenwettbewerbs, welcher seitens „Arquideas“ im März 2013 ausgeschrieben wurde, entstandene Diplomarbeit setzt sich mit der Planung eines internationalen, gastronomischen Zentrums auseinander. Das Planungsgebiet befindet sich in Brüssel, der Hauptstadt Belgiens, im Gemeinde Ixelles/Elsene (Französisch/Niederländisch), südöstlich des historischen Stadtzentrums. Durch meine Arbeit habe ich versucht, einen Standort für Weiterbildung, Forschung und kulturellen Austausch durch Gastronomie zu schaffen. Das „International Gastronomic Center“ sollte eine Art Versammlungsort für Köche bieten sowie für alle anderen, die sich auf dem Gebiet der Kochkunst informieren und ausbilden möchten. Ein weiteres Ziel des Zentrums war es, das bestehende Gastroangebot mit der Schaffung von Vielfalt an gastronomischen Aktivitäten, wie beispielsweise organisierten Kochkursen, Konferenzen und Tagungen, sowie durch die Bereitstellung von qualitativ hochwertigen Räumen für die Öffentlichkeit, zu unterstützen. Dabei sollte das IGC nicht nur eine geeignete Lernumgebung für Lehrende verkörpern, sondern auch als ein Katalysator oder Auslöser für Aktivitäten, die seiner unmittelbaren Gemeinschaft dienen werden, zur Verfügung stehen. Gleichzeitig werde ich versuchen das Land Belgien in einer anderen Art und Weise als gewohnt zu präsentieren und zwar durch eine interessante und vielfältige Kultur, Tradition und Gastronomie.

Was ist Gastronomie?

Das Wort „Gastronomie“ stammt aus dem Griechischen und hat zwei Bedeutungen, nämlich „Bauch“ (griech. „gastēr“) und „Gesetz“ (griech. „nomos“). Wörtlich übersetzt heißt es „Bauchgesetz“. Sinnentsprechend kann man das Wort Gastronomie auch als „Bauch zu füllen“ oder „den Hunger zu stillen“ verstehen. Der Begriff Gastronomie ist sehr umfangreich. Er umfasst alles, angefangen bei der Nährwertlehre (Kochtechniken und Ernährungsfakten) bis zur Lebensmittelkunde. Gastronomie beinhaltet die Gebiete Entdecken, Schmecken, Erleben, Forschen, Verstehen, sowie das Schreiben über Lebensmittelzubereitung. Des Weiteren umfasst er die sensorischen Eigenschaften der menschlichen Ernährung als Ganzes. Er untersucht auch die Schnittstellen zwischen der Ernährung und der Kultur.¹ Dieser kulinarische Begriff wurde erstmalig 1801 in dem Gedicht „Gastronomie“ des Franzosen Joseph Berchoux erwähnt.² Gastronomie stammt aus der französischen Kultur des Anfangs des 19. Jahrhunderts. Während der Zusammenarbeit verschiedener Forscher, Ärzte und Köche an einer Studie die sich mit der Wirkung verschiedener Lebensmittel auf den menschlichen Körper beschäftigte, entstand die eigentliche Definition der Begrifflichkeit. Eines der wichtigsten Werke aus dieser Zeit ist La Physiologie du goul – „Die Physiologie des Geschmacks“ von Jean Anthelme Brillat-Savarin, einem französischen Schriftsteller und Gastrosophen aus dem 18. Jahrhundert.³ Laut Savarin ist Gastronomie: „[...] ...die wissenschaftliche Kenntnis alles dessen, was zum Menschen, insoweit derselbe sich ernährt, in Beziehung steht. Ihr Zweck ist, über die Erhaltung der Menschen zu wachen und ihnen die möglichst beste Nahrung zu verschaffen. Sie erreicht diesen Zweck, indem sie nach festgesetzten Grundsätzen diejenigen leitet, welche die Dinge aufsuchen, liefern oder zubereiten, die in Nahrungsmittel verwandelt werden können. In Wahrheit setzt also diese Wissenschaft alle Ackerbauer, Weinbauer, Fischer, Jäger, sowie die zahlreichen Köche in Bewegung, welches auch das Amt oder der Stand sei, unter welchem sie ihre Beziehung zu der Bereitung der

Nahrungsmittel verbergen.“⁴ Gastronomie studiert die Beziehungen zwischen Kultur und Essen. Viele verschiedene kulturelle Komponenten werden mit dem „Essen“ als ihr Hauptschwerpunkt untersucht. Der Begriff Gastronomie wird oft falsch interpretiert und dem Begriff „Kochen“, gleichgesetzt, der jedoch nur eine Komponente der Gastronomie darstellt. Zum einen ist die Gastronomie sehr eng mit den Sozialwissenschaften verbunden, da sie viele verschiedene Kulturen unter die Lupe nimmt und zum anderen mit den Naturwissenschaften, da sie das Ernährungssystem des menschlichen Körpers untersucht. „Die Gastronomie hat Beziehungen: zur Naturgeschichte - durch die Klassifikation der Nahrungsstoffe; zur Physik - durch die Untersuchung ihrer Eigenschaften; zur Chemie - durch die verschiedenen Analysen und Zersetzungen, welchen sie unterworfen werden; zur Küche - durch die Kunst, die Speisen zu bereiten und sie dem Geschmack angenehm zu machen; zum Handel - durch die Aufsuchung der Mittel, möglichst wohlfeil die Gegenstände ihres Verbrauchs zu kaufen und möglichst vorteilhaft das Verkäufliche zu veräußern;“⁵ [...] „Gegenstand der Gastronomie ist alles Essbare; ihr nächster Zweck die Erhaltung des Einzelwesens und ihre Mittel zur Ausführung sind der Ackerbau, der erzeugt, der Handel, der tauscht, die Industrie, die vorbereitet, und die Erfahrung, welche die Art und Weise erfindet, wie Alles zum besten Nutzen verwendet werden kann.“⁶

“When we decode a cookbook, every one of us is a practicing chemist. Cooking is really the oldest, most basic application of physical and chemical forces to natural materials.”⁷

1. Vgl. H. Katz, Woys Weaver: „Gastronomy.“ Encyclopedia of Food & Culture, Scribner, New York, 2003.
2. Vgl. Berchoux, Joseph: La gastronomie, poème en quatre chants, Librairie des bibliophiles-Paris, 1876.
3. Jean Anthelme Brillat-Savarin war französischer Schriftsteller und einer der bedeutendsten französischen Gastrosophen.
4. Brillat-Savarin, Jean Anthelme: Physiologie des Geschmacks oder Physiologische Anleitung zum Studium der Tafelgenüsse, Dritte Auflage, Braunschweig, 1867, 30-32.
5. Brillat-Savarin, Jean Anthelme: Physiologie des Geschmacks oder Physiologische Anleitung zum Studium der Tafelgenüsse, Dritte Auflage, Braunschweig, 1867, xv.
5. Brillat-Savarin, Jean Anthelme: Physiologie des Geschmacks oder Physiologische Anleitung zum Studium der Tafelgenüsse, Dritte Auflage Braunschweig, 1867, 30-32.
6. Ebda., 30-32.
7. Frederick, Matthew; Eguaras, Louis, 101 Things I learned in culinary School, New York, 2010, 17.

