

# International Gastronomic Center

Brüssel

arquideas Ideenwettbewerb  
Internatinal Gastronomic Center Brüssel  
2013

## DIPLOMARBEIT

zur Erlangung des akademischen Grades eines Diplom-Ingenieurs

### Studienrichtung: Architektur

Gerald Robert Graßl

unter der Betreuung von Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Architekt Hans Gangoly  
Institut für Gebäudelehre

Technische Universität Graz  
Erzherzog-Johann-Universität  
Fakultät für Architektur


März 2014



## EIDESSTÄTTLICHE ERKLÄRUNG

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.


Graz, am 21.02.2019

  
.....  
(Unterschrift)

## STATUTORY DECLARATION

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 ..... 21.02.2019  
(date)

  
.....  
(signature)

Beschluss der Curricula-Kommission für Bachelor-, Master- und Diplomstudien vom 10.11.2008  
Genehmigung des Senates am 1.12.2008



## **Danke**

für die Unterstützung, Motivation und Inspiration,  
an meine Freunde Michael, Manuel und Patricia.

Meinen Brüdern Alexander und Christoph,  
die für mich die Photographien der Stilleben anfertigten,  
sowie insbesondere meinen Eltern für ihre Geduld und Zuversicht!



# Inhaltsverzeichnis

<b>Vorwort</b>	8
<b>Aufgabestellung</b>	11
<b>Standort Brüssel</b>	13
<b>Lage in der Stadt</b>	14
<b>Die umliegenden Gebäude und Straßen</b>	19
<b>Der Bauplatz</b>	22
<b>Städtebauliche Analyse</b>	30
<b>Der Entwurf</b>	34
<b>Entwurfsprozess</b>	36
<b>Entwurfentwicklung von Innen</b>	37
<b>Analyse</b>	40
Restaurant und Küchenbereiche	40
Energiekonzept	46
Hygiene	46
<b>Entwurfentwicklung von Außen</b>	47
<b>Baukörper und innere Struktur</b>	52
<b>Baukörper als Inspirationszone</b>	54
Der Brutalismus	55
Beton als Baustoff	61
Schatten als Gestaltungsmittel in der Architektur	63
<b>Funktionserläuterung</b>	66
Öffentliche Bereiche	74
Kaffee	90
Forschungsbereich	94
Restaurant	102
Bar	112
Seminarbereich/Bibliothek	116
Unterkünfte	128
Wellness	140
Gewächshaus	144
Gebäudeverwaltung	150
Untergeschoss, Hauptlagerbereiche, Technikräume	154
<b>Energiekonzept</b>	156
<b>Tragwerk, Konstruktion und Detail</b>	158
<b>Freiraumgestaltung</b>	164
<b>Bibliographie</b>	182
Literaturverzeichnis	182
Abbildungsverzeichnis	184



**Vorwort** Die Gastronomie hat in der heutigen Gesellschaft einen hohen Stellenwert. Sie vertritt Länder über deren Grenzen hinaus. Die kulinarische Weiterentwicklung ist mit der modernen Küche gleich stark verbunden wie die neue Interpretation traditioneller Gerichte. Kreativität und Forschungsdrang ist gefordert. Die Möglichkeiten internationale Gerichte in ihre Bestandteile zu zerlegen, um so neue Kompositionen zu entwerfen, scheint schier unendlich. Dies war auch der Ausgangspunkt für diesen Wettbewerb, bei dem sich Studenten mit der Thematik Kochen, dessen Ablauf und dem damit verbundenen logistischen Aufwand, auf kreativer Weise nähern sollten. In diesem Buch wird die Komplexität der Planung anhand vorgehender Analyse und Recherche mittels eines Entwurfsprojektes dargestellt.





Abb.1: Küchenbereich im Betrieb

## Vorgeschlagenes

- Raumprogramm:**
- Bibliothek / Mediathek
  - Verwaltungs-und Dienstleistungsbereich
  - Klassenräume
  - Küchen
  - Labor-und Forschungsbereiche
  - Mehrzweckräume
  - Konferenzräume
  - Pressezimmer
  - Küchenschränke
  - Öffentliches Restaurant
  - Inspirationsbereiche
  - Freiflächen
  - Stadtgemüseärten / kleine Gewächshäuser
  - Gärten
  - Erholungsgebiete
  - Unterkünfte (20-35)
  - Cafeteria

## Aufgabestellung

Wie in vielen Bereichen waren es die Griechen die die Grundlage für Gastronomie als Wissenschaft legten. Sie schafften durch Anlegen von Rezeptsammlungen das Fundament für die gastronomische Kultur, die sich später im ganzen Mittelmeerraum verbreitete und heute die Grundlage der westlichen Küche ist. Jagd, Fischerei sowie Landwirtschaft und Viehzucht waren die Basis für die Entstehung der heutigen Gastronomie.

Spätere Faktoren wie verbesserter Transport und Lagermöglichkeiten veränderten die Gastronomiekultur. Traditionelle Gerichte gewinnen immer mehr an Bedeutung und können neu interpretiert werden. Das neue Konzept der Küche ist es, die Komponenten der traditionellen Küche zu untersuchen und mit zentralem Fokus auf das Lebensmittel dieses vereinfacht auf den Teller zu bringen. Weiters ist der kulturelle Austausch mittlerweile ein wichtiger Bestandteil der neuen Küche. Zusammengefasst bietet diese Entwicklung nun die beste Voraussetzung für das Forschen mit den unterschiedlichen Komponenten und das Komponieren neuer Gerichte.

Aufgabe des Wettbewerbes ist die Planung eines internationalen Gastronomizentrums, welches Köchen aus aller Welt, Raum für Forschung und Erfahrungsaustausch bieten soll. Der Besuch dieses Zentrums wird eine intensive, persönliche und berufliche Erfahrung für die Köche, denn während des viermonatigen Aufenthaltes werden Sie Teil einer richtigen Ideenfabrik, die Ihr Augenmerk auf gastronomische Ausbildung und Förderung der Kreativität legt. Ein wichtiger Aspekt um das Gebäude in das Leben der Stadt zu integrieren ist es die Öffentlichkeit in dieses Zentrum einzubinden. Durch Anbieten von öffentlichen Seminaren und die Möglichkeit der Nutzung der Konferenz- und Klassenräume sollte dies gewährleistet werden. Das ultimative Ziel ist, dass die teilnehmenden Köche ihre Erfahrungen mit in ihre Heimatländer nehmen und dadurch die Gesellschaft bereichern.<sup>1</sup>



Abb.2:Belgien, Lage in Europa

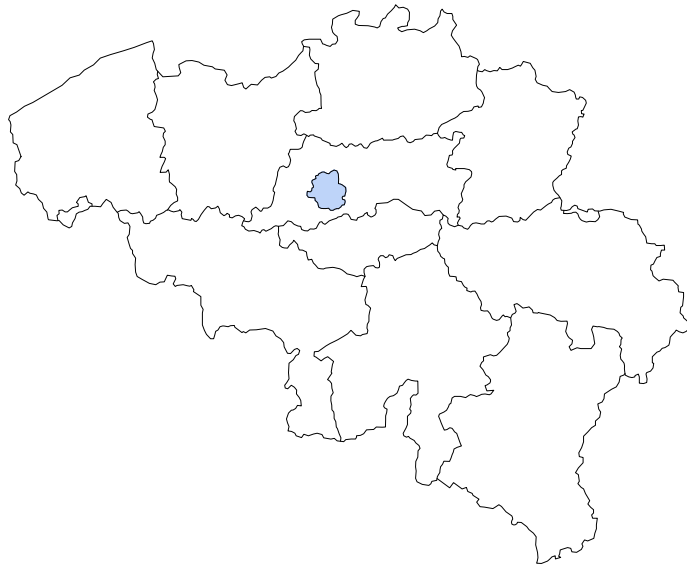


Abb.3: Brüssel, Lage in Belgien

## Standort Brüssel

Brüssel entwickelte sich in nicht ganz 500 Jahren zu einer der glanzvollsten Städte des Kontinentes und ist heute die Hauptstadt Belgiens und der Europäischen Union. Erstmals tauchte der Name Bruocsella > Siedlung in den Sümpfe < um 979 in einer Urkunde Ottos des I. auf. Dank des Flusshafens entwickelte sich die Siedlung schnell.<sup>2</sup>

Schon im Spätmittelalter war Brüssel ein Ballungszentrum mit rund 45 000 Einwohnern. Enormen Zuwuchs erfuhr die Stadt nach der Ernennung zur Hauptstadt des neuen Königreichs Belgien im Jahr 1830. Heutzutage leben in der Region rund 1,15 Mio. Menschen.

Brüssel wurde zur Drehscheibe in der EU. So befinden sich internationale Organisationen wie der Sitz der EU - Kommission, EU-Ministerrat, EU-Parlament als auch der Sitz der Nato in der Stadt.<sup>3</sup>

Mit ihren neunzehn Stadtbezirken bildet Brüssel eine eigenständige Region im belgischen Bundesstaat.<sup>4</sup>

Das Zentrum befindet sich im größten und ältesten Stadtbezirk Bruxelles-Ville. Die Architektur in Brüssel ist sehr vielfältig und reicht von mittelalterlichen Gebäuden wie dem Grand Place bis zu den modernen und avantgardistischen Gebäuden der Europäischen Union.

Mit rund 17.300 Restaurants, von denen 63 mit Michelin-Stern ausgezeichnet sind nimmt die Gastronomie einen hohen Stellenwert in der Stadt ein und ist dadurch die Stadt mit der höchsten Anzahl von Michelin-Sterne- Restaurants pro Kopf in der Welt.<sup>5</sup>

<sup>2</sup> Vgl. Eisenschmid u.a. 2013, 25.  
<sup>3</sup> Vgl. Eisenschmid u.a. 2013, 13-17.

<sup>4</sup> Vgl. Eisenschmid u.a. 2013, 18.  
<sup>5</sup> Vgl. arquideas 2013, 4.

## Lage in der Stadt

Das Planungsgebiet befindet sich im Süd-Osten der Stadt im Bezirk Ixelles. Dieser ist als vornehmes Wohngebiet und als Wiege des Brüsseler Jugendstiles bekannt. Doch dieser Stadtteil bietet weitaus mehr. Durch zahlreiche Studenten und der Chaussée d'Ixelles, einer Straße mit bunt gemischten Geschäften, stellt sich eine gewisse lockere Atmosphäre ein. Die Chaussée d'Ixelles zieht sich vom Brüsseler Stadtzentrum Richtung Süden durch und endet schließlich am Place Flagey, dem historischen Kern des Bezirkes.<sup>6</sup>

Nördlich auf diesem Platz befindet sich das Grundstück welches als Planungsgebiet für den Wettbewerb ausgesucht und definiert wurde. Dieser Platz hat auch gastronomisch eine Relevanz, so wird er jedes Wochenende und gelegentlich auch unter der Woche als Marktplatz für Obst und Gemüse genutzt. Im Süden erstrecken sich zwei schmale Teiche, die Étangs d'Ixelles, die in der pulsierenden Stadt einen Raum für Erholung bieten. Sie werden genutzt, um entspannt zu fischen, sich an Schönwettertagen zu sonnen, oder einfach spazieren zu gehen. Diese Teichanlage ist auch Ausgangspunkt meines Entwurfkonzeptes und spielt eine große Rolle in der Form- und Materialfindung. Aus historischer und urbaner Sicht ist der Place Flagey so gesehen eine Verlängerung der Étangs d'Ixelles und bildet einen riesigen, offenen Raum.

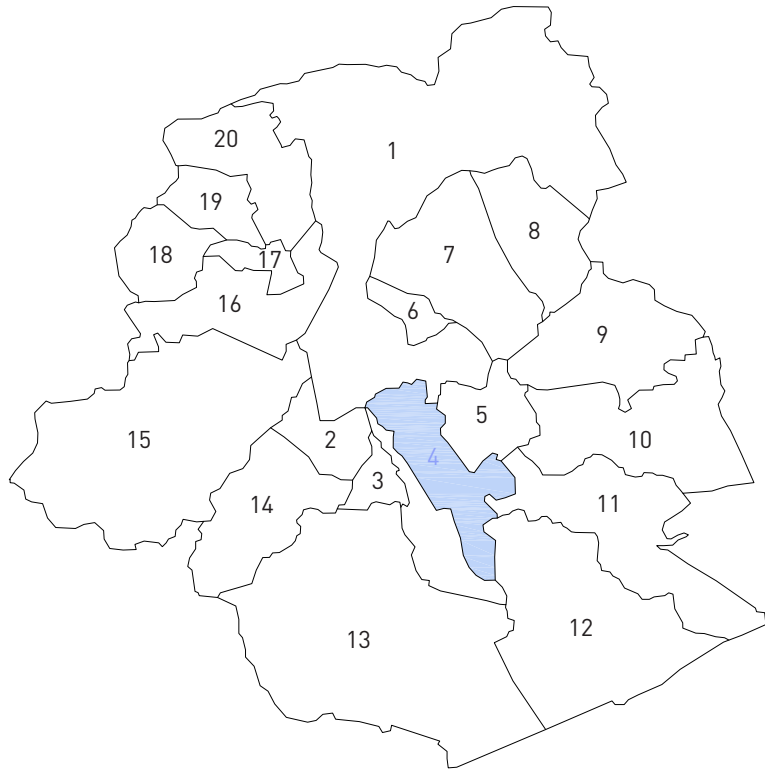
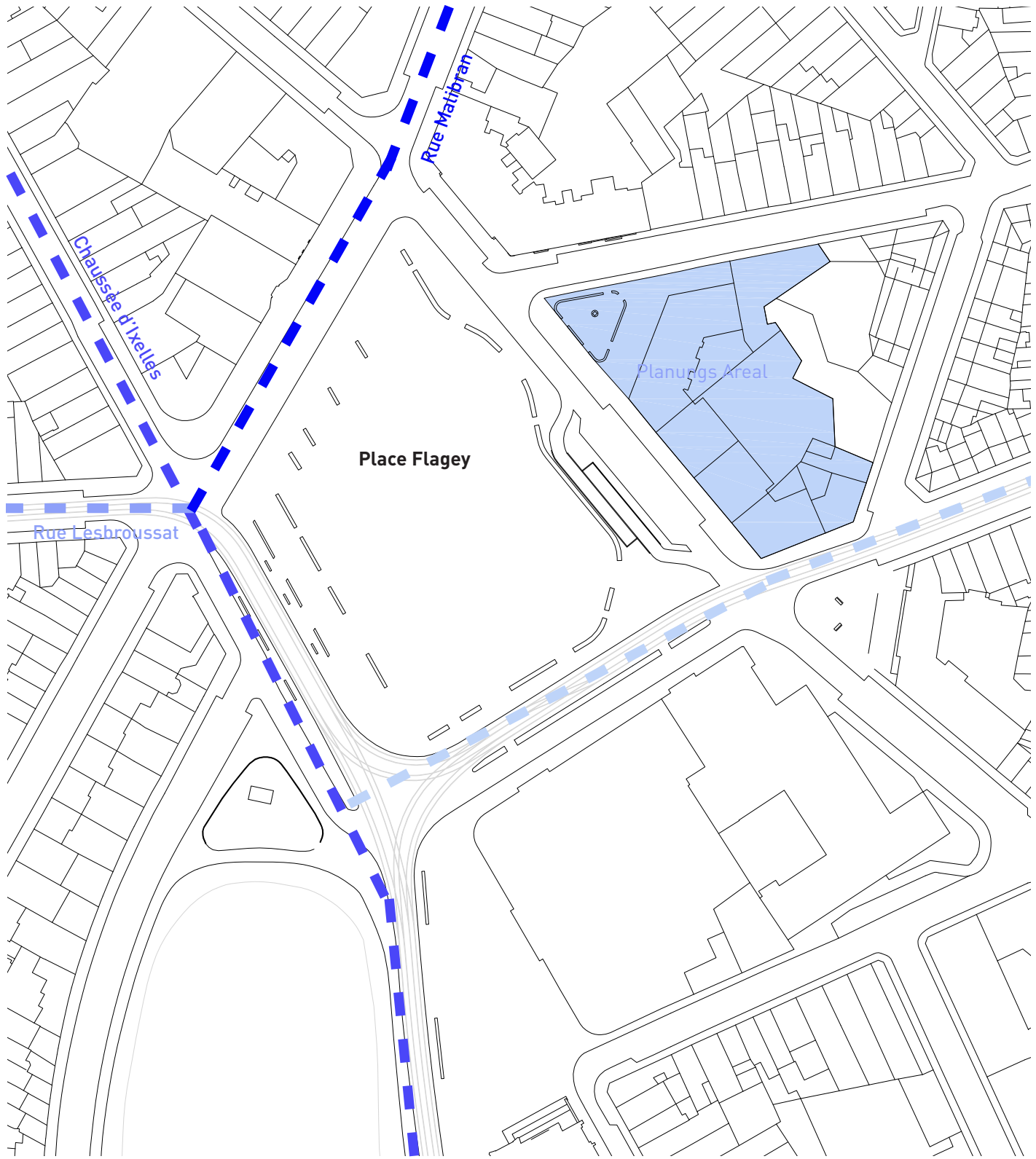


Abb.4: Ixelles, Lage in Brüssel

- 1 Bruxelles Brüssel
- 2 St-Gilles
- 3 EI.IX
- 4 **Elsene Ixelles**
- 5 Etterbeek
- 6 St-Josse
- 7 Schaarbeek
- 8 Evere
- 9 St-Lambrechts Woluwe
- 10 St-Pieters-Woluwe
- 11 Auderghem
- 12 Watermaal-Boitsfort
- 13 Ukkel
- 14 Forest
- 15 Anderlecht
- 16 St-Jans-Mollenbeek
- 17 Koekelberg
- 18 St-Agatha-Berchem
- 19 Gans-Horen
- 20 Jette





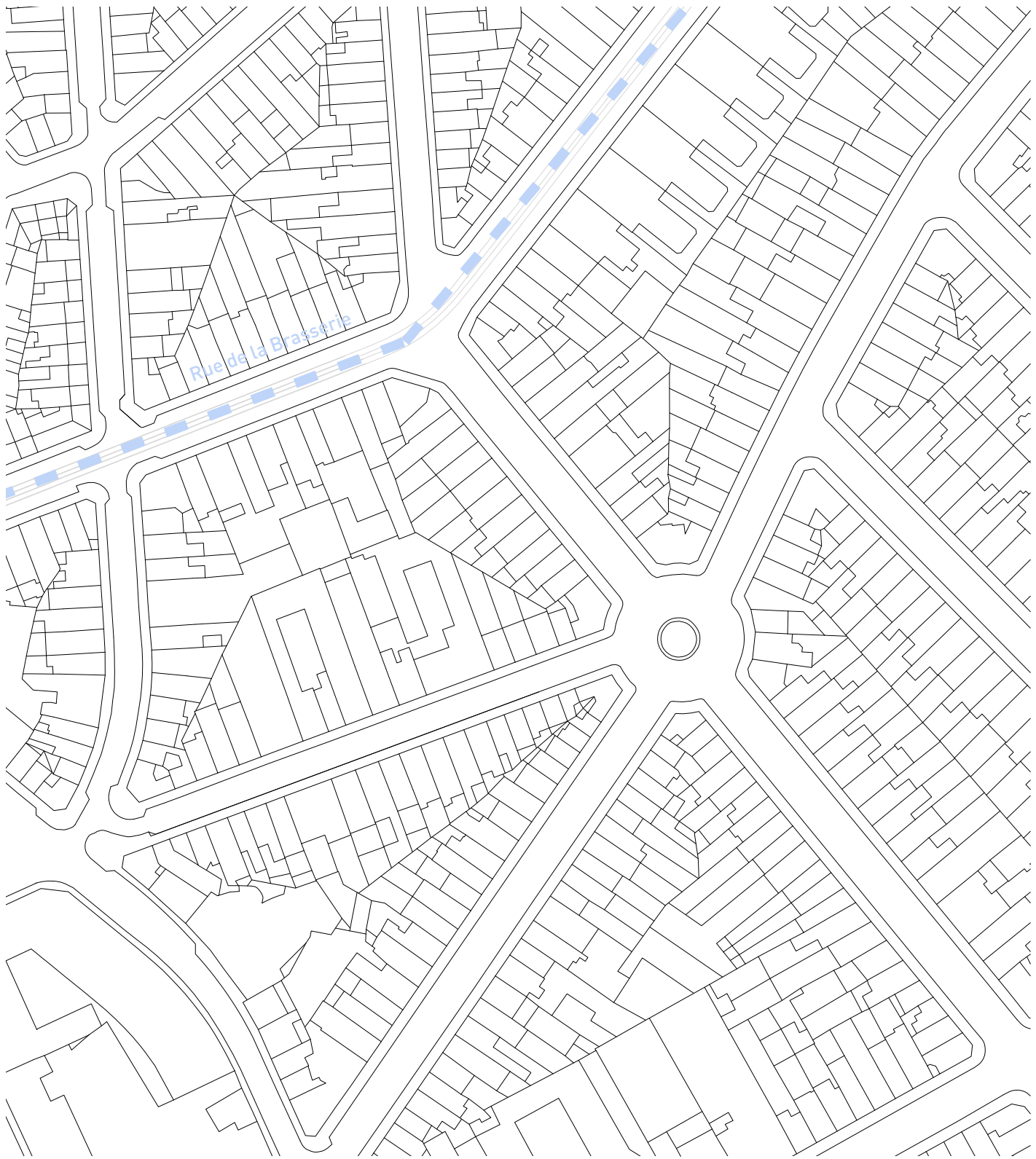


Abb.5: Lageplan Place Flagey

>Église Sainte-Croix<



Abb.6: Kirche Saint-Croix, Blick von Étangs d'Ixelles



Abb.7: Étangs d'Ixelles, Teichanlage im Süden des Platzes

## Die umliegenden Gebäude und Straßen

Gebäude: Die >Église Sainte-Croix<  
Ist eine Kirche zwischen 1940 bis 1942 von dem Architekten Van de Wiele gebaut. Ihr Haupteingang befindet sich auf dem gleichnamigen Platz davor.

Das prominenteste Gebäude auf dem Platz ist das La Cambre d'Horta. Das ehemalige Gebäude für Rundfunk wird heute als Ausbildungsstätte für Architekten genutzt. Es wurde 1933 von Joseph D'ongre geplant. Seine Ästhetik und Eleganz diente nachfolgende Bauten als Referenz.

Im Erdgeschoss befindet sich ein kleines Kaffee, das nachts als Cocktailbar geführt wird.

Der Häuserblock Nummer 11-13 wird >Bloc Malibran< und der von Nummer 29-33 >Victory House< genannt. Beide stehen auf Grund ihrer rationalistischen Fassade unter Denkmalschutz. Der >Bloc Malibran< wurde 1954 von Yvan Blomme geplant.<sup>7</sup>

### Angrenzende Straßen und deren Bedeutung für den Platz:

>Chaussée d'Ixelles< (vom Nordwesten)

Sie ist wie schon zuvor erwähnt die wohl bedeutendste Straße der Ixelles. Mit ihren zahlreichen Geschäften im Erdgeschoss bildet sie die Verbindungsstraße zum Zentrum im Norden der Stadt.<sup>8</sup>

>Rue Malibran< (vom Nordosten)

Auch auf ihr befinden sich im Erdgeschoss mehrere Geschäfte.

>Rue Lesbroussat< (aus dem Westen)

Eine Straße bekannt für ihre verschiedensten Restaurants. Auf ihr fährt die Straßenbahn und sie verbindet den Platz Flagey mit der >Avenue Louise<<sup>9</sup>

>Rue de la Brasserie< (aus dem Osten)

Wie auf der Rue Lesbroussat fährt hier die Straßenbahn. Zusätzlich weist sie jedoch auch noch zwei U-Bahn Stationen auf.<sup>10</sup>



Abb.8: La Cambre d'Horta, Blick von Place Flagey



Abb.9: Victory House



Abb.10: Bloc Malibran, Blick von Place Flagey



Abb.11: Chaussée d'Ixelles



Abb.12: Rue de la Brasserie



Abb.13: Rue Malibran



Abb.14: Rue Lesbroussat



## Der Bauplatz

**Baugrenzen:** Das Planungsareal wird vom >Place Flagey< im Westen, der >Rue des Cygnes< im Norden, der >Rue de Brasserie< im Süden, sowie der >Damstraat< im Osten umschlossen. Das Bestandsgebäude auf dem Grundstück (Abb.16 blau markiert) sollten für dieses Projekt entfernt werden und die Baugrenzlinie darf nicht überschritten werden. Im Nordöstlichen Bereich grenzt das Grundstück an einen Gebäudekomplex, welcher zwischen 2010 und 2011 errichtet wurde. Dieser Komplex wurde an mehreren Stellen direkt an die Grundgrenze gebaut und endet dort mit einer Feuermauer. Diese Abschluss-Mauern sind im neuen Entwurf zu Berücksichtigen.



Abb.15: Bauplatz im Nordosten des Place Flagey

Das Grundstück wurde aufgrund der direkten Lage am >Place Flagey< ausgewählt. Der neue Komplex kann sich hier angemessen präsentieren und ist schon von den >Église Sainte-Croix< aus über den Platz hinweg wahrnehmbar.

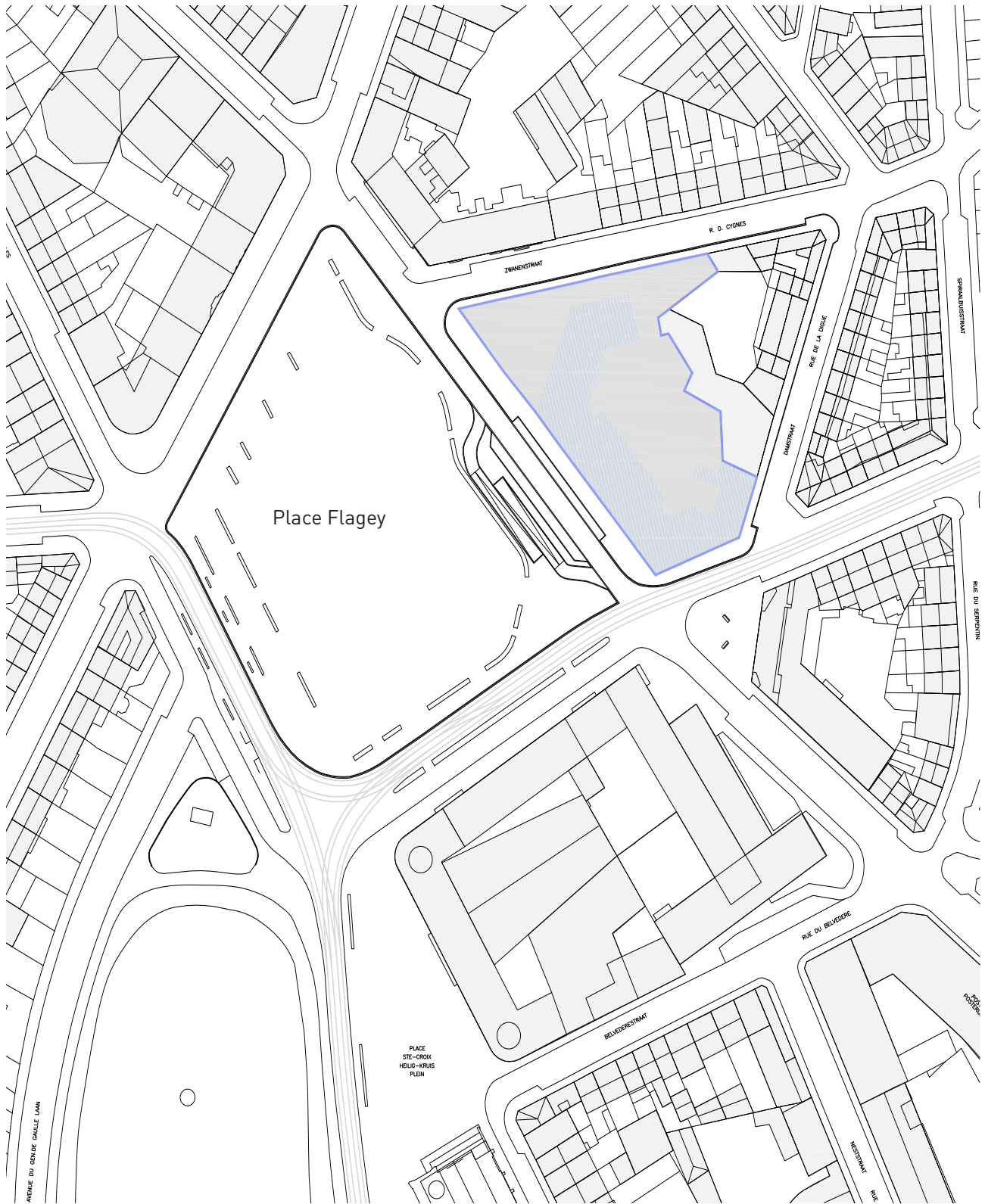


Abb.16: Baugrenzen und Bestandsgebäude



## Grundstücksdaten

Bauplatzgröße: 3520m<sup>2</sup>  
Baugrenzlinie  
Abbruch Bestand

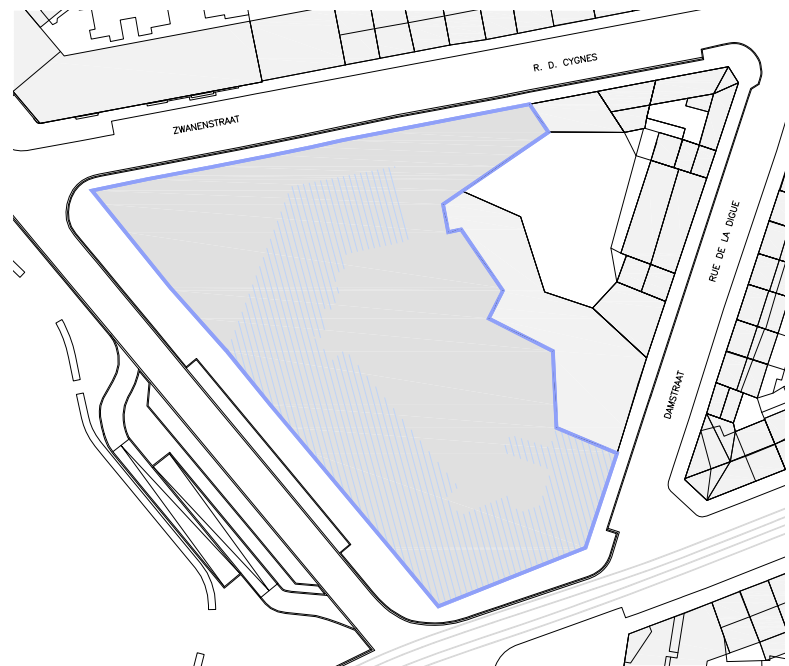


Abb.17: Baugrenzen und Bestandsgebäude

Fotodokumentation  
Bestand

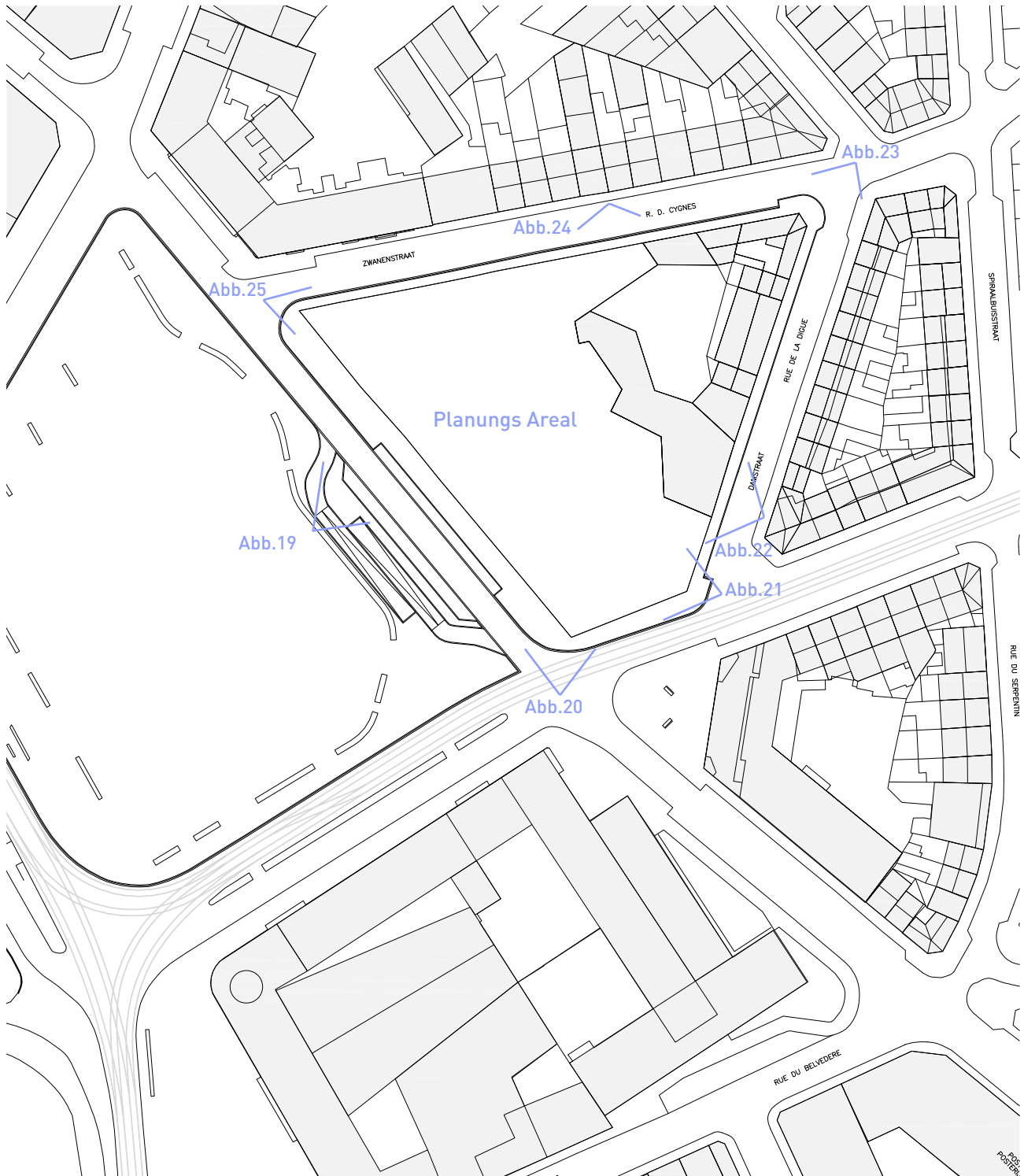


Abb.18: Kamerapositionen



Abb.19: Bestandsgebäude, Blick von Place Flagey



Abb.20: Blick von Place Flagey



Abb.21: Blick von Rue de la Brasserie



Abb.22: Fotodokumentation Bestand



Abb.23: Fotodokumentation Bestand



Abb.24: Fotodokumentation Bestand



Abb.25: Bestandsgebäude, Blick von Place Flagey

## Städtebauliche Analyse

**Gebäude und deren Höhen:** Die nördliche Umgebung ist definiert durch drei bis viergeschossige Gründerzeitbauten. Der Platz selbst findet unter den zuvor genannten umliegenden Gebäuden seinen Abschluss. Der Bloc Malibran besteht aus acht bis zehn Geschosse mit Flachdachausbildung. Das Victory House im Norden, sowie das La Cambre d`Horta sind siebengeschossig. Dadurch wird der Platz regelrecht umschlossen. Allgemein herrscht eine große Nutzungsvielfalt. Es befinden sich im Erdgeschoss verschiedenste Geschäfte und Restaurant. In den Geschossen darüber finden sich zumeist Wohn- und Büronutzung, sowie auch Hotels und Pensionen. Aus dem städtebaulichen Kontext betrachtet, ist das Umfeld des Planungsgebietes durch Blockrandbebauung geprägt. Es scheint notwendig, beim Entwurf des Volumens des neuen Gebäudes, den Block in dem sich das Grundstück befindet wieder zu schließen.

**Fußgänger und Verkehr:** Das zu planende Gastronomiezentrum wird seine Präsenz und Aufmerksamkeit hauptsächlich vom Platz davor erhalten, da sich im südlichen Teil auch eine Straßenbahnstation befindet. Der Platz ist der Mittelpunkt der Ixelles, von ihm führen zwei Fußgängerübergänge zu dem Planungsgebiet. Einer im Osten, der zweite im Westen. Sie sind so situiert, dass sie die Fußgänger in die beiden am Bauplatz vorbeilaufenden Straßen leiten. In der zentralen Achse zwischen Grundstück und Platz besteht keine Möglichkeit die Straße zu überqueren. Dort befindet sich die Abfahrt für die Tiefgarage unter dem Place Flagey. Der Fußgängerfluß findet daher in den beiden Eckbereichen des Bauplatzes statt. Durch diesen Umstand wird die vorgeschaltete Bewegungsachse von Ost nach West stark frequentiert sein.