Kochkunst

Die Kochkunst ist ein Handwerk, das sich mit der Zubereitung von Speisen, unter unterschiedlichen Verfahren der thermischen Behandlung von Lebensmitteln, beschäftigt.⁸ Dieser komplexe Prozess hat sich langsam im Laufe der allgemeinen Entwicklung der menschlichen Gesellschaft entwickelt und umfasst nicht nur die klassische Zubereitung von Speisen, sondern auch viele andere Tätigkeiten wie zum Beispiel die Auswahl von richtigen Rezepten, das Zusammensetzen von Menüs, die Benutzung der Arbeitsgeräte, die Kochmethoden, den Einkauf und die Versorgung der Lebensmittel sowie deren Verbrauch. Kochkunst ist ein zentraler Bestandteil der Gastronomie. Als schriftliche Zeugnisse der Kochkunst dienen die Kochbücher. Kochen oder Garen gehört zu den grundlegenden Prozessen der Kochkunst. Die Zubereitung von Speisen mit Hilfe von Feuer geht zurück auf die Zeit der Entdeckung des Feuers, innerhalb derer die Nachkommen der ersten modernen Menschen das Feuer benutzten, um Nahrung aus der Natur schmackhafter und leichter verdaulich zu machen.⁹

“Die Kultur hängt von der Kochkunst ab.”¹⁰

8. Vgl. Dürrschmid, Klaus: Eine Geschichte des deutschsprachigen Kochbuchs, Wien, o. J. 10.
9. Ebda., 10.
10. Wilde, Oscar: Vera oder die Nihilisten, 3. Akt / Fürst Paul, o.O. 1883.

Kochen lernen - Wie und Wo?

Seit Jahrhunderten wurde das Kochwissen von Generation zu Generation weitergeben: von Mutter zu Tochter, vom Master zum Servierer, vom Chef zum Lehrling. Die Fähigkeiten wurden gemeistert und immer wieder von der nächsten Generation weiter verbessert und verfeinert. Heutzutage erwerben viele Heim- und professionelle Köche ihr Wissen in den Kochschulen und kulinarischen Zentren. Der Übergang von einem informellen Stil der Weitergabe des Kochwissens zu einer formalen Schule vollzog sich schrittweise. Bis zum Mittelalter wurden die Rezepte meistens nicht dokumentiert und davor musste man sich auf verschiedene Tagebuchhinweise, Manuskripte und dichterische Fragmente verlassen. Das erste professionelle Kochbuch wurde von Taillevent, dem Chefkoch von König Karl V., im Jahre 1379 in Frankreich veröffentlicht.¹¹ Wie schon vorher erwähnt gibt es viele Möglichkeiten, eine Ausbildung in der Kochkunst und Gastronomie zu erhalten. Einer der klassischen Wege ist ein Besuch einer kulinarischen Schule oder einer Kochschule. Die kulinarische Schule ist eine Institution, die sich der Bildung von Kunst und Wissenschaft der Lebensmittelzubereitung widmet.¹² Die Ausbildungszeit variiert von zwei bis vier Jahren, abhängig von der ausgewählten Ausbildungsrichtung. Es gibt viele verschiedene Arten von Kochschulen auf der ganzen Welt, einige konzentrieren sich auf die Ausbildung professioneller Köche, andere auf eine Mischung aus beiden. Unzählige Chefköche halten auch Privatunterricht in Kochen und Kochmethoden ab. Einige Ausbildungsprogramme führen zu einem akademischen Grad oder einer anerkannten beruflichen Qualifizierung, andere aber auch nicht. Viele Ausbildungstätten verfügen über eine Vielzahl von verschiedenen Ausbildungsrichtungen, wie zum Beispiel die Ausbildung zum Gardemanger, Pâtissier, Saucier, Bäcker, Wein- oder Käse-Sommelier, Hotelfachmann/frau und andere. Zu fast allen Ausbildungsrichtungen gehört ein praktischer Teil der Ausbildung, der aus praktischer Erfahrung besteht. Für Köche ist diese praktische Erfahrung in der Küche einer Schule mit dem dazugehörigen Restaurant oder in einem privat betriebenen Restaurant zu erwerben.¹³ 1895 wurden in Paris die erste Ausbildungseinrichtung namens "Le Cordon Bleu" von Marthe Distell gegründet, die sich mittlerweile zu einer internationalen Kochschule entwickelt hat und heute noch eine große Reputation genießt. Seit dieser Zeit sind ähnliche Schulen auf der ganzen Welt entstanden.

11. Guillaume Tirel, auch Taillevent genannt, war ab 1381 Chefkoch König Karls V. von Frankreich, der ihn für seine Verdienste um die königliche Küche zum Rat ernannte. Mit seinem Namen eng verknüpft ist eines der frühesten und einflussreichsten westlichen Kochbücher, "Le Viandier". www.wikipedia.org/wiki/Guillaume_Tirel [07.02.2014]

12. Vgl. Kochschule, Duden – Der passende Ausdruck, <http://www.duden.de/rechtschreibung/Kochschule> [10.02.2014]

13. Vgl. Mitsche, Fischer, u.a. : Küchenmenagement - 5 Auflage, Trauner Verlag, Linz, 2010, 24-27.

Belgien - Daten und Fakten

Belgien - Königreich Belgien (niederländisch Koninkrijk België, französisch Royaume de Belgique) ist ein Land in Westeuropa, genauer im Westen Mitteleuropas. Die Hauptstadt ist Brüssel mit rund 160.000 Einwohnern. Belgien grenzt an die Niederlande im Norden, an die Nordsee im Nordwesten, im Osten an Deutschland, im Südosten an Luxemburg und im Südwesten an Frankreich. Belgien hat eine Fläche von 30.528 Quadratkilometern und zählt rund 11 Mio. Einwohner. Mit ca. 342 Einwohnern pro Quadratkilometer gehört Belgien zu einem der Länder mit den höchsten Bevölkerungsdichten Europas. Nach der Unabhängigkeit im Jahr 1830 und der Verfassungsgebung von 1831 ist das Land eine parlamentarische Monarchie. Belgien befindet sich an einer kulturellen Kreuzung zwischen germanischem und romanischem Europa mit dem niederländischsprachigen Teil im Norden des Landes - Flandern - und dem französischsprachigen Teil im

Süden - Wallonien - sowie dem deutschsprachigen Teil des Landes im Osten. Diese Aufteilung spiegelt sich in den staatlichen Institutionen, sowie in der politischen Geschichte, wider. Der kontinuierliche Konflikt zwischen den flämischen und wallonischen Bevölkerungsgruppen hat dazu geführt, dass sich Belgien im Jahre 1970 in einen Bundesstaat umgewandelt hat. 60 Prozent der Bevölkerung Belgiens sind Flamen und 31 Prozent Wallonen. Der Rest entfällt auf die deutsche Minderheit und Immigranten aus verschiedenen Ländern. Belgien gehört zu einem der Gründungsmitglieder der Europäischen Union. Außerdem befindet sich in Brüssel der Hauptsitz der Europäischen Union und der Nato. Das Land bildet zusammen mit Niederlanden und Luxemburg die Benelux-Union.¹⁴

14. Vgl. J. M. Doucy, Arthur: Britannica Encyclopaedia-Belgium, 08.10.2013 in: <http://www.britannica.com/EBchecked/topic/59268/Belgium> [20.02.2014]

15. Vgl. Statistics Belgium, Fläche gesamt-Belgien in: <http://statbel.fgov.be/nl/statistieken/cijfers/leefmilieu/geo/bodemgebruik/> [2014-02-14]

16. Vgl. Central Intelligence Agency, The world Factbook, Einwohnerzahl - Belgien in: <https://www.cia.gov/library/publications/the-world-factbook/geos/be.html> [2014-02-14]