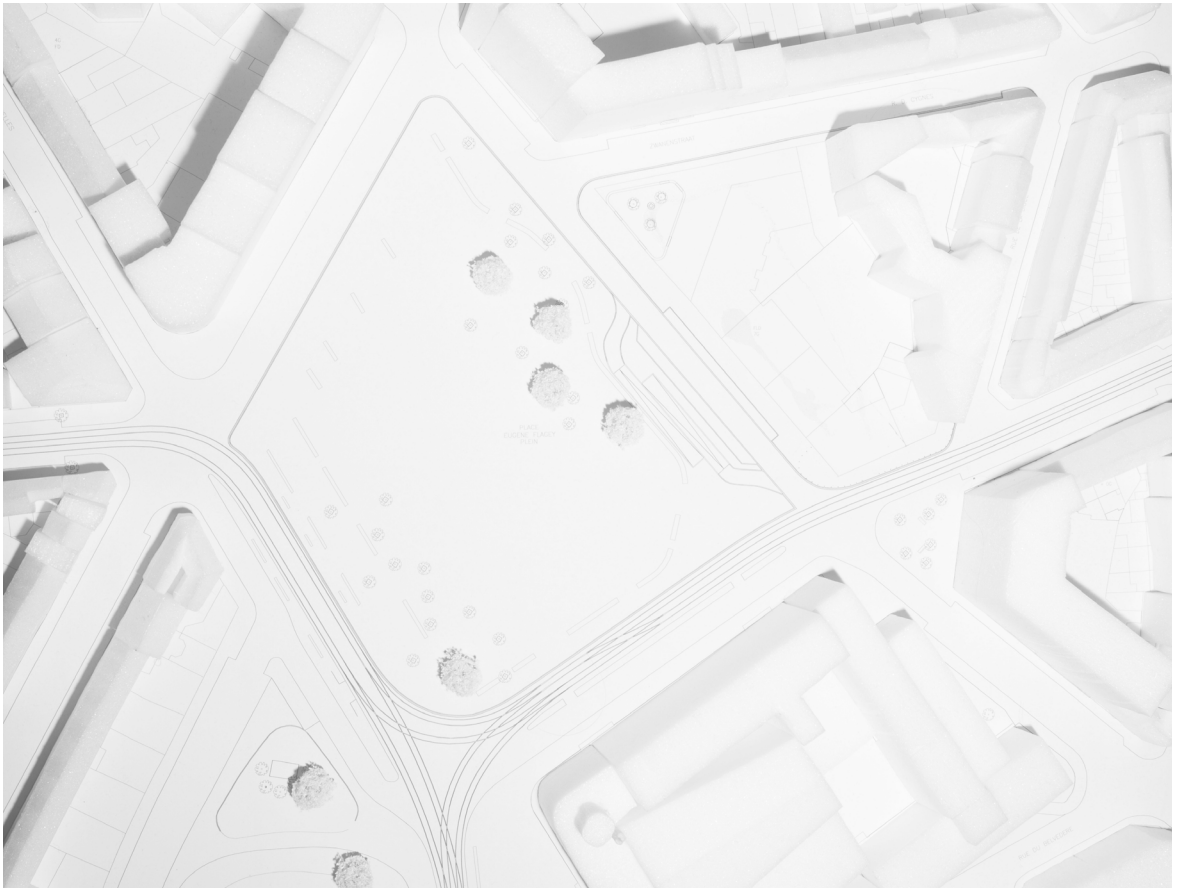


Abb.26: Lageplan, Place Flagey und Baugrund

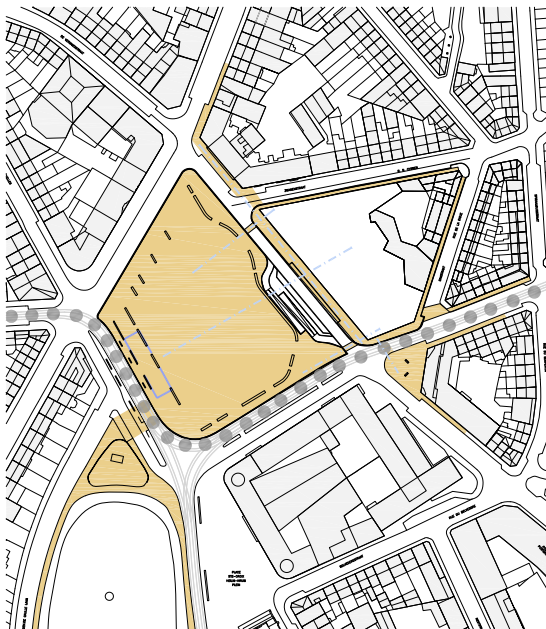


Abb.27: Verkehr und Fußgänger

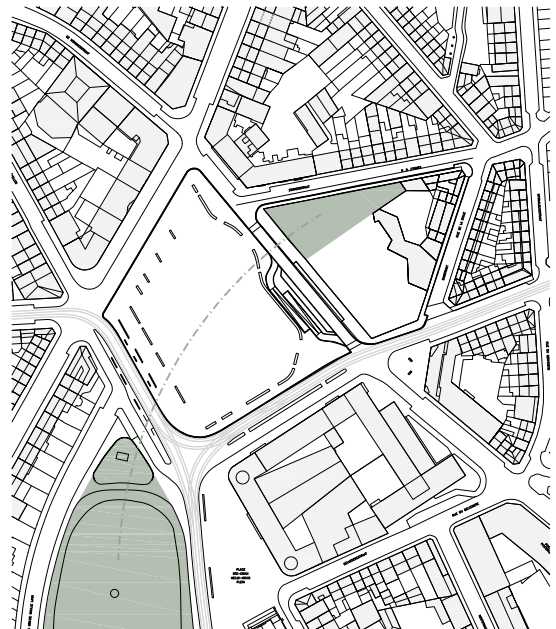
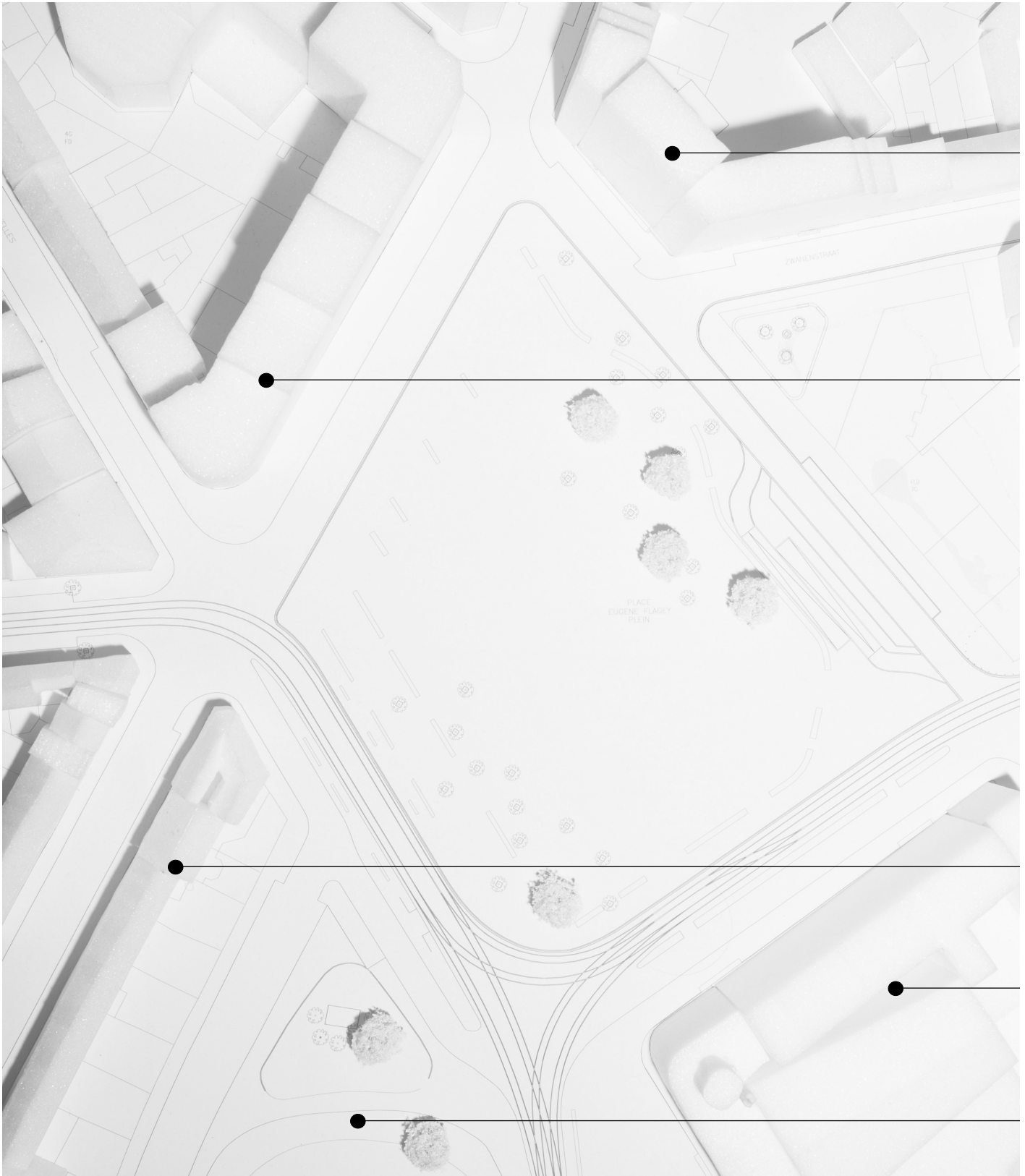


Abb.28: Grünanlage







Victory House (Abb.9)  
10 Geschosse, Flachdach

Gründerzeitbauten  
3 Geschosse, Dachgeschoss

Bloc Malibran (Abb.10)  
10 Geschosse, Flachdach

Gründerzeitbauten  
3 Geschosse, Dachgeschoss

La Cambre d'Horta (Abb.8)  
7 Geschosse, Flachdach

Étangs d'Ixelles  
Teichanlage

Abb.29: Modellfoto, Analyse der Höhen

## Der Entwurf

Fazit: Nach der Ausarbeitung der Erkenntnisse anhand der Analyse des Bauplatzes und den von der Wettbewerbsausschreibung geforderten Ziele und Wünsche, bin ich zu folgendem Entschluss gekommen:

1. Abbruch des Bestandes.
2. Erhaltung der Blockstruktur aus der Gründerzeit mittels neuem Volumen.
3. Raumlinien der umliegenden Gebäude sollten beachtet werden und in das Volumen integriert werden.
4. Problematik – Feuermauern durch Verbindung der Volumina beheben.
5. Fußgängerübergang beachten und Erschließung des Gebäudes dementsprechend anpassen, ohne dass daraus ein Qualitätsverlust resultiert.
6. Eine Beziehung zu den Teichanlagen sollte vom Konzept her spürbar sein, da die Verbindung zwischen Essen und Entspannen nahe liegt.
7. Dieses Konzept zur Grundlage jeder Entwurfsentscheidung machen.
8. Den Grünbereich (siehe Abb.28) sowohl in den Freibereich als auch in die Gebäudestruktur integrieren.
9. Gewünschtes Raumprogramm realisieren.
10. Freizonen für Öffentlichkeit, sowie Gäste schaffen.
11. Inspirationszone für Seminarteilnehmer scheint mir wichtig.
12. Kann das Gebäude selbst zum Inspirationsbereich werden?

## Entwurfsprozess

Als Beginn des Entwurfsprozesses galt es in erster Regel ein Volumen zu finden, welches die Blockrandbebauung wieder schließt und Höhen, sowie Raumkanten der umliegenden Gebäude übernehmen kann. Das Volumen sollte direkt an die Feuermauern des Nachbargebäudes anschließen.

Die Höhe des Körpers sollte jedoch relativ gering gehalten werden und nicht direkt auf die sechs bis zehngeschossigen Bauten rings um den Platz Bezug nehmen.

Durch Errichtung eines solch hohen Volumens würde der Komplex wie eine Wand in der Verlängerungsachse der Teichanlage wirken.

Da es jedoch die Grundlage meines Konzeptes war die Anlage als Verbindungsglied zwischen den Teichen und der Stadt zu gestalten um das darin erforschte und erzeugte Produkt >Essen< mit Entspannung und Wohlbefinden gleichzusetzen, war ein hoher Baukörper ausgeschlossen.

Dies schloss jedoch vereinzelt Erhöhungen im Volumen nicht aus.

Wichtig war mir auch, dass ich mit Hilfe des neuen Volumens die scharfkantige Innenhofsituation, welche sich durch das Adaptieren eines Baukörpers ergibt, beruhige.

Das Volumen sollte das erforderliche Raumkonzept zu beinhalten, sowie den spezifischen Anforderungen gerecht werden.

Belichtung, Blickbeziehungen und Situierung der verschiedenen Funktionen entlang der Erschließungswege vom Platzbereich.

So entstand ein Prozess, der sowohl von Außen als auch von Innen her zur Ausformulierung des städtebaulichen Volumens führte.

## Entwurfsentwicklung von Innen

Überarbeitung des geforderten Raumprogrammes. Da das in der Wettbewerbsausschreibung genannte Raumprogramm gerade mahl eine grobe Definition der sogenannten Haupträume war, galt es nun ein Raumprogramm anhand der Analyse von Restaurants und Hotelbauten zusammenzustellen, welches einen reibungslosen Ablauf gewährleistet.

Neues Raumprogramm und dessen Anforderungen:

Öffentlicher Zugang: Er sollte repräsentativ wirken und den Besuchern schon das Konzept des Gebäudes vermitteln. Dieser Begriff beinhaltet weiters auch die Verteilerzone, von welcher aus man zu den unterschiedlichen Funktionen gelangt. Er sollte einladend und oder spannend wirken.

Foyer für Unterkünfte:

Dieser Bereich sollte auch öffentlich zugänglich und leicht ersichtlich sein. In ihm sollten sowohl Sitz- und Wartebereiche, Gepäckablagerraum, der Rezeption- und Infobereich sowie auch ein kleiner Sozialraum (Ablage Taschen usw.) für Bedienstete sein.

öffentliches Restaurant:

Dazu gehört wiederum eine Eingangszone, Empfang, Garderobe, der Gästeraum, die Küche selbst, Lagerräume für Service-Material, Lagerbereiche für Mobiliar, Lagerbereiche für Getränke und Speisen, Kühlräume, Servicebereiche, Technikräume, Sozialräume für Service, Umkleiden mit Duschen, WC Anlagen (für Service und Öffentlich getrennt)

Bar:

Der Barbereich sollte vom Gasträum aus erreichbar ist. Wenn dieser separat vom Restaurant geplant ist, kann er auch in den Abendstunden als Cocktailbar geführt werden. Ist dies der Wunsch, sind zusätzliche Lagerbereiche sowie ein Vorbereitungsraum (für kleine Häppchen), ein eigener Gästeraum mit Bar, als auch der Zugang zu den WC Anlagen anzudenken.

Kaffee:

Ähnlich wie zuvor setzt sich das Restaurant aus zahlreichen Räumen zusammen. Wieder eine Eingangszone, Garderobebereich, Gasträum, Theke, Lagerbereich und Zubereitungsbereich, Verbindung zu den Sozialräumen und der WC Anlage (getrennt).

- Testküchen und Labor:** Es sollte die Möglichkeit bestehen, dass die Räumlichkeiten nach Vereinbarung von der Öffentlichkeit angemietet werden können, daher sollte eine Verbindung zu einer der oben genannten Empfang- und Eingangsbereiche bestehen. Weiters ist bei ihrer Planung auf Lager- und Abstellbereiche und die barrierefreie Verbindung zu WC-Anlagen zu achten. Dies sind neben dem öffentlichen Restaurant die repräsentativsten Zonen. Der Öffentlichkeit sollte die Möglichkeit gegeben werden, mittels Sichtverbindungen den kreativen Prozessen beizuwohnen.
- Seminar- und Klassenräume:** Diese Räumlichkeiten sind nur für die Seminarteilnehmer zugänglich. Die Verbindung zwischen den verschiedenen Fortbildungsplätzen und den Unterkünften und Testküchen sollte sich mit den Wegen der Öffentlichkeit nicht überschneiden, sodass es zu keinen Störungen kommt und sich die Seminarteilnehmer frei bewegen können.
- Die Bibliothek:** Sie sollte unmittelbar neben den Seminar und Klassenräumen liegen. Ein Lesesaal, sowie Platz für Regalwände ist einzuplanen. Wiederum sollte ein direkter Zugang zu einer WC-Anlage bestehen.
- Konferenzräume:** Bei den Konferenzräumen sollte ebenfalls wie bei den Test- Küchen die Möglichkeit bestehen, dass private Personen diese mieten.
- Presseraum:** Da die Presse in so einem Vortbildungszentrum des öfteren Interviews abhalten wird, wäre es naheliegend Blickbeziehungen in den Küchenbereich zu gewährleisten.
- Unterkünfte:** Werden Seminare veranstaltet so befinden sich rund 25 Personen einige Wochen in diesem Komplex. Sie sollten sich in deren Unterkunft wohlfühlen. Ausreichend Platz ist einzuplanen, da es sich hier eher um fünf Stern plus Zimmer handeln wird. Um zufriedene Gäste zu garantieren sind zusätzliche Räumlichkeiten, wie separate Service-Erschließung, Abstellbereiche für Service und Technikräume von Nöten.

**Wellnessbereich:** Am Ende eines langen kreativen Tages sollte ein umfangreiches Angebot von Wellnes für das Wohlbefinden der Seminarteilnehmer sorgen. Räume wie Saunabereich, Massagebereich, Platz für die Installation eines Entspannungs-bades, Technikraum sowie WC-Anlage werden hierfür erforderlich sein.

**Glashaus:** Im Glashaus werden Produkte wie Gemüse und verschiedenste Gewürze angebaut. Auch hierfür ist ausreichend Platz für Klimatisierung sowie technische Abwicklung, einzuplanen. Weiters sollte die Öffentlichkeit die Möglichkeit den Prozess des Anbaues von Produkten mitverfolgen können.

**Büro:** Das Bürogebäude dient ausschließlich der logistischen und wirtschaftlichen Steuerung des Gebäudes. In ihm befinden sich: Bürofläche, Erschließung, WC Anlagen, Personalküche, Lagerbereiche und Technikräume.

**Freibereiche:** Damit die Seminarteilnehmer bei Schönwetter im Freien agieren können.

**Inspirationsbereiche:** Das Gebäude schafft unterschiedliche Zonen, welche als Inspirationsbereiche dienen.

## Analyse

**Restaurant und Küchenbereiche:** Für die Planung von Gastronomiestätten sind folgende Grundlagen um Vorfeld so präzise wie möglich zu klären.

Welches Objekt ist zu planen und an welchem Standort befindet es sich. Man kann hier zwischen verschiedensten Kategorien unterscheiden wie z.B. Hotelrestaurant, Mensa, Pasta- Gaststätte u.v.m

Weiters ist zu bestimmen, wie und in welchem Umfang die Versorgung und Essensausgabe stattfindet.

Das Angebot der Speisen und Getränke: was wird dem Gast serviert und in welchem Umfang.

Die Art der Speise Ausgabe: handelt es sich um ein Selbstbedienungsrestaurant mit Buffetzone, oder werden die Gerichte durch des Personal serviert.

Der zu erwartende Gästekreis ist auch ausschlaggebend für die Konzeptionierung des Flächenprogrammes. Wie viele Personen können von der Anlage bekocht werden und in welchem Zeitraum werden die Gäste bekocht.

Auch wichtig für die Planung sind der Ablauf der Organisation sowie die Speisenzubereitung. Der logistische Weg vom Rohprodukt bis zum fertigen Gericht.

Die Geschirr- und Servierausstattung für die Kalkulation der dafür benötigten Lagerbereiche und Abstellzonen

Die Wegführung des Gastes und die des Servicepersonales



Wenn diese Ausgangsfragen geklärt sind, steht der Vorentwurfsplanung nichts im Wege. Aus den zuvor genannten gesammelten Fakten lassen sich ein Flächenbedarf, sowie das Raumprogramm ableiten. Schon in dieser Phase sollte man jedoch das Entwurfskonzept, die Wirkung des Restaurants auf die Gäste und die räumlichen Beziehungen zueinander mit einbinden. Nun sollte man erstmals den Küchenbereich in folgende Raumgruppen unterteilen:

An- und Rücklieferung

Lagerung

Die Küchenanlage selbst

Geschirrspüle

Die Ausgabe

Nicht in allen Küchen sind die Funktionsgruppen räumlich definiert vorzufinden, allerdings sollte aus hygienischen Gesichtspunkten eine Trennung durchgeführt werden. Diese Funktionsgruppen sind spezifisch aufeinander abzustimmen und folgerichtig anzuordnen, sodass ein Fluss von Anlieferung bis hin zur Ausgabe erreicht wird. Überschneidungen sind wenn möglich zu vermeiden. Weiters gilt es, die Wege von unreinen Gütern (erdbehaftetes Gemüse, Schmutzgeschirr, usw.) gegenüber den reinen Gütern (Speisen) getrennt auszuführen. Trendgemäß gilt es, flächen- und raumsparende Küchen zu entwickeln, mit multifunktionaler technischer Ausstattung. Dadurch wird gewährleistet dass die Speisenzubereitung sowohl rationell als auch handwerklich von statten geht.<sup>11</sup>

Dies ist meines Erachtens ein wichtiger Punkt in der Planung der technischen Ausstattung einer Küche. Durch die heutige Technik sind Geräte dazu im Stande die Speisen fast ohne handwerkliches Zutun fertig zu stellen. Gerade im Spitzen-Gastronomie - Bereich sollten sie unterstützend zum Handwerklichen eingesetzt werden. Dadurch bleibt die Kreativität erhalten und der Koch verliert nicht den Bezug zu den einzelnen Lebensmitteln. In der Küchengeräteindustrie sind gerade in den letzten Jahren bemerkenswerte Fortschritte zu verzeichnen.

Derartige Technologie sichert die nachhaltige Zubereitung der Speisen, ist Arbeits-, Wasser-, Energiesparend und garantiert einen hohe Hygiene und Qualitätsstandart.

**„Als Maxime sollte gelten: So viel Technik wie möglich, aber auch wirtschaftlich vertretbar, und so viel Arbeitskraft wie unbedingt notwendig in der Produktion einsetzen.“<sup>12</sup>**

Durch die Auswertung jahrelanger Erfahrungen und geltenden DIN Normen sind folgende Aspekte bei der Planung auszuführen:

Küchen sollten eine Mindestraumhöhe von 3,0m erhalten

An den Arbeitsplätzen muss eine freie Bewegungsfläche von mindestens 1,5m<sup>2</sup> vorhanden sein und die Gänge sollten mindestens 1m Breite aufweisen.

Hauptarbeitsplätze müssen natürlich belichtet werden.

Unterhalb der Küchenbereichen sollte ausreichend Platz für den Verzug der Installationsleitungen sein.

Alle Küchen müssen Fettabscheider erhalten, in denen fetthaltige Abwässer abzuführen sind.

Die Verkehrswege für die Zulieferung und Verteilung der Lebensmittel müssen ausreichend dimensioniert werden.

Die Zubereitungsräume, sowie auch Vorbereitungszone und Geschirrspüle sind als Feuchträume zu konzeptionieren. Die verwendeten Materialien müssen gegen Säure beständig sein. Unter anderem ist auch eine angemessene Anzahl von Einlaufrippen für einen problemlosen Wasserablauf bei der Reinigung einzuplanen.

Abhängig von den Küchengeräten und der Anzahl der Bediensteten ist eine ausreichende künstliche Belüftung einzusetzen, sodass ein ordnungsgemäßer hygienischer Standard vorherrscht.<sup>13</sup>

Der mittlere Schalldruckpegel ist möglichst gering zu halten. Dies kann man durch geräuschgedämmte Geräte sowie der Installation einer schallschluckenden Decke ermöglichen.

Kühlräume und Kühlzellen sind wenn möglich als zusammenhängende Einheit einzuplanen.

Die Abluft der Küchenbereiche muss gefiltert über Dach abgeführt werden.

Auch die Anlieferung, Lagerung und Entsorgung sollte wohl durchdacht werden. Bei falscher Situierung kommt es zu einer Störung des Ablaufes, dies hat dann höheren Personalaufwand zufolge und in diesem Sinne auch höhere wirtschaftliche Kosten.<sup>14</sup>

#### Anlieferung und Abholung:

Für die Warenannahme sollte hinter dem Gebäude eine Zufahrt errichtet werden. Auch ein separater Betriebseingang für das Servicepersonal und die Bediensteten ist von Vorteil. Durch die Ausbildung einer internen Zone für Anlieferung und Entsorgung kann der Prozess verbessert und somit eine schnelle Abwicklung gewährleistet werden. Grundsätzlich sind folgende Lagerzonen für moderne Gaststätten einzurichten.

Für das Fleisch als Frischware ( im Ganzen oder schon bereits zerlegt)

Gemüse als Rohware

Kartoffeln und andere Speisen die in Langzeitbereichen gelagert werden können

Brötchen und Backwaren

Milchprodukte

Getränke (sowohl alkoholfrei als auch alkoholisch)

Lagerbereiche für Mobiliar und andere Einrichtungsutensilien

Bereiche für Textilien wie Tischdecken, Servicekleidung etc. (Die Wäsche wird meist außer Haus gereinigt, da eine interne Wäscherei nicht wirtschaftlich ist. Schmutzwäsche und reine Wäsche sollten getrennt gelagert werden

Ein Lager für chemische Reinigungsmittel.<sup>14</sup>

Wie die zuvor genannten Lagerungsgüter gehören auch die Abfälle getrennt gelagert.

Feuchtmülllager

Altglas

Schmutzwäsche

Sowie das uns allen bekannte Trennsystem von Plastik – Papier

In diesen Bereichen des Gebäude ist es naheliegend auch die verschiedensten Technikzonen für die Haustechnik und Räumlichkeiten für den Hausmeister und dessen Lager für Verschleißteile und Werkzeug zu platzieren.<sup>15</sup>

**Der Gästeraum:** Obwohl der Gästeraum nur ein Teil der Raumstruktur einer Gaststätte ist, sollte ihm besondere Aufmerksamkeit zugewandt werden. Die Wirkung, seine Atmosphäre und Attraktivität auf den Gast ist enorm wichtig. Hier bewegt sich der Gast, wird bedient und bildet sich seine Meinung über das Lokal. Dieser Raum wird als Aushängeschild angesehen. Um einen reibungslosen Ablauf bei dem Servieren und Abtragen der Speisen und das Wohlbefinden des Gastes zu gewährleisten, ist eine im Vorfeld gut durchdachte Planung des Platzbedarfes nötig. So gilt in der Regel, dass Tische in Kaffees mit überwiegend Getränkekonsum 60cm Breite und in Speiserestaurants 75-80cm haben sollten. Jedem Gast wird dann noch zusätzlich ein Platz mit einer Länge von 60-65cm eingeräumt.<sup>16</sup>

**Hauptgänge und Nebengänge:** Bei den Gängen unterscheidet man zwischen Hauptgängen und Nebenarmen. Die Hauptgänge sind für Gäste und Servicepersonal und sollten eine mindest Breite von 100cm aufweisen. Die Nebenarme dienen nur dazu, dass sich die Gäste zu Tisch setzen können und oder das Servicepersonal die Speisen angemessen servieren kann. Ihre Gangbreite beträgt daher nur 45-50cm. Wichtig jedoch ist die sorgfältige Planung der Hauptgänge, da diese die Hauptfunktionen wie Ein- und Ausgang, Toiletten mit den einzelnen Sitzgruppen verbinden.<sup>17</sup>

Da es in den Bereichen vor der Kassa und Garderobe oft zu Menschenanhäufung kommen kann, sind für jene zusätzliche Verkehrstauflächen freizuhalten.

Das heißt, von diesen Bereichen aus muss der Gang am breitesten sein.

Er kann sich jedoch zu den weiter abgelegenen Tischgruppen hin verschmälern, weil sich dort nur mehr eine abschätzbare Anzahl von Menschen bewegen wird.<sup>18</sup>

Servicestationen und Abstellbereiche in den Hauptgängen:

Darunter versteht man sowohl Ablageflächen als auch Stauraum für Besteck, Geschirr und all jene Sachen die für das neue Eindecken eines Tisches erforderlich sind.

Diese Flächen können bei gründlicher Planung auch gekoppelt werden, sofern die Wege möglichst kurz gehalten werden.<sup>19</sup>

Nicht zu vernachlässigen sind auch die Gast Nebenräume.

Darunter fallen der Eingang, die Toiletten und die Garderobe. Schon hier bildet sich der Gast seine Meinung über das Lokal und dessen hygienischen Zustand.

Die sogenannte Schmutzschleuse beginnt schon vor der Eingangstür, da die Gestaltung der Zubringwege Einfluss auf den Schmutzeinfall nimmt.<sup>20</sup>

So geplant kann der Komplex drei oft konkurrierende Interessen gerecht werden:

Dem Interesse des wirtschaftlichen und reibungslosen Ablauf des Betreibers

Den Komfort und der Zufriedenheit der Gäste

Und dem Anliegen der Mitarbeiter, um erhöhte Arbeitsbelastung zu vermeiden.<sup>21</sup>

**Energiekonzept:** Angesichts der stetig steigenden Energiekosten ist ein im Vorfeld gut durchdachtes Energiekonzept von Vorteil. Zwar sind durch den zuvor genannten Fortschritt der Technik die Geräte stromsparend, dennoch können durch die vorhergehende Planung die Betriebskosten reduziert werden. Erneuerbare Energiequellen wie die Sonnenenergie und das Nutzen der erwärmten Luft mittels Wärmetauscher, zeugen von Effizienz und integrieren das Gebäude in das Konzept der neuen Küche.

**Hygiene:** Hygiene spielt eine große Rolle in der Gastronomie. Die Ursache für Lebensmittelvergiftungen ist in den seltensten Fällen toxischer Natur, vielmehr sind meist Keime und Mikroorganismen dafür verantwortlich. Diese verbreiten sich am schnellsten bei Temperaturen zwischen 30 und 40 °C. Daher sollte man darauf achten, Lebensmittel so kurz wie möglich in der Küche zu lagern und schnellstmöglich zu verarbeiten. Ansonsten sind diese stets zu kühlen. Als Quelle der Keime kommen unter anderem die Lebensmittel selbst, sowie auch die Küchenräume, das Personal oder tierische Schädlinge in Frage. Die Aufgabe der Lebensmittelhygiene ist es, sowohl die Kontamination der im Vorfeld genannten Quellen, als auch die Keimvermehrung zu verhindern.

Hierfür dient einerseits:

Die Produktionshygiene. Unter diesem Aspekt fällt die Raumbeschaffenheit, die Geräte-Ausstattung, die Reinigung der Räume und auch die Abfall - Lagerung und Entsorgung.

Die Produkthygiene:

Sie bezieht sich auf den Umgang mit den Lebensmittel in den Teilprozessen der Annahme, Vorbereitung, Zubereitung und Ausgabe.

Produkte wie Gemüse, Fisch und Fleisch werden separat in unterschiedlich temperierten Zonen gelagert.

In den Vorbereitungsbereichen in denen das Gemüse geschält, der Fisch entgrätet oder das Fleisch für die Gerichte portioniert wird ist diese Trennung natürlich auch einzuhalten. Wird dieses nicht durch separate Räume ermöglicht, sollte man sie zumindest wie zuvor schon angesprochen durch halbhohe Elemente trennen.

Die Personenhigiene umfasst gewisse Gesundheitsanforderungen, Verhaltensregeln und Bekleidungsvorschriften.<sup>22</sup>

## Entwurfentwicklung von Außen

Anhand der Inneren Analyse war klar, dass ein sich um einen kompakten Baukörper in dem die verschiedenen Anforderungen und Funktionen sowohl getrennt, dennoch im gewissen Maße verknüpft handeln werde.

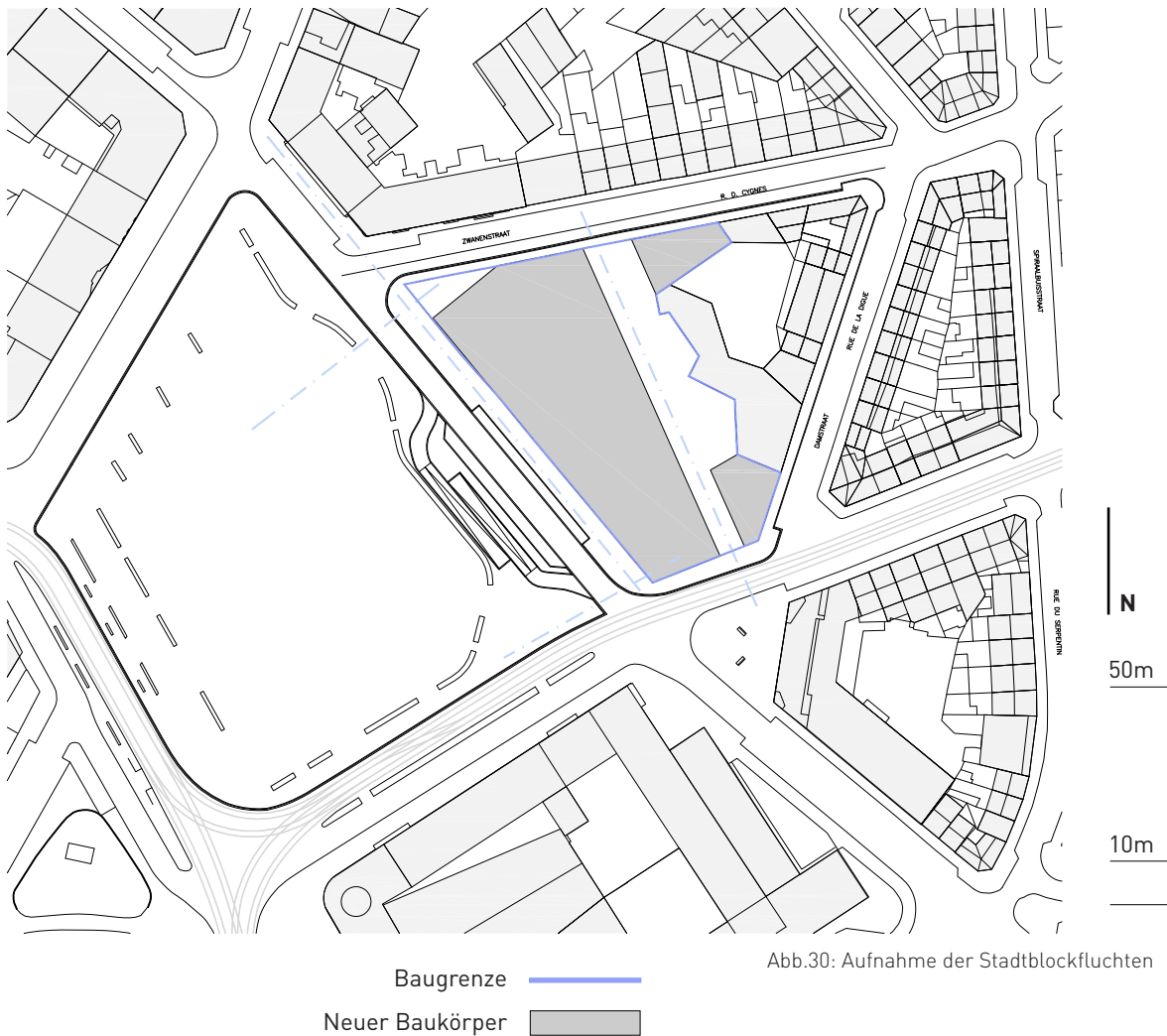


Abb.30: Aufnahme der Stadtblockfluchten

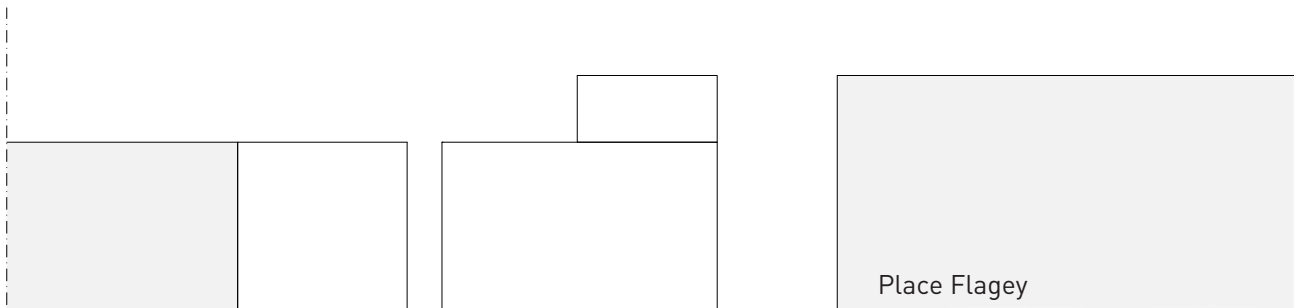


Abb.31: Volumen Querschnitt

**Höhen und Raumkanten:** Anhand der Inneren Analyse konnte ich nun das städtebaulichen Volumen weiter ausarbeiten.

Übernahme der räumlichen Kanten von den anliegenden Bauten.

Der Baukörper übernimmt die Attikahöhe des Neubaus in der >Zwanenstraat< und der >Damstraat<. Da er jedoch auch Fluchtverbindungen in die >Rue de la Brasserie< besitzt, ist es naheliegend auch die Traufenhöhe der dort befindlichen Jugendstilbauten im fertigen Volumen spürbar zu machen. Im östlichen Bereich wird das Volumen erhöht, sodass es Bezug auf die Attika des >La Cambre d'Horta< nimmt.

Die Integration eines Grünbereiches wird, entsprechend der Analyse, im westlichen Bereich umgesetzt.



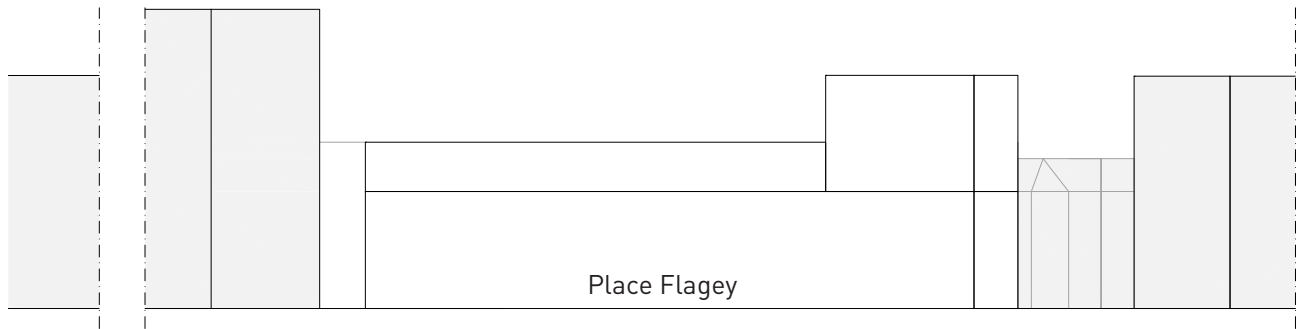


Abb.32: Volumen Längsschnitt

So fügt es sich nahtlos in die Umgebung ein, integriert sich in die Volumen der platzumgebenden Bauten, und lässt dennoch den Blick über das Gebäude hinwegschweifen, um nicht wie eine abgrenzende Mauer zu wirken.

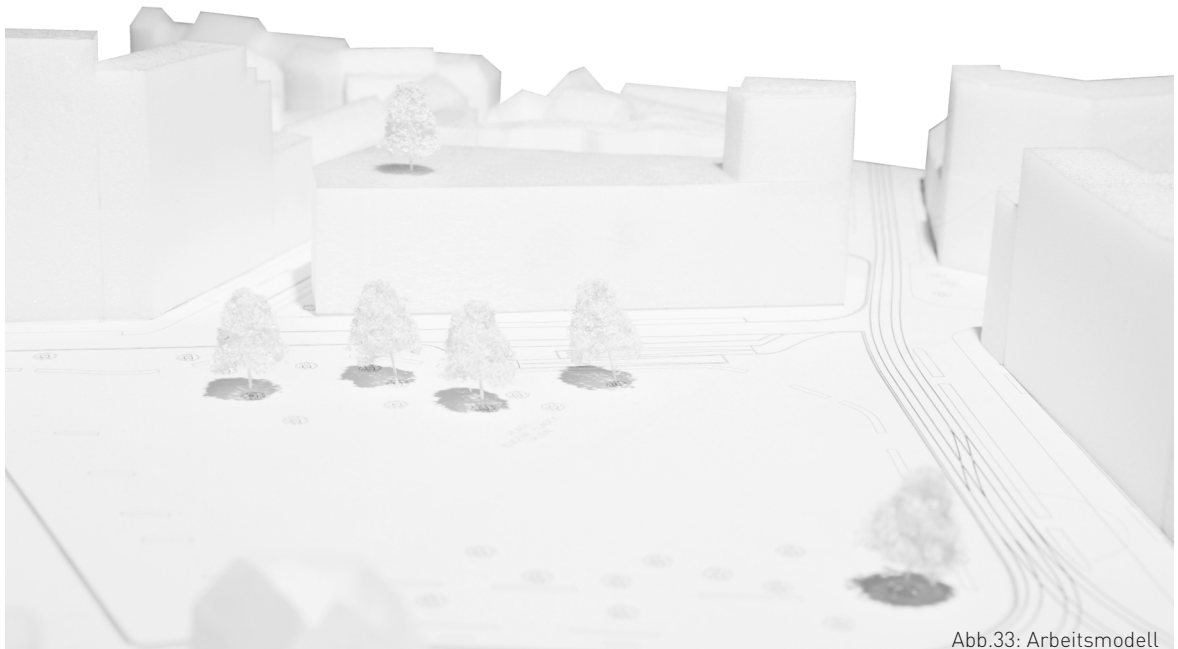


Abb.33: Arbeitsmodell

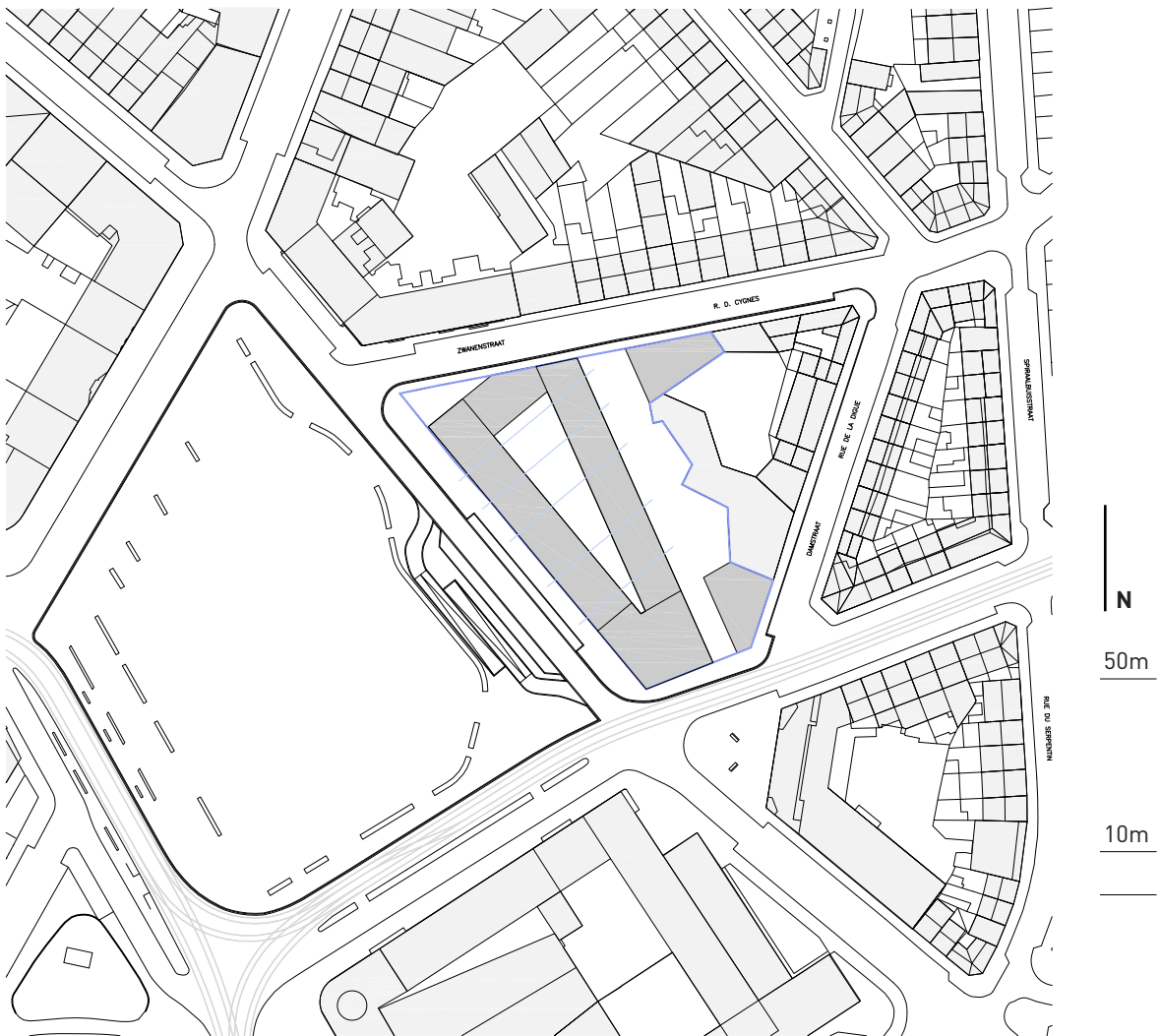


Abb.34: Belichtung der Räume

Der Grundriss des Rohvolumens beim Hauptkörper ist jedoch zu tief, um eine ausreichende natürliche Belichtung und Belüftung zu gewährleisten.

Durch Aufgreifen der Thematik der Blockbebauung, entstand ein aufgeklappter Baukörper der am nördlichen und südlichen Ende geschlossen wird.

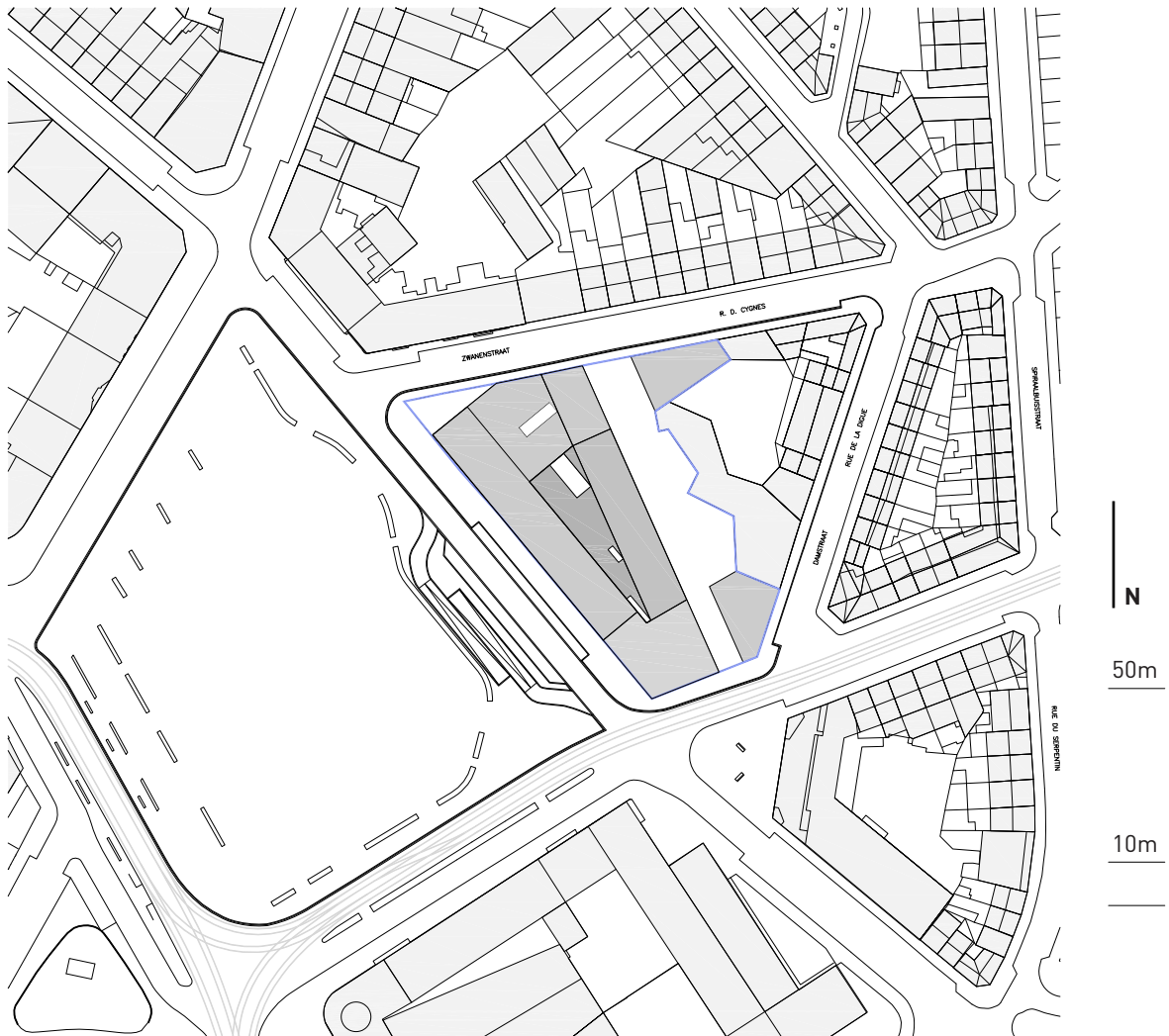


Abb.35: Belichtungshöfe

Der dadurch entstandene Innenhof wurde auf vier Belichtungshöfe reduziert. Sie ermöglichen eine natürliche Belichtung und Belüftung der daran angeordneten Räume. Weiters wird dadurch das natürliche Licht planerisch in Szene gesetzt.

# Baukörper und innere Struktur

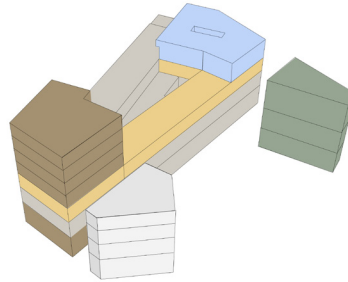


Abb.36: Funktionsprogramm

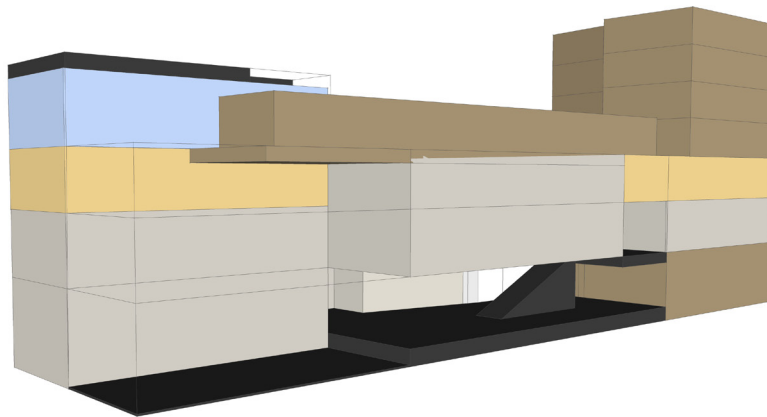


Abb.37: Funktionsprogramm

	Restaurant / Kaffee / Forschungsbereich	45%
	Rezeption, Unterkünfte (ca.25 Pers.)	22%
	Seminarbereich / Bibliothek	13%
	Wellness	5%
	Gebäudeverwaltung	8%
	Gewächshaus	7%

Diese Aufteilung sieht bei der Brutogeschossfläche von etwa 9355m<sup>2</sup> (Erschließungsflächen miteinbezogen) folgende Verteilung vor:

	Restaurant /Kaffee/Forschungsbereich:	EG	2100m <sup>2</sup>
		10G	2100m <sup>2</sup>
			<b>4100m<sup>2</sup></b>
	Rezeption, Unterkünfte (ca.25 Pers.):	EG	345m <sup>2</sup>
		30G	710m <sup>2</sup>
		40G	345m <sup>2</sup>
		50G	345m <sup>2</sup>
		60G	345m <sup>2</sup>
			<b>2090m<sup>2</sup></b>
	Seminarbereich / Bibliothek:	20G	<b>1230m<sup>2</sup></b>
	Wellness:	30G	<b>490m<sup>2</sup></b>
	Gebäudeverwaltung:	EG	190m <sup>2</sup>
		10G	190m <sup>2</sup>
		20G	190m <sup>2</sup>
		30G	190m <sup>2</sup>
			<b>760m<sup>2</sup></b>
	Gewächshaus:	EG	195m <sup>2</sup>
		10G	195m <sup>2</sup>
		20G	195m <sup>2</sup>
			<b>585m<sup>2</sup></b>

## Baukörper als Inspirationszone

Um dem im Vorhinein definierten Konzept den Komplex mit dem Entspannungs- und Freibereich der Ixelles zu verbinden, wird sowohl die Grundrissssprache als auch die Materialwahl reduziert ausfallen. Durch diese Reduzierung und Schlichtheit wird wiederum ein Bezug zur modernen Küche hergestellt.

„Das Gericht steht im Vordergrund.“!

So sollte auch das Gastronomiezentrum reduziert wirken und durch die Lichthöfe und Freizonen zum Inspirationsbereich für Köche und Seminarteilnehmer werden.

## Der Brutalismus

Der Brutalismus ist eine architekturhistorische Strömung die schon in der Zeit ihrer Entstehung für Verwirrung sorgte. Dafür waren zwei simple Umstände verantwortlich. Erstens, weil der Begriff >new brutalism< geprägt wurde, bevor eine damit zu bezeichnende Architekturströmung bestand. Der zweite Aspekt war, dass der Begriff später durch eine bestimmte Richtung in England neu geprägt wurde. Schöpfer des Begriffes >Brutalisten< in diesem Zusammenhang, ist Hans Asplund, welcher ihn erstmals in einem Artikel erwähnte. Dieser Ausdruck verbreitete sich schnell und fand so auch einen Weg nach England, wo ihn sich eine Gruppe junger Architekten aneignete. Er umschreibt ein Programm, sowie eine besondere Einstellung zur Architektur. Gleichgültig was Asplund, der den Begriff eher als neue Stilrichtung interpretierte, davon hielt, scheint die Cox- Shankland- Gruppe ihn ausschließlich dazu verwendet zu haben, um die damals verbreiteten reinen Formen in der Architektur von Mies van der Rohe zu bezeichnen. Die bekanntesten Vertreter der Architektursprache waren Alison und Peter Smithson. Sie sind die Architekten der Schule in Hunstanton, welches als erstes Gebäude des Brutalismus stehen sollte.

Der Ausdruck >Brutalismus> blieb auf ihren Entwürfen haften, da Peter Smithson in seinen Studienjahren von seinen Freunden >Brutus< genannt wurde. Anhand dieses Umstandes und ihrer Architektursprache, schien es recht treffend, sodass sich das Ansehen der Smithsons rasch in der ganzen Welt verbreitete.<sup>23</sup>

### „<Brutalismus = Brutus + Alison<“<sup>24</sup>

Auch wenn die brutalistischen Architekten der damaligen Zeit von sogenannten >Red Brick< Universitäten stammten und ihre Lehre dadurch von provinziellem Hintergrund geprägt war, lehnten sie dies strikt ab. Vielmehr wendeten sie sich an internationale Maßstäbe und hatten Vorbilder wie Le Corbusier, Mies van der Rohe, Alvar Aalto oder Ernesto Rogers.

Sie bezogen sich nicht auf ihre englischen Vorbilder und drängten zum VIII Ciam- Kongress.<sup>25</sup>

Ciam wird die Internationale Gruppe von Architekten der Moderne genannt und wurde 1928 gegründet.



Abb.38: Foto unite `dHabitation



Was diese Generation jedoch suchte, war die historische Rechtfertigung ihrer Haltung. Diese versuchten sie einerseits in der Tradition der Modernen Architektur selbst, als auch im Klassizismus zu finden. Alle hatten das Interesse die Formbeziehungen auf einfache geometrische Formen zu reduzieren. Der Glaube daran, dass irgendwo in der Vereinigung der alten und modernen Architektur die wahre und wirkliche Architektur lege, stärkte sie. Ungeachtet des Vorwurfes des Formalismus, wandte sich diese Architekturgeneration, die sich selbst im Sinne Smithsons als »Brutalisten« bezeichnete, bewusst den großen formbestimmenden Architekten zu. Ein weiteres Faktum, dass der Begriff in der westlichen Welt etabliert wurde, ist dass Le Corbusier sein Gebäude »unite `dHabitat« in Marseille und dessen Stahlbeton als »bêton brut« bezeichnete.<sup>26</sup>

Dieses Bauwerk nahm so viel Einfluss, da es damals das größte im Bau befindliche Einzelbauwerk in Europa war und so gesehen der erste Nachkriegsbau der sich von der Modernen Architektur vor 1938 durch seine zahlreichen Neuerungen abhob. Die zuvor genannten Neuerungen bestanden nicht in den gewaltigen Ausmaß die dieses Projekt hatte, vielmehr war es die Art wie Le Corbusier mit dem Material Stahlbeton umging. Stahlbeton galt damals als Präzisionswerkstoff des Maschinenzeitalters. Dennoch gelang es nicht immer Fehler und Mängel der Ausführung zu vermeiden. Le Corbusier sah dies ein und akzeptierte den Umstand dass dieses Produkt dem menschlichem Versagen, sowie dem unberechenbaren Wetter unterworfen ist. Aus dieser Situation heraus erfand er den Beton als Baustoff sozusagen neu.

Er zeigte dessen Ungeschliffenheit und schuf architektonische Flächen durch Auswertung der hölzernen Schalung mit rauer Erhabenheit.

Diese Oberflächen mit den Mustern der Bretter erzeugten eine Struktur, die im harten Licht der mediterranen Sonne fast schon wie Travertinstein wirken und durch die ungeheuren Ausmaße Bezüge zu den Apsiden von Michelangelo in St. Peter zu Rom hatten.<sup>27</sup>



Abb.39: Foto Secondary School in Hunstanton

Abgesehen davon war das erste Bauwerk, dass die Bezeichnung >brutalistisch< tragen sollte, nicht von Le Corbusier, sondern durch Mies van der Rohe geprägt. So werden Materialien wie Beton, Stahl, Glas und Backstein mit Ihren natürlichen Oberflächen sichtbar eingesetzt. Mies van der Rohe gliederte das Bauwerk in Elemente und setzte sie neu zusammen, um so Räume und Architektur zu schaffen.<sup>28</sup>



Secondary School in Hunstanton.  
Das erste Gebäude des Brutalismus. Smithson gewann den Wettbewerb 1949. Die Schule wurde 1954 vollendet.

Daraufhin wurden die Smithons gebeten eine Erklärung für die Erläuterung der neuen Botschaft zu verfassen.<sup>29</sup>

**„>>Unsere Überzeugung, dass der New Brutalismus zu diesem Zeitpunkt die einzig mögliche Weiterentwicklung der Moderne darstellt, entstammt nicht nur dem Wissen, dass Le Corbusier (seit dem >béton brut< der Unitè) ihn vertritt, sondern der Tatsache, dass im Grunde beide die der japanischen Architektur zugrunde liegende Idee, ihre Prinzipien und ihren Geist als Maßstab benutzt haben. Die japanische Architektur verführte die Generation von 1900 und bewirkte bei Frank Lloyd Wright den offenen Grundriss und eine seltsame Art konstruierter Dekoration; bei Le Corbusier die puristische Ästhetik – verschiebbare Zwischenwände, kontinuierlichen Raum, die Kraft des Weiß und der Erdfarben; bei Mies das konstruktive Skelett und die Wandausfachung als Absolutum. Durch die japanische Architektur wurden die Sehnsüchte der Generation von Garnier und Behrens zur Form [...] Das Neue am New Brutalismus gegenüber anderen Richtungen ist, dass er seine enge Verbindung nicht zu vergangenen Architekturstilen, sondern zu bäuerlichen Wohnformen findet. Er hat nichts mit Handwerk zu tun. Wir betrachten die Architektur als unmittelbares Ergebnis einer Lebensweise.“<sup>30</sup>**

Mit dem Hinweis auf bäuerliches Wohnen nahmen sie Bezug auf die mittelmeerischen bäuerlichen Bauten mit ihrer schroffen Geometrie und kleinen Fenstern.<sup>31</sup>

Aus heutiger Hinsicht ist der Betonbrutalismus jedoch mit brutalem und rücksichtslosem Einsetzen des Baustoffes, ohne Rücksicht auf den Ort, Kontext oder Region, verbunden. Dass kommt daher, dass die Betonbauten oft recht kühl wirken. Dem stehen jedoch zahlreiche, gelungene Bauten gegenüber und heutige Architekturhistoriker debattieren über deren Denkmalschutz und Erhaltung, da der Baustoff schneller alterte als erhofft. Eine weitere Errungenschaft der sechziger Jahre, war die Weiterentwicklung auf dem Gebiet der Baukonstruktion.

### **Beton als Baustoff**

Der Baustoff Stahlbeton entstand um 1900 und wurde hauptsächlich im Fabrikbau und anschließend bei Befestigungsanlagen im Krieg verwendet. Heutzutage ist Stahlbeton einer der wichtigsten Baustoffe und eines der wertvollsten Materialien in der neuen Architektur. Es ist ein Baustoff, der wie kein anderer zweierlei >Reaktionen bei den Menschen auslöst. Entweder zelebriert man ihn, oder man lehnt ihn auf Grund seiner kühlen Wirkung ab. Beton besteht aus Zement, Zuschlagstoff und Wasser. Durch die Stahlbewehrung war es dem Baustoff möglich größere Spannweiten zu überbrücken und Zugkräfte aufzunehmen. Ulrich Müther realisierte in den 60ern zahlreiche Schalenbauten, welche heutzutage fast schon Kult Faktor erlangten.<sup>32</sup>



Abb.40: Ulrich Müther, Rettungsstation, 1968

Der Beton hat sich über die Jahrzehnte weiter entwickelt, sodass er nicht nur als konstruktives Element eingesetzt wird. Durch die vielschichtige Gestaltungsmöglichkeit der Oberfläche mit Hilfe von Farbpigmenten, verschiedenen Zuschlagstoffen oder der Oberflächenbehandlungsmethoden findet das Material verschiedenste Einsatzgebiete. Wie zum Beispiel der Fassadengestaltung, als Bodenbeläge, Möbel und vieles mehr.

Als Bewehrung wird jedoch nicht nur Stahl verwendet. Durch Glasfaser verstärktem Beton lassen sich plastische Formen sowie sehr dünne Querschnitte erzeugen. Dem Glasfaserbeton ähnlich ist der Textilbeton. Deren Bewehrung muss nicht von einer Mindeststärke der Betonschicht als Korrosionsschutz überzogen sein. Sie finden Ihren Einsatz als Fassadenplatten oder im Möbelbau.

Für die Sichtbetonausbildung bei Wänden jedoch, wird fast ausschließlich Beton mit Stahlbewehrung herangezogen, da dieser eine ausreichende Betonüberdeckung aufweist, um die Oberfläche zu behandeln.

Durch einfachste Mittel, wie zum Beispiel dem abwaschen der obersten Feinmörtelschicht bildet sich ein Relief. Der Beton bekommt so mehr Tiefe durch den Schattenwurf des Zuschlagstoffes.

Weitere Behandlungsmöglichkeiten sind unter anderem das Bossieren. Hierbei wird eine Struktur per Hand in die Oberfläche gemeißelt. Die Oberflächenbehandlung durch Sandstrahlen. Eine gewünschte Grafik wird mit Folie auf den ausgehärteten Beton aufgebracht und sandgestrahlt. Hierbei schützt die Folie den Beton und die freien Flächen bekommen durch den Sand die Textur.

Eine erst um 1990 erfundene Technik ist das Fotolith-Verfahren. Erstmals in großen Umfang von Herzog & de Meuron bei der Bibliothek der Fachhochschule Eberswalde eingesetzt.

Es ist im Prinzip nichts anderes als Waschbeton. Das Fotomotiv wird als Schwarz-Weiß auf eine Kunststoffolie übertragen. Anstatt Farbe wird ein Abbindeverzögerer verwendet. Nach dem Entschalen bleiben die hellen Motive glatt und die dunklen werden mit Hochdruck-Wasserstrahlern ausgewaschen.<sup>33</sup>

## Schatten als Gestaltungsmittel in der Architektur

Schon vom Beginn der Architektur an, war Schatten ein entscheidendes Element.

Die Architektur kann im Licht der Sonne gar nicht anders, sie muss einen Schatten werfen.

Gut durchdacht kann dieser Effekt in Szene gesetzt werden und er wird dadurch zu einem Gestaltungselement, welches sowohl das Raumgefühl, als auch die Oberflächen verschiedenster Materialien beeinflussen kann.<sup>34</sup>

**„Licht ist aktiv, Schatten passiv. Licht wird geführt, Schatten werden geworfen oder gelegt.“<sup>35</sup>**

Schon beim Pantheon in Rom oder bei der Kathedrale in Pienza wiesen die Architekten darauf hin, dass alles irdische auch ein Teil des Kosmos ist. Gerade deshalb verfolgten Künstler wie Piranesi, Boullée oder Le Corbusier die Schattenwirkung von Körpern im Licht.

Das Schattenspiel verbindet den statischen Raum mit der Veränderung des lebendigen Lichtes und lässt ihn so zu einem Teil der Kosmischen Bewegung werden.<sup>36</sup>

Ein Künstler der in diesem Entwurf aufgrund seiner Vereinigung der mir wichtigen Komponenten sicher ein Vorbild war, ist Tadao Ando.

**„Architektur bedeutet Gehäuse zu schaffen, deren Errichtung zwei Ziele verfolgt. Das erste Ziel ist ein Ideal, das zweite ein Wunsch. Ihrem Ideal nach versucht die Architektur ein Modell der Welt zu gestalten. Ihr Wunsch ist, die sinnliche Wahrnehmung zu schärfen.“<sup>37</sup>**

Die Hauptkombinationen seiner Architektursprache lassen sich am besten durch die drei folgenden Begriffe definieren.

Neutraler Ausdruck

Einfache Form

Reiner Raum<sup>38</sup>

34 Vgl. Haus 1997, 2-6  
35 Haus 1997, 2  
36 Vgl. Haus 1997, 2-6

37 Furuyama 1996, 9  
38 Vgl. Furuyama 1996, 13



Abb.41: Haus Koshino



Inspiziert durch  
Tadao Ando: Seine Architektur vollzog sich einem Wechsel.  
So galten seine Entwürfe bis 1985 als eine Architektur der  
Negation (=Selbstdisziplin).  
Sie war seine Erfindung und sein Versuch die eigene  
Architektursprache zu finden.  
Diese Richtung war eine eher nach innen gekehrte.  
Die Räume wirkten dunkel und schwer.  
Ab 1985 kam dann der Wechsel seiner Einstellung.  
Die geschlossenen Rechtecke öffneten sich zunehmend,  
die Eigenschaften des Raumes wandelten sich vom Dunkel  
zur Helligkeit.

Es war der Weg nach außen.<sup>39</sup>

Geboren in Japan prägt er nun seit fast schon 40 Jahren  
dessen Architekturbild.  
Er entwickelte zahlreiche Einfamilienhäuser, Bürobauten und  
auch Schulbauten.  
Eines seiner wohl bekanntesten Werke ist das Haus Koshino.



Abb.42: Haus Koshino

## Funktionserläuterung

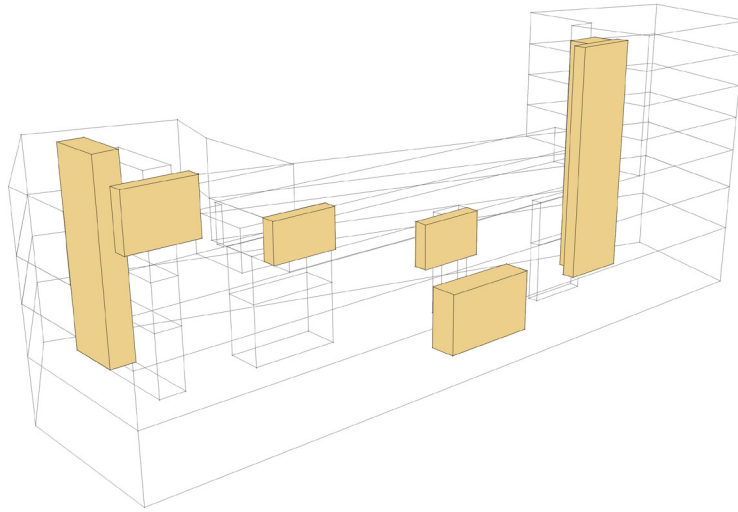


Abb.43: Erschließungen im Hauptkörper

Der Komplex setzt sich aus drei Gebäuden zusammen. Das Haupthaus bildet mit seiner Betonstruktur den Blickfang am Platzbereich. In ihm spielt sich die Szenerie Gastronomie, Fortbildung und Unterkunft ab. Der Zimmer-Trakt hebt sich vom Gastronomie und Forschungstrakt durch eine differenzierte Materialwahl ab. In den zwei dahinter liegenden Gebäuden findet die Gebäudeverwaltung sowie das Gewächshaus ihre Situierung.

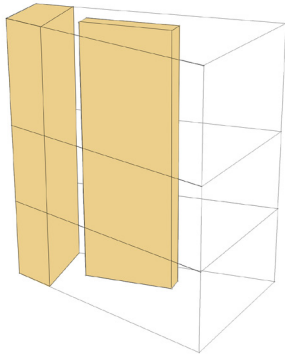


Abb.44: Erschließungen im Gewächshaus

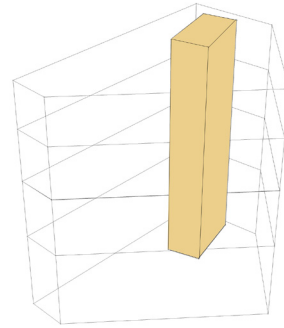


Abb.45: Erschließungen im Verwaltungsgebäude

Um den Forschungs- und Gastronomiebereich für die Öffentlichkeit einsehbar und miterlebbar zu machen, zieht sich ein öffentlicher Erkundungsweg durch das Hauptgebäude und endet auf einem Dachgarten mit einem spektakulärem Ausblick über den Platz.

Dieser Erkundungsweg bietet verschiedenste Einblicke in den Ablauf, von Forschung über Lehre und schärft deren Wahrnehmung mithilfe der unterschiedlichen Gerüche der vielfältig angelegten Kräuterbeete.

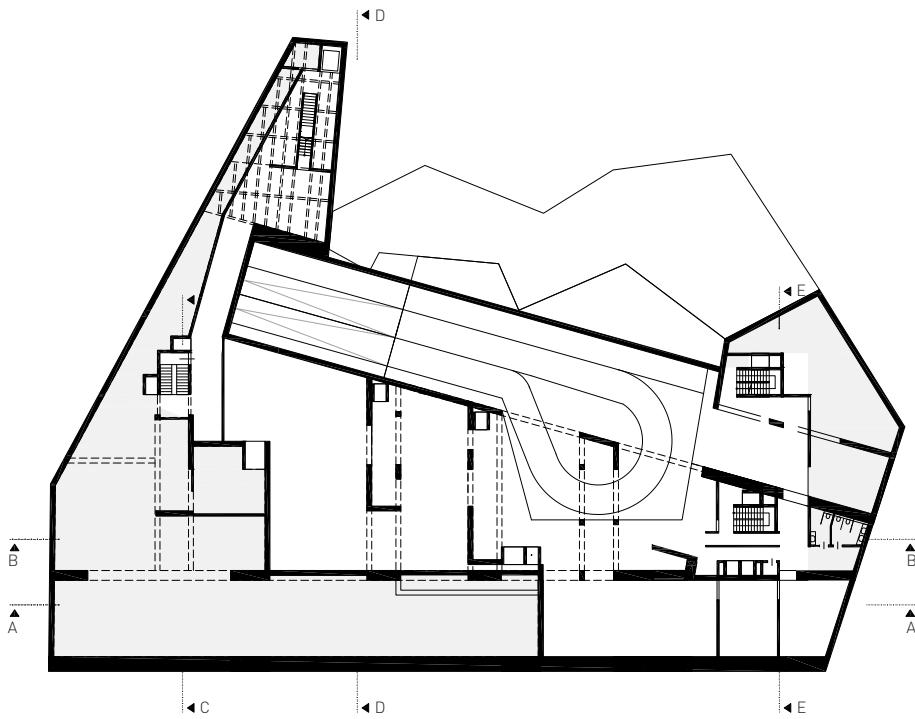


Abb.46: Grundriss Funktionen UG -4,35m

Technikbereiche

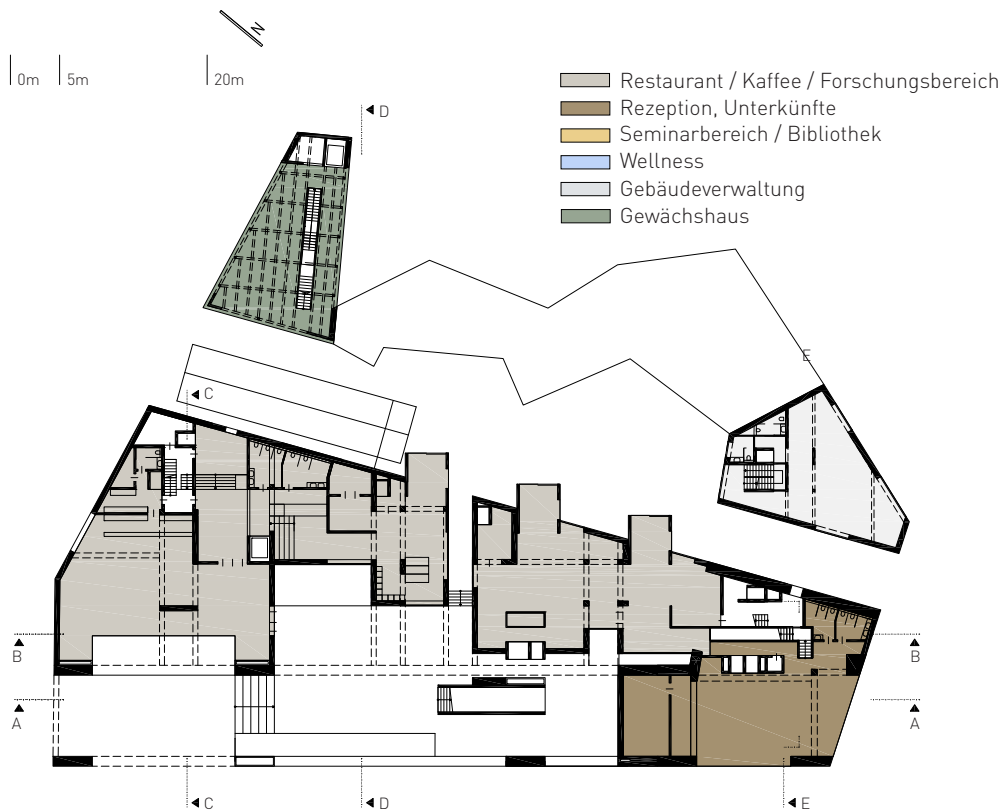


Abb.47: Grundriss Funktionen EG +0,00m / Platz +1,00m

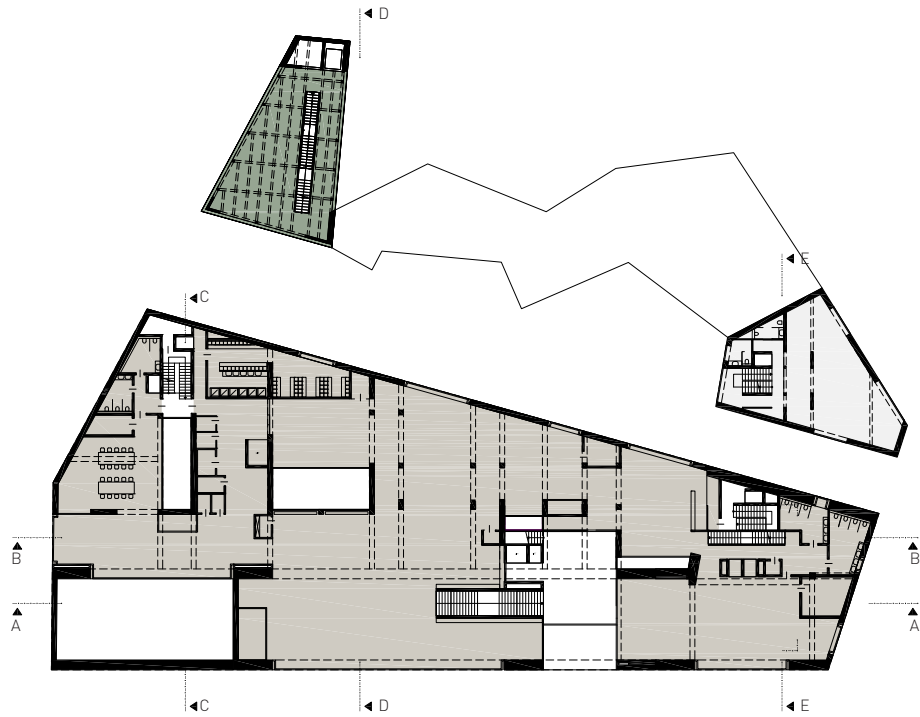


Abb.48: Grundriss Funktionen 1.OG +6,70m

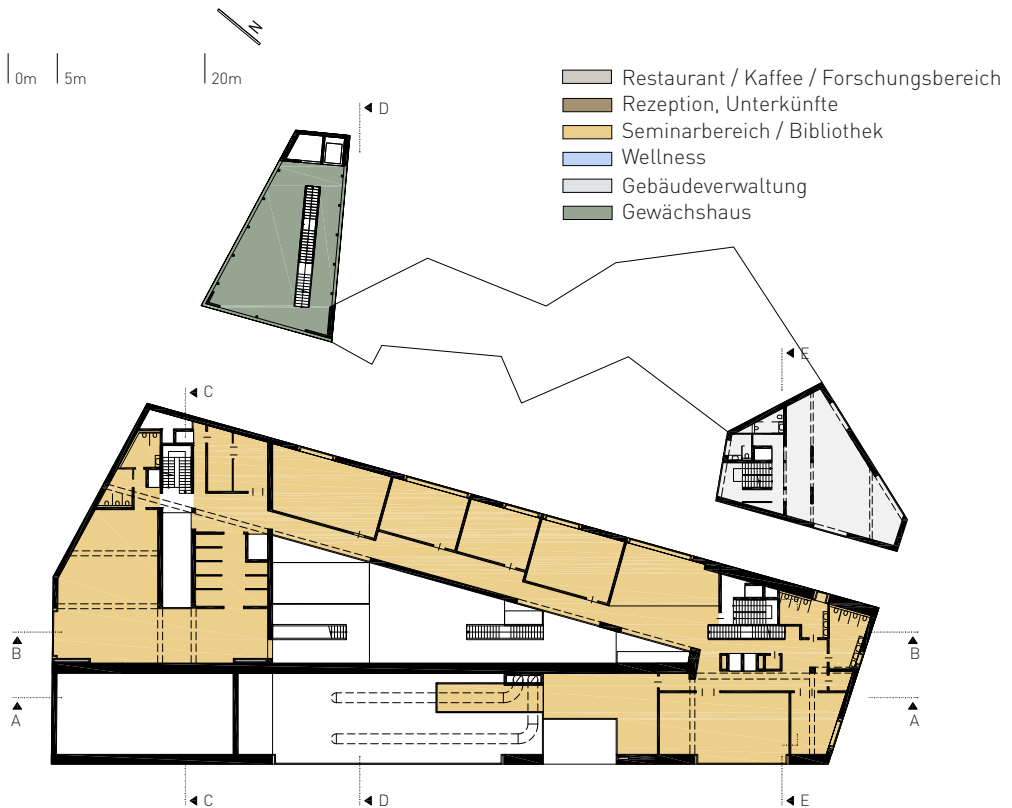


Abb.49: Grundriss Funktionen 2.OG +11,70m

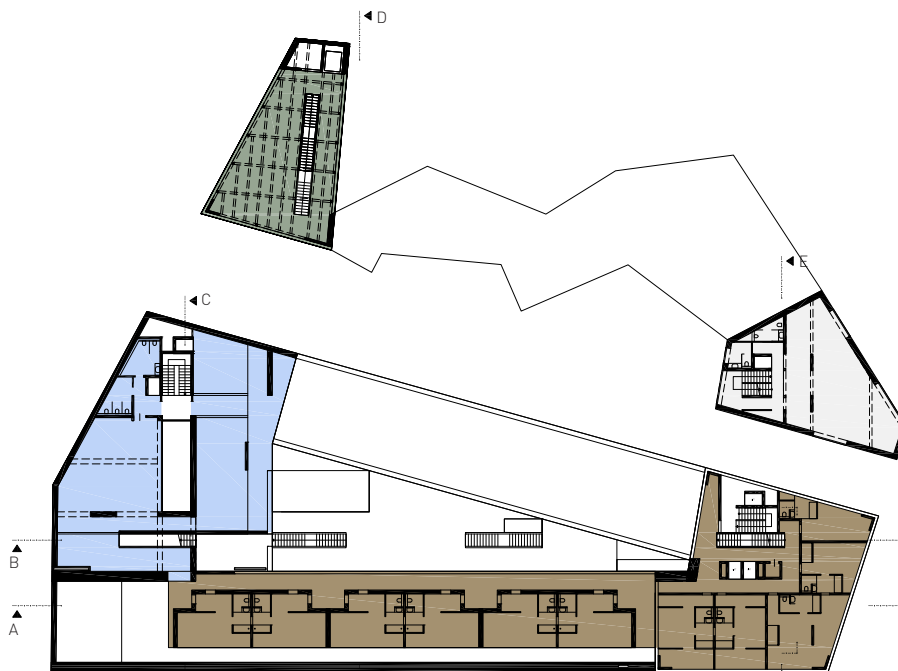


Abb.50: Grundriss Funktionen 3.OG +16,09m

- Restaurant / Kaffee / Forschungsbereich
- Rezeption, Unterkünfte
- Seminarbereich / Bibliothek
- Wellness
- Gebäudeverwaltung
- Gewächshaus

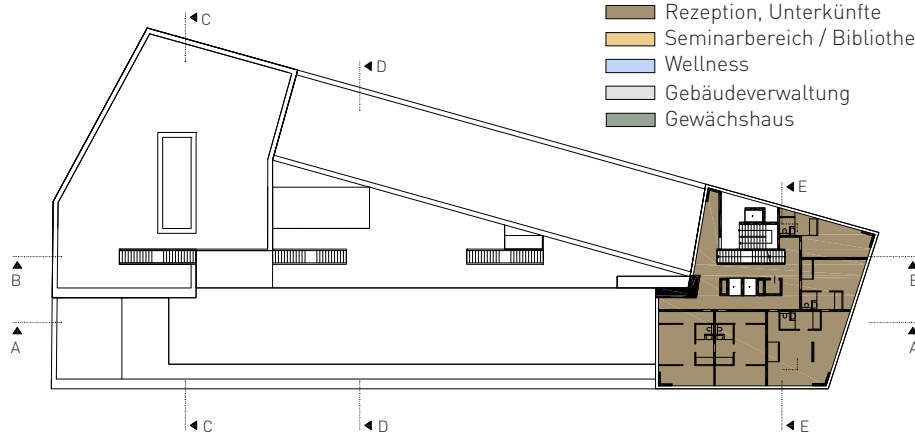


Abb.51: Grundriss Funktionen 4.OG +19,72m

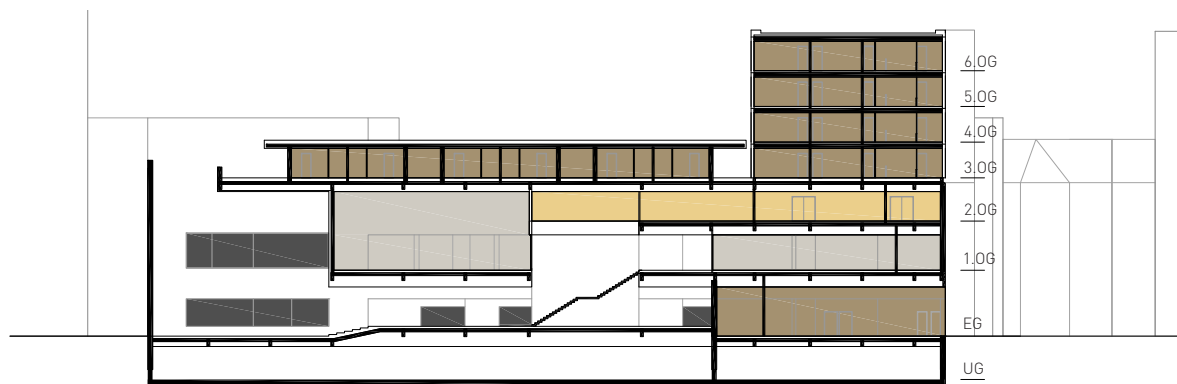


Abb.52: Schnitt A-A Funktionen

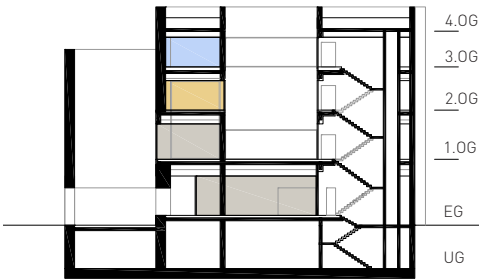


Abb.53: Schnitt C-C Funktionen



Abb.54: Schnitt D-D Funktionen

0m | 5m | 20m

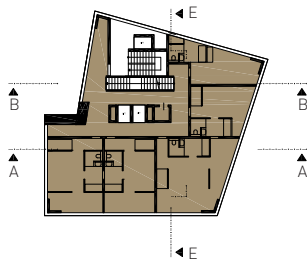


Abb.55: Grundriss Funktionen 5.0G +23,35m

- Restaurant / Kaffee / Forschungsbereich
- Rezeption, Unterkünfte
- Seminarbereich / Bibliothek
- Wellness
- Gebäudeverwaltung
- Gewächshaus