Kurze Geschichte Belgiens - 18. Jahrhundert bis heute

Belgien hat seine Unabhängigkeit seit dem Jahr 1830. Davor gehörte das heutige Gebiet Belgien hin und wieder zu fast allen kontinentaleuropäischen Mächten, einschließlich Römern, Franken, dem Heiligen Römischen Reich, Spanien, Österreich, dem revolutionären Frankreich und dem vereinigten Königreich der Niederlande. Belgien blieb bis 1713 unter spanischer Herrschaft. Ab 1714 gehörte es in Folge von spanischem Erbfolgekrieg¹⁷ zu Österreichischen Niederlande, bevor es dann an Frankreich im Jahr 1795 angeschlossen wurde. Die Franzosen organisierten die Region komplett neu, indem sie alle „de Lage Landen“¹⁸ in gleich große Gebiete aufteilten. Im Jahr 1815, gleich nach der endgültigen Niederlage Napoleons bei Waterloo¹⁹, kam Belgien kurz unter die Herrschaft der Niederlande, damals „Vereinigtes Königreich der Niederlande“ genannt. Nach der belgischen Revolution wurde das Land im Jahr 1830 unabhängig. 1831 bekam Belgien den ersten König - den deutschen Prinzen Leopold von Sachsen-Coburg-Gotha (von 1831 bis 1865). Seit der Installation von Leopold I. als König am 21. Juli 1831 ist Belgien eine konstitutionelle Monarchie und parlamentarische Demokratie. Das Land wurde schnell zu einer Industrie- und Kolonialmacht. König Leopold II. sicherte die Kontrolle über die afrikanische Kolonie, den Kongo, als Privatbesitz im Jahr 1885. Im Jahr 1908, aufgrund der Ausbeutung und Massentötungen, wurde der König gezwungen, den Kongo dem belgischen Staat zu überlassen. Obwohl Belgien ein relativ kleines Land war, wurde es doch zu einer der wichtigsten europäischen Mächte dank der blühenden Wirtschaft. Im Jahr 1900 hatte Belgien das höchste Bruttoinlandsprodukt in Europa. Vor dem Ersten Weltkrieg war das Land der Gastgeber von vier Weltausstellungen im Jahre 1897 bzw. 1905, 1910 und 1913. Die erste Weltausstellung nach dem Zweiten Weltkrieg im Jahr 1958 fand ebenfalls in Brüssel statt. Obwohl sich Belgien im Ersten und Zweiten Weltkrieg als neutral geäußert hatte, wurde es trotzdem von Deutschland besetzt. In der Zeit nach dem Ersten Weltkrieg wurden die preußischen Städte Eupen und Malmedy von Belgien annektiert. Hieraus resultiert die Anwesenheit einer deutschsprachiger Minderheit in dieser Region. Nach dem Zweiten Weltkrieg kooperierte das Land politisch, sowie auch wirtschaftlich, sehr eng mit den Nachbarstaaten Niederlande und Luxemburg, sodass sie im Jahre 1947 die so genannten „Beneluxstaaten“ bildeten (=„Benelux-Union“). Das Land Belgien ist im letzten Jahrhundert zu einem modernen und technologisch fortgeschrittenen Staat aufgeblüht. Leider haben die Spannungen zwischen den niederländischsprachigen Flamen im Norden und den französischsprechenden Wallonen im Süden zu Verfassungsänderungen geführt, auf deren Grundlage die Regionen Flandern, Wallonien und die Region Brüssel Hauptstadt im Jahr 1977 ihre formale Anerkennung, sowie Autonomie bekamen. Seit dem 21. Juli 2013 ist der König Philippe König der Belgier sowie Staatsoberhaupt von Belgien.²⁰

17. Der Spanische Erbfolgekrieg (1701–1714) war ein Kabinettskrieg, der um das Erbe des letzten spanischen Habsburgers, König Karl II. von Spanien, geführt wurde

18. "de Lage Landen" (Niederländisch) oder "Low Countries" (English) bilden eine Küstenregion in Nordwesteuropa, bestehend aus Belgien und Niederland, und die tief liegenden Flussdeltas von Rhein, Schelde, Ems, und Maas, wo viel von dem Land auf oder unter dem Meeresspiegel liegt.

19. Die Schlacht bei Waterloo [ˈvɑːtərloː] (auch Schlacht bei Belle-Alliance) vom 18. Juni 1815 war die letzte Schlacht Napoleon Bonapartes. Sie fand ca. 15 km südlich von Brüssel in der Nähe des Dorfes Waterloo statt, das damals zum Vereinigten Königreich der Niederlande gehörte und im heutigen Belgien liegt.

20. Vgl. Juul Materné, Jan Maria: Britannica Encyclopaedia-Belgium history, 08.10.2013 in: <http://www.britannica.com/EBchecked/topic/59268/Belgium> [20.02.2014]

Belgien - Kultur

Um belgische Kultur besser zu verstehen und über sie diskutieren zu können muss man sich mit den Gemeinsamkeiten der beiden wichtigsten kulturellen Gemeinschaften auseinandersetzen, den niederländischsprachigen Flamen und französischsprachigen Wallonen. Die meisten Belgier sehen ihre Kultur als integralen Bestandteil der europäischen Kultur. Allerdings konzentriert sich das flämische bzw. wallonische kulturelle Leben überwiegend innerhalb des jeweiligen Sprachkreises der beiden Bevölkerungsgruppen. Die flämische Gemeinschaft hat sehr viel von der englischsprachigen Kultur sowie von Niederlanden mitgenommen, während sich die wallonische Gemeinschaft auf das Kulturleben Frankreichs und anderer französischsprachiger Länder konzentriert hat²¹. Trotz der politischen und sprachlichen Teilung dieser Region gab es mehrere große künstlerische Bewegungen, und diese hatten einen enormen Einfluss auf die europäische Kunst und Kultur. **Belgische Architekten** waren an der Spitze der Architektur-Bewegung, die sich im letzten Viertel des 19. Jahrhunderts entwickelt hatte - das „Art Nouveau“. Der belgische Dekorateur- und Möbeldesigner Gustave Serrurier-Bovy gehörte zusammen mit den belgischen Architekten Paul Hankar, Victor Horta und Henry van de Velde zu den Pionieren dieser Epoche²². Dieser Stil war bis nach dem Ersten Weltkrieg sehr populär. Zahlreiche Häuser in ganz Belgien überdauerten bis heute und wurden von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt. **Festivals** spielen eine wichtige Rolle im belgischen Kulturleben. Fast jede Stadt hat ihr eigenes Festival und viele davon haben eine lange Tradition, die mehrere Jahrhunderte zurückreicht. Einige Festivals sind nicht unbedingt als touristische Attraktionen zu sehen, sondern sind eher regional und authentisch.²³ **Die feine Küche und gutes Bier** sind ebenfalls ein Bestandteil der belgischen Kultur. Belgische Küche ist sehr abwechslungsreich, mit signifikanten regionalen Variationen, während sie die Küchen der Nachbarländer Frankreich, Deutschland und den Niederlanden reflektiert. Es wird manchmal behauptet, dass die Belgier ihr Essen in großen Mengen servieren, wie die Deutschen, aber mit der Qualität der Franzosen. Mit anderen Worten gesagt bedeutet dies, dass man mit großen Portionen auch eine ziemlich gute Qualität bekommt. Das nationale Getränk Belgiens ist das Bier. Weltweit ist Belgien am besten für seine Schokolade, Pralinen, Waffeln, Bier und „Frites“- Pommes bekannt.²⁴ **Marktplätze** haben einen hohen Stellenwert im Kulturleben der Belgier. Jede belgische Stadt hat mindestens einen eigenen Marktplatz, und genau dies spiegelt die historische Bedeutung der Märkte im Land wieder. Allein in Brüssel befinden sich zahlreiche Marktplätze, die alles von Lebensmitteln über Antiquitäten bis zu Kleidungsstücken verkaufen. Einer der ersten und ältesten Marktplätze der Stadt ist der „Grand' Place“- Markt, der traditionell als Marktplatz im Brüsseler Zentrum diente. Jeden Tag, bis zum Zweiten Weltkrieg, fand dort in den frühen Morgenstunden Obst und Gemüseverkauf statt. In späteren Jahren sowie aktuell dient der Marktplatz nur noch als ein Blumenmarkt.²⁵

“ ‘ For a Belgian, food is the most important thing in the world, not to survive but to communicate with his or her peers,” write Peter Perceval and Bert Kruismans in their hilarious *België voor beginners* (Belgium for beginners/foreigners), a satirical guide to Belgian identity. “ A Belgian speaks not with words, but with beers, steaks and biscuits. “ ‘ 26

21. Vgl. De Vries, Andre: Brussels-A Cultural and Literary History, Signal Books Limited, 2003, 5.
 22. Vgl. Lahor, Jean: Jugendstil, Belgien: Das Aufblühen des Jugendstils, E-Book, Parkstone International, 2012, 20.
 23. Vgl. De Vries, Andre: Brussels-A Cultural and Literary History, Signal Books Limited, 2003, 4.
 24. Ebda., 1.
 25. Ebda., 31.
 26. Exploring Belgium's cultural identity, A-Z of Belgian culture in: <http://www.diabolicdigest.net/Belgium/culture.htm> [25.02.2014]