Abb.56: Schnitt E-E Funktionen

0m | 5m | 20m

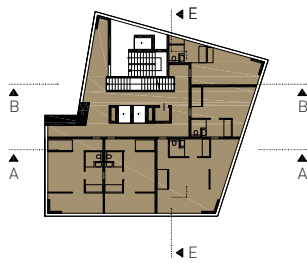


Abb.57: Grundriss Funktionen 6.0G +26,98m

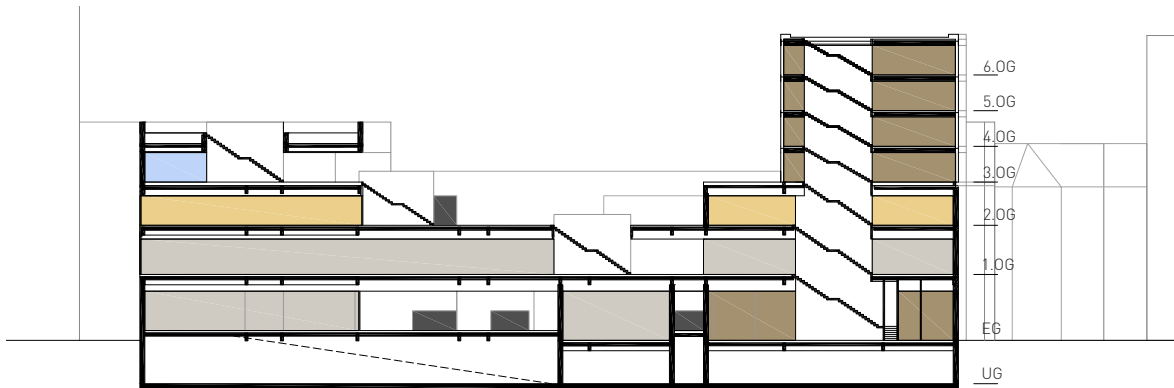


Abb.58: Schnitt B-B Funktionen







Abb.59: Visualisierung Gebäude, Place Flagey



Abb.60: Foto @ christoph\_grafl



# Öffentliche Bereiche

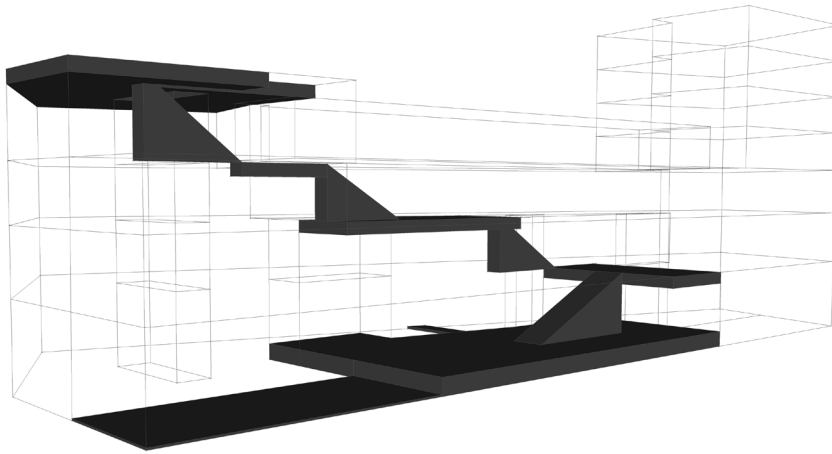
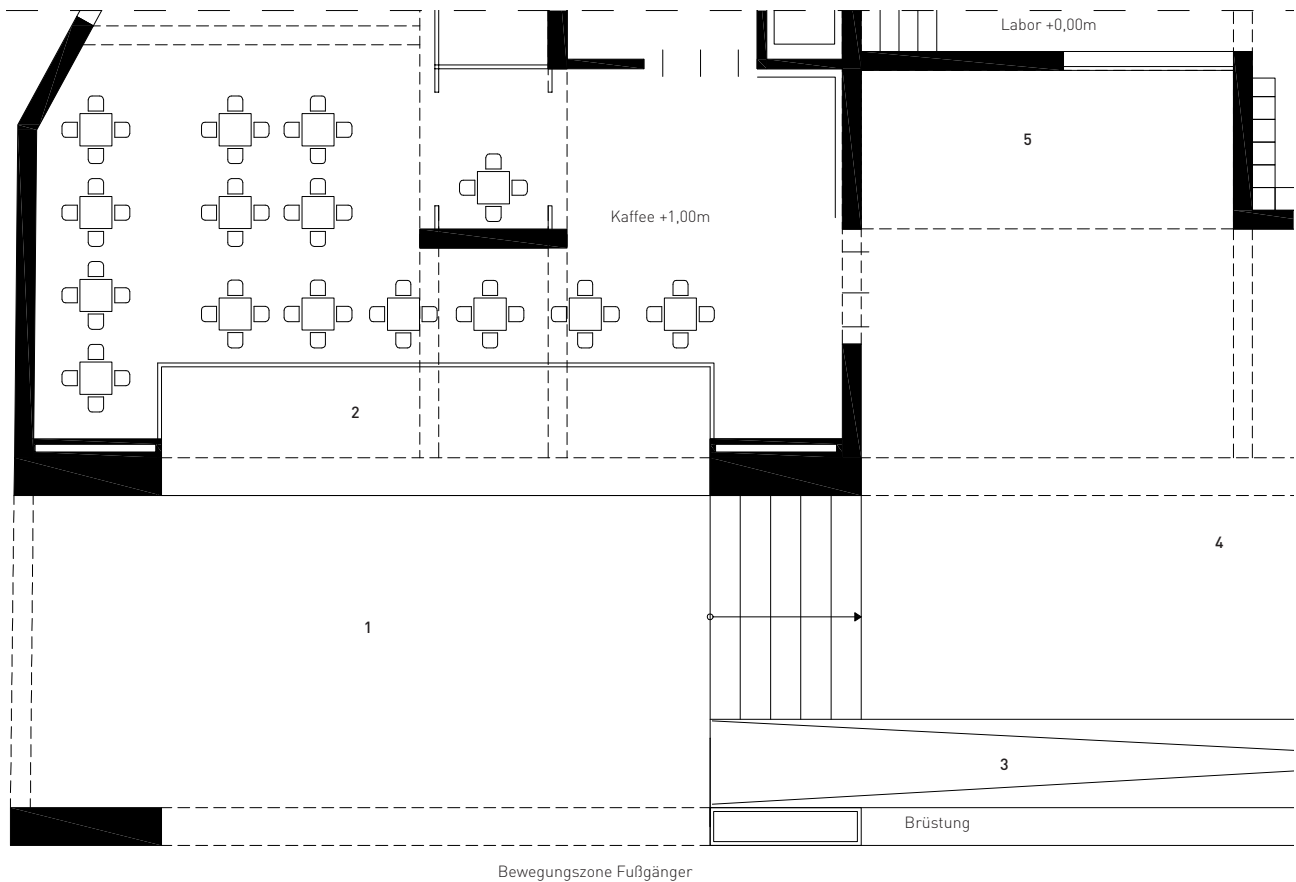


Abb.61: öffentlich zugänglicher Weg

- 1 ..... Vorplatz Kaffe +0,00m
- 2 ..... Kräuterbeet +0,00m
- 3 ..... Aufgangs-Rampe
- 4 ..... Vorplatz +1,00m
- 5 ..... Lichthof
- 6 ..... Einblick in Testküche



Kaum betreten die Besucher das Gebäude tauchen sie in dessen Struktur und Konzept ein. Der Platz im Erdgeschoss ist im Bezug zum Straßenraum um einen Meter erhöht um ihn mehr Wertigkeit zukommen zu lassen. Für individuellen Charme sorgen die Lichthöfe, die je nach Wetterlage und Sonneneinstrahlung dem Beton Struktur verleihen. Von hier aus hat der Besucher nun verschiedenste Einblicke in das Labor und Testküchen, kann sich an ihnen vorbei in den Innenhof im Erdgeschoss bewegen, an Workshops teilnehmen, oder es sich im Kaffeehaus gemütlich machen.

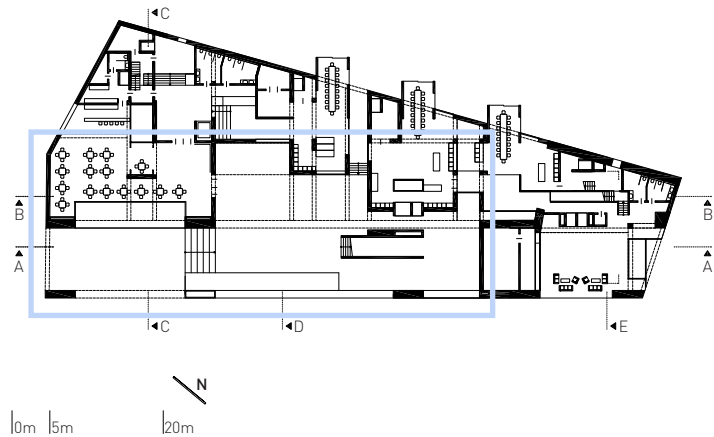


Abb.62: Grundriss EG +0,00m/+1,00m

Die Haupttreppenanlage zentral am Platz führt in die Erschließungszone im 1.Obergeschoss, wo der Weg weiter auf den Dachgarten, ins Restaurant oder in die Bar führt.

Innenhof +0,00m

- 7 ..... Zugang Innenhof +0,00m
- 8 ..... Ausgang Restaurant
- 9 ..... Lift
- 10 ..... Lift
- 11 ..... Installation
- 12 ..... Lichthof



Abb.63: Erdgeschoss Zugang M1:200

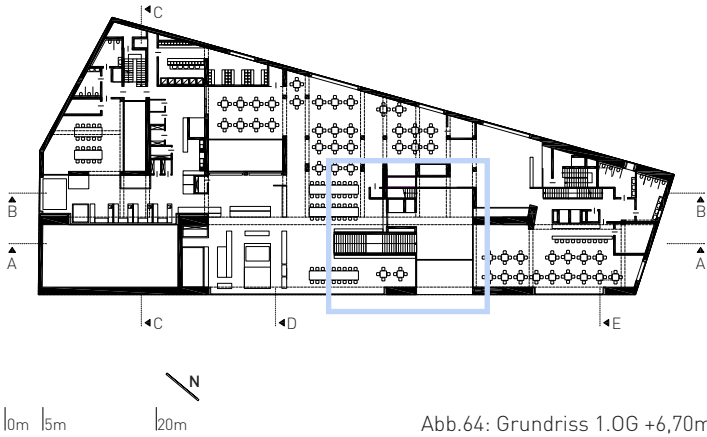


Abb.64: Grundriss 1.OG +6,70m

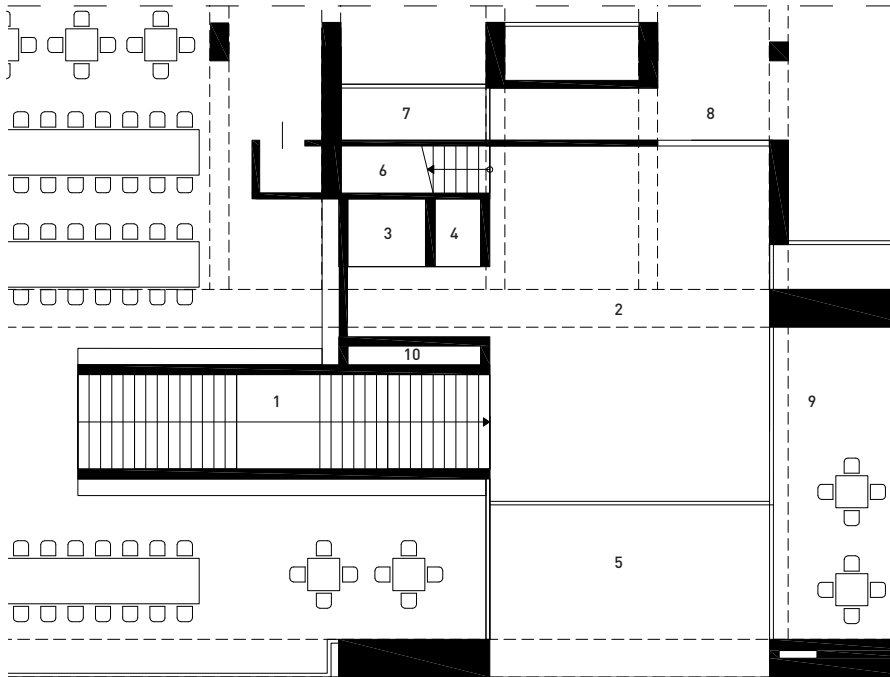


Abb.65: 1.OG Eingangsbereich Restaurant, Bar, Ausgang Innenhof M1:200

- |                                       |                                 |                            |                       |
|---------------------------------------|---------------------------------|----------------------------|-----------------------|
| 1 ..... Haupttreppe                   | 4 ..... Lift                    | 7 ..... Lichthof           | 10 ..... Installation |
| 2 ..... öffentlicher Verteilerbereich | 5 ..... Terrasse - Bar          | 8 ..... Eingang Restaurant |                       |
| 3 ..... Lift                          | 6 ..... Treppe zu Innenhof 2.OG | 9 ..... Eingang Bar        |                       |

Die Verteilerzone im ersten Obergeschoss ist eine Freiluftzone. Sie ist ganzjährig, rund um die Uhr für die Öffentlichkeit zugänglich. Neben der Verteilung zwischen Erlebnisweg und Cocktailbar ist sie auch die erste Eingangszone und somit Schmutzreduzierung fürs Restaurant.

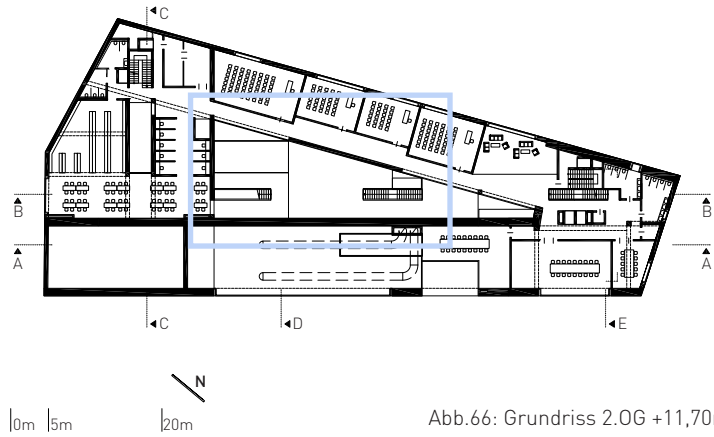


Abb.66: Grundriss 2.OG +11,70m

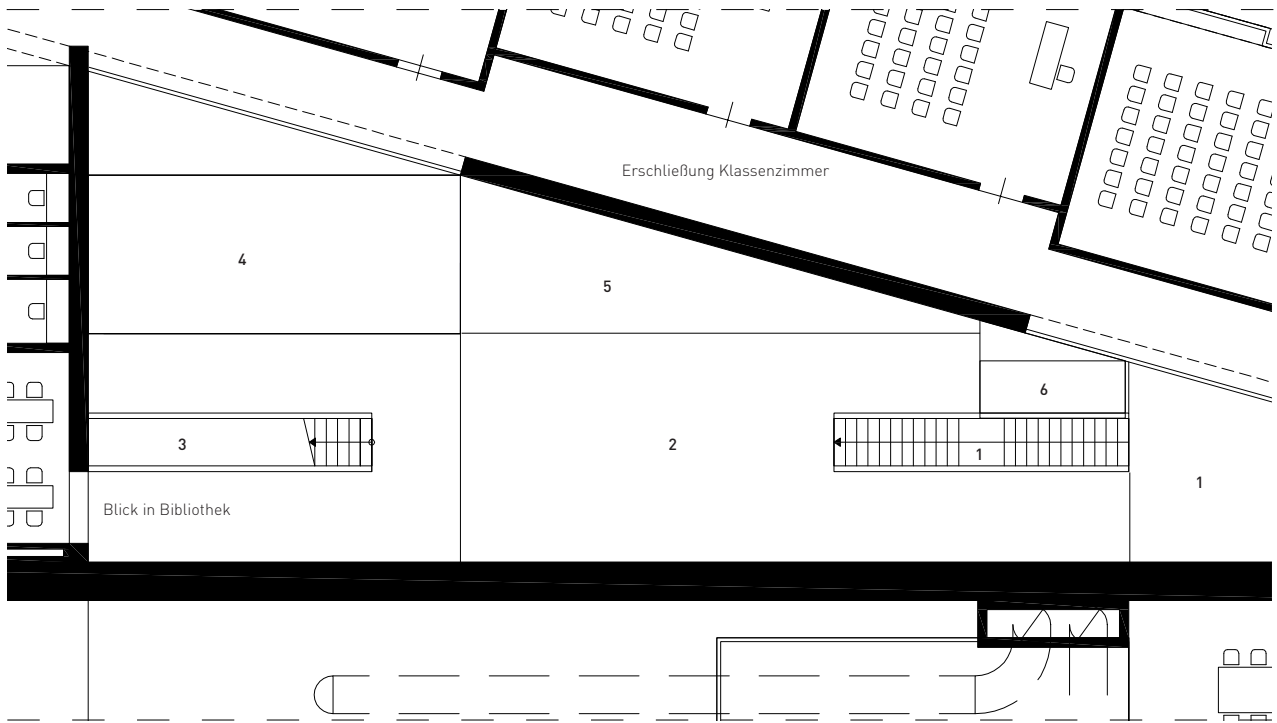


Abb.67: Innenhof +11,70m M1:200

- |                               |                     |
|-------------------------------|---------------------|
| 1 ..... Treppe von 1.OG       | 4 ..... Lichthof    |
| 2 ..... Innenhof 2.OG         | 5 ..... Kräuterbeet |
| 3 ..... Treppe zum Dachgarten | 6 ..... Lichthof    |

Der Innenhof im 2.Obergeschoss bietet für die Besucher bedingten Einblick in die Fortbildungszonen wie Bibliothek und Klassenräume, durch den Lichthof einen Einblick ins Restaurant, sowie einen Bezug zu Gewürzen durch das Kräuterbeet. Die Treppen sind mit 1,2m aufs Minimum reduziert und fokussieren den Blick der Durchwanderer auf die Materialität Beton.

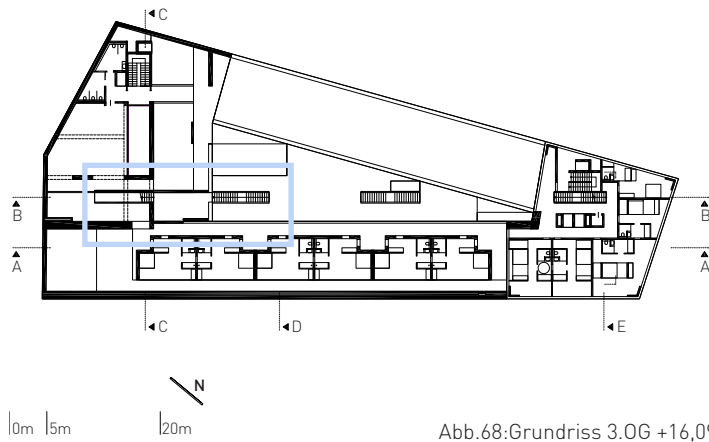


Abb.68:Grundriss 3.OG +16,09m

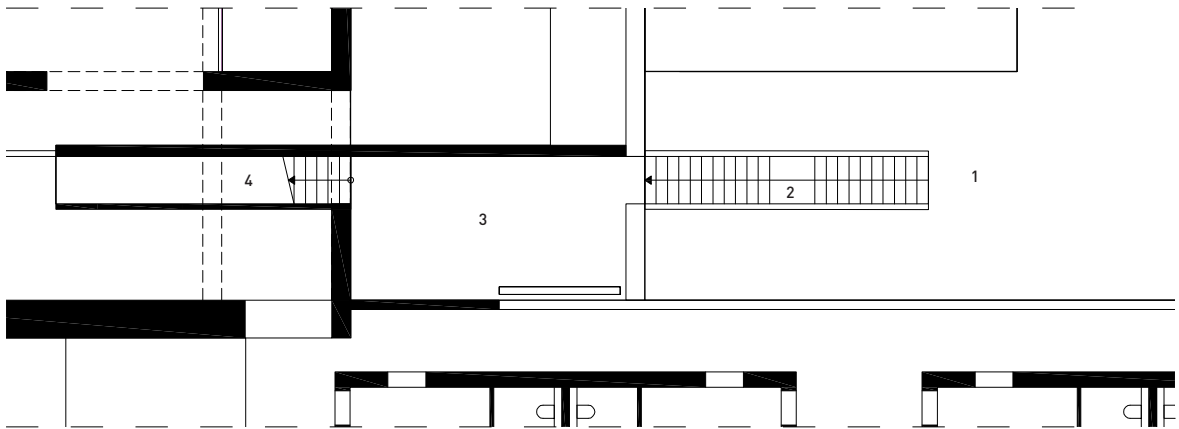


Abb.69: Treppenanlage zur Dachterrasse M1:200

- 1 ..... Innenhof 2.OG
- 2 ..... Treppe von Innenhof
- 3 ..... Podest 3.OG
- 4 ..... Treppe zu Dachgarten

Über ein kleines Podest im 3.Obergeschoss gelangt man auf den Dachgarten. Hier kann man seinen Blick über den Place Flagey bis hin zu den Teichen der Étangs d'Ixelles schweifen lassen. Üppige Vegetation sollte den Besucher in einen ausgeglicheneren Zustand versetzen, sodass das Konzept der Entspannung von Étangs d'Ixelles übernommen wird.

Dieser sogenannte Erlebnisweg ist natürlich auch von den Seminarteilnehmern zu benutzen und sollte mit der zusätzlichen Dachterrasse im 3.Obergeschoss die Entspannung und Kreativität fördern. Durch das Licht – Schattenspiel auf dem Material Beton schafft das Gebäude Inspirationsbereiche.



Abb.70: Visualisierung 4.OG Dachterrasse

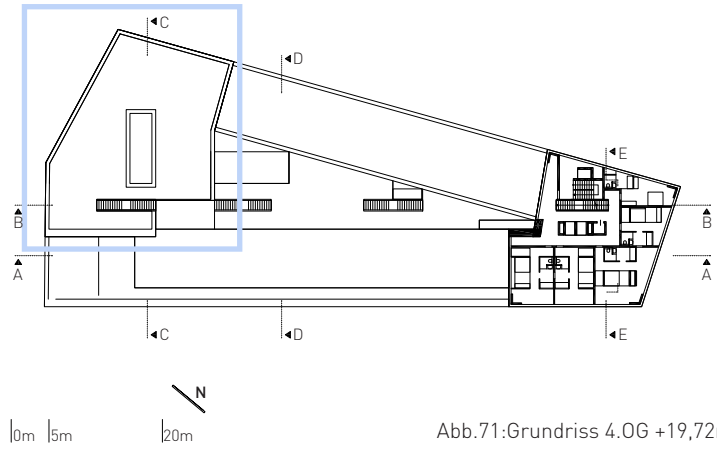
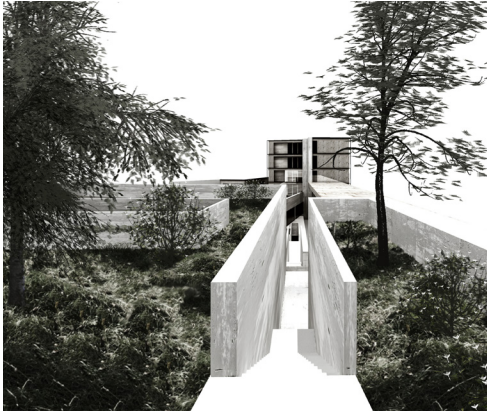


Abb.71:Grundriss 4.OG +19,72m

- 1 ..... Podest 3.OG
- 2 ..... Treppe von Podest
- 3 ..... Dachgarten
- 4 ..... Lichthof
- 5 ..... Freibereich Terrasse 3.OG
- 6 ..... Lichthof



Abb.72:Dachterrasse M1:200





Abb.73: Visualisierung Zugang Erdgeschoss



Abb.74: Visualisierung Ansicht vom Place Flagey

Die Visualisierungen zeigen wie sich das Gebäude vom Place Flagey aus präsentiert. Im Gegensatz zu den anderen sich im Umfeld befindlichen Restaurants, wendet das IGC den Küchenbereich dem Platz zu. Dadurch wird die Gastronomie an sich betont und das Gebäude vermittelt die Funktion nach Außen. Auch Nachts wird durch die große Auslage und inszenierte Beleuchtung ein Fokus gesetzt. In der Abb.73 erkennt man rechts das erhöhte Kaffee, die Zugangszone und den Präsentationsplatz.



Abb.75: Eingangszone Platz +1,00m

Natürliches Licht und Schatten werden als Gestaltungselemente verwendet.  
Sie definieren unterschiedliche Zonen und spielen künstlerisch mit der Oberfläche des Betons.



Abb.76: Eingangszone Platz +1,00m



Abb.77: Visualisierung 1.OG Eingangsbereich Restaurant, Bar, Aufgang Innenhof









Abb.78: Visualisierung 2.OG Innenhof



Abb.79: Foto @ christoph\_grafl

# Kaffee

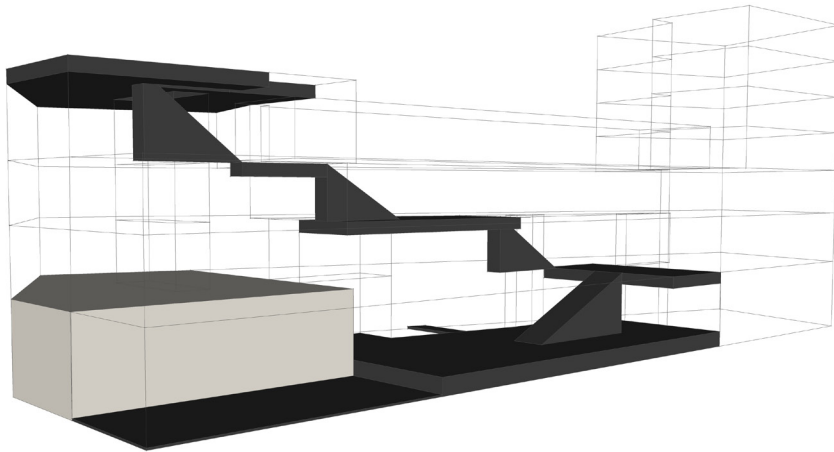
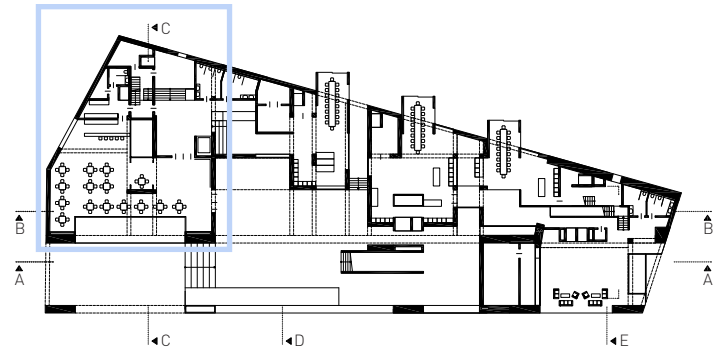


Abb.80: Position Kaffeehaus im Gebäude

Das Kaffee befindet sich im Erdgeschoss im nordöstlichen Bereich des Hauptgebäudes. Die Zugangszone führt direkt daran vorbei. Ihr zugewandt befindet sich ein Kräuterbeet, welches mittels raumhoher Glas-Schiebeelemente vom Kaffeebereich getrennt ist. Bereits hier spürt der Besucher erstmals den Bezug zur Gastronomie und deren Gewürze. Betreten wird das Kaffee über den Präsentationsplatz. Bei gegebener Wetterlage oder geplanter Veranstaltung kann der Gastrobereich des Kaffees auch auf den Platz ausgeweitet werden. Der Gastraum des Kaffees bietet bis zu 70 Personen Platz. In ihm endet ein Lichthof, welcher das natürliche Licht in den tiefen Raum eindringen lässt. Da dies wie jeder Lichthof ein Freiraum ist kann er mit Pflanzen beliebig gestaltet werden. Der Weg zur Toilettenanlage der Gäste führt durch einen breiten Raum, der auch mit dem Forschungsbereich verbunden ist. Hinter dem Thekenbereich befindet sich nicht einsehbar für die Gäste, ein kleiner Zubereitungsraum, Lagerraum, Erschließungskern fürs Personal und deren Toiletten Anlage.



Abb.83: Visualisierung Kaffee



0m | 5m | 20m

Abb.81: Grundriss EG +1,00m

- 1 ..... Eingang Kaffee
- 2 ..... Garderobe
- 3 ..... Gastraum
- 4 ..... Kräuterbeet
- 5 ..... Theke
- 6 ..... Lichthof
- 7 ..... kleine Küche
- 8 ..... Lagerraum
- 9 ..... WC Bedienstete
- 10 ..... Lift
- 11 ..... Verteilerzone
- 12 ..... WC-Gäste
- 13 ..... Eingang Bedienstete
- 14 ..... Erschließung Service
- 15 ..... Lift
- 16 ..... Technikraum
- 17 ..... Versorgungslift für Restaurant
- 18 ..... Damen-WC
- 19 ..... Herren-WC

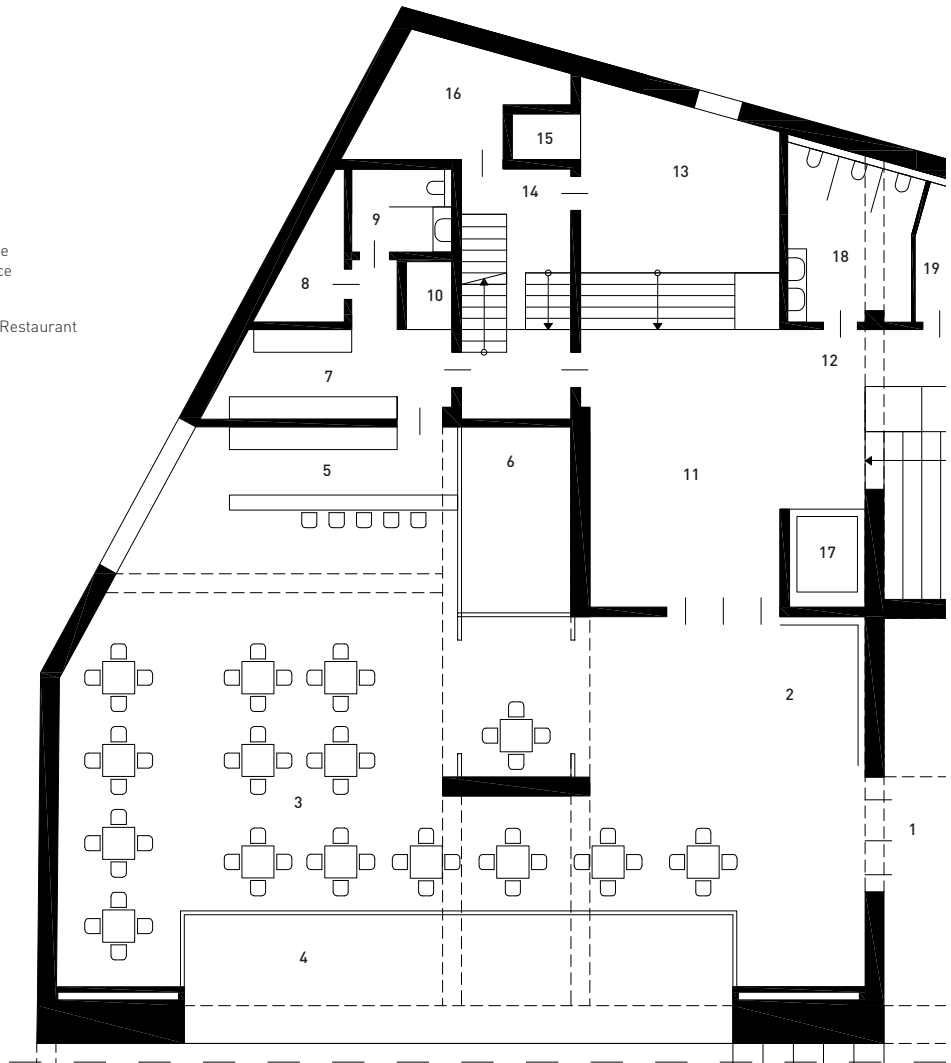


Abb.82: Grundriss Kaffee +1,00m M1:200



Abb.84: Foto @ christoph\_grafl

# Forschungsbereich

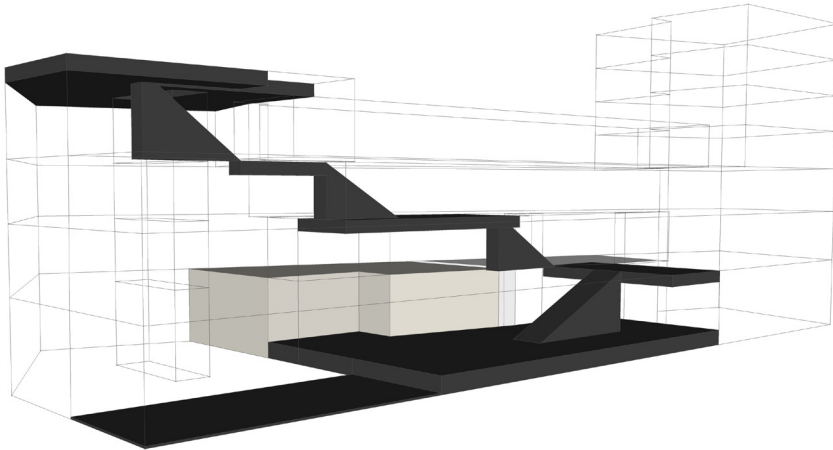


Abb.85: Position Forschungsbereich im Gebäude

In Ihm findet die Forschung und Weiterentwicklung der Speisen statt. Internationale Köche werden zu Seminaren geladen und kreieren in diesen Zonen neue Gerichte. Sie verbinden traditionell regionale Küche mit modernen Varianten wie Laborküche, mixen verschiedenste Gewürze und komponieren dadurch neue Köstlichkeiten. Der Kreativität sollte keine Grenzen gesetzt werden. Die Forschungsbereiche werden separat von Hauptlager im Untergeschoss mittels Versorgungsliften beschickt. Alle drei Bereiche können separat bespielt, oder zu einer großen Einheit zusammengeschlossen werden. Neben der Nutzung durch Seminarteilnehmer können diese Küchen auch durch die direkte Verbindung zum Präsentationsplatz als öffentliche Workshop Areale genutzt werden. So kann die Öffentlichkeit nach Belieben eingebunden werden und am kreativen Prozess teilnehmen. Bei der Forschungsküche im südöstlichen Bereich besteht auch die Möglichkeit, sie als Veranstaltungsbereich für einen privaten Kochabend (z.B. einer Bürofeier) zu vermieten. Ein direkter Erschließungsweg zum Foyer der Unterkünfte ist gegeben. Weiters befindet sich in jeder Forschungsküche eine große Esstafel für die Verkostung. Sie ist dem begrünten Innenhof im EG zugewandt. Hier besteht nun die Möglichkeit die Portale zu öffnen und auch in den Abendstunden mit einem Glas Wein länger zu verweilen.



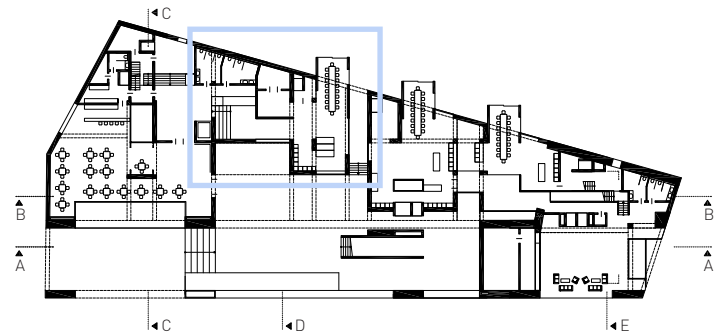


Abb.86: Grundriss EG +0,00m

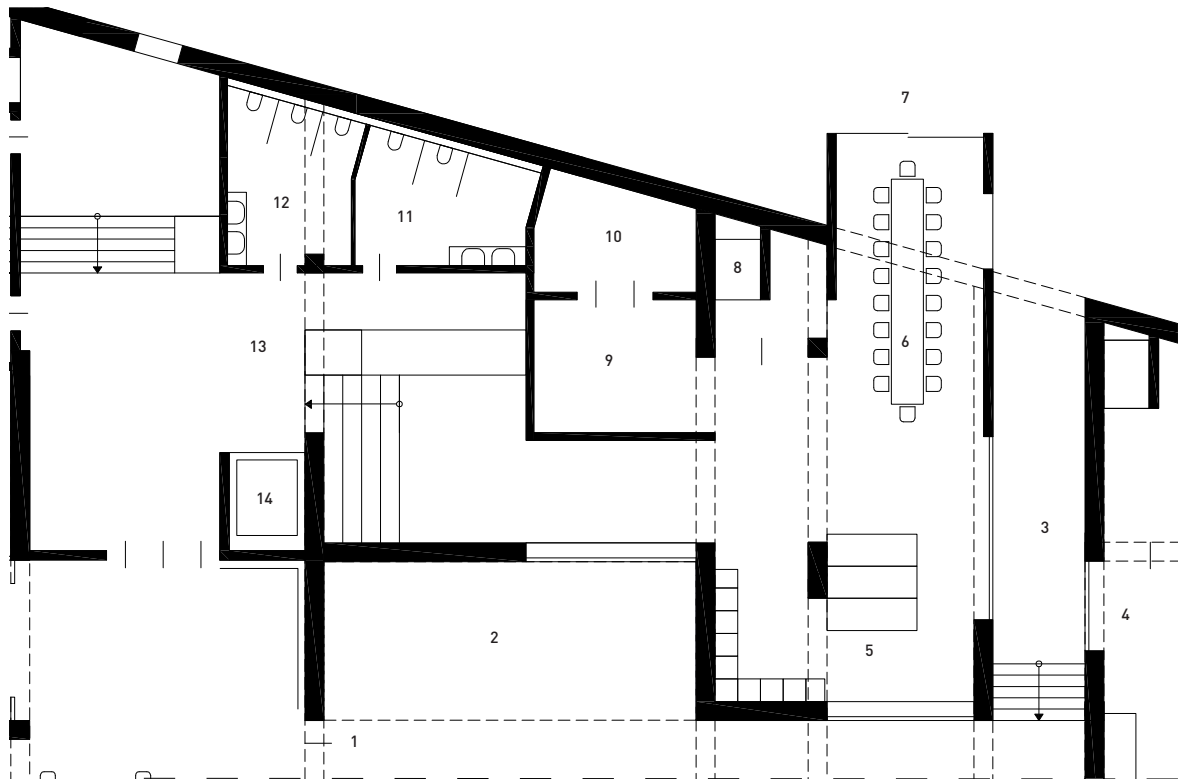


Abb.87: Grundriss Forschungsbereich Labor +0,00m M1:200

- |   |                              |    |                              |    |                                      |
|---|------------------------------|----|------------------------------|----|--------------------------------------|
| 1 | ..... Eingang Kaffe          | 6  | ..... Essgruppe              | 11 | ..... Damen-WC                       |
| 2 | ..... Lichthof               | 7  | ..... Innenhof EG            | 12 | ..... Herren-WC                      |
| 3 | ..... Zugang zum Innenhof EG | 8  | ..... Versorgungslift von UG | 13 | ..... Verteilerzone                  |
| 4 | ..... Forschungsküche        | 9  | ..... Lagerraum              | 14 | ..... Versorgungslift für Restaurant |
| 5 | ..... Labor                  | 10 | ..... Kühlzone               |    |                                      |



Abb.88: Visualisierung Forschungsbereich Labor

Durch große Öffnungen erhält die Öffentlichkeit Einblick in die Forschungszonen. Die Kücheneinrichtung und Geräte heben sich von dem Beton ab und vermitteln das Gefühl von Hygiene und Reinheit. Bei den Essbereichen habe ich mich für Brettschichtholz entschieden, da Holz mit Stahlbeton hervorragend harmonisiert und diese Materialität, wie Beton die einfache Schlichtheit des Konzeptes widerspiegelt. Weiters bildet es ein Übergangselement zwischen dem begrünten Freibereich und der Küchenzone.

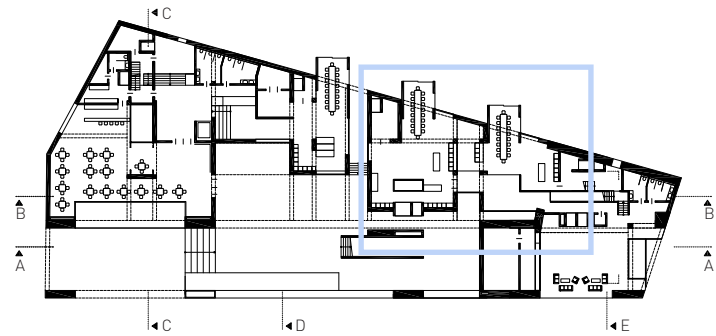


Abb.89: Grundriss EG +0,00m

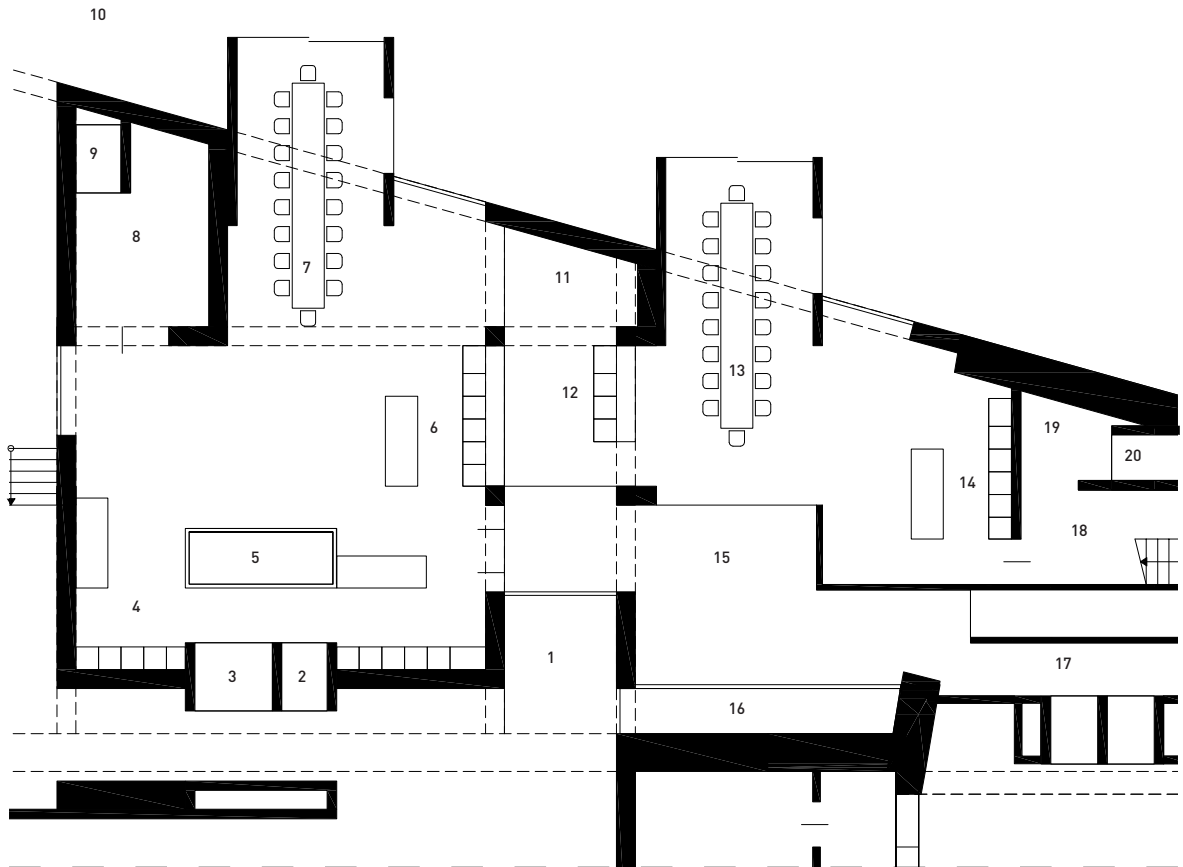


Abb.90: Grundriss Forschungsbereich Testküche +0,00m M1:200

- |                         |                                |                          |                               |
|-------------------------|--------------------------------|--------------------------|-------------------------------|
| 1 ..... Vorplatz +1,00m | 6 ..... Forschungsküche        | 11 ..... Lagerzone       | 16 ..... Lichthof             |
| 2 ..... Technik         | 7 ..... Essgruppe              | 12 ..... Forschungsküche | 17 ..... Zugang Foyer         |
| 3 ..... Lift            | 8 ..... Lagerraum              | 13 ..... Essgruppe       | 18 ..... Erschließung Service |
| 4 ..... Forschungsküche | 9 ..... Versorgungslift von UG | 14 ..... Forschungsküche | 19 ..... AR Service           |
| 5 ..... Lichthof        | 10 ..... Innenhof EG           | 15 ..... Verteilerzone   | 20 ..... Lift Service         |

Abb.91: Visualisierung Forschungsbereich Testküche







Abb.92: Foto @ christoph\_grafl

# Restaurant

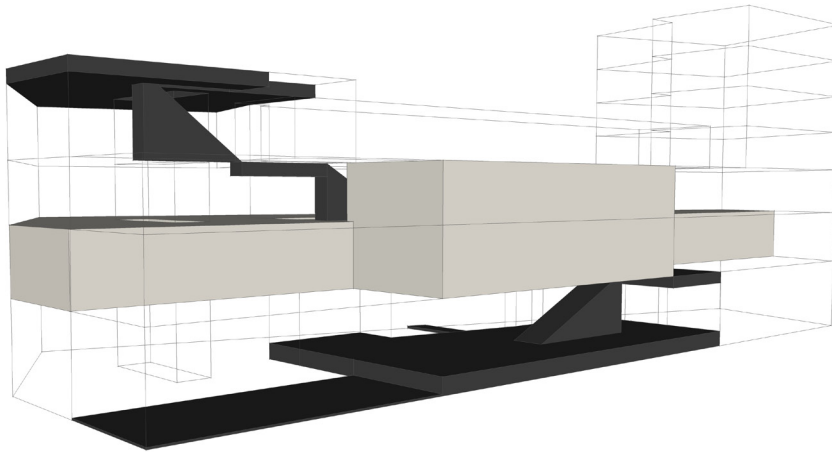


Abb.93: Position Restaurant im Gebäude

Das Restaurant betritt man über die Erschließungszone im 1. Obergeschoss. Über den Empfangs- Kassabereich gelangt man zur Garderobe und danach in den Gasträum.

Er bietet für ca. 180 Personen Platz. Das Konzept dieses Restaurants ist mit dem des Gesamtgebäudes stark verbunden. Das Kochen steht im Mittelpunkt und der Gast sollte stets Bezug dazu haben. So ist der Gasträum teilweise in die Küche integriert, jedoch ohne den reibungslosen Ablauf des Betriebes zu stören. Die im nordöstlichen Bereich situierten kleineren (privateren) Sitzgruppen haben ebenfalls den Blickbezug durch den Lichthof zur Küche. Direkt mit dem Küchenbereich verzahnt, sind drei große Essgruppen, die je bis zu 18 Personen Platz bieten.

Die zum Platz orientierte Küchenzone ist zweigeschossig und präsentiert deren Ablauf durch das Schaufenster.

In diesem zweigeschossigen Raum hängt auch die Absauganlage der Küche. Der Gast nimmt Einsicht in den Ablauf der Küche bis hin zu den Vorbereitungszone der unterschiedlichen Produkte.

Dies ist der sogenannte reine Bereich einer Küche. In den unreinen Bereich, in dem sich die Geschirrspüle, Abfallentsorgung und Lagerräume befinden, hat der Gast jedoch keinen Einblick mehr. Er befindet sich im Norden hinter dem Lichthof. Dies sind die Räumlichkeiten für Betrieb und Servicepersonal. Jedoch auch dort wird das Konzept im Entwurf spürbar. So befindet sich die Service-Erschließung und der Personalraum ebenfalls an einem Lichthof.

Ausreichend natürliche Belichtung und Belüftung, sowie unterschiedliche Raumwahrnehmung durch Lichtsituationen führen zu einem entspannten Arbeitsklima.



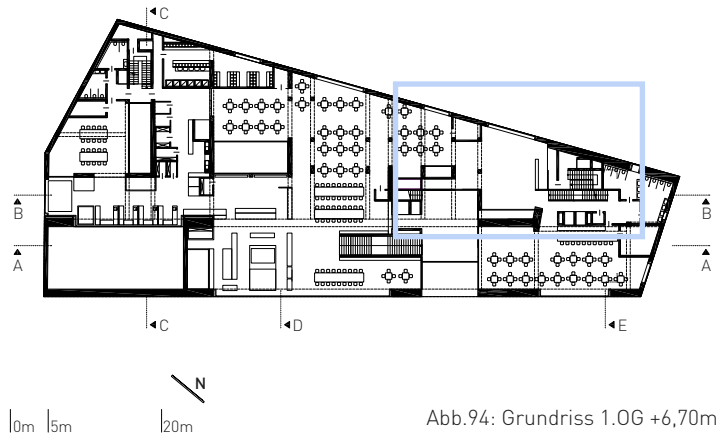


Abb.94: Grundriss 1.0G +6,70m

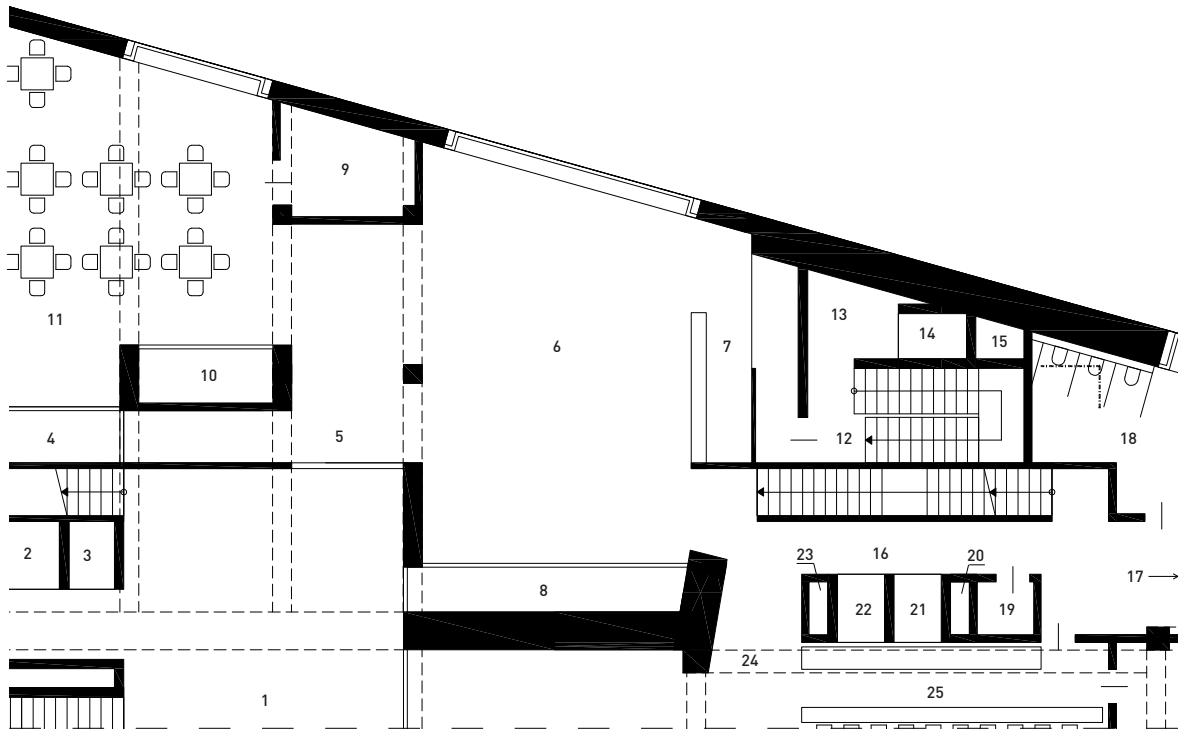


Abb.95: Grundriss Eingangszone Restaurant M1:200

- |                                       |                                |                               |                            |
|---------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|----------------------------|
| 1 ..... öffentlicher Verteilerbereich | 6 ..... Eingangszone / Empfang | 11 ..... Gastraum             | 16 ..... Gang zu Toiletten |
| 2 ..... Lift                          | 7 ..... Garderobe              | 12 ..... Erschließung Service | 17 ..... Damen-WC          |
| 3 ..... Technik                       | 8 ..... Lichthof               | 13 ..... AR Service           | 18 ..... Herren-WC         |
| 4 ..... Lichthof                      | 9 ..... Lagerraum Service      | 14 ..... Lift Services        | 19 ..... Technikraum       |
| 5 ..... Eingang Restaurant            | 10 ..... Lagerbereich Service  | 15 ..... Installation         | 20 ..... Installation      |
| 21 ..... Lift                         |                                |                               |                            |
| 22 ..... Lift                         |                                |                               |                            |
| 23 ..... Installation                 |                                |                               |                            |
| 24 ..... Zugang Bar                   |                                |                               |                            |
| 25 ..... Bar                          |                                |                               |                            |

- 1 ..... Gastraum
- 2 ..... AR-Service
- 3 ..... Abstellbereich Service
- 4 ..... Abstellbereich Service
- 5 ..... Abstellbereich Service
- 6 ..... Essgruppe
- 7 ..... Küche Warm Zone 1
- 8 ..... Küche Warm Zone 2
- 9 ..... Abstellbereich Küche Warm
- 10 ..... Anrichte Küche Warm Zone 1
- 11 ..... Anrichte Küche Warm Zone 2
- 12 ..... Anrichte Getränke - Barbereich
- 13 ..... Ablage Service
- 14 ..... Lichthof
- 15 ..... Gästeraum
- 16 ..... Umkleide Service
- 17 ..... Waschbereich Service
- 18 ..... Duschen Service
- 19 ..... Lift Service
- 20 ..... Technikraum / Innstallation
- 21 ..... Herren WC Service
- 22 ..... Lift
- 23 ..... Damen WC Service
- 24 ..... Erschließung
- 25 ..... Sozialraum Service 1
- 26 ..... Lichthof
- 27 ..... Sozialraum Service 2
- 28 ..... Verteilerraum
- 29 ..... Lagerraum Hygiene/Reinigung
- 30 ..... Lagerraum Trockenprodukte
- 31 ..... Kältemaschine für Kühlzonen
- 32 ..... Kühlzone Fleisch
- 33 ..... Kühlzone Gemüse
- 34 ..... Kühlzone Fisch
- 35 ..... Versorgungslift von UG
- 36 ..... Abstellfläche Schmutzgeschirr
- 37 ..... Spühle
- 38 ..... Trockengerät Spühle
- 39 ..... Lager Service Getränke
- 40 ..... Abstellfläche Geschirr, rein
- 41 ..... Kühlzone Milchprodukte
- 42 ..... Lagerraum Utensilien
- 43 ..... Vorbereitung Fleisch
- 44 ..... Vorbereitung Fisch
- 45 ..... Vorbereitung Gemüse
- 46 ..... Kalte Küche / Brötchen usw.
- 47 ..... Lager Weißwein
- 48 ..... Lager Rotwein
- 49 ..... Lager Getränke 1
- 50 ..... Lager Getränke 2

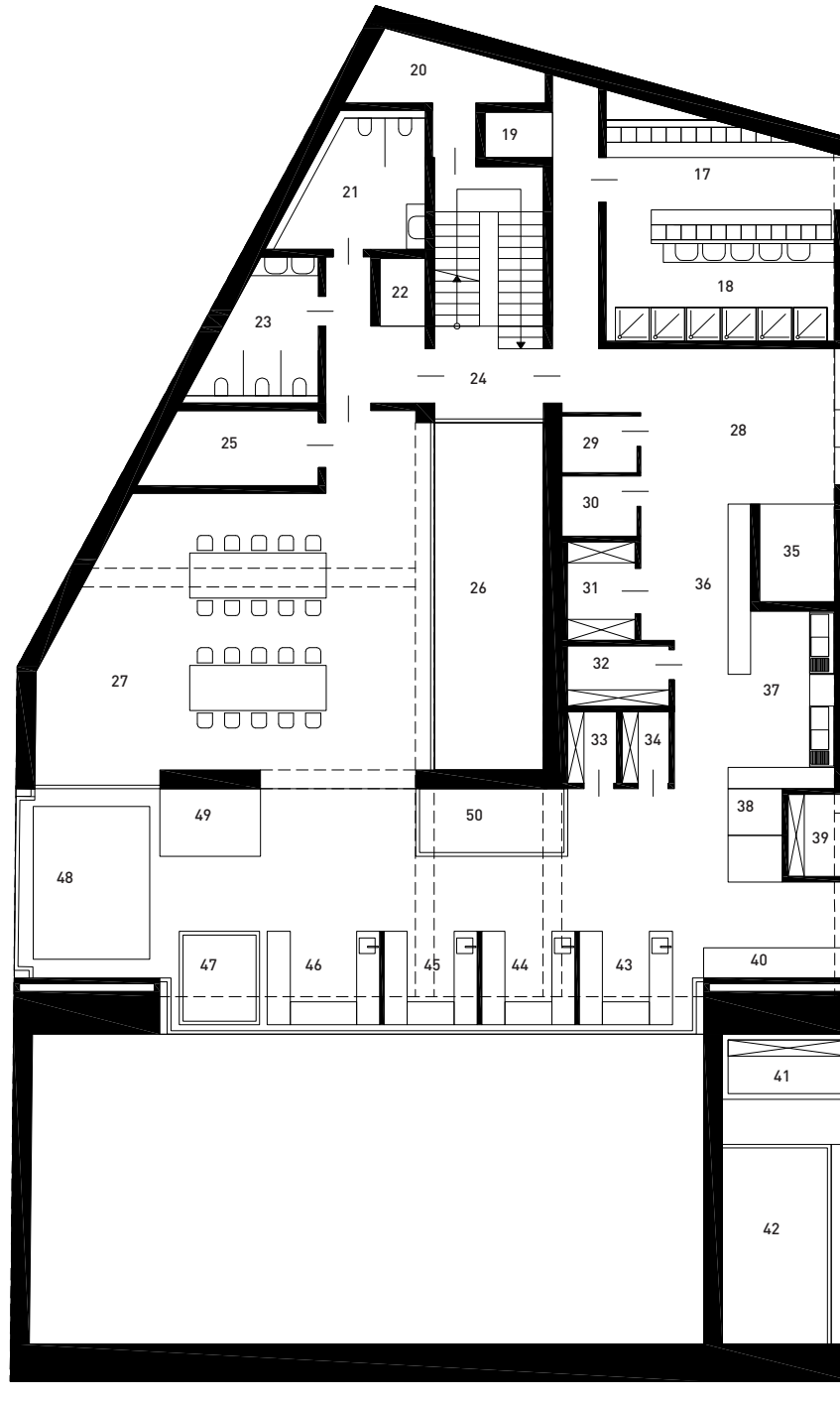


Abb.96: Grundriss Restaurant, Servbereich, Lagerbereich M1:200

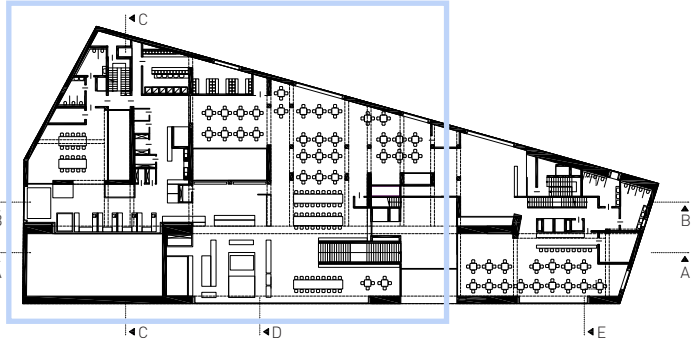


Abb.97: Grundriss 1.0G +6,70m

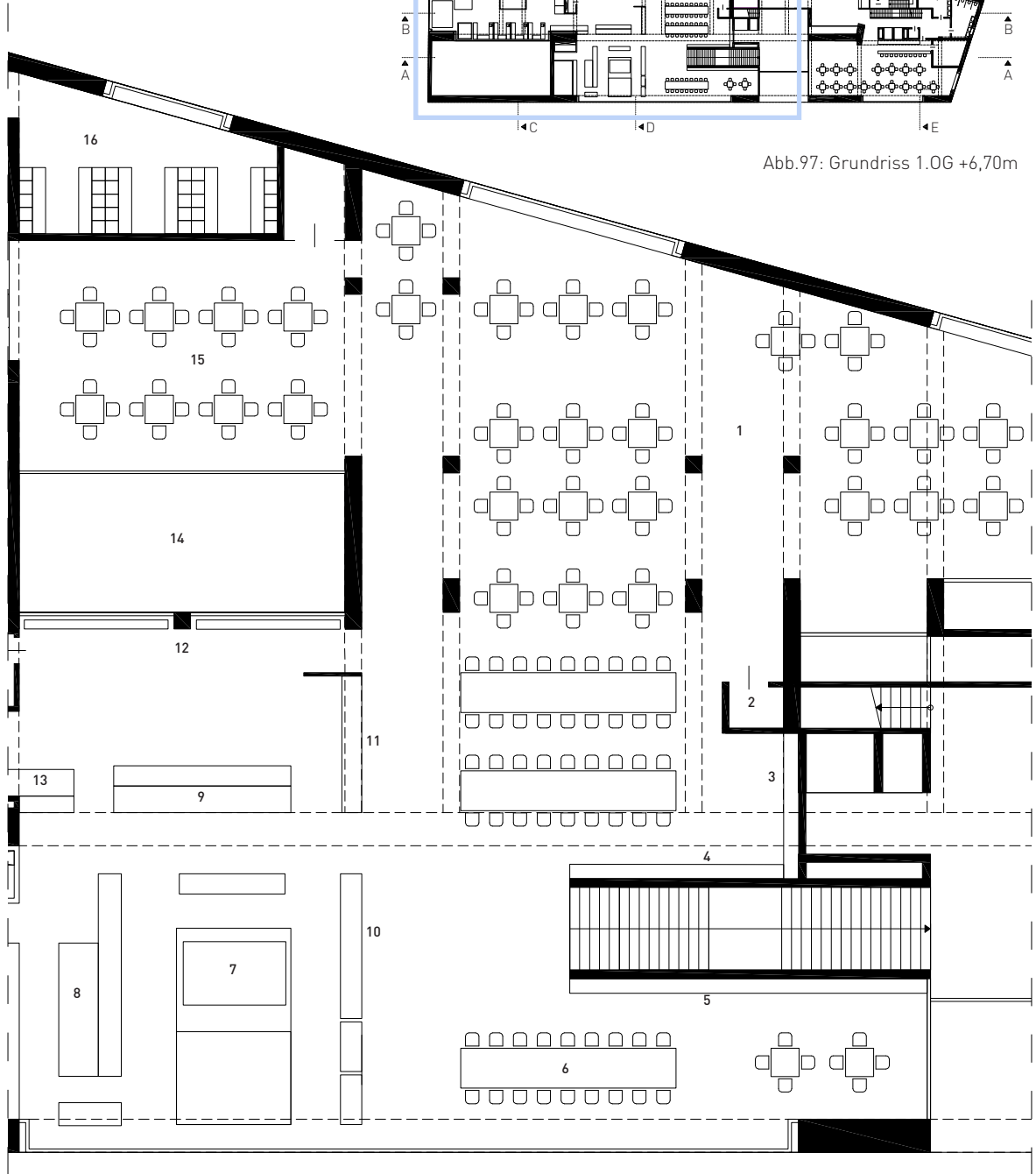


Abb.98: Grundriss Gastraum und Küche M1:200

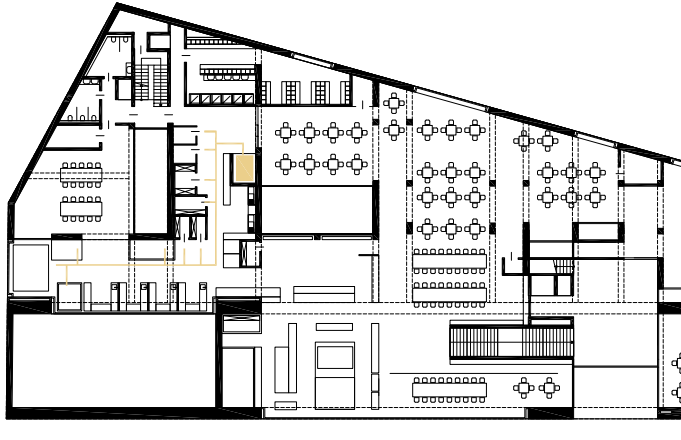


Abb.99: Verteilung der Zutaten in Lagerbereiche

Ein reibungsloser Ablauf ist nur dann gewährleistet wenn sich die Service Wege kaum überschneiden. Weiters wurde auf die Zonierung in „unsauberer Bereiche“ und „sauberer Bereiche“ geachtet.

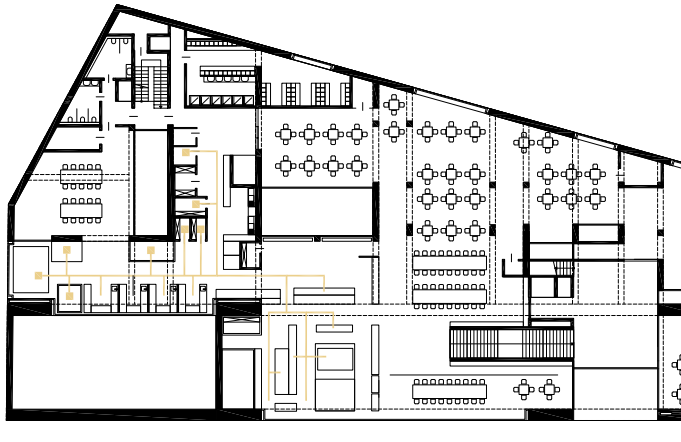


Abb.100: Wegeführung von Lagerzonen zum Küchenbereich

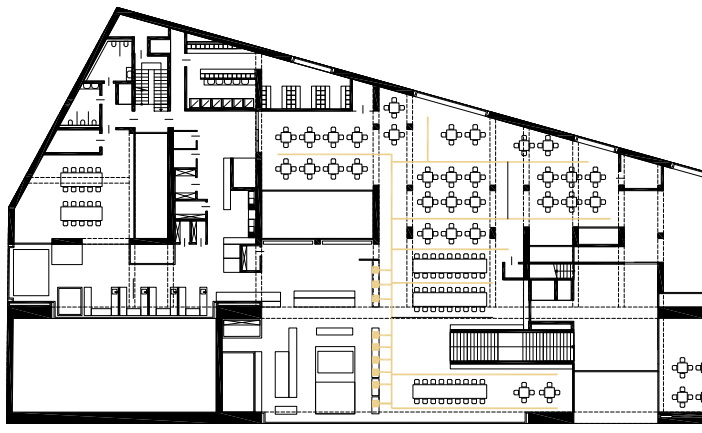


Abb.101: Hauptwege und servieren der Speisen



Abb.102: Visualisierung Aufenthaltsbereich Service

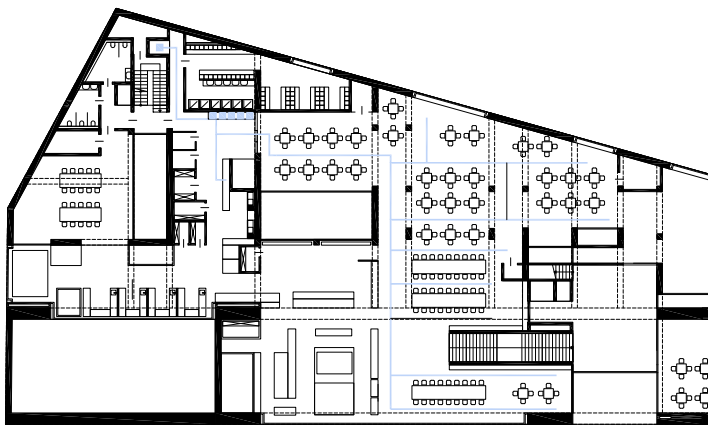


Abb.103: Abservieren und Entsorgung



Abb.104: Visualisierung Restaurant Gasträum





Abb.105: Visualisierung Restaurant, Küche, Gastraum



Abb.106: Foto @ christoph\_grafl



Bar

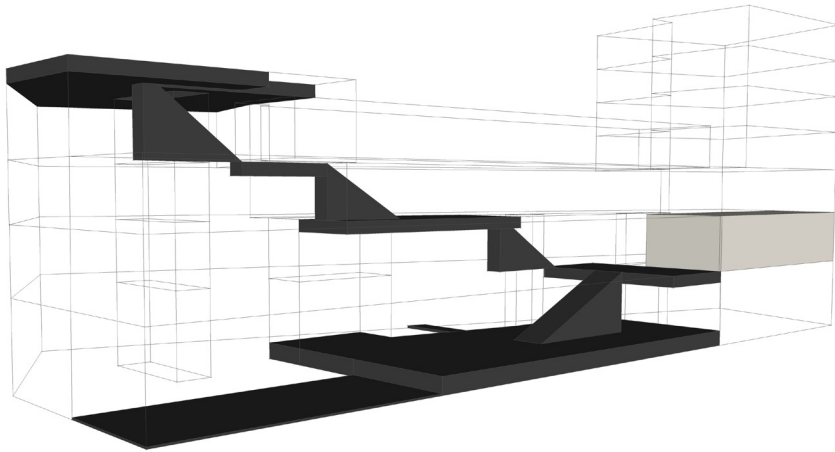


Abb.107: Position Bar im Gebäude



Abb.108: Visualisierung Bar

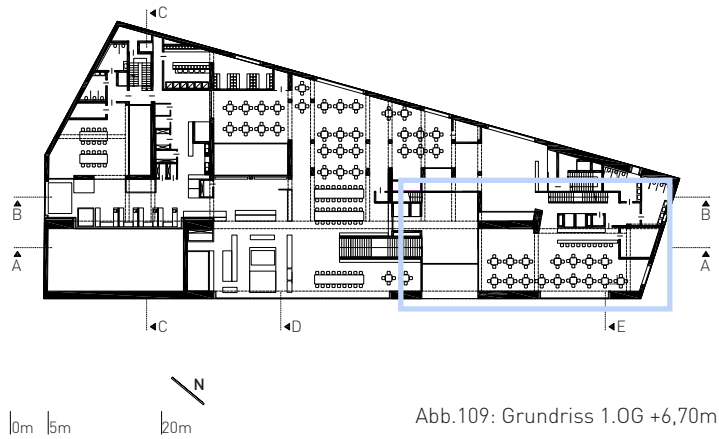


Abb.109: Grundriss 1.OG +6,70m

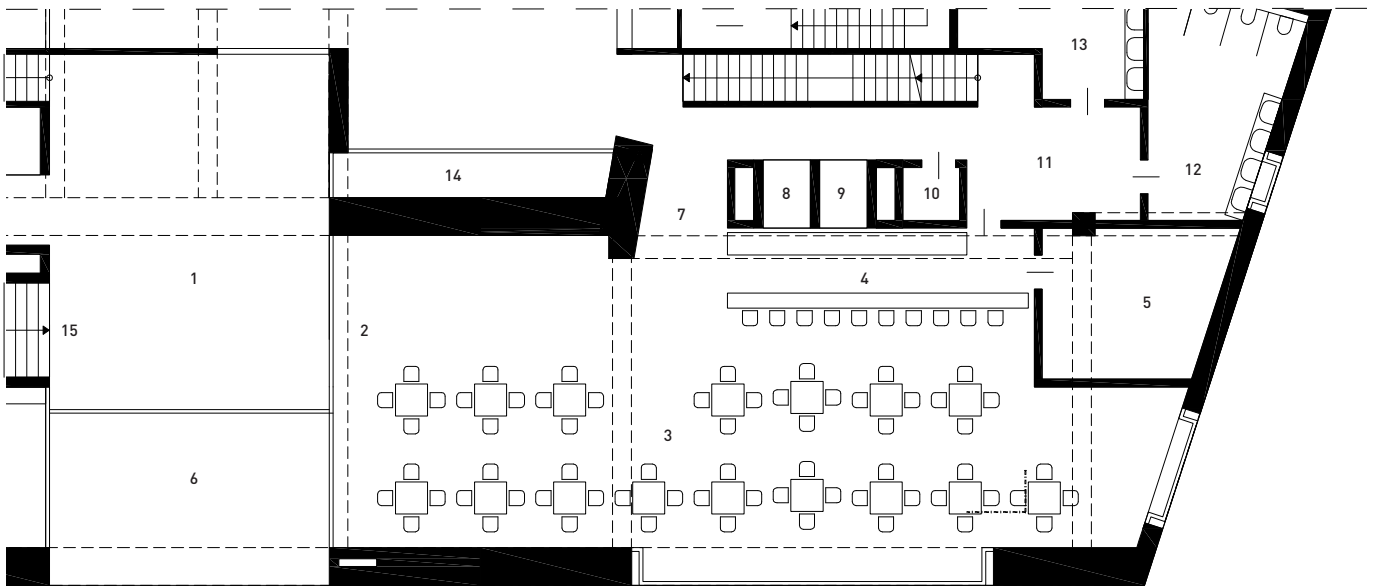


Abb.110: Grundriss Bar M1:200

- |                                       |                           |                             |
|---------------------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| 1 ..... öffentlicher Verteilerbereich | 6 ..... Terrasse Bar      | 11 ..... Verteilerbereich   |
| 2 ..... Eingang Bar                   | 7 ..... Zugang Restaurant | 12 ..... Damen-WC           |
| 3 ..... Gastraum                      | 8 ..... Lift              | 13 ..... Herren-WC          |
| 4 ..... Theke                         | 9 ..... Lift              | 14 ..... Lichthof           |
| 5 ..... Lager                         | 10 ..... Technikraum      | 15 ..... Haupttreppe von EG |

Die Bar ist vom Restaurant, sowie auch von der öffentlichen Verteilerzone im 1. Obergeschoss aus erreichbar. In den Abendstunden wird sie als Cocktailbar betrieben. Auch sie bietet einen grandiosen Ausblick über den Platz.

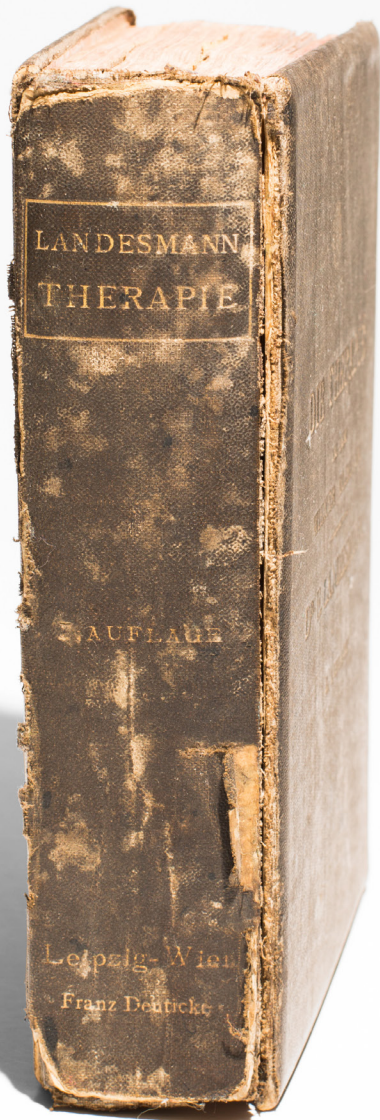


Abb.111: Foto @ christoph\_grafl

# Seminarbereich Bibliothek

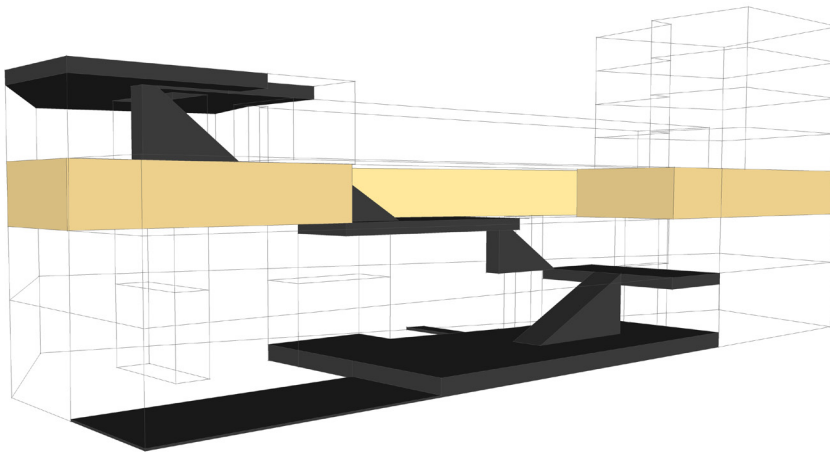


Abb.112: Position Seminarbereich, Bibliothek im Gebäude

Er setzt sich aus unterschiedlichen Räumen zusammen.

Die wären:

Der Presserraum: Dieser ist so situiert, dass bei Pressekonferenzen die Kamera sowohl das Geschehen in der Küche als auch den Place Flagey einfängt. Ein Skywalk führt über der Haupteintrittstreppe weiter in den Küchenbereich hinein.

Die Konferenzräume: Der Hauptkonferenzraum kann wie die Testküche an die Öffentlichkeit vermietet werden und bietet einen Ausblick direkt auf den Platz.

Neben ihm befindet sich ein weiterer, etwas kleinerer Konferenzraum, welcher zur Rue de la Brasserie orientiert ist.

Der Mehrzweckraum, kann wie der Name schon sagt, beliebig genutzt werden. Er dient jedoch in erster Linie als Aufenthalts Bereich und Kommunikationszone in den Pausen. Durch öffnen der Verglasung im Innenhofbereich hat man direkten Zugang zu diesem.

Neben dem Mehrzweckraum befinden sich die Unterrichtsräume für die Fortbildung. Hierfür stehen vier verschiedene Klassenräume zur Verfügung. Für das Forschen und nachschlagen in Büchern bietet das IGC einen eigenen Bibliotheksbereich.

Er befindet sich im Anschluss an die Klassenräume um weite Wege zu vermeiden. Hier gibt es nun einen Bibliotheksraum selbst, einen Leseraum und mehrere Einzelnkojen. Der Lichthof, welcher die Bibliothek durchschneidet ist in diesem Geschoss nur an den beiden Stirnseiten geöffnet. So lenkt er das Licht in den Lesesaal und in die Erschließung. Dadurch werden auch die Bücher vor zu starker Sonneneinstrahlung geschützt. Wie der Mehrzweckraum bietet auch der Lesesaal einen direkten Ausgang zum Innenhof im 2. Obergeschoss.