Region Brüssel Hauptstadt

Brüssel ist die Hauptstadt Belgiens. Die Region Brüssel-Hauptstadt zählt 19 Gemeinden. Die Stadt hat ungefähr 170.000 Einwohner, zählt man alle 19 Gemeinden, kommt man auf 1,1 Mio. Einwohner. Der Name der Stadt bezieht sich auf eine Wortzusammensetzung des keltischen Wortes „bruoc“ - der Sumpf - und des lateinisch-keltischen Wortes „sella“ - Kapelle. Der Stadtname bedeutet somit ungefähr „Kapelle im Sumpf“²⁷. Brüssel selbst hat eine gute geografische Lage. Die Nähe zu Frankreich im Süden, den Niederlanden im Norden und Deutschland im Osten ermöglicht einen sehr breitgefächerten Handel und bringt dadurch große wirtschaftliche Vorteile für das Land. Dank vieler verschiedener Besetzungen im Verlauf der Geschichte hat das Land ein sehr reiches kulturelles Erbe. Aus architektonischer Sicht hat Brüssel viel zu bieten, angefangen bei den mittelalterlichen Bauten über Art Deco und Art Nouveau, bis zu modernen Bauten, wie z. B. den Gebäuden der Europäischen Union. Die Stadt gehört zu einer der dynamischsten Städte dieser Welt mit einem intensiven sozialen und multikulturellen Leben. Ca. 27% der Bevölkerung sind Ausländer.²⁸ Brüssel befindet sich in der Region Flandern. Anfangs war es eine flämische Stadt. Im Laufe der Zeit siedelten sich immer mehr Wallonen an, hierdurch wurden viele Gebiete zu überwiegend französischsprachigen Gemeinden. Die Stadt genießt den Status „Hauptstadt Europas“, da sich dort der Sitz der Europäischen Union befindet, daher ist sie auch der Wohnort vieler EU- und NATO-Mitarbeiter. Obwohl Brüssel im Vergleich zu anderen europäischen Hauptstädten eher eine kleine Stadt ist, hat sie ein breites Angebot von unterschiedlichsten Veranstaltungen rund ums Jahr. Im Frühling sowie im Sommer werden unzählige Festivals, wie z. B. das „KunstenFESTIVALdesArts“ – Festival der Darstellenden Künste, Musik-Festivals wie „Couleur Café“ und der „Jazz Marathon“, angeboten. Im Winter findet auf der Grand'Place einer der schönsten Weihnachtsmärkte Europas, der „Europäische Weihnachtsmarkt“, statt²⁹. Neben all diesen Veranstaltungen, gibt es auch zahlreiche Theater, Kinos, Zentren für darstellende Kunst, Museen aber auch eine Menge Restaurants, Bars und Cafes. Brüssel zählt zu einer der 10 Städte, die von den Liebhabern der Gastronomie am meisten bevorzugt wird. Die Bedeutung der Gastronomie für die Stadt wird durch das große Angebot an Restaurants wiedergespiegelt. 63 davon sind mit „Michelin-Sternen“³⁰ ausgezeichnet. Nicht nur diese Tatsache ist ein Zeichen dafür, dass die Stadt Brüssel zu einer der Gourmet-Metropolen zählt. Es finden auch jedes Jahr zahlreiche gastronomieorientierte Festivals statt. „Culinaria“ ist ein Festival, das den Menschen die Möglichkeit bietet für wenig Geld schmackhafte Gourmet-Speisen, zubereitet von den besten Sterneköchen Belgiens, zu probieren. „Salon du Chocolat“ ist ein Schokolade- und „Brusselicious“ ein Gourmet-Festival, welches Street Food als Schwerpunkt anbietet. 2012 fand einer der größten internationalen und kulinarischen Wettbewerbe, „Bocuse d'Or“, in Brüssel statt³¹.

27. Vgl. Etymologische Liste der Hauptstadtnamen in: http://de.wikipedia.org/wiki/Etymologische_Liste_der_Hauptstadtnamen [25.02.2014]

28. Vgl. „Brussels.info - tourist information and travel guide“ in: <http://www.brussels.info/facts/> [25.02.2014]

29. Vgl. Travel Leisure, Best Christmas Markets in Europe, in: <http://www.travelandleisure.com/slideshows/best-christmas-markets-in-europe> [25.02.2014]

30. Michelin Stern ist eine der höchsten Kulinarischen Auszeichnungen

31. Vgl. Visit Brussels, the official website of the Tourism and convention bureau of Brussels, capital of Europe and Belgium <http://visitbrussels.be/bitc/front/home/display/lg/en/section/visiteur.do> [06.03.2014]

Brüsselisierung

ein Synonym für misslungene Stadtplanung

In den 1960er und 1970er Jahren kam es in Brüssel zu einer ungeplanten und raschen Stadtentwicklung. Durch Brüssels Rolle als Sitz der EU- und Nato-Verwaltung wuchs der Bedarf an Bürogebäuden, Wohnhochhäusern und Parkhäusern. Es wurden viele neue Infrastrukturen, ohne Rücksicht auf den bestehenden historischen und kulturellen Kontext der Stadt, geplant und realisiert. Eine Anzahl an Gebäuden im historischen Stadtzentrum wurde abgerissen, um den Platz für Neubauten zu schaffen. Anfang der 1990er Jahre wurden neue Gesetze eingeführt, die den Abriss der Bauten mit historischem oder architektonischem Wert verringern sollten.³²

32.Vgl. De Vries, Andre: Brussels-A Cultural and Literary History, Signal Books Limited, 2003, 14-15.

Ixelles / Elsene

Der Bezirk „Ixelles“ befindet sich südöstlich des historischen Stadtzentrums und wird durch die Louisenallee in zwei Teile unterteilt. Die Avenue wurde im Jahr 1847 geplant und sollte sich als eine mit Kastanienbäumen gesäumte monumentale Allee herausbilden. Die Idee war, die Stadt Brüssel mit dem bestehenden Grün-Areal des Volksparks „Bois de la Cambre“ zu verbinden. Dadurch sollte die Stadt auch einen repräsentativen Boulevard bekommen. Da die Hauptachse der Allee durch den damaligen Ixelles-Bezirk durchgeführt werden sollte, gab es ständigen Widerstand von Ixelles Einwohnern, gegen die Realisierung des Projekts³⁴. Im Jahre 1864 wurde das Areal, das für die Avenue Louise vorgesehen war, in die Stadt Brüssel eingemeindet, hierdurch entstand der heutige Bezirk Ixelles/Elsene, geografisch aus zwei Teile bestehend³⁵. Im Norden grenzt er an die Stadt Brüssel im Osten an Etterbeek und Auderghem, im Südosten an Waretmael-Boitsfort und im Südwesten und Westen an Saint-Gilles, Forest und Uccle. Dieser Stadtteil wird als Kultur- und Nachtleben-Zentrum angesehen, da sich dort zahlreiche Theater, Kinos und Cafés befinden. Die Nähe der zwei großen Universitäten, der französischsprachigen „Université libre de Bruxelles“- (ULB), sowie einer der größten niederländischsprachigen Universitäten der Hauptstadt -“Vrije Universiteit Brussel“ (VUB), machen das Viertel zu einem attraktiven und lebhaften Ort für Studenten. Die Gemeinde Ixelles/Elsene ist für ihren multikulturellen Charme berühmt. Das Viertel „Matongé“, nach dem gleichnamigen Markt- und Handelszentrum in Kalamu Kinshasa, Demokratische Republik Kongo, benannt, befindet sich in der Nähe der „Porte de Namur“ und wird auch als „Klein-Kongo“ bezeichnet. Zahlreiche Bekleidungs-, Schuh- und Stoffgeschäfte, Frisöre, Buchhändler, afrikanische Restaurants, Juweliere sowie Handwerksgeschäfte machen dieses Viertel lebendig und interessant³⁶. Das ganze Gebiet hat sich zum größten Teil während des letzten Viertels des 19. Jahrhunderts entwickelt. Architektonische Stile, die dort stark dominieren sind hauptsächlich Eklektizismus, Neoklassizismus, Art Deco und Art Nouveau. 1930 wurden viele Einfamilienhäuser nach der Ästhetik der Moderne und des Rationalismus durch größere Bauten ersetzt. Funktionalität, große Fensterflächen und kleine Ornamente waren die Wahrzeichen dieser Epoche. Dieser Stil herrschte bis Ende der 1960er Jahre in der ganzen Region vor. Ixelles/Elsene hat sich bis heute nicht relevant verändert.