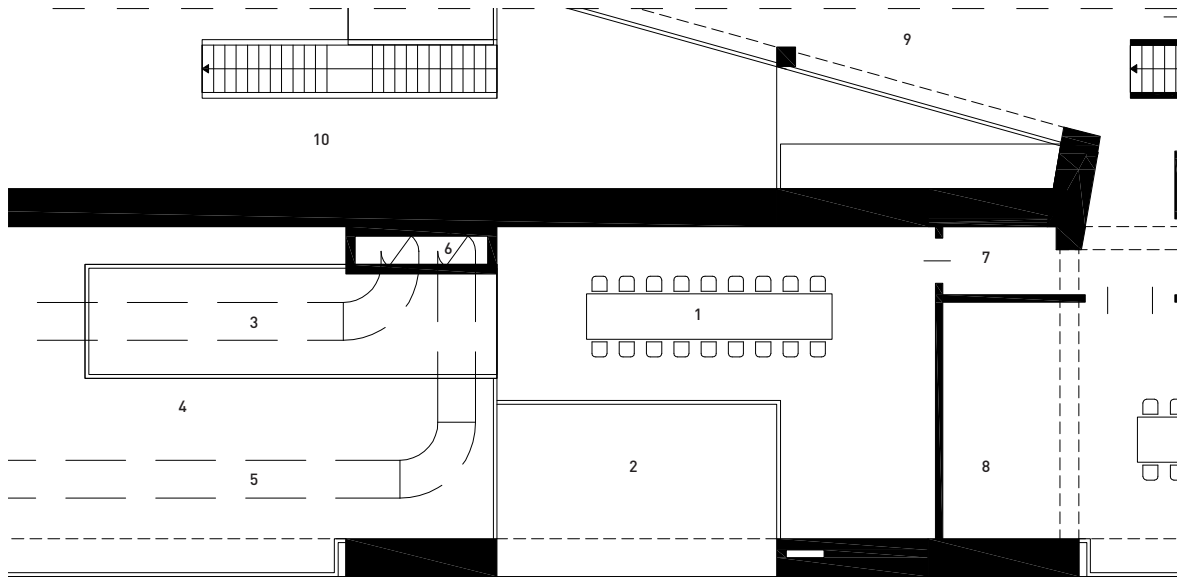
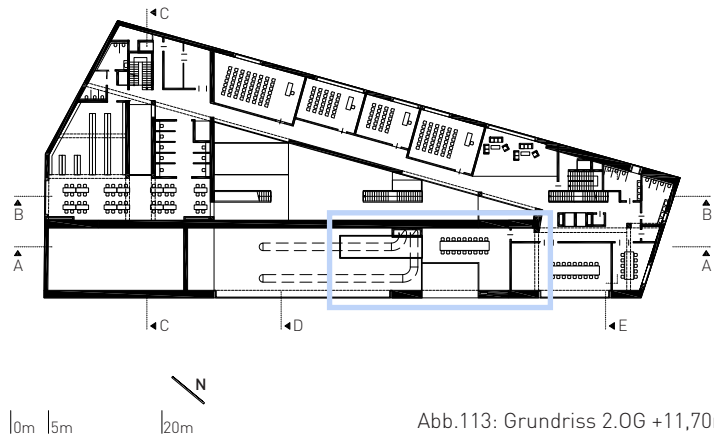
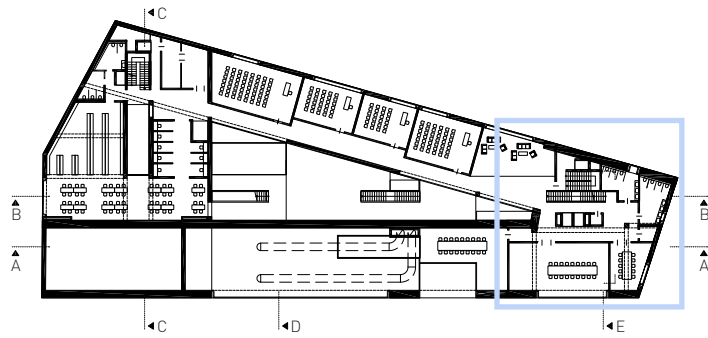


Abb.114: Grundriss Presseraum M1:200

- |                                   |                         |
|-----------------------------------|-------------------------|
| 1 ..... Presseraum                | 6 ..... Installation    |
| 2 ..... Freibereich Terrasse 1.OG | 7 ..... Gang            |
| 3 ..... Skywalk über Restaurant   | 8 ..... Konferenzraum 1 |
| 4 ..... Restaurant 1.OG           | 9 ..... Mehrzweckraum   |
| 5 ..... Inst. Absaugung Küche     | 10 ..... Innenhof 2.OG  |



10m | 15m | 20m

Abb.115: Grundriss 2.OG +11,70m

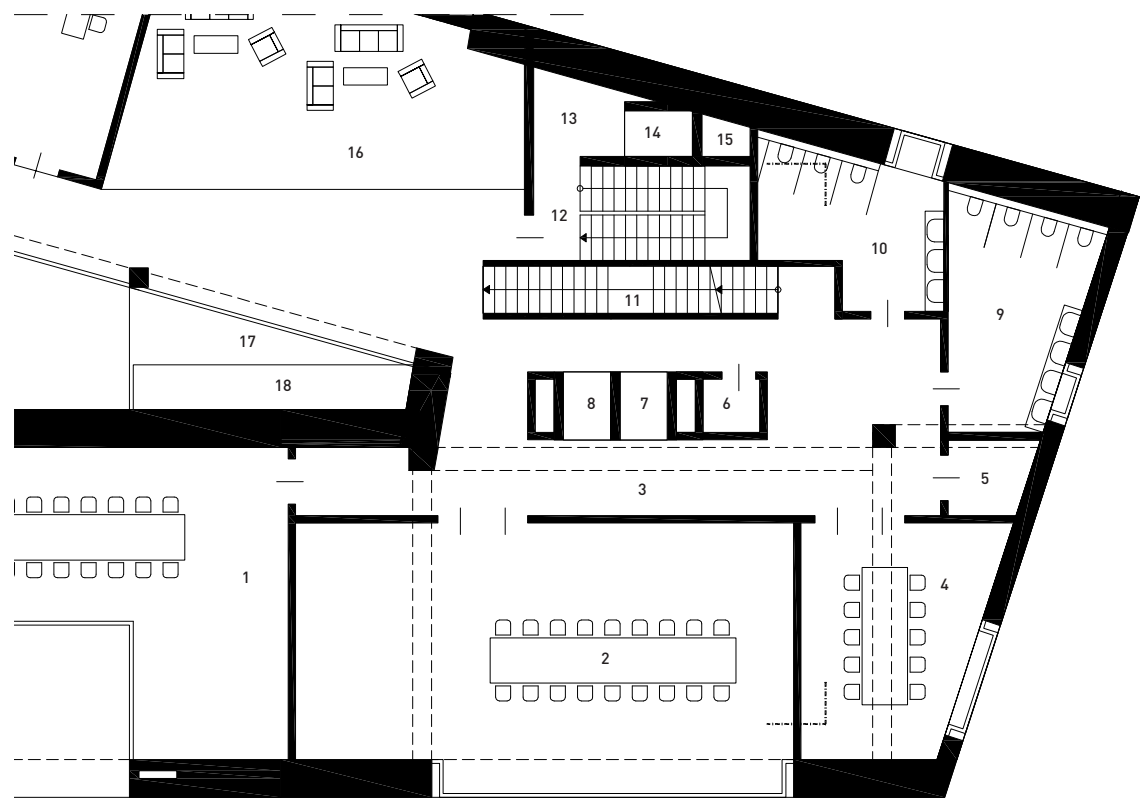


Abb.116: Grundriss Konferenzräume M1:200

- |                         |                     |                               |                        |
|-------------------------|---------------------|-------------------------------|------------------------|
| 1 ..... Presserraum     | 6 ..... Technikraum | 11 ..... Erschließung Gast    | 16 ..... Mehrzweckraum |
| 2 ..... Konferenzraum 1 | 7 ..... Lift        | 12 ..... Erschließung Service | 17 ..... Innenhof 2.OG |
| 3 ..... Gang            | 8 ..... Lift        | 13 ..... AR Service           | 18 ..... Lichthof      |
| 4 ..... Konferenzraum 2 | 9 ..... Damen-WC    | 14 ..... Lift Services        |                        |
| 5 ..... Lagerraum       | 10 ..... Herren-WC  | 15 ..... Installation         |                        |



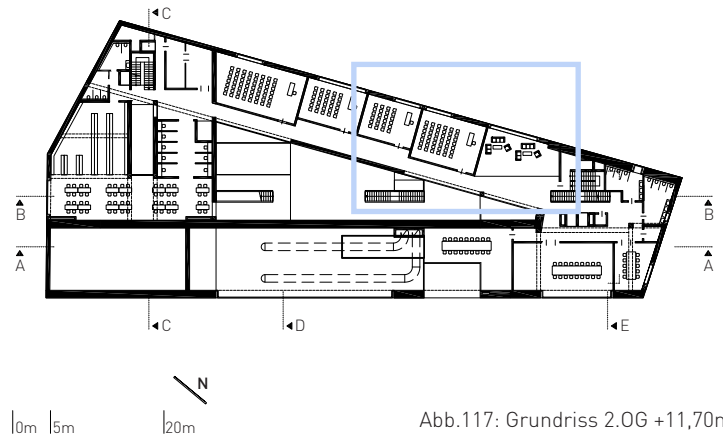


Abb.117: Grundriss 2.OG +11,70m

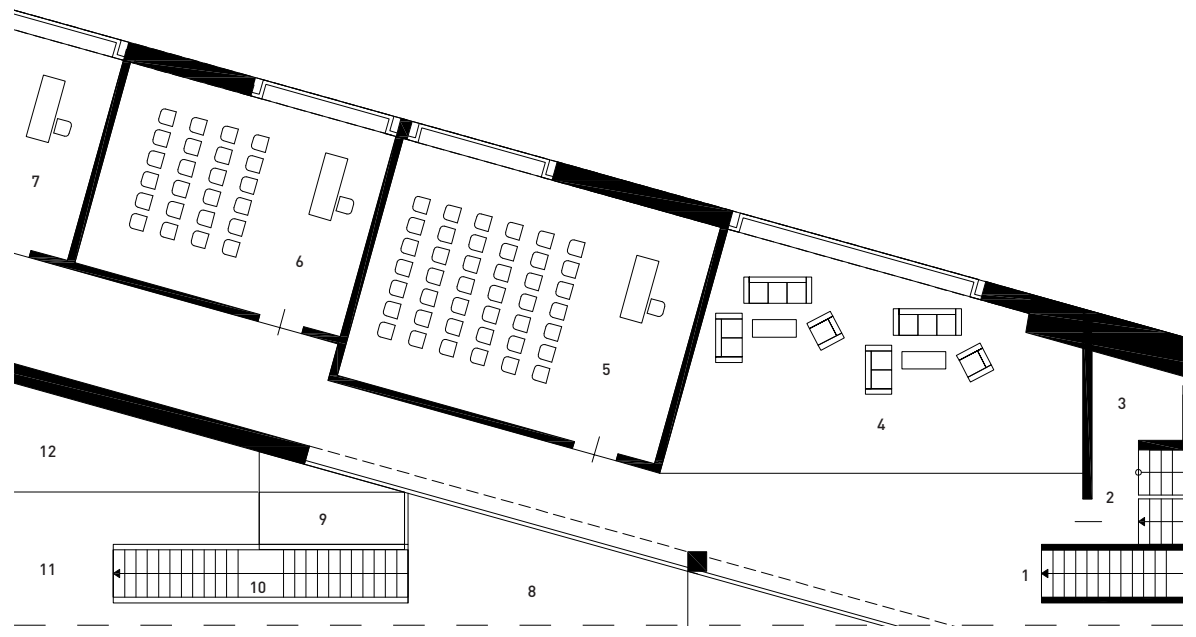


Abb.118: Grundriss Mehrzweckraum, Klassenzimmer\_1, Klassenzimmer\_2 M1:200

- |                              |                                  |                           |
|------------------------------|----------------------------------|---------------------------|
| 1 ..... Erschließung Gast    | 6 ..... Klassenzimmer 2          | 11 ..... Innenhof 2.OG    |
| 2 ..... Erschließung Service | 7 ..... Klassenzimmer 3          | 12 ..... Kräuterbeet 2.OG |
| 3 ..... AR Service           | 8 ..... Kräuterbeet 2.OG         |                           |
| 4 ..... Mehrzweckraum        | 9 ..... Lichthof                 |                           |
| 5 ..... Klassenzimmer 1      | 10 ..... Erschließung öffentlich |                           |

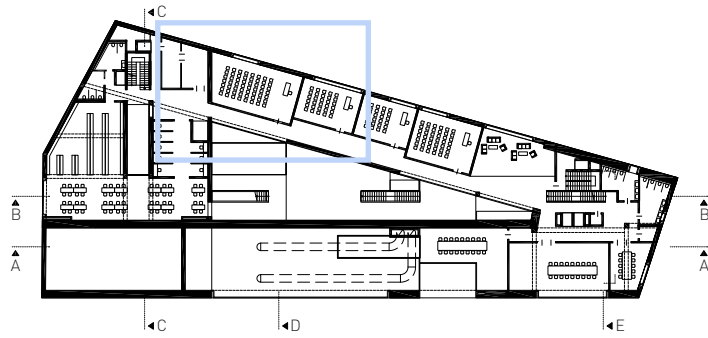


Abb.119: Grundriss 2.OG +11,70m

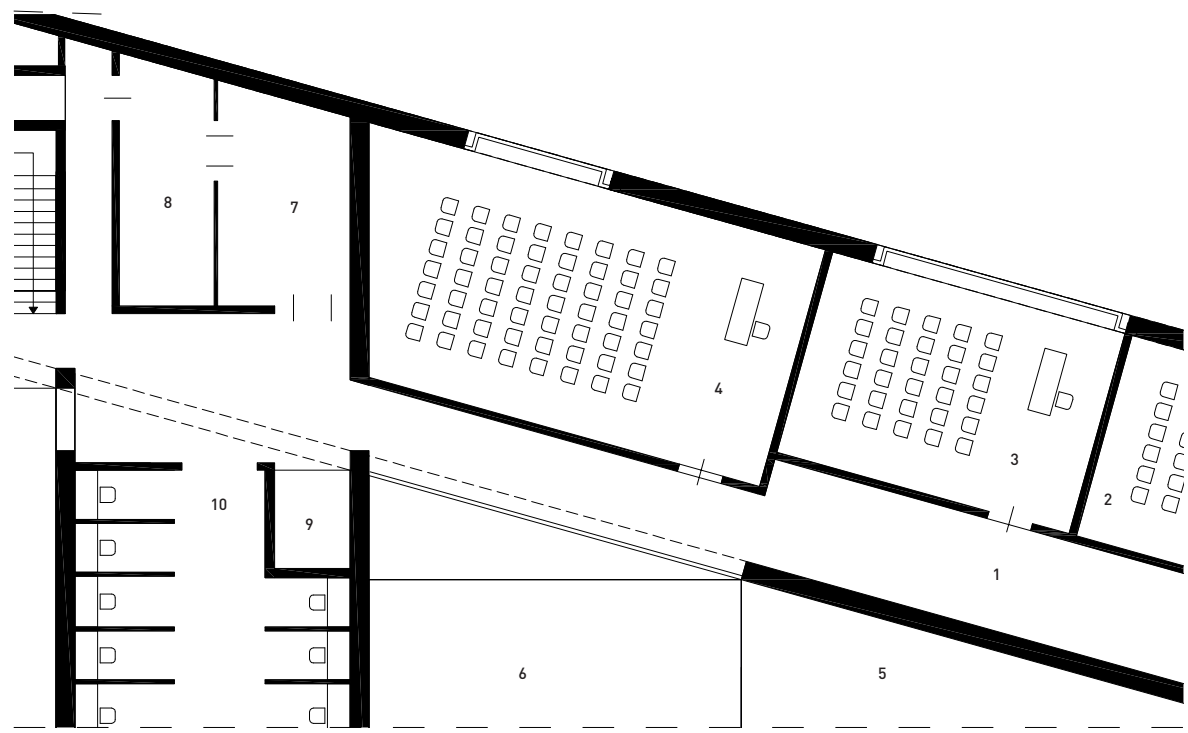


Abb.120: Grundriss Klassenzimmer\_3, Klassenzimmer\_4, Lagerbereiche M1:200

- |                          |                                |
|--------------------------|--------------------------------|
| 1 ..... Gang             | 6 ..... Lichthof               |
| 2 ..... Klassenzimmer 2  | 7 ..... Lager Klassenzimmer    |
| 3 ..... Klassenzimmer 3  | 8 ..... Lager Bibliothek       |
| 4 ..... Klassenzimmer 4  | 9 ..... Versorgungslift von UG |
| 5 ..... Kräuterbeet 2.OG | 10 ..... Bibliothek            |

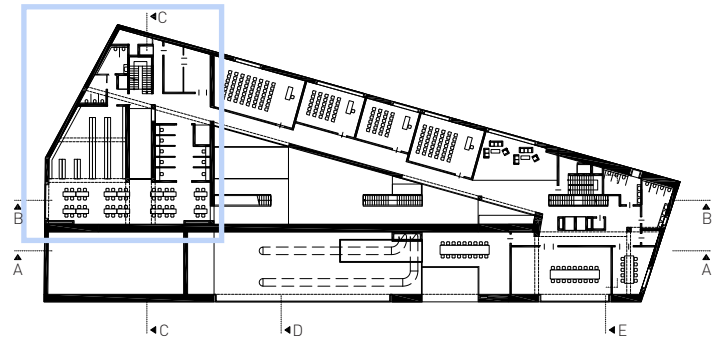


Abb.121: Grundriss 2.OG +11,70m

- 1 ..... Klassenzimmer 4
- 2 ..... Lager Klassenzimmer
- 3 ..... Lager Bibliothek
- 4 ..... Gang
- 5 ..... Versorgungslift von UG
- 6 ..... Lernkoje 1
- 7 ..... Lernkoje 2
- 8 ..... Lernkoje 3
- 9 ..... Lernkoje 4
- 10 ..... Lernkoje 5
- 11 ..... Lernkoje 6
- 12 ..... Lernkoje 7
- 13 ..... Lernkoje 8
- 14 ..... Lichthof
- 15 ..... Treppe zum Dachgarten
- 16 ..... Innenhof 2.OG
- 17 ..... Leseraum
- 18 ..... Lichthof
- 19 ..... Bibliothek
- 20 ..... Erschließung
- 21 ..... Lift
- 22 ..... Damen-WC
- 23 ..... Herren-WC
- 24 ..... Technikraum / Installation
- 25 ..... Lift Service



Abb.122: Grundriss Bibliothek M1:200

Abb.123: Visualisierung Bibliothek



Abb.124: Visualisierung Bibliothek



Abb.125: Visualisierung Presseraum





Abb.126: Visualisierung Mehrzweckraum





Abb.127: Foto @ christoph\_grafl



# Unterkünfte

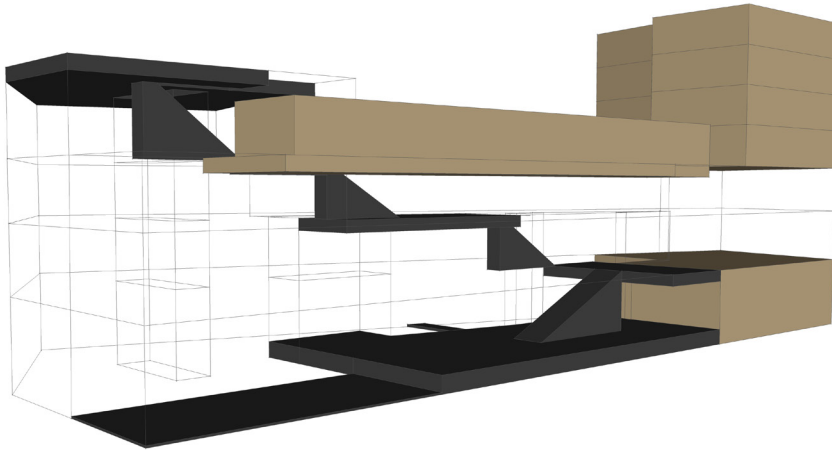


Abb.128: Position Unterkunft im Gebäude

Da die Gäste internationale geladene Köche sind, und sie meist vom Flughafen kommen, sind in diesem Entwurf keine Parkmöglichkeiten für Besucher vorgesehen. Sie reisen entweder mit der Straßenbahn, dem Taxi, oder mit dem vom Hotel zur Verfügung gestellten Limousinenservice an. Der Empfang und die Lobby befinden sich im Erdgeschoss.

Ein separater Erschließungskern, ausschließlich für die Gäste, führt diese dann in die jeweiligen Geschosse.

Das Servicepersonal, welches für die Sauberkeit und Hygiene, sowie technische Wartung verantwortlich ist bewegt sich nur in ihren eigenen dahinterliegenden Erschließungskern. Dieser wird im Falle eines Brandes dann zum zweiten Fluchtstiegenhaus.

Die Zimmer befinden sich ab dem 3.Obergeschoss in einem Horizontalen und einem vertikalem Trakt. Diese beiden Bereiche werden, um eine Differenzierung zum Gastronomiekörper zu schaffen, konstruktiv in Brettschichtholz ausgeführt. Wie auch beim Stahlbeton ist die tragende Struktur sichtbar. Die Zimmer sind so angeordnet und eingerichtet, dass möglichst hohe Flexibilität gewährleistet ist.

So befinden sich im Komplex 26 Unterkünfte mit ca. 40m<sup>2</sup>.

Dies ermöglicht eine „fünf Sterne plus“ Unterbringung der Gäste.

Bei Bedarf können jedoch auch die Zimmer gekoppelt vergeben werden.

Reist ein Gast zum Beispiel mit Familie hat er so zwei Schlafbereiche und Bäder. Jedes Zimmer bietet die Möglichkeit der natürlichen Belüftung.

Skyframe Thermoverglasungselemente können aufgeschoben werden um die Räume natürlich über die zweischalige Fassade zu lüften. In dem horizontalen Trakt im 3.Obergeschoss befindet sich diesen Elementen vorgeschaltet, ein Belichtungstreifen. Hier hat der Gast sogar die Möglichkeit der Nutzung einer kleinen Terrasse mit 1,2m Breite. Hauptsächlich dient dieser Bereich jedoch der Belichtung und schallgedämmten Belüftung.

- 1 ..... Windfang Foyer
- 2 ..... Foyer / Wartebereich
- 3 ..... Rezeption
- 4 ..... Kofferlager / Personalbereich
- 5 ..... Lift
- 6 ..... Lift
- 7 ..... Technikraum
- 8 ..... Damen-WC
- 9 ..... Herren-WC
- 10 ..... Haupttreppe
- 11 ..... Eingang Personal
- 12 ..... Erschließung Service
- 13 ..... AR Service
- 14 ..... Lift Service
- 15 ..... Installation
- 16 ..... Forschungsküche
- 17 ..... Gang
- 18 ..... Lichthof
- 19 ..... Essgruppe
- 20 ..... Innenhof EG

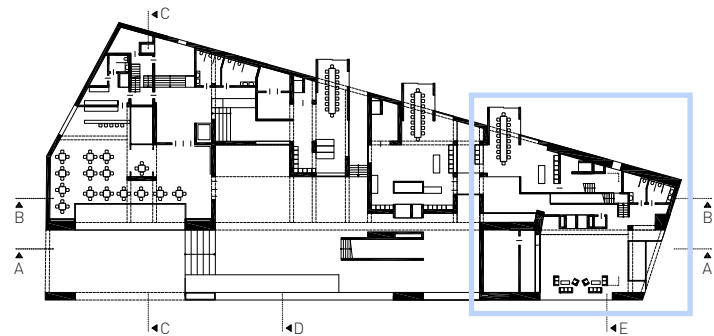


Abb.129: Grundriss EG +0,00m

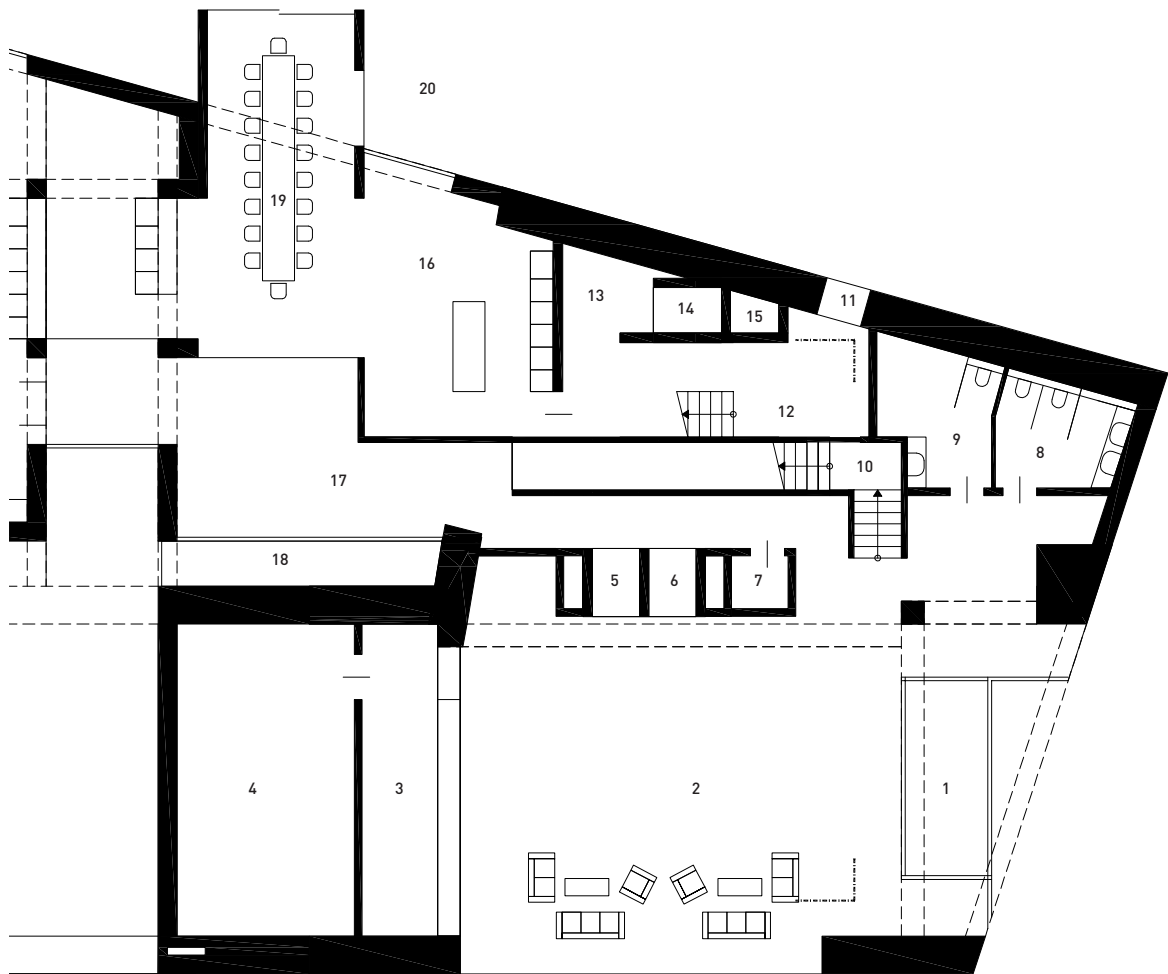


Abb.130: Grundriss Foyer Unterkunft M1:200

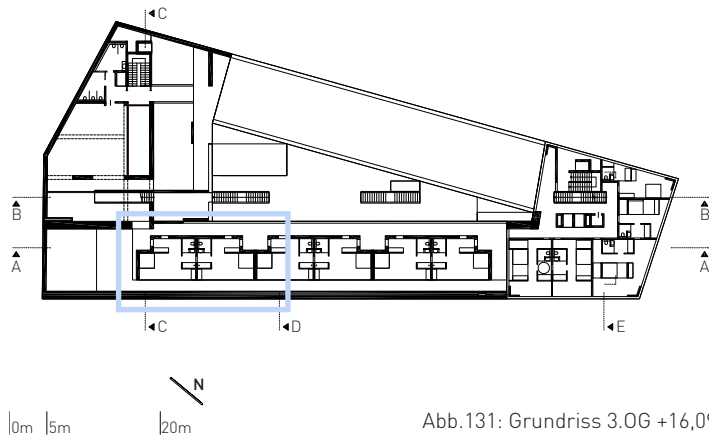


Abb.131: Grundriss 3.OG +16,09m

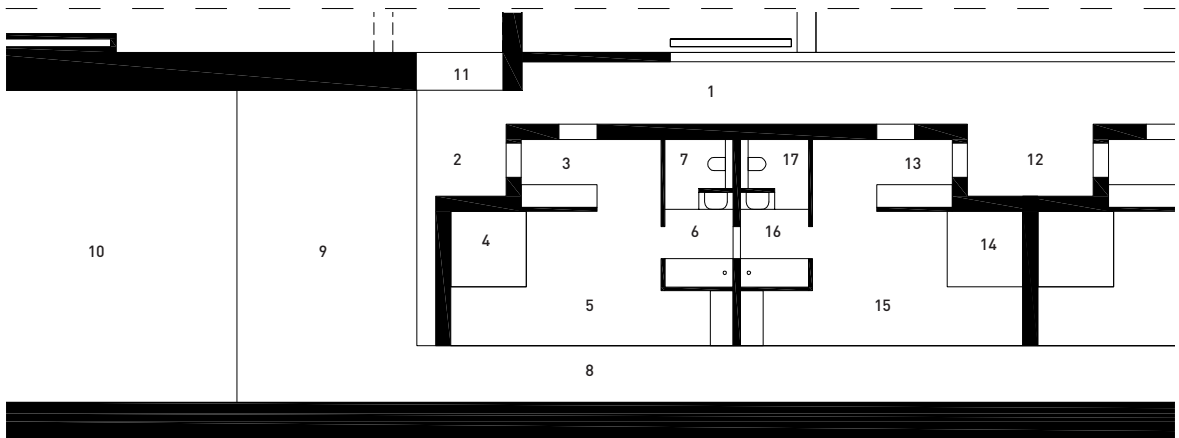
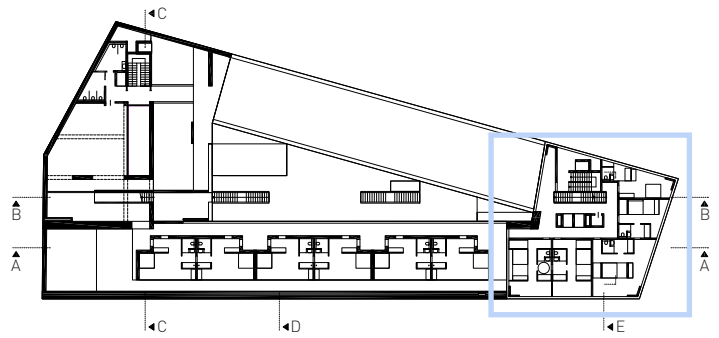


Abb.132: Grundriss Unterkunft Zimmer M1:200

- |                               |                             |                                  |                       |
|-------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|-----------------------|
| 1 ..... Erschließungsgang     | 6 ..... Bad Zimmer 1        | 11 ..... Zugang Wellness         | 16 ..... Bad Zimmer 2 |
| 2 ..... Eingangszone Zimmer 1 | 7 ..... WC Zimmer 1         | 12 ..... Eingangszone Zimmer 2-3 | 17 ..... WC Zimmer 2  |
| 3 ..... Eingang Zimmer 1      | 8 ..... Belichtungsstreifen | 13 ..... Eingang Zimmer 2        |                       |
| 4 ..... Schlafen Zimmer 1     | 9 ..... Freibereich         | 14 ..... Schlafen Zimmer 2       |                       |
| 5 ..... Wohnen Zimmer 1       | 10 ..... Lichthof           | 15 ..... Wohnen Zimmer 2         |                       |

In den Eingangsbereichen, entlang der horizontalen Erschließung, verbreitert sich der Raum und formt so Kommunikationszonen.

Die nordöstliche Seite dieses Ganges wird durch eine raumhohe Verglasung geschützt und öffnet somit diesen Raum. Er wirkt dadurch nicht eng. Bewegt man sich in diesem Erschließungsgang, hat man einen Ausblick über den gesamten Innenhof im 2.Obergeschoss, sowie zum Dachgarten.



- 1 ..... Freibereich Terrasse 3.OG
- 2 ..... Erschließungskern Service
- 3 ..... Erschließung Gast
- 4 ..... Gang
- 5 ..... Lift
- 6 ..... Lift
- 7 ..... Technikraum
- 8 ..... Gang
- 9 ..... Zugang zum horizontalen Block
- 10 ..... Eingangsbereich Zimmer 6
- 11 ..... Zimmer 7
- 12 ..... Zimmer 8
- 13 ..... Zimmer 9
- 14 ..... Zimmer 10
- 15 ..... Zimmer 11

0m | 5m



20m

Abb.133: Grundriss 3.OG +16,09m

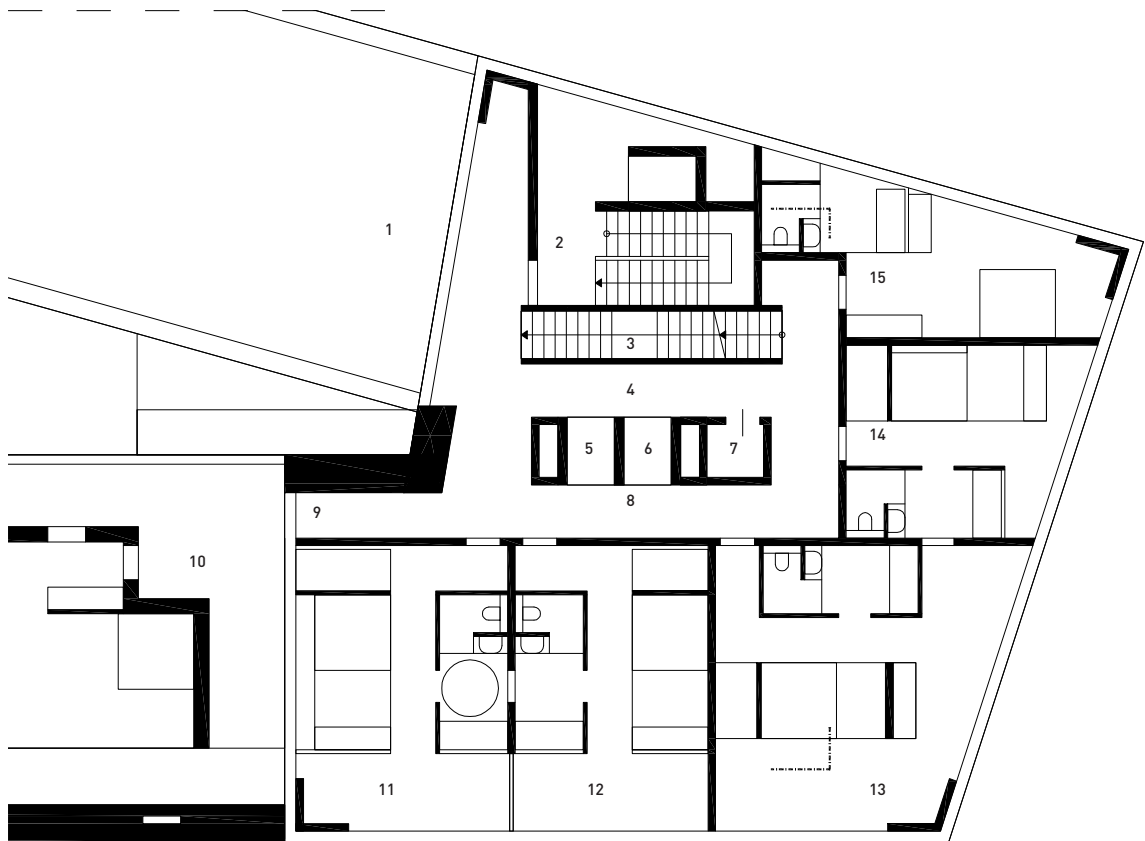


Abb.134: Grundriss Unterkunft Zimmer M1:200

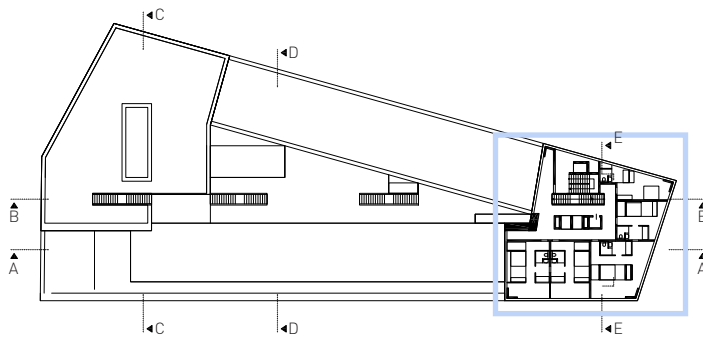


Abb.135: Grundriss 4.OG +19,72m

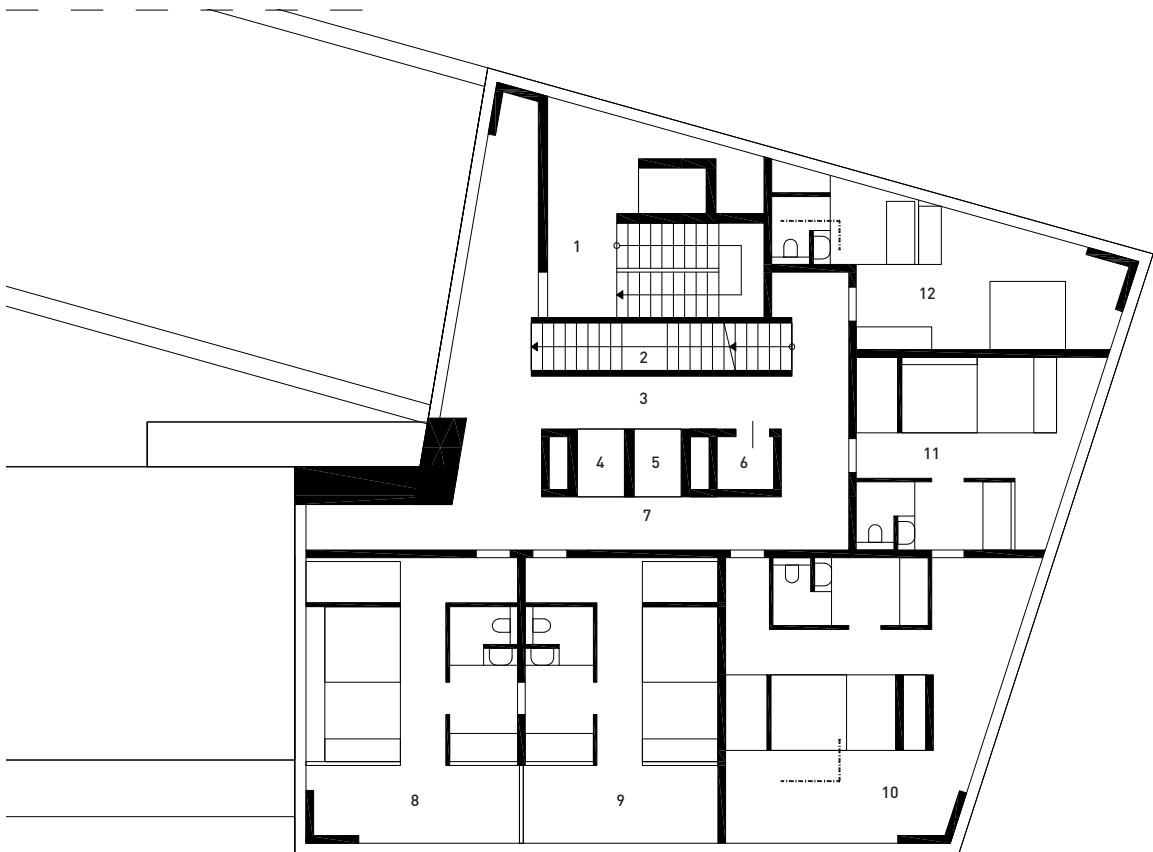


Abb.136: Grundriss Unterkunft Zimmer M1:200

- |                                |                     |                    |
|--------------------------------|---------------------|--------------------|
| 1 ..... Erhellungskern Service | 6 ..... Technikraum | 11 ..... Zimmer 15 |
| 2 ..... Erschließung Gast      | 7 ..... Gang        | 12 ..... Zimmer 16 |
| 3 ..... Gang                   | 8 ..... Zimmer 12   |                    |
| 4 ..... Lift                   | 9 ..... Zimmer 13   |                    |
| 5 ..... Lift                   | 10 ..... Zimmer 14  |                    |

Grundriss 5.OG +23,35m

- 1 ..... Erhellungskern Service
- 2 ..... Erhellung Gast
- 3 ..... Gang
- 4 ..... Lift
- 5 ..... Lift
- 6 ..... Technikraum
- 7 ..... Gang
- 8 ..... Zimmer 17
- 9 ..... Zimmer 18
- 10 ..... Zimmer 19
- 11 ..... Zimmer 20
- 12 ..... Zimmer 21

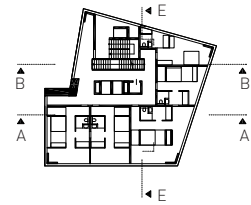
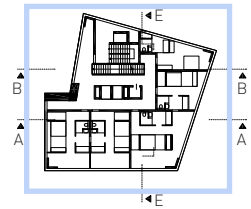


Abb.137: Grundriss 5.OG +23,35m



Grundriss 6.OG +26,98m

- 1 ..... Erhellungskern Service
- 2 ..... Erhellung Gast
- 3 ..... Gang
- 4 ..... Lift
- 5 ..... Lift
- 6 ..... Technikraum
- 7 ..... Gang
- 8 ..... Zimmer 22
- 9 ..... Zimmer 23
- 10 ..... Zimmer 24
- 11 ..... Zimmer 25
- 12 ..... Zimmer 26

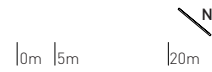


Abb.138: Grundriss 6.OG +26,98m

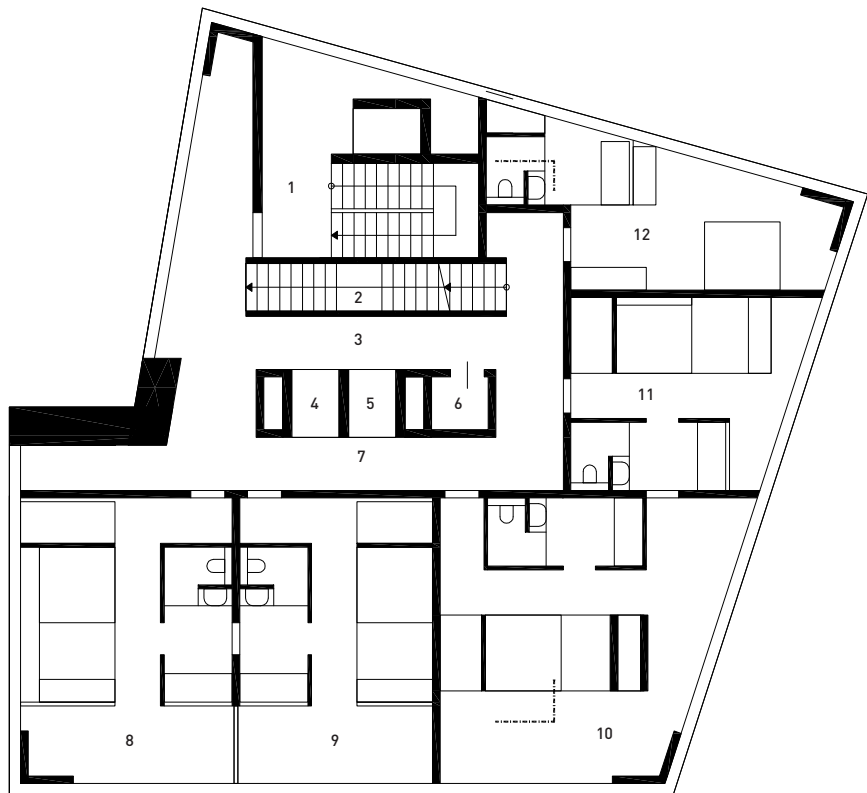
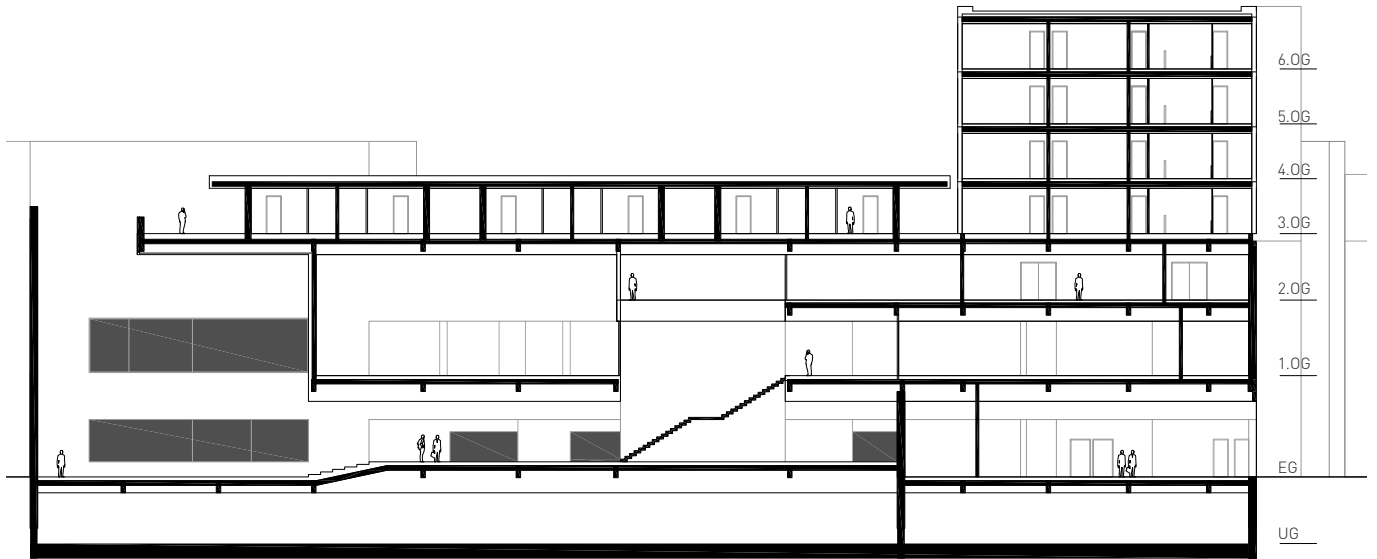


Abb.139: Grundriss Unterkunft Zimmer M1:200



10m | 5m | 20m

Abb.140: Schnitt A

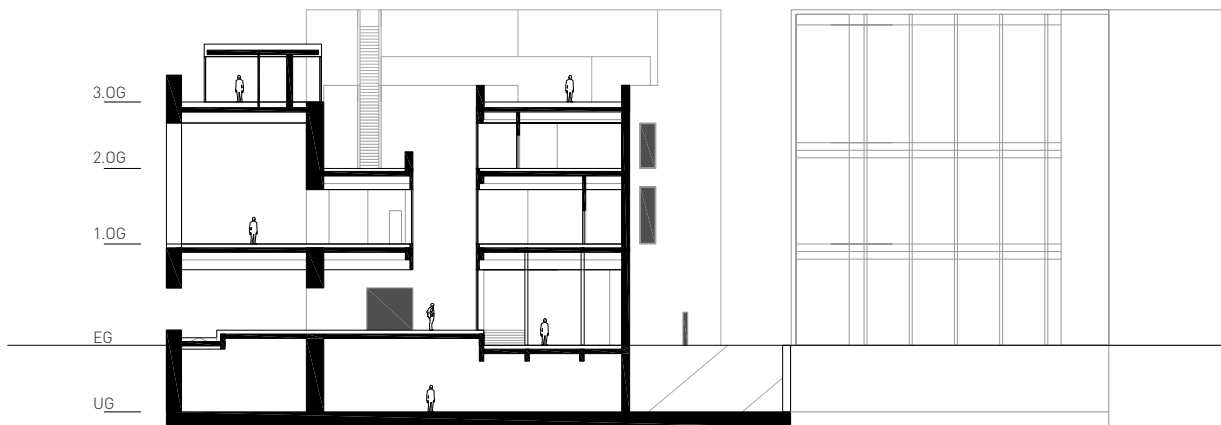


Abb.141: Schnitt D

10m | 5m | 20m



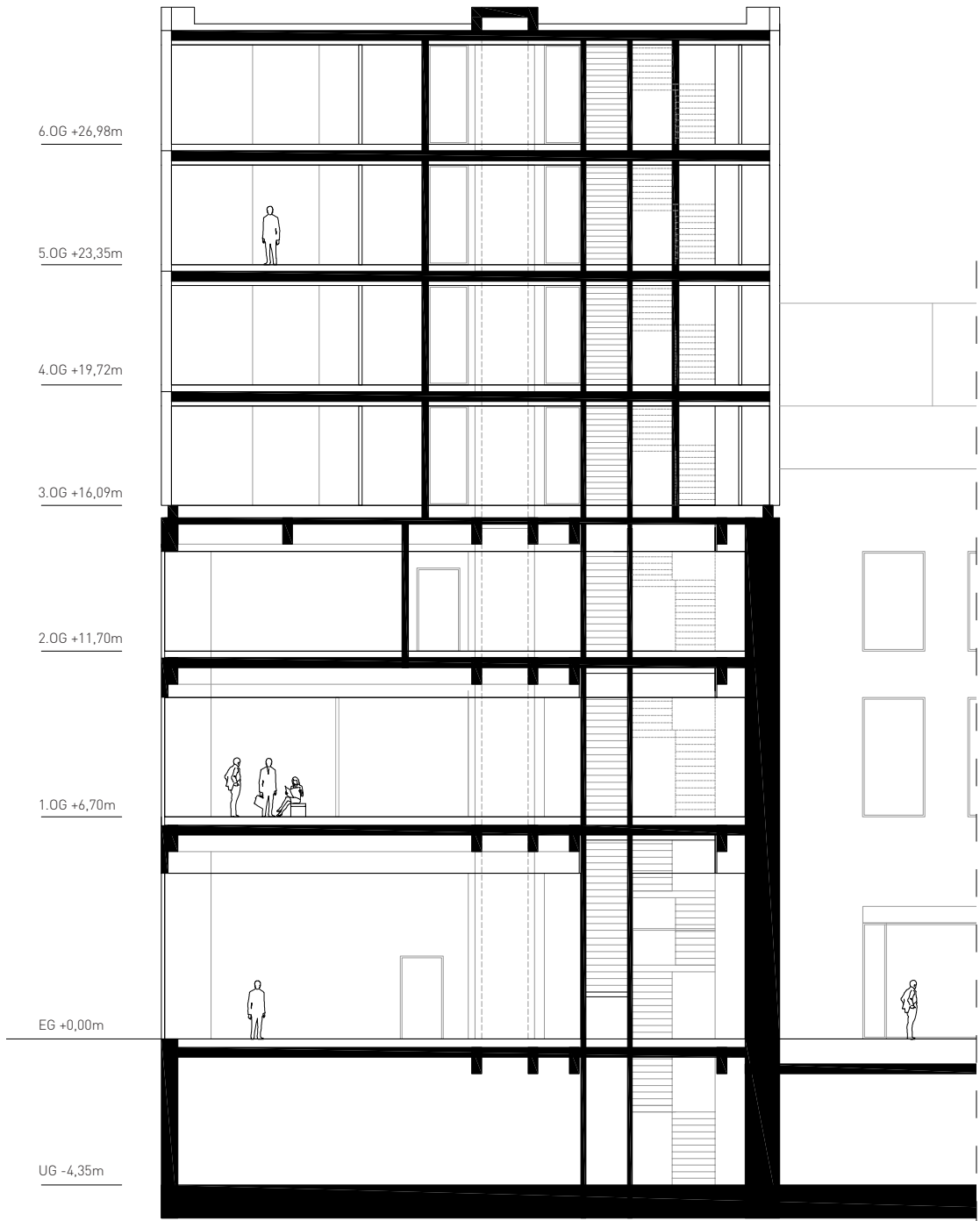


Abb.142: Schnitt E M1:200



Abb.143: Visualisierung Belichtungsstreifen Unterkunft



Abb.144: Visualisierung Erschließung Unterkunft



Abb.145: Visualisierung Erschließung Unterkunft



Abb.146: Foto @ christoph\_grafl

# Wellness

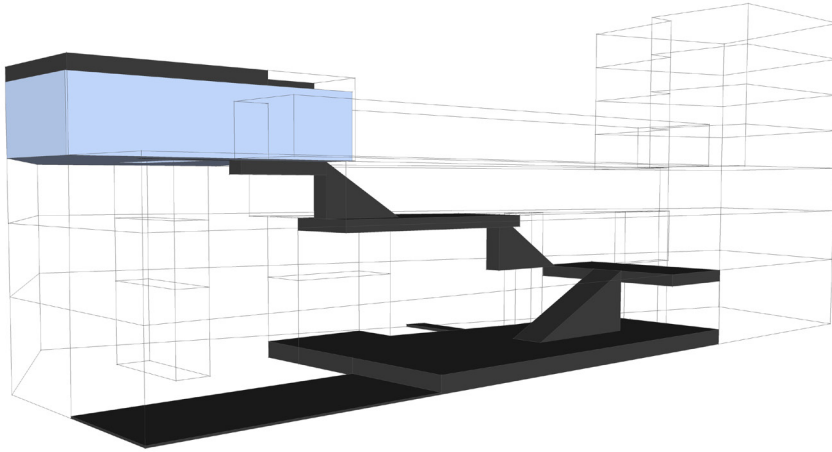


Abb.147: Position Wellness im Gebäude

Den Seminarteilnehmern steht für ihr Wohlbefinden neben der großzügigen Terrasse im Osten des 3.Obergeschosses auch der Wellnessbereich zur Verfügung. Hier können sie sich eine Pause gönnen und sich von ausgebildetem Personal massieren lassen. Jacuzzi`s im Freien lässt sie der Natur nahe kommen und sollte deren Kreativität wieder fördern.

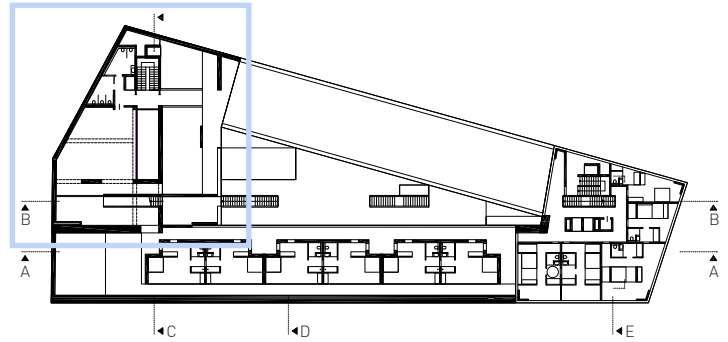


Abb.148: Grundriss 3.OG +16,09m

- 1 ..... Innenhof 2.OG
- 2 ..... Lichthof
- 3 ..... Treppe von Innenhof
- 4 ..... Podest 3.OG
- 5 ..... Treppe zu Dachgarten
- 6 ..... Zugang von Unterkunftbereich
- 7 ..... Personal
- 8 ..... Massagebereich
- 9 ..... Lichthof
- 10 ..... Jacuzzi - Freiluft
- 11 ..... Erschließung
- 12 ..... Lift
- 13 ..... Damen-WC
- 14 ..... Herren-WC
- 15 ..... Technikraum / Installation
- 16 ..... Lift
- 17 ..... Duschbereich - Umkleide
- 18 ..... Dachterrasse 4.OG

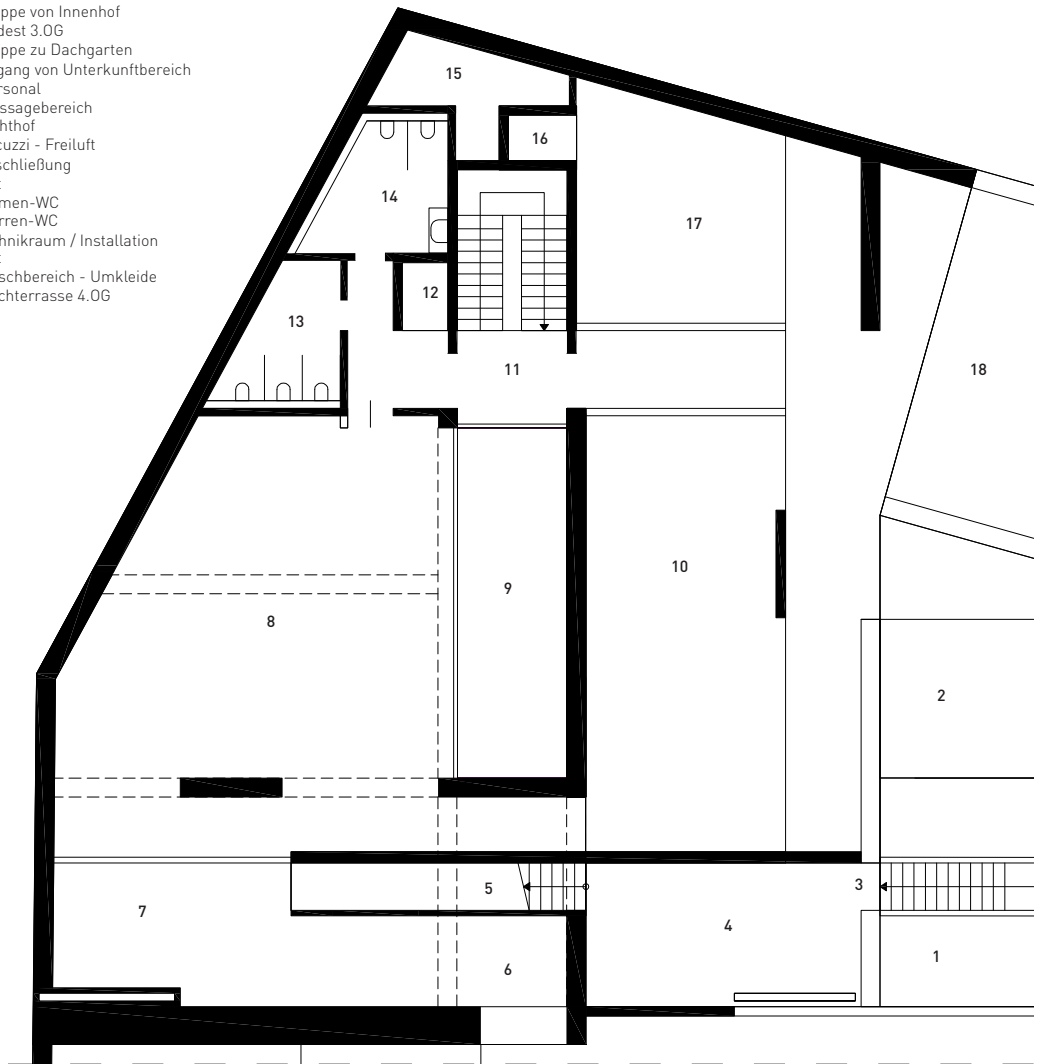


Abb.149: Grundriss Wellness



Abb.150: Foto @ christoph\_grafl



# Gewächshaus

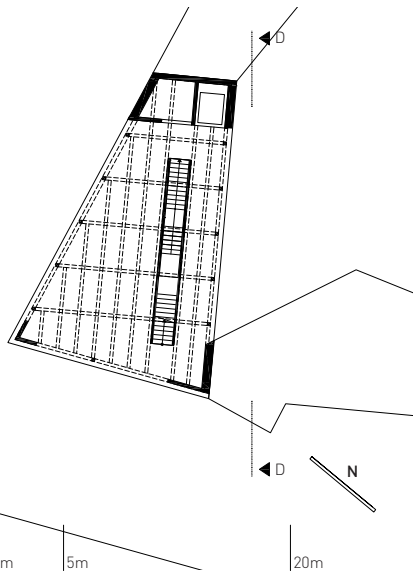


Abb.151: Grundriss Gewächshaus EG +0,00m

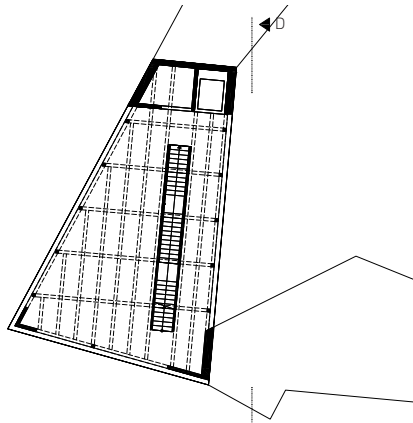


Abb.152: Grundriss Gewächshaus 1.OG +6,70m

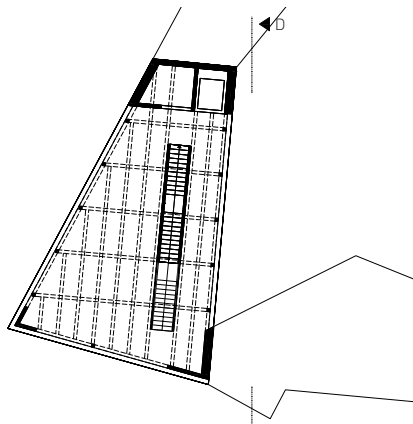


Abb.153: Grundriss Gewächshaus 2.OG +13,40m

Es hat einen repräsentativen Charakter und sollte der Öffentlichkeit den Nachhaltigen Anbau von Produkten nahe bringen. Die darin gezüchteten Produkte werden über das Untergeschoss direkt zu den Lagerzonen des Gebäudes geführt. Es besteht aus drei Geschossen welche mittels einer mittig gelagerten Treppenanlage erschlossen wird. Im nördlichen Bereich befinden sich der Technische-Kern und die Liftanlage für den Abtransport der Produkte sowie von biologischem Abfall.

Dieser Kern dient auch zur Entlüftung der gesamten technischen Anlage des Hauptgebäudes.

Dieses Gebäude ist im Gegensatz zum Hauptgebäude in Stahl ausgeführt.

Das Stützen – Trägersystem sorgt für einen leichten Baukörper. Details der Ausformulierung sowie die Structural Glazing werden vom vertikalen Unterkunft Trakt übernommen um eine architektonische Verbundenheit herzustellen.

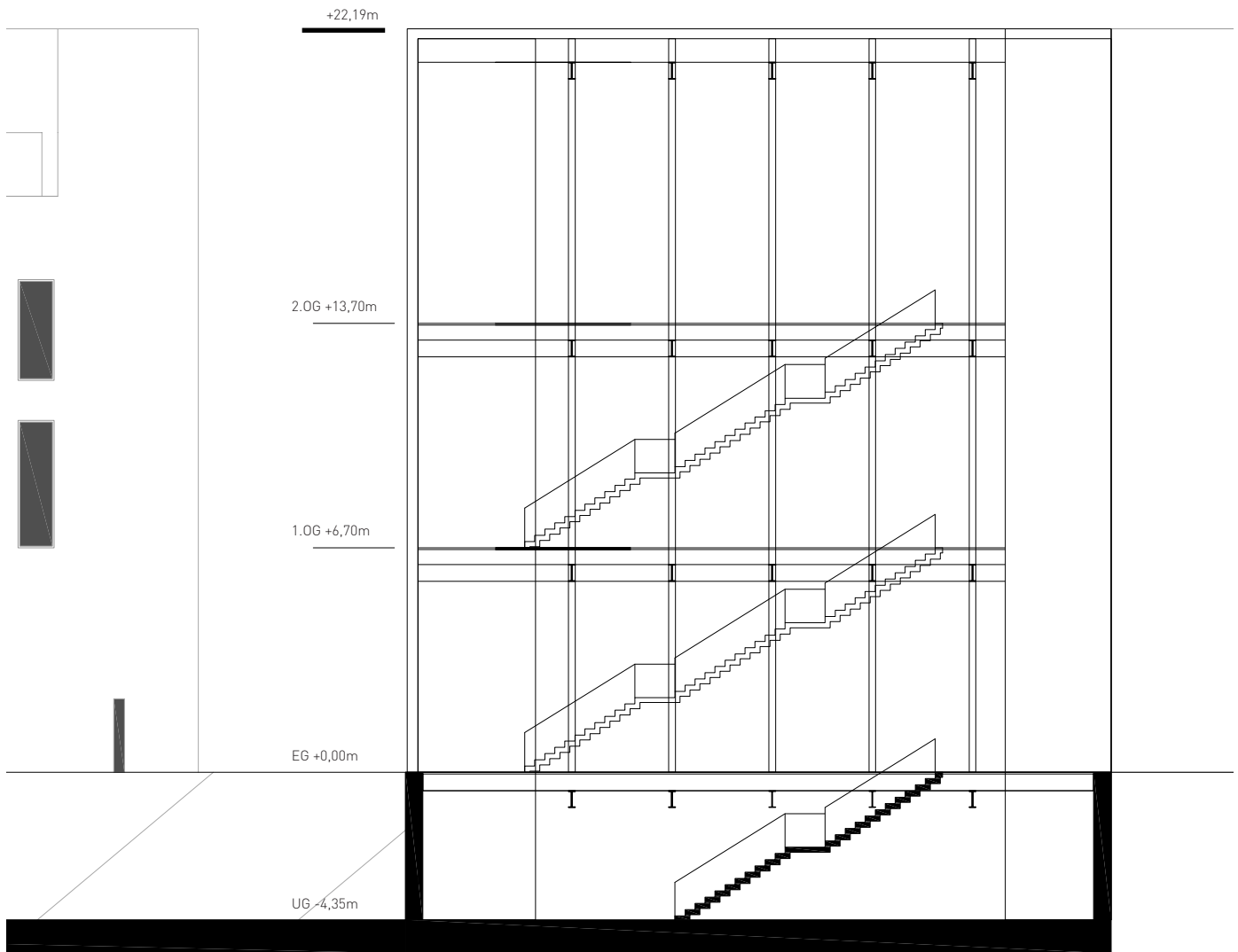


Abb.154: Schnitt D Gewächshaus M1:200

Einige für den Anbau vorgesehene Produkte:

- Tomaten
- Gurken
- Paprika
- Sellerie
- Lauch
- Zwiebel
- Salate
- Champignons



Abb.155: Visualisierung Gewächshaus

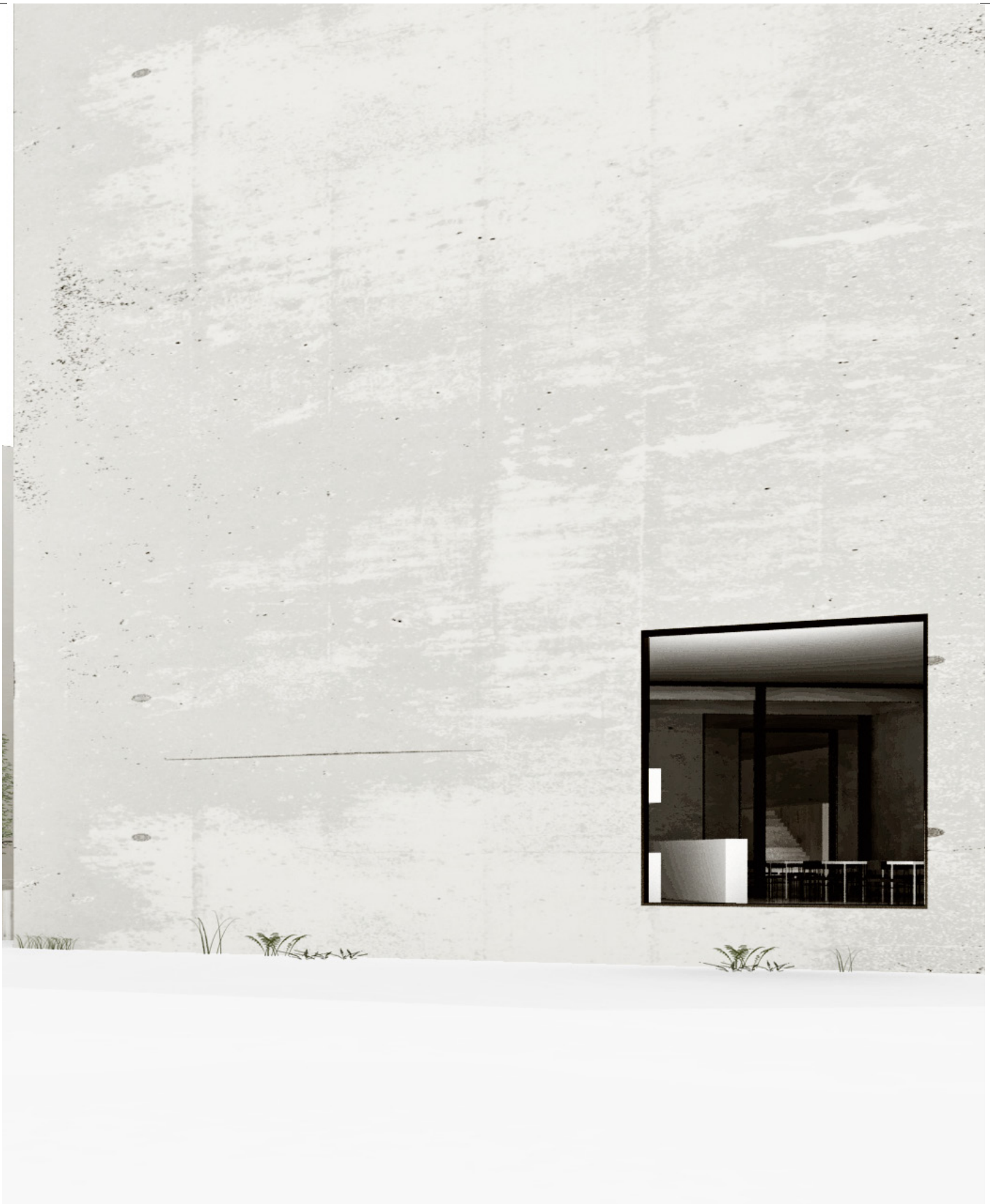




Abb.156: Foto @ christoph\_grafl

# Gebäudeverwaltung

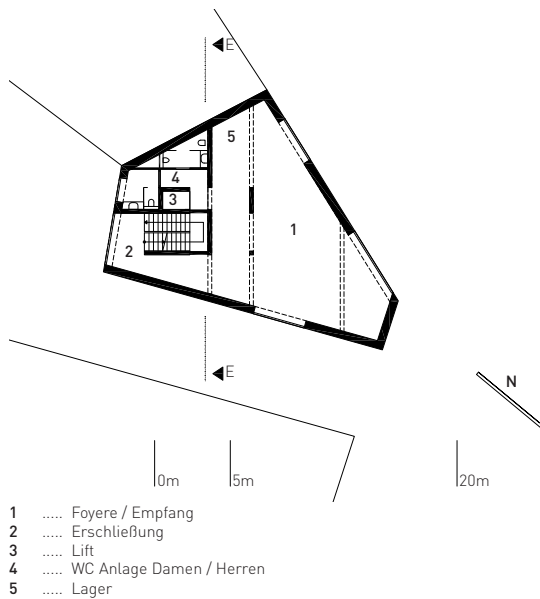


Abb.157: Grundriss Verwaltungsgebäude EG +0,00m

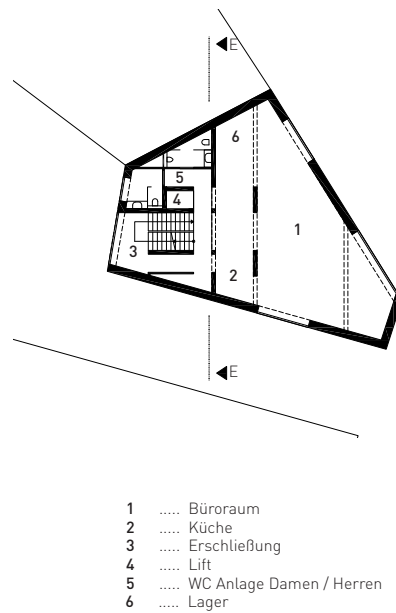


Abb.158: Grundriss Verwaltungsgebäude 1.OG +6,70m

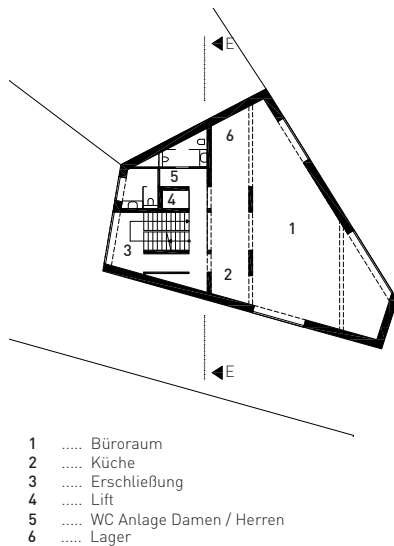


Abb.159: Grundriss Verwaltungsgebäude 2.OG +11,70m

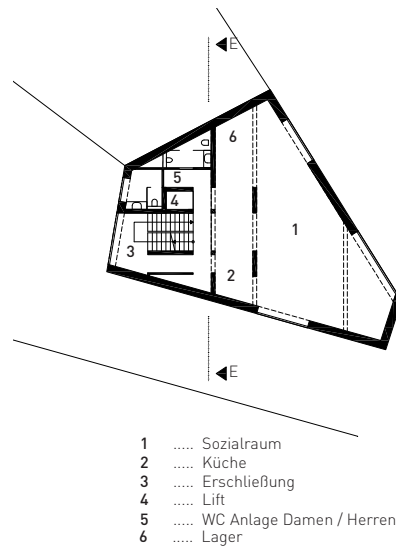


Abb.160: Grundriss Verwaltungsgebäude 3.OG +16,09m

Es befindet sich im Südosten hinter dem Unterkunftsblock vom Hauptgebäude. Dieses separate Gebäude ist nur im Untergeschoss mit dem restlichen Komplex verbunden. Von der Formsprache und der Materialwahl ist es dem Hauptgebäude identisch. Die ersten drei Geschosse sind in Beton ausgeführt, das vierte Geschoss übernimmt die Raumkante des horizontalen Unterkunftsblockes und ist ebenso in Holz ausgeführt.



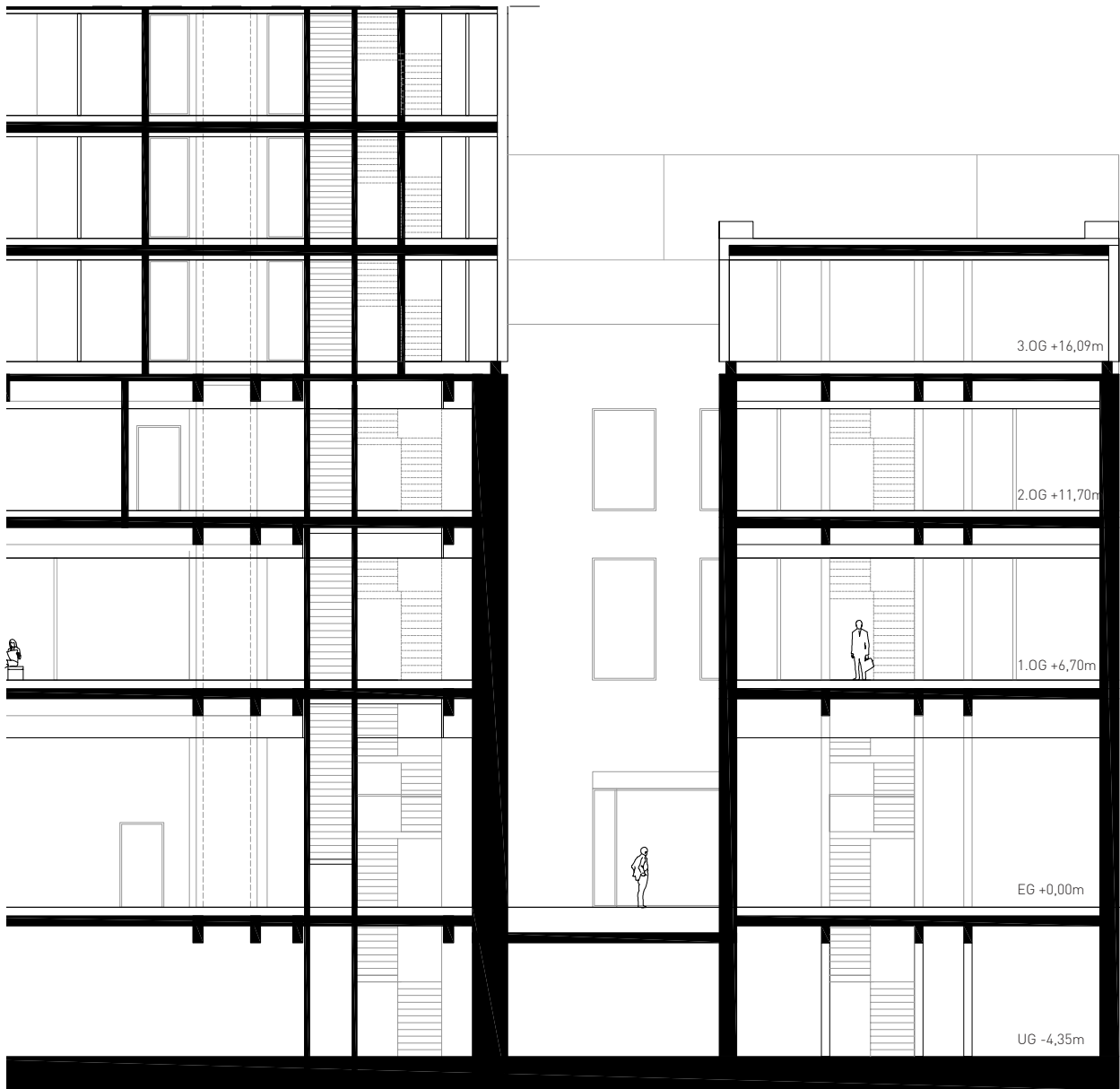


Abb.161: Schnitt E Verwaltungsgebäude M1:200

Im Erdgeschoss befindet sich das Foyer der Gebäudeverwaltung, das Sekretariat und in den darüberliegenden die Büroräume. Dieses Gebäude dient ausschließlich der wirtschaftlichen Verwaltung des IGC's. Von hier aus werden Waren bestellt, Seminarteilnehmer geladen sowie verschiedenste Veranstaltungen geplant. Im 4.Obergeschoss, im Holz errichteten Geschoss, befinden sich eine Kreativzone sowie der Personalraum.