34. Vgl. Eckardt Frank, Eade John: The Ethnically Diverse City, Berliner Wissenschafts Verlag GmbH, Berlin, 2011, 183.
35. Ebda., 153
36. Ebda., 318.

Eugène Flagey Platz

Der „Eugène Flagey“-Platz kann als zweites Stadtzentrum betrachtet werden. Er weist ganztäglich ein sehr hohes Verkehrsaufkommen auf, und repräsentiert einen der wichtigsten Mittelpunkte der Ixelles/Elsene-Gemeinde. Der Platz bietet eine gute Verkehrsinfrastruktur und ist verkehrsmäßig sehr gut an die Nachbargemeinden, als auch an die Stadt Brüssel, angeschlossen. Aus einem historischen und urbanistischen Blickwinkel ist der Platz eine Art Verlängerung der Ixelles-Gewässer, welche zu einem der schönsten Erholungsgebiete der Region gehören und sich in der unmittelbaren Nähe befinden. Am Anfang war das Erholungsgebiet Bestandteil des Maalbeek-Flusses, der durch die Gemeinden von Ixelles, Etterbeek, Saint Jose und Schaerbeek fließt. Bis in die Mitte des 17. Jahrhunderts diente er auch zum Fischfang. Im Laufe der städtebaulichen Umgestaltung im 18. und 19. Jahrhundert wurde ein Teil der Gewässer umgeleitet, um genügend Freiflächen für den zukünftigen Platz zu schaffen. Während dieser Zeit wurde das alte Erscheinungsbild von Ixelles als Dorf in eine moderne Art Deco- und Art Nouveau-Gegend umgewandelt. 2001/2002 wurde der Platz komplett neu gestaltet. In erster Linie wurde die Fläche zuvor nur als Parkfläche genutzt, bis vorgeschlagen wurde, den Platz neu zu gestalten und das Parken unterirdisch zu ermöglichen. Dieser Plan wurde im Jahr 2008 realisiert und der Platz neu eröffnet. Er ist bei Jugendlichen sehr beliebt, dient als eine Erholungszone und ist einer der wichtigsten Verkehrsknotenpunkte für den öffentlichen Verkehr. Zahlreiche Veranstaltungen, Konzerte und Ausstellungen finden dort statt. Jeden Samstag und Sonntag und manchmal auch während der Woche findet auf dem Platz ein Obst- und Gemüsemarkt statt. Darüber hinaus befinden sich in unmittelbarer Nähe verschiedene Supermärkte, Obstgeschäfte und eine Vielzahl an Restaurants. Der „Eugène Flagey“-Platz kann somit als ein sehr lebendiger und vielseitiger Ort bezeichnet werden.³⁷

37. Eugene Flagey Place, Brussels in Arqideas- „IGC Brussels“ in:
<http://www.arqideas.net/competition/international-gastronomic-center?i18n=en> [30.05.2013]

Nähere Analyse des Planungsgebietes

Das Planungsgebiet befindet sich direkt am „Eugène Flagey“-Platz, situiert zwischen Rue de la Brasserie, Rue des Cygnes und Flagey. Da sich der Baugrund zu vier Seiten hin öffnet, entsteht für diesen ein großer Vorteil. Aus städtebaulicher Sicht kann der Bauplatz auch als Hintergrund oder Kulisse für die Rue Lesbroussart gesehen werden - eine Straße mit einer großen Anzahl an Restaurants in dieser Gegend. Gerade diese Tatsache lässt die eventuelle Realisierung der „IGC“ Brüssels noch attraktiver und günstiger erscheinen. Zu Osten situierte Bauten, die sich im gleichen Bebauungsblock befinden, wurden im Jahre 2011 realisiert und sind ein Gemisch aus Wohn- und Büronutzung. Wie schon vorher erwähnt, befindet sich unterhalb des Flagey-Platzes eine Tiefgarage. Der Platz alleine ist ein sehr wichtiger Verkehrsknotenpunkt, da hier viele wichtige Straßen zusammenlaufen. Um den Flagey-Platz herum befinden sich eine Reihe verschiedener architektonischer Werke, welche von kulturellem, historischem sowie ästhetischem Wert sind, aus diesem Grund sind diese Bauten auch von der „Architectural Heritage Inventory of Brussels“ geschützt. Dazu gehören das „Malibran-Victory-House“

und das Flageygebäude - „Ancient Institut National de Radiffusion“, ein Kultur und Veranstaltungszentrum, auf Grund ihrer rationalistischen Fassaden. Weiterhin zu den geschützten Gebäuden gehören u. a. die „La Cambre d’Horta“- Architekturschule, die „Saint Croix“-Kirche sowie die Häuserreihen in der Chaussee de Vleurgat 2-22 und der Place Eugène Flagey 16-17.

Wettbewerb „IGC Brussels“

Das Projekt bezieht sich inhaltlich auf den Wettbewerb, der seitens der „Arquideas - The architecture and design ideas community“ ausgeschrieben wurde. Anhand der Wettbewerbsunterlagen waren folgende Räumlichkeiten einzuplanen:

- Bibliothek
- Klassenräume / Unterricht
- Übungsräume
- Küchen
- Lager
- Labors / Forschungsstätte
- Garten
- kleine Gewächshäuser
- Speisezimmer (privat)
- Cafeteria
- Schlafräume (für 20-25 Personen)
- Multifunktionsräume
- Konferenzräume
- Öffentliches Restaurant
- Presserräume
- Freibereiche
- Erholungsgebiete
- Verwaltung und Servicebereiche
- Parkplätze

Entwurfsidee / Konzept

Wie schon vorher erwähnt, setzt sich die vorliegende Diplomarbeit mit der Planung eines internationalen gastronomischen Zentrums, anhand bereits vorgegebener Grundvoraussetzungen des Wettbewerbs, auseinander. Aus den Analysen und Recherchen über die Gastrokultur Belgiens und ihrer Tradition fand ich heraus, dass das Land eine Art „Geist der Kulinarik“ und des Essens ausstrahlt. Allein in Brüssel befinden sich einige Tourismusschulen, wie z. B. das „BBI-Brussels Business Institut“, innerhalb dessen die Möglichkeit besteht, sich in Richtung Hotel- und Gastgewerbe ausbilden zu lassen. An der „Académie Royale des Beaux-Arts de Bruxelles“ gibt es zusätzlich ein Masterstudium für „Executive Master Food Design“. All diese Tatsachen führen zu der Schlussfolgerung, dass solche Stätten auch eine gewisse Prominenz anziehen könnten. In diesem Sinne wurde versucht, einen Standort anzubieten, der für Weiterbildung, Forschung und kulturellen Austausch

durch Gastronomie zur Verfügung steht. Das „International Gastronomic Center“ soll eine Art Versammlungsort für Köche bieten sowie für alle anderen, die sich auf dem Gebiet der Kochkunst und Kulinarik informieren und ausbilden möchten. Vorgesehen ist es auch, dass das Zentrum auf einer internationalen Ebene funktioniert. Das wäre von großer Bedeutung, da gerade dies den Kulturellaustausch fördern würde. Der Aufenthalt in dem Zentrum soll eine intensive persönliche sowie berufliche Erfahrung darstellen. Die Idee war es, den „Schülern“ während der Ausbildung eine Möglichkeit zu geben, zu einem Teil der Ideenfabrik zu werden, ihnen andere Kulturen und Küchen näher zu bringen, und um die Informationen und die verschiedenen Erfahrungen austauschen zu können. Ein weiteres Ziel des Zentrums ist es, das bestehende Gastroangebot mit der Schaffung von Vielfalt an gastronomischen Aktivitäten, wie beispielsweise organisierten Kochkursen, Konferenzen und Tagungen, sowie der Bereitstellung von qualitativ hochwertigen Räumen für die Öffentlichkeit, zu bereichern.

Volumenstudie

Die Volumenstudie hat mehrere sinnvolle Varianten erbracht (siehe Volumenstudie Bilder). Aus dem Gebäudeinhalt, sowie den einzelnen Funktionen, die dort zu unterzubringen waren, hat sich ein Konzept entwickelt, durch welches der ganze Gebäudekörper nach Inhalt gegliedert werden kann/muss. Es wurde beschlossen, dass eine inhaltliche Gliederung einfache Funktionslösungen schafft und unproblematische Erschließungen ermöglicht. Im Fall von „IGC Brussels“ sind drei wichtige Inhalte zu nennen:

- öffentlicher Teil (repräsentativ, exponiert)
- Lehranstalt/Unterricht (teilexponiert, etwas zurückgezogen)
- Unterkunft/die Zimmer (privat, intern, ruhig)

Somit ergibt sich die Teilung der Funktionen im vertikalen Sinn, oder anders gesagt, eine vertikale Gliederung nach Funktionen. Die Grundebene (Sockelbereich) wird damit der Öffentlichkeit angedacht, auf den nächsten Ebenen werden Bereiche untergebracht, die für den Unterricht vorgesehen sind. In den obersten Ebenen befindet sich die Unterkunft. Das Öffentliche und das Private werden damit einfach durch die Höhe getrennt. In den nächsten Schritten wurde die Ausrichtung der Hauptfassade zum Eugène Flagey-Platz definiert, da sich dort die attraktivsten Funktionen und Inhalte befinden. Dadurch soll das Objekt einen zusätzlichen Anreiz für den Platz anbieten. Aus dem Ansatz, dass die vertikale Gliederung eine sinnvolle Lösung wäre, ist am Bauplatz eine selbstständige Struktur entstanden:

- ein Solitäres Objekt
- alleinstehend am Bauplatz
- schafft Klarheit am Platz
- ist allseitig offen
- bietet viel Freiraum als „Erweiterung“ des Eugène Flagey Platzes

Eine wichtige Herangehensweise war es, an dem bestehenden Bauplatz eine Klarheit zu schaffen. Daraus ist ein Baukörper mit einem einfachem Sockel und einem Turm entstanden. Da der Sockelbereich auf der Grundebene

liegt, wirkt er leichter und durchlässiger. Der darauf stehende Turm gibt dem Ganzen einen vertikalen Akzent. Im Weiteren wird geschaut, dass viel Freiraum auf der Grundebene belassen wird.

„International Gastronomic Center“ Brussels Raumprogramm

1. Eingangsbereich / Mehrzweckshalle / Markthalle

Foyer / Empfang.....	230 m ²
Garderobe.....	12 m ²
Toiletten.....	55 m ²
Mehrzweckshalle.....	330 m ²
Technik.....	20 m ²
Lager.....	20 m ²
Markthalle Läden EG.....	175 m ²
Restaurant.....	85 m ²
Öffentlicher Bereich.....	250 m ²
Markthalle Läden 1.OG.....	210 m ²
Speisesaal.....	60 m ²
Lager.....	35 m ²
Toiletten 1.OG.....	42 m ²

	1524 m ²

2. Schule – Praxis

Workshop Küche.....	65 m ²
Garderobe / Dusche	35 m ²
Spüle.....	18 m ²
Fleisch Vorbereitung	50 m ²
Gemüse und Obst Vorbereitung.....	45 m ²
Fisch Vorbereitung.....	50 m ²
Geflügel Vorbereitung	45 m ²
Bäckerei	50 m ²
Konditorei	30 m ²
Konditorei Kalt.....	30 m ²
Lager	35 m ²
Trocken Lager	35 m ²
Meeting Point.....	130 m ²
Toiletten.....	35 m ²

	658 m ²

3. Caffeteria Bereich / Büro-Verwaltung

Caffeteria	200 m ²
Caffeteria Küche	45 m ²
Lager.....	13 m ²
Aufenthaltsraum Housekeeping.....	42 m ²
Toiletten.....	30 m ²
Aufenthalt.....	90 m ²
Besprechungsraum.....	28 m ²
Büro.....	28 m ²
Büro.....	28 m ²
Büro.....	35 m ²
Büro.....	40 m ²
Kopierraum.....	20 m ²
Archiv.....	18 m ²
Lager.....	13 m ²

	630 m ²

4. Schule – Theorie / Forschung

Klassenzimmer.....	72 m ²
Klassenzimmer.....	53 m ²
Klassenzimmer.....	53 m ²
Demonstration Klassenzimmer.....	90 m ²
Toiletten.....	35 m ²
Bibliothek	80 m ²
Research / Forschung	120 m ²
Verkostung Klassenzimmer.....	88 m ²
Labor.....	38 m ²
Labor.....	50 m ²
Mediale Bibliothek.....	60 m ²
Toiletten.....	18 m ²

	757 m ²

4. Unterkunft

Zimmer / Unterkunft.....	440 m ²
Sozialbereiche / Meetingpoint.....	60 m ²
Lager/Putzkammer.....	25 m ²
Teeküche.....	30 m ²

	555 m ²

5. Tiefgarage / Lagerräume

Parken.....	1000 m ²
Lagerräume.....	110 m ²
Wäscherei.....	30 m ²
Technikraum.....	140 m ²

Umkleidekabine Personal	50 m ²
Müllraum.....	25 m ²

	1355 m ²

Terrasse Markthalle 1.OG.....	80 m ²
Erholung Dachterrace.....	350 m ²
Grüngarten Bereich.....	820 m ²
Terrasse Markthalle 1.OG.....	80 m ²
Balkon Fläche 4. 6. und 8. OG.....	430 m ²

	1730 m ²

Nettonutzfläche.....5479 m²

Grüngarten und Terrassen.....1730 m²

Im Untergeschoss liegt die Tiefgarage mit 33 Parkplätzen. Dort befinden sich auch Lagerräume, Umkleidekabinen für das Personal des öffentlichen Restaurants, eine Wäscherei, Müllraum sowie Technikräume. Die Einfahrt zur Garage erfolgt über die schon bestehende Einfahrt der gegenüberliegenden Tiefgarage unter dem Eugène Flagey-Platz. Der Haupteingang zum Zentrum ist zum Flagey-Platz orientiert und von dort betretbar. Man gelangt in das Foyer, das sich mit der Mehrzweckhalle im östlichen und Markthalle im westlichen Teil umschließt. Hier befindet sich die Haupteinschließung des Zentrums. Das Erdgeschoss ist der repräsentative Bereich des Gebäudes. Es ist vorgesehen, dass in diesem Abschnitt viel Freiraum herrscht, so dass man ein räumliches Zusammenfügen dieser drei Bereiche als Variante in Anspruch nehmen kann. Die Mehrzweckhalle hat ca. 210 Sitzplätze und kann nach Bedarf mit verschiedenen Bestuhlungsvarianten angepasst und benutzt werden, z. B. als großer Hörsaal oder als Halle für Konzerte, Veranstaltungen, Konferenzen, Koch-Events, Theater, Bankette usw. Im westlichen Teil befindet sich die Markthalle oder die „Food Mall“. Einer der Schwerpunkte des gesamten Konzepts ist das Einbeziehen von Passanten und Besuchern mit einer Erhöhung der Attraktivität der öffentlichen Zonen. Ein Leitgedanke ist, das produzierte Ergebnis oder „das Essbare“ zur Verkostung und Verkauf anzubieten. Alles, was im „IGC Brussels“ kreiert wird, wird der Öffentlichkeit zur Verfügung gestellt. So wurde die Idee der Markthalle geboren. Die Markthalle soll einen Kommunikationspunkt zwischen Gebäudeinhalt und Öffentlichkeit darstellen. Das bestehende Gastroangebot in der Gegend soll damit unterstützt und noch interessanter werden. Die Markthalle besteht aus einem öffentlichen Restaurant, mehreren kleinen Geschäften, sowie Gemüse- und Obstständen, und ist von drei offenen Seiten aus zugänglich. Im zentralen Teil des ersten Obergeschosses ist ein Speisesaal untergebracht, der auch als Besprechungs- bzw. Konferenzraum verwendet werden kann. Im westlichen Teil befindet sich die zweite Ebene der Markthalle mit ein paar Lagerräumlichkeiten, weiteren Geschäften und einer offenen Terasse, die Richtung Eugène Flagey Platz blickt. Der durch das Raumprogramm definierte Gemüse- und Kräuter-Anbau (Garten) wird im oberen Bereich des Sockels, bzw. im zweiten Obergeschoss, untergebracht. Diese großzügige Terasse dient somit als eine Art „gehobener Park“. Dort besteht die Möglichkeit für das Zentrum erforderliche Gemüse, Kräuter, sowie Obst, anzubauen. Die ganze Fläche der Terasse ist in Beete mit ein paar Glashäusern aufgeteilt. Zu den Terrassen gelangt man entweder über die dazugehörigen Treppen, die von der Markthalle hinaufführen, oder über die Haupteinschließung des Zentrums. Im zweiten und dritten Obergeschoss befinden sich die Räumlichkeiten, die zum praktischen Teil der Ausbildung dienen: eine großflächige Küche, zwei

Konditoreien (eine für kalte und eine andere für warme Vorbereitung der Speisen), eine Bäckerei, Lager und Umkleidekabinen. Im zentralen Teil nimmt ein offener Raum den Platz ein, dieser ist als eine Art Gemeinschaftsraum und Versammlungsort zu sehen. Über diesen Raum gelangt man leicht zu den beiden Bereichen des Gartens. Im dritten Obergeschoss sind wieder eine großflächige Küche, Fleisch-, sowie Fisch- und Geflügelvorbereitungsräume, Räume für die Vorbereitung des Gemüses und Obstes, Trockenlager, Kühlzellen und Sanitäreinrichtungen untergebracht. Im vierten Obergeschoss befindet sich die Cafeteria mit einer kleinen Vorbereitungsküche, einem Aufenthaltsraum für das Housekeeping-Personal sowie Sanitäreinrichtungen. Es ist vorgesehen, dass eine von den zwei großflächigen Küchen als Betriebsküche genutzt wird. Das fünfte Obergeschoss dient der Verwaltung mit den dazugehörigen Räumlichkeiten, wie Büros, Besprechungsräumen und einem zentralen Aufenthaltsraum. Im sechsten Obergeschoss befinden sich die Räumlichkeiten, welche dem theoretischen Teil der Ausbildung dienen, die Klassenzimmer. Eines davon ist als Demonstrations-Klassenzimmer konzipiert und mit einem kleinen Küchenblock eingerichtet. In dem zentralen Teil befindet sich eine offene Bibliothek. Das siebte Obergeschoss dient komplett dem theoretischen Teil der Ausbildung. Dort sind zwei Labors für Untersuchungen sowie für Molekularküche untergebracht, ein großer Forschungsraum, eine Medienbibliothek, sowie Verkostung-Klassenzimmer für Wein-, Bier-, Käse- oder Schokolade-Sommeliers. Im achten und neunten Obergeschoss befinden sich die Unterkünfte mit genau 16 Zimmern, also acht pro Geschoss. Die Zimmergrößen variieren von 25 m² bis 30 m². Das Gebäude ist eine Zusammensetzung aus Stahlbetonskelettbau und Massivbauweise. Innenwände, die in der Markthalle verwendet werden, sind als transparente Flächen angedacht, blickdurchlässig und eher leicht. Falls die optische Trennung gewünscht ist, besteht die Möglichkeit des Einsatzes der Raumteilungsmöbel zwischen den einzelnen Läden. Die Trennwand zwischen dem Foyer und der Mehrzweckhalle ist als Faltschleppwand konzipiert, so dass man die beiden Bereiche bei Bedarf zusammenfügen kann. Überall wird eine zusätzlich installierte Lüftungsanlage angebracht, damit eine gute Raumluftqualität stets gewährleistet ist. Ein hoher Anteil an Glasflächen ermöglicht die natürliche Belichtung aller Arbeits- und Lehrbereiche. Die Ost-, West-, Nord-, sowie Südfassaden sind als transparente Glasfassade konzipiert, die sich zum Eugene Flagey-Platz, öffnen. In jedem zweiten Geschoss sind vor der Glasfassade die Terrassen angeordnet. Diese erstrecken sich einmal über die volle Länge aller drei Gebäudeseiten und einmal nur über eine Seite. Somit entsteht eine zweite Fassadenebene, in der dann Faltschiebeläden als Sonnenschutz angebracht werden. Aufgefaltete Faltschiebeläden werden als eine Art Schutz und Bedeckung der dahinter liegenden Räumen dienen und das Gebäude vor zu viel Blendung und Sonnenlicht schützen. Zwischen diesen zwei Ebenen (Glasebene und Faltschiebelädenebene) entsteht ein Raum, der im eigentlichen Sinne als eine thermische Hülle dient – die Terrasse. Die Faltschiebeläden sind aus einem perforierten Aluminiumblech. Die Sonnenschutzelemente haben einen Bronzefarbtönen, der je nach Tageszeit sowie Witterung variiert. Mit diesem warmen gelblichen Farbton wird das Gebäude die Farbtemperatur der Umgebung aufnehmen. Alle Faltschiebeläden sind unabhängig voneinander steuerbar. Die Steuerung wird über eine motorbetriebene Verstellmechanik in Bewegung gesetzt. Je nach Nutzung können die dahinterliegenden Glasfassaden und innenliegende Räume beschattet oder auch sichtbar gemacht werden.

Quellenverzeichnis

Literaturverzeichnis

1. H. Katz, Woys Weaver: "Gastronomy." Encyclopedia of Food & Culture, Scribner, New York, 2003
2. Berchoux, Joseph: La gastronomie, poème en quatre chants, Librairie des bibliophiles-Paris, 1876
3. Brillat-Savarin, Jean Anthelme: Physiologie des Geschmacks oder Physiologische Anleitung zum Studium der Tafelgenüsse, Dritte Auflage, Braunschweig, 1867
4. Frederick, Matthew; Eguaras, Louis, 101 Things I learned in culinary School, New York, 2010
5. Dürschmid, Klaus: Eine Geschichte des deutschsprachigen Kochbuchs, Wien, o. J.
6. Mitsche, Fischer, u.a. : Küchenmenagement - 5 Auflage, Trauner Verlag, Linz, 2010
7. De Vries, Andre: Brussels-A Cultural and Literary History, Signal Books Limited, 2003
8. Lahor, Jean: Jugendstil, Belgien: Das Aufblühen des Jugendstils, E-Book, Parkstone International, 2012,
9. Eckardt Frank, Eade John: The Ethnically Diverse City, Berliner Wissenschafts Verlag GmbH, Berlin, 2011
10. Aicher Oit: Die Küche zum Kochen-Werkstatt einer neuen Lebenskultur, ökobuch Verlag, Staufen bei Freiburg, 2006
11. Fröschl, Cornelia: Architektur für die schnelle Küche-Esskultur im Wandel, Verlagsanstalt Alexander Koch GmbH, 2003
12. Hodgson, Petra Hagen und Toyka, Rolf: Der Architekt, der Koch und der gute Geschmack Herausgegeben für die Akademie der Architekten- und Stadtplanerkammer Hessen, Birkhäuser Verlag AG, Basel, 2007

Internet Literatur

www.arquideas.net
www.duden.de
www.britannica.com
www.diabolicdigest.net
www.brussels.info
www.travelandleisure.com
www.visitbrussels.be
www.wikipedia.org

Abbildungverzeichnis

Abb. 01: Der Chefkoch und der Koch;
<http://genomicgastronomy.com/2012/12/> [15.07.2013]

- Abb. 02: Kochmütze;
<http://www.hcpolytech.org/hcpoly/Programs%20of%20Study/Culinary%20Arts/> [17.07.2013]
- Abb. 03: Dampfküche;
<http://www.gastrogeschichte.de/> [17.07.2013]
- Abb. 04: Alte Küche;
<http://www.treehugger.com/kitchen-design/a-brief-history-of-the-kitchen-from-core77.html> [22.07.2013]
- Abb. 05: Koch am Herd;
<http://de.wikipedia.org/wiki/Koch> [25.07.2013]
- Abb. 06: Basque Culinary Center, San Sebastian, Spanien;
http://www.archdaily.com/196035/basque-culinary-center-vaumm/_mainimage_007/ [25.09.2013]
- Abb. 07: Tourismusschule, Bad Gleichenberg, Österreich;
<http://szy-kow.at99.at/content/tourismusschule-bad-gleichenberg> [25.09.2013]
- Abb. 08: Culinary Institute America, New York, USA;
<http://www.italktofood.com/p/culinary-school.html> [25.09.2013]
- Abb. 09: Weltkarte;
<http://upbeacon.com/wp-content/uploads/2013/10/Map2.png> [02.11.2013]
- Abb. 10: Belgien Flagge;
<http://hdw.zebrapp.com/out/123554> [10.11.2013]
- Abb. 12: Europakarte Überblick;
http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Belgium_in_European_Union.svg [11.11.2013]
- Abb. 13: Landkarte Belgien;
<http://www.hospitalityandtourismdaily.com/news/europe/new-museum-opens-up-in-brussels.php>
[20.11.2013]
- Abb. 14: Szene aus den Septembertagen von 1830, Gustaf Wrappers;
http://www.insecula.com/oeuvre/photo_ME0000087592.html [05.01.2014]
- Abb. 15: Drei Regionen Belgiens;
<http://www.zonu.com/detail/2011-07-06-14064/Regiones-de-Belgica-2008.html> [04.01.2014]
- Abb. 16: Art Nouveau Portal in Ixelles, Brüssel, Ernest Delune 1902
http://en.wikipedia.org/wiki/Art_of_Belgium[25.01.2014]
- Abb. 17: Palais des Beaux-Arts de Bruxelles, Victor Horta, Brüssel, Belgien;
http://www.fellers.se/Kid/1956_Brussels.html [02.02.2014]
- Abb. 18: Le carnaval de Binche, Binche, Belgien;
http://4.bp.blogspot.com/-iGP00-xfoe4/UThrxhg_uKI/AAAAAAAAaXU/UChjeHuV8T8/s1180/BE-Carnaval%252BdeBinche%252B2013%252B7192w.jpg [02.02.2014]
- Abb. 19: Belgische Frites;
<http://www.belgiumtheplaceto.be/792-the-belgian-fries.php> [03.02.2014]
- Abb. 20: Pralinen;
<http://www.belgiumtheplaceto.be/869-why-is-belgian-chocolate-so-special.php> [03.02.2014]
- Abb. 21: Duvel-das Belgische Bier;
<http://belgium.beertourism.com/belgian-beers/duvel> [07.02.2014]
- Abb. 22: Gemeinden der Region Brüssel-Hauptstadt
http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/0/0e/Brussels-Capital_Region_blank.svg [10.02.2014]
- Abb. 23: Region Brüssel Hauptstadt;
http://sv.wikipedia.org/wiki/Bryssel_%28kommun%29 [07.02.2014]
- Abb. 24: Brüssel;
<http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/5/53/Brussel.1610.a.jpg> [20.02.2014]
- Abb.25: Ein Beispiel für Brüsselisierung;
<http://commons.wikimedia.org/wiki/File:20050918BruxellisationA.jpg> [26.02.2014]
- Abb.26: Atomium;
<http://www.photo2ville.com/photo-atomium-546.html> [26.02.2014]
- Abb.27: Brüssel EU Qaurtier;
http://www.thebrusselsbusiness.eu/eu/press/still_photos/ [27.02.2014]

- Abb. 28: Brüssel-Grand Place;
<http://www.eurosis.org/cms/?q=node/2487> [28.02.2014]
- Abb. 29: Manneken Pis, Brüssel;
<http://www.migra-tori.it/bruxelles-brussel-brussels-brusselle-bruselas-etc/manneken-pis-bruxelles-bel-gique/>
[28.02.2014]
- Abb. 30: Königliche Museen der Schönen Künste, Brüssel;
<http://druart-sa.be/v2/index.php/realisations/83-tertiaire/132-palais-des-beaux-arts--photos> [28.02.2014]
- Abb. 31: Grand Place, Brüssel;
<http://www.histogames.com/HTML/news/2013/mai/mai130057-bruxelles-vu-par-orochti.php> [01.03.2014]
- Abb. 32: Ixelles Gewässer, Ixelles;
http://www.belgie-toerisme.be/informations/toeristische_attracties_ixelles_vijvers_van_elsene/nl/V/17539.html
[01.03.2014]
- Abb. 33: Victor Horta Museum, Brüssel;
<http://masqueforo.info/post/1284279/victor-horta-casa-estudio-en-bruselas.html> [02.03.2014]
- Abb. 34: Victor Horta Museum, Brüssel;
http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Horta_Museum.JPG [02.03.2014]
- Abb. 35: Rue des Bouchers, Brüssel;
<http://www.images-libres.net/photo-belgique.html> [02.03.2014]
- Abb. 36: Brüssel Panorama;
http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Panorama_Bruxelles.jpg [02.03.2014]
- Abb. 37: Region Brüssel Hauptstadt-Ixelles/Elsene;
http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Brussels-Capital_Region_blank.svg [03.03.2014]
- Abb. 38: Luisenallee Brüssel;
<http://fu.skynetblogs.be/archive/2011/09/30/avenue-louise-plein-soleil.html> [03.03.2014]
- Abb. 39: Matongé Viertel, Ixelles;
<http://sobreviajes.net/matonge-en-bruselas-un-pedazo-de-africa-en-el-corazon-de-europa/> [03.03.2014]
- Abb. 40: Hotel Tassel, Victor Horta, Ixelles;
<http://www.flickr.com/photos/24271543@N03/5135593409/> [04.03.2014]
- Abb. 41: Luftbild - Ixelles/Elsene;
<http://www.arquideas.net/competition/international-gastronomic-center> [15.05.2013]
- Abb. 42: Ixelles Gewässer, Ixelles;
<https://www.flickr.com/photos/topsteph53/6779229912/in/set-72157629077889978> [06.03.2014]
- Abb. 43: Eugene Flagey Platz n° 11-13;
<http://www.arquideas.net/competition/international-gastronomic-center> [15.05.2013]
- Abb. 44: Eugene Flagey Platz-Brünnen;
<http://www.competitionline.com/de/ergebnisse/76817> [06.03.2014]
- Abb. 45: Flageygebäude, Eugene Flagey Platz;
<http://www.arquideas.net/competition/international-gastronomic-center> [15.05.2013]
- Abb. 46: Malibran-Victory House;
<http://www.arquideas.net/competition/international-gastronomic-center> [15.05.2013]
- Abb. 47: Saint-Croix Kirche;
<http://www.arquideas.net/competition/international-gastronomic-center> [15.05.2013]
- Abb. 48: Ixelles Gewässer, Ixelles;
<http://www.flickrriver.com/photos/topsteph53/sets/72157627591609864/> [06.03.2014]
- Abb. 49: <http://www.arquideas.net/competition/international-gastronomic-center> [15.05.2013]
- Abb. 50: <http://www.arquideas.net/competition/international-gastronomic-center> [15.05.2013]

Alle resrlichen Bilder und Nummerierungen sind Bilder und Pläne des Verfassers.