# Untergeschoss Hauptlagerbereiche Technikräume

- 1 ..... Zulieferung Abfahrt
- 2 ..... Zulieferung Ausfahrt
- 3 ..... Entladestelle 2
- 4 ..... Entladestelle 1
- 5 ..... Wendekreis
- 6 ..... Parkplatz Manager
- 7 ..... Parkplatz Limousinenservice
- 8 ..... Ausweichzone
- 9 ..... Versorgungslift Testküche
- 10 ..... Lift
- 11 ..... Technik
- 12 ..... Warenannahme und Kontrolle
- 13 ..... Lagerbereich / Kühlzelle
- 14 ..... Versorgungslift Labor
- 15 ..... Lagerbereich / Kühlzelle
- 16 ..... Lagerbereich / Kühlzelle
- 17 ..... Lagerbereich / Kühlzelle
- 18 ..... Versorgungslift Restaurant
- 19 ..... Lagerbereich Schmutzwäsche
- 20 ..... Lagerbereich Wäsche sauber
- 21 ..... Hausmeister / Techniker
- 22 ..... Lift
- 23 ..... Lift
- 24 ..... Technikraum
- 25 ..... Herren-WC
- 26 ..... Damen-WC
- 27 ..... Erschließung Service
- 28 ..... Lift Service
- 29 ..... Lagerraum Hygiene/Reinigung
- 30 ..... Technikraum Photovoltaikanlage
- 31 ..... Erschließung Verwaltungsgebäude
- 32 ..... Lift Verwaltungsgebäude
- 33 ..... Technikraum Brauchwassertanks / Wärmetauscher
- 34 ..... Technikraum Lüftung
- 35 ..... Lager Technik
- 36 ..... Erschließung
- 37 ..... Lift
- 38 ..... Lift Service
- 39 ..... Leitungsführung Entlüftung
- 40 ..... Erschließung Gewächshaus
- 41 ..... Lift Gewächshaus
- 42 ..... Installationsschacht für Entlüftung über Dach

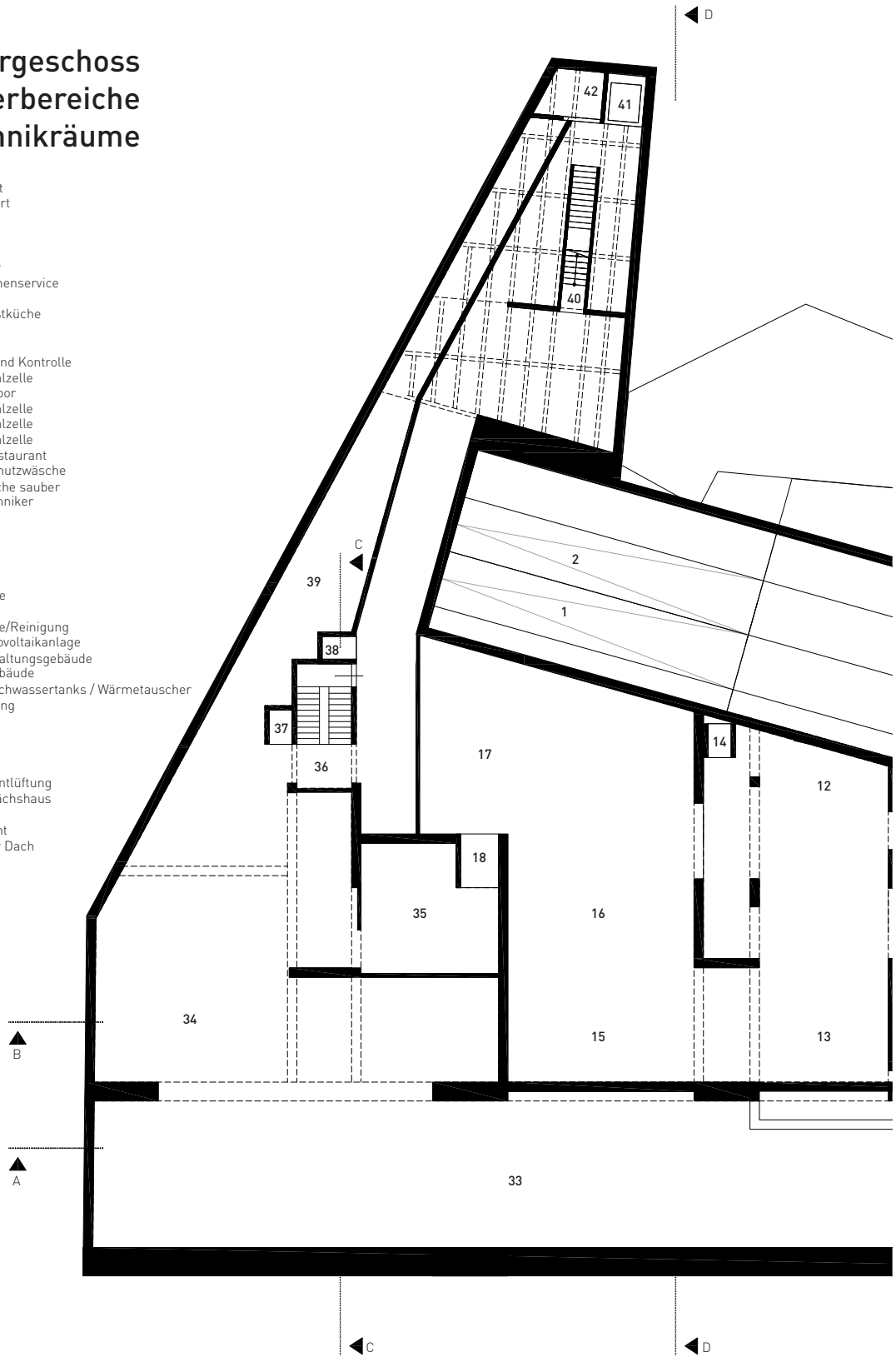
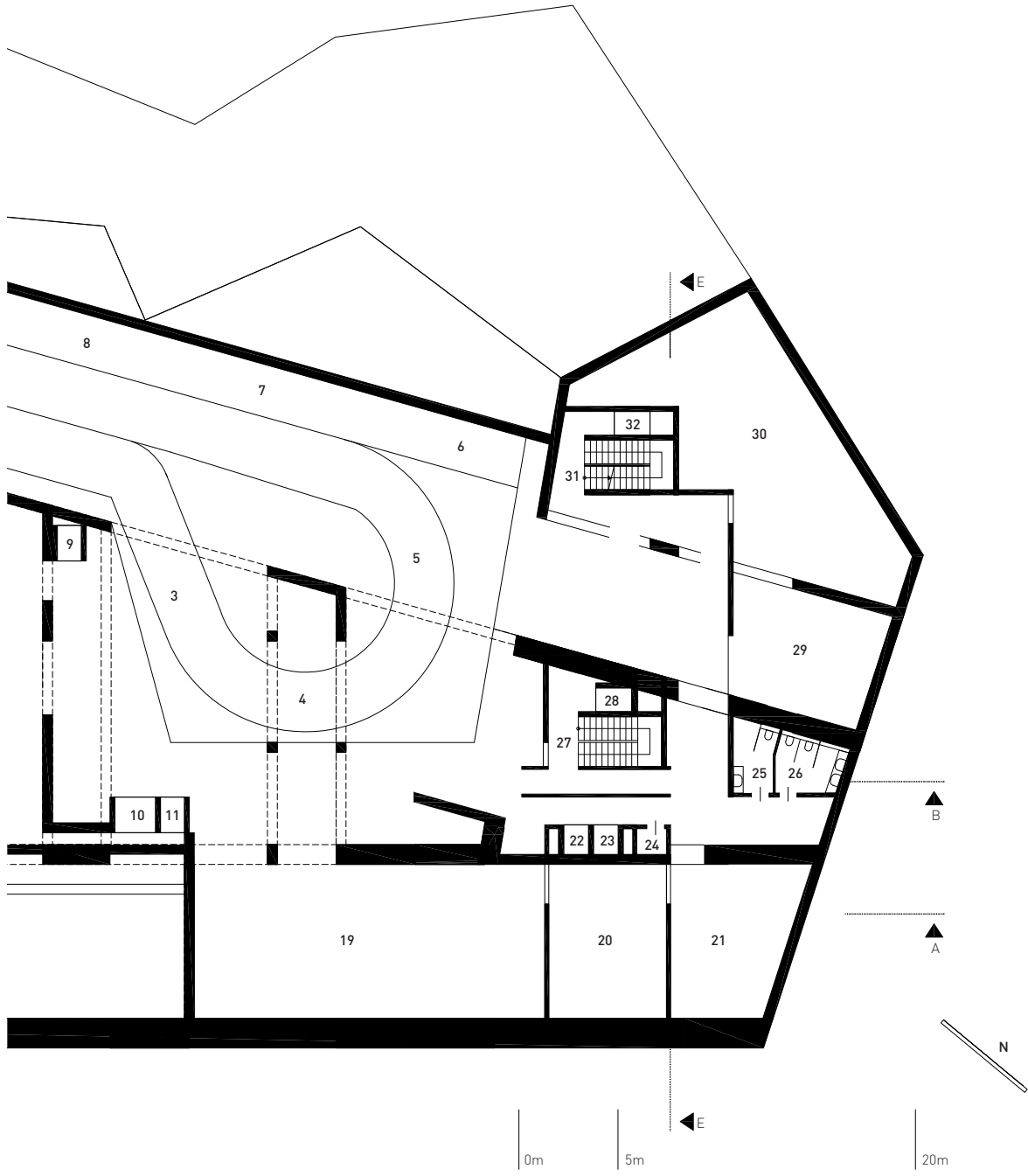
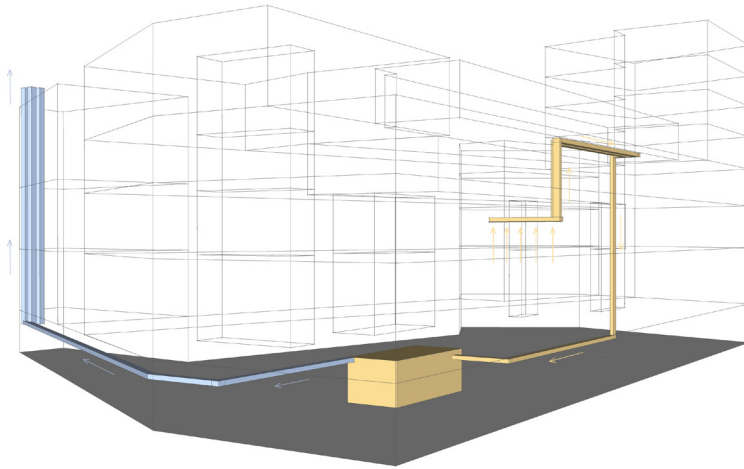


Abb.162: Grundriss Untergeschoss -4,35m

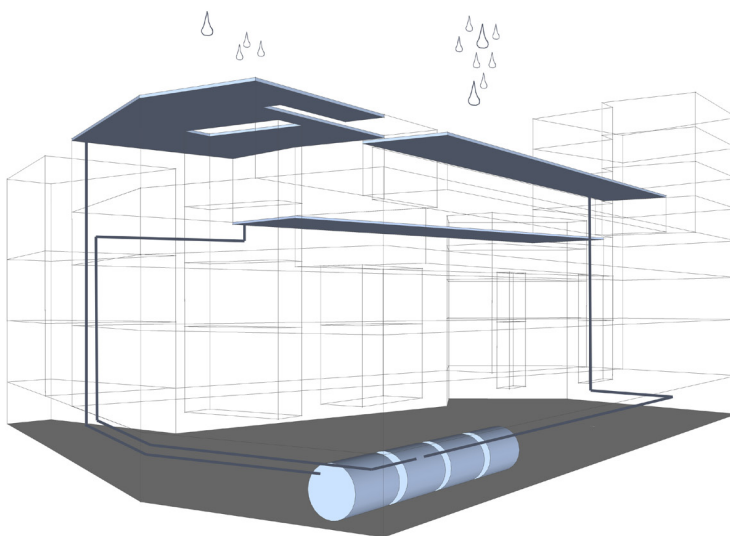


## Energiekonzept



Die abgesaugte Luft, aus den Küchenbereichen, wird im Untergeschoss gefiltert und anschließend über den Installationsschacht im Gewächshaus abgeführt.

Abb.163: Küchenentlüftung über Gewächshaus Installationsschacht



Meteorwasser wird von den Freiflächen aufgefangen und im Technikgeschoss in Brauchwassertanks gesammelt.

Abb.164: Brauchwassertanks

Auf den Dachflächen über den Unterkünften werden Photovoltaikmodule installiert. Ihre Energie wird unter anderem verwendet, um den Wärmetauscher zu betreiben.

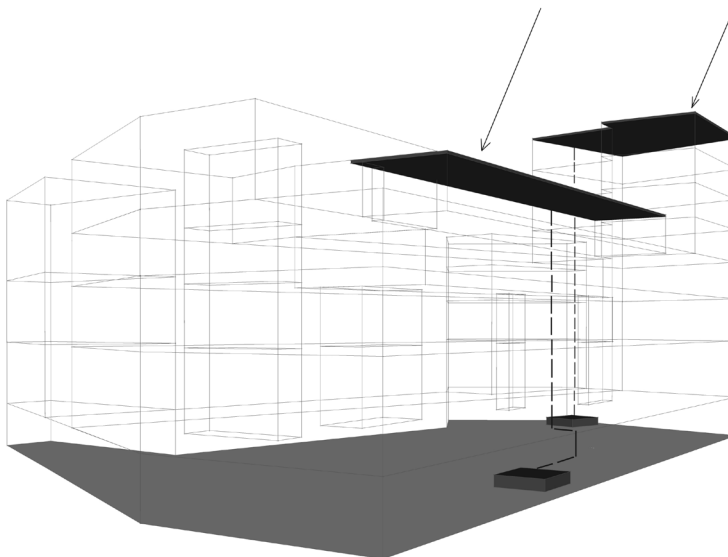


Abb.165: Photovoltaik

Die Doppelfassaden in den Unterkunftsbereichen, sowie die Präsentationsscheibe des Restaurants und das Glashaus können bei erhöhter Temperatur abgesaugt werden. Diese erwärmte Luft wird bei Bedarf einem Wärmetauscher zugeführt.

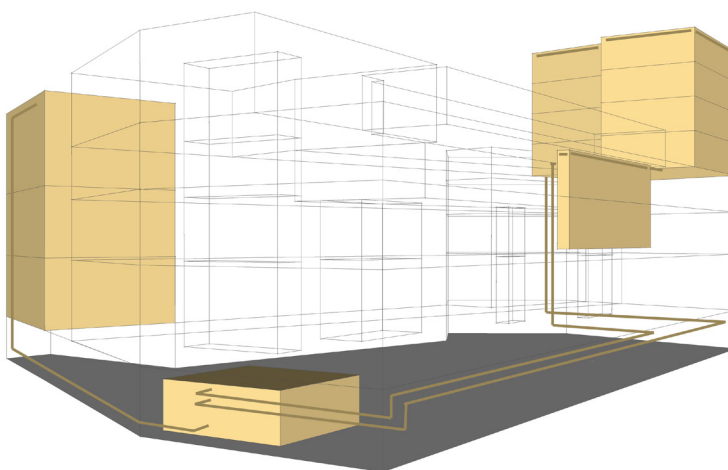


Abb.166: Warmlüftabsaugung für Wärmetauscher

# Tragwerk Konstruktion und Detail

Die Tragstruktur des Hauptgebüdes: Stahlbeton  
Die Decken leiten die Lasten über Träger und Stützen in die Fundamentebene ab.

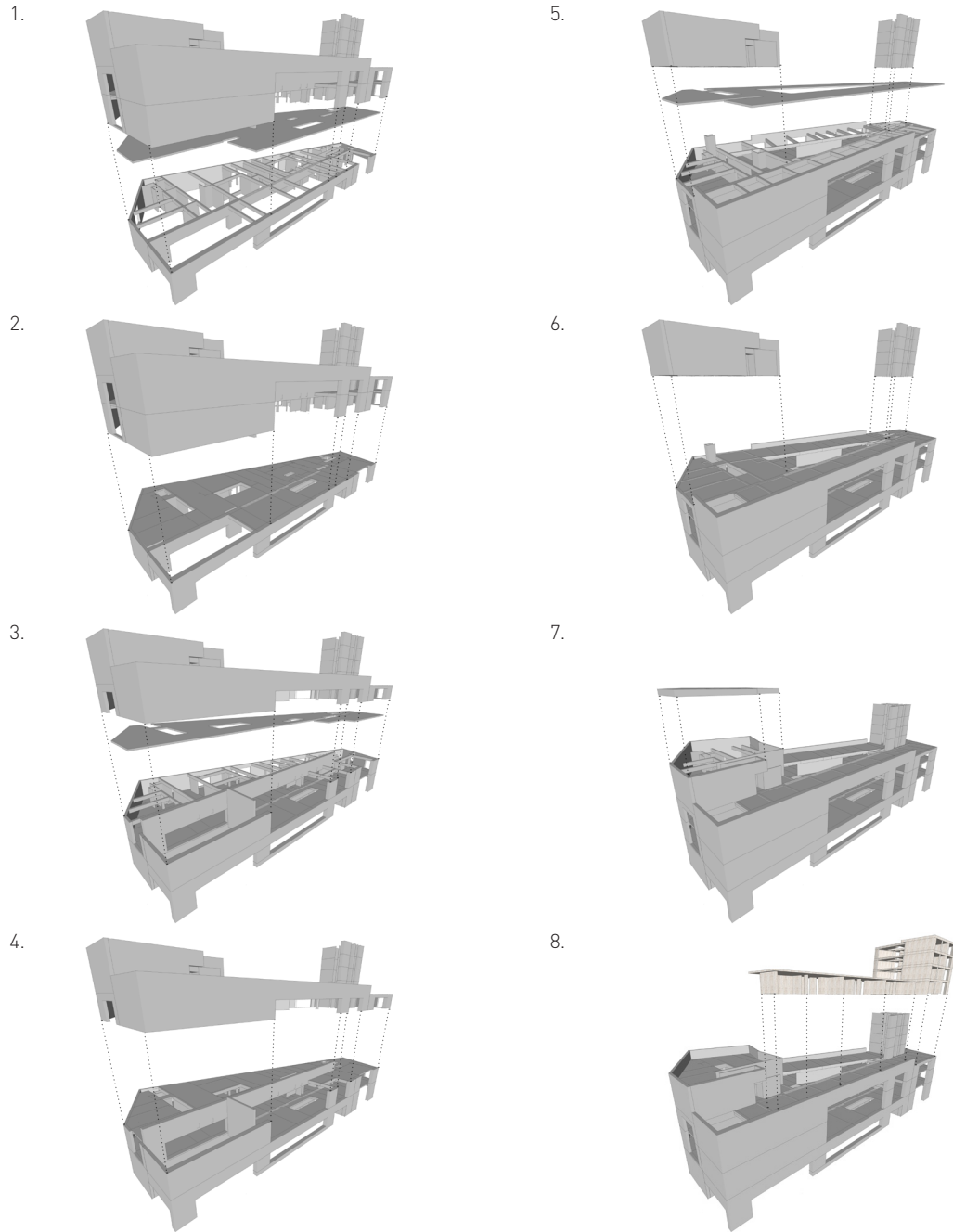


Abb.167: statisches Tragsystem Betonbau

Die Tragstruktur der Unterkünfte: Holzbau (Brettschichtholz)  
Die Decken leiten die Lasten Tragscheiben auf den darunter liegenden Betonbau ab.

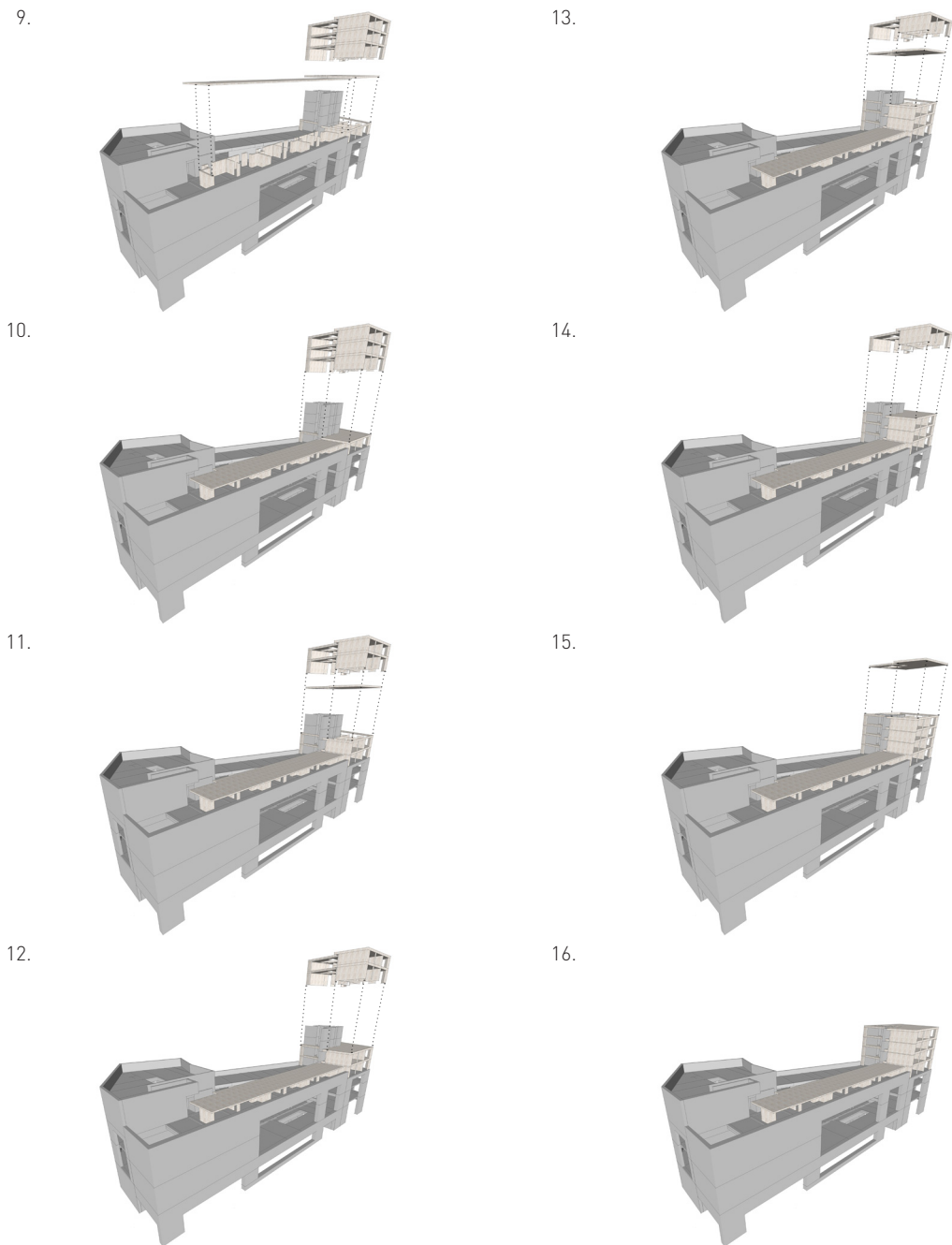


Abb.168: statisches Tragsystem Holzbau (Brettschichtholz)

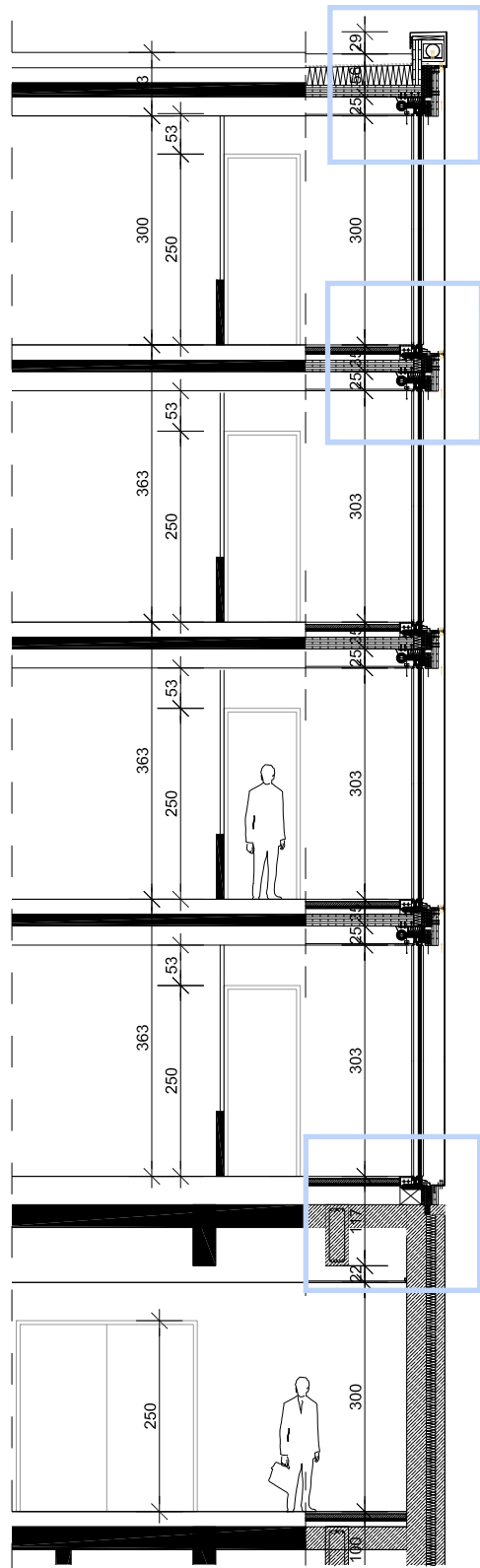


Abb.169: Schnitt A-A



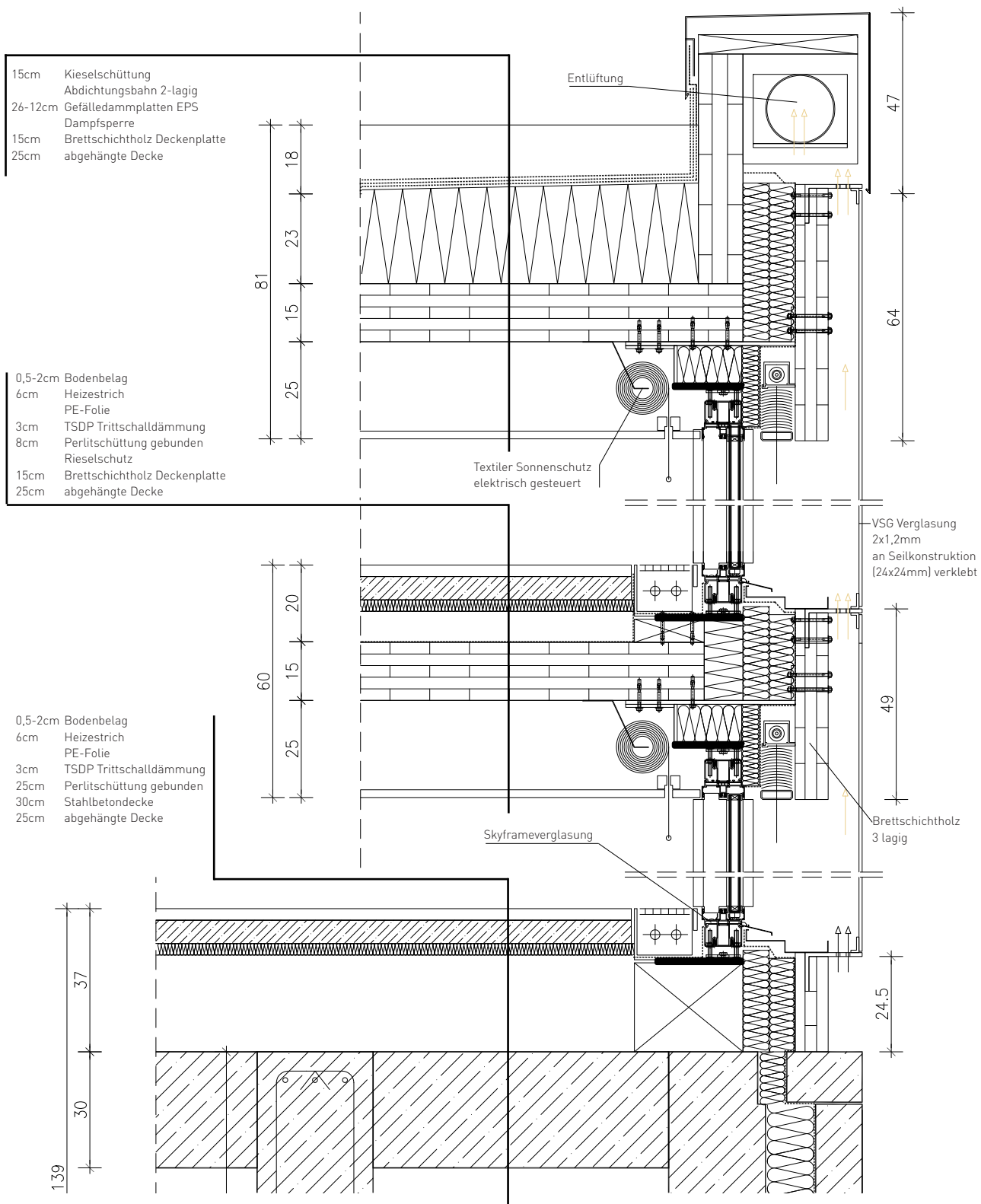


Abb.170: Fassadenschnitt vertikaler Unter­kuff­trakt

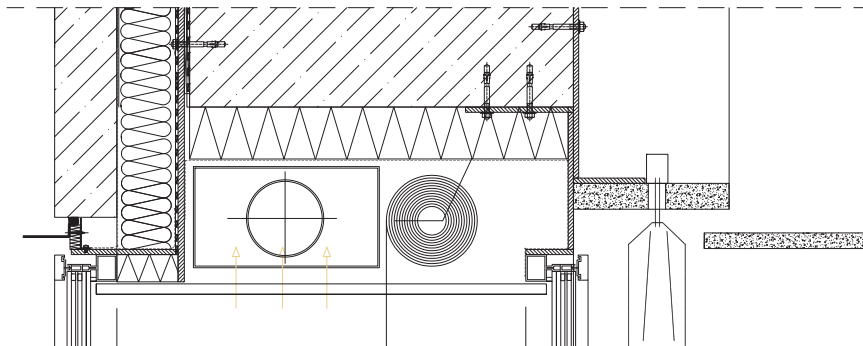
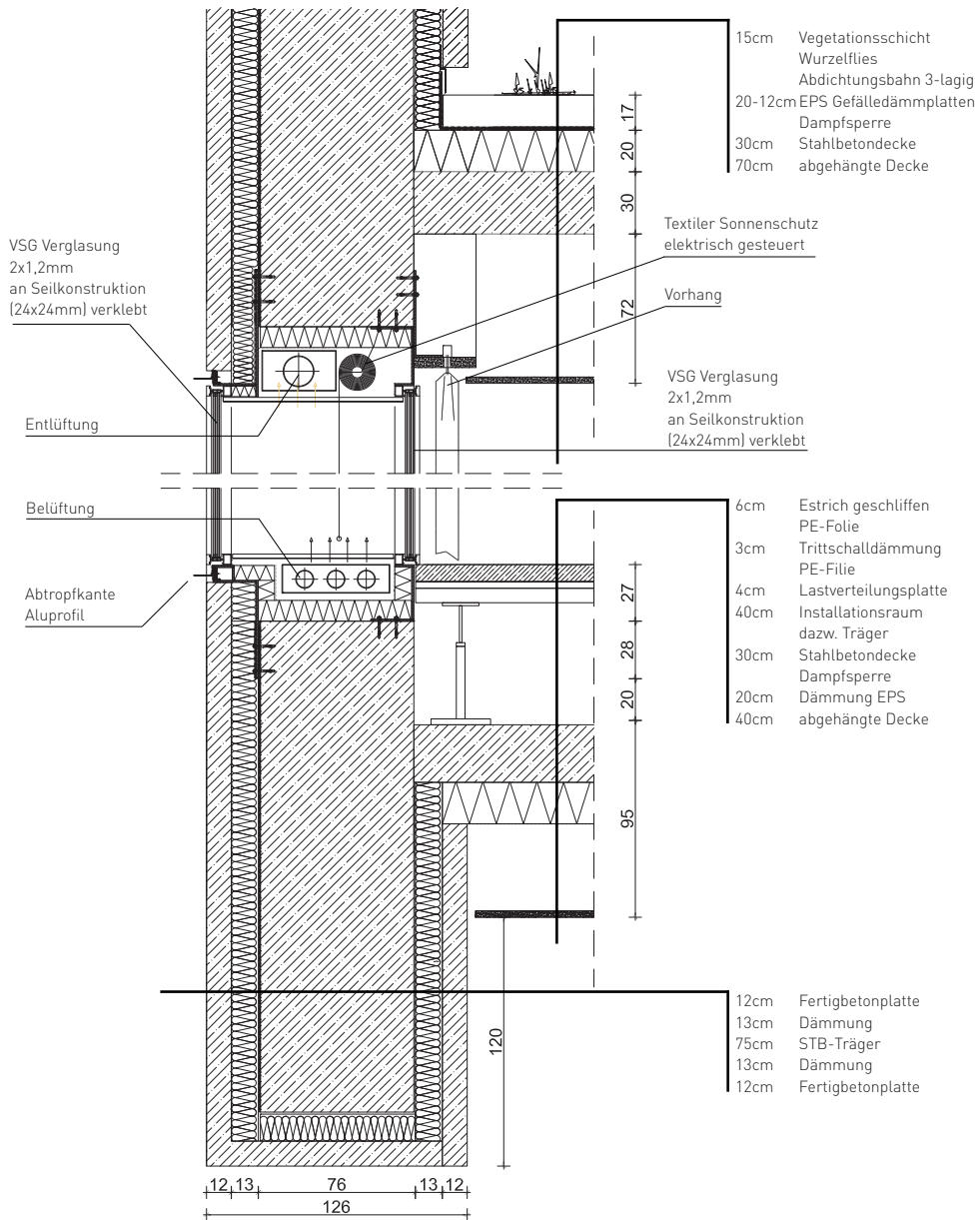


Abb.171: Vertikalschnitt Acrylverglasung Restaurant

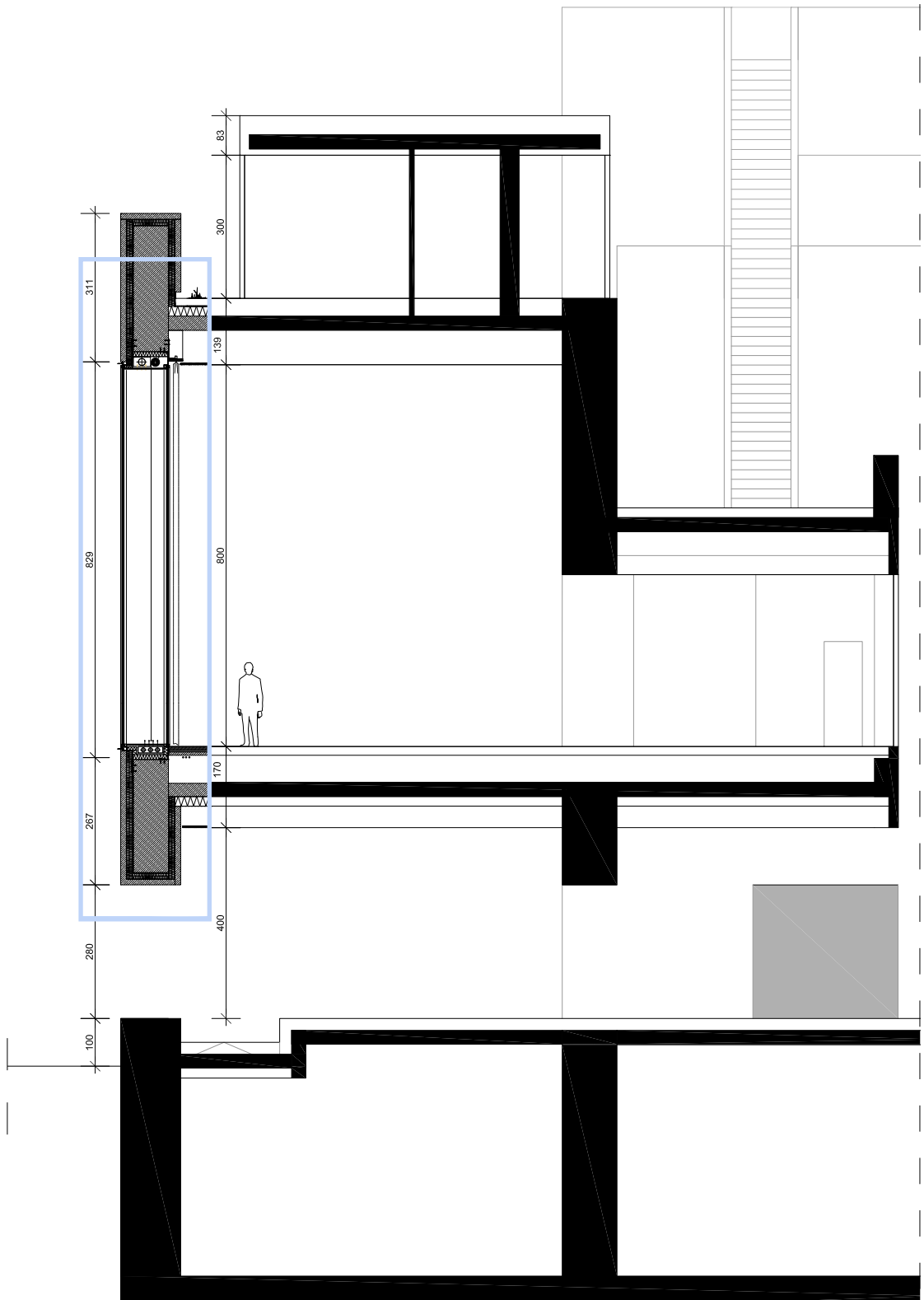
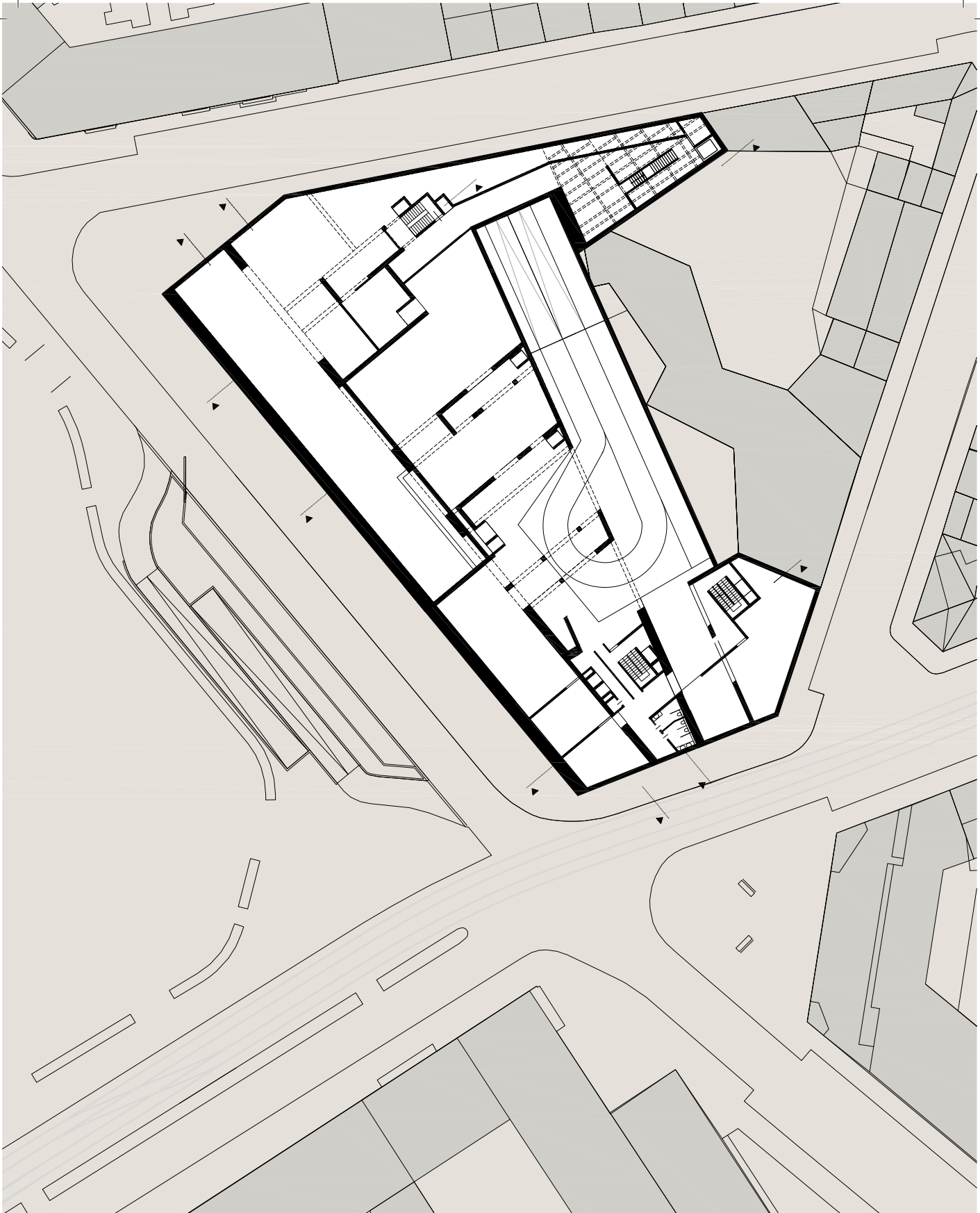


Abb.172: Vertikalschnitt Acrylverglasung Restaurant

Grundriss Untergeschoss :



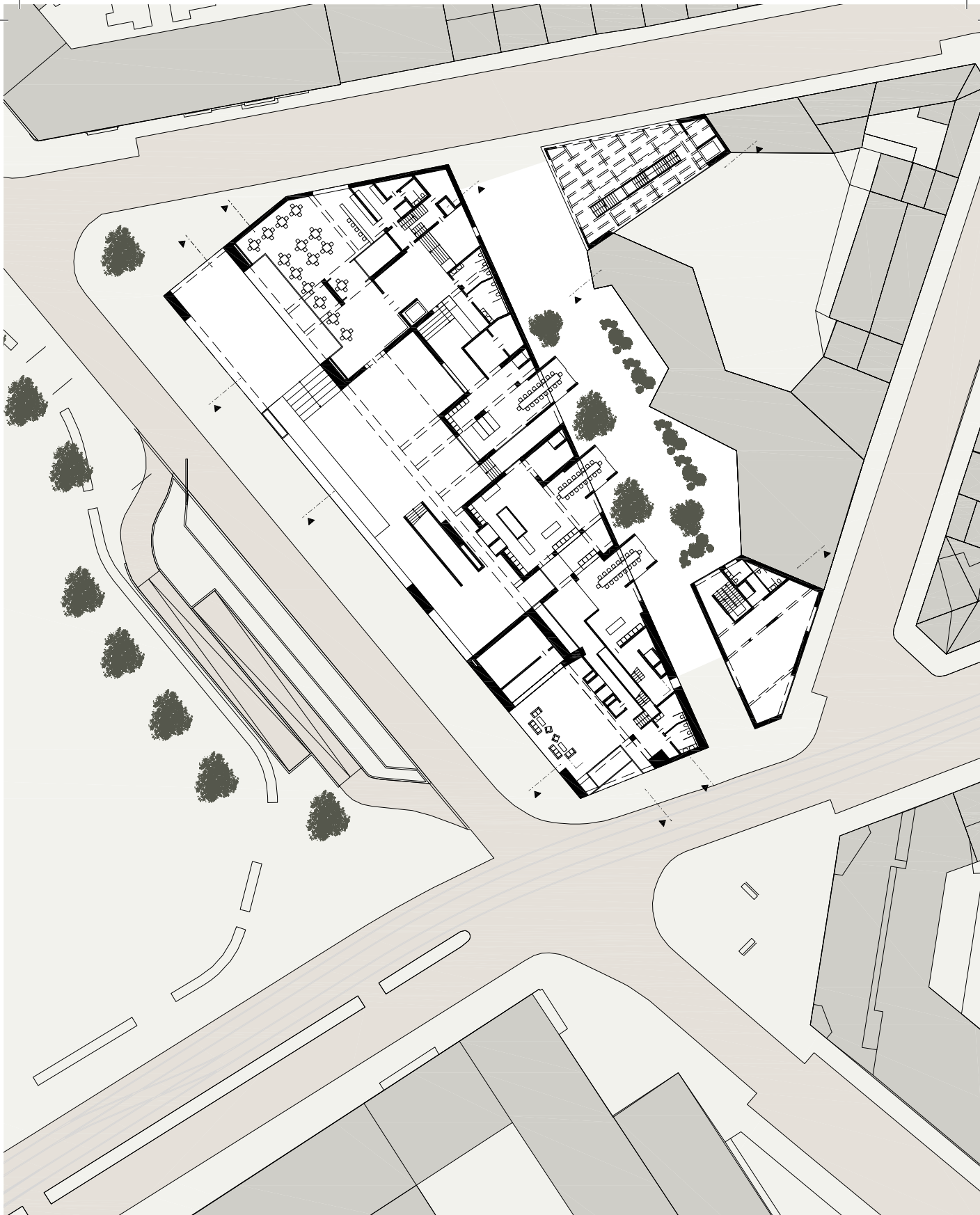
Abb.173: Grundrissplan UG -4,35m





Grundriss Erdgeschoss :

Abb.174: Grundrissplan EG +1,00m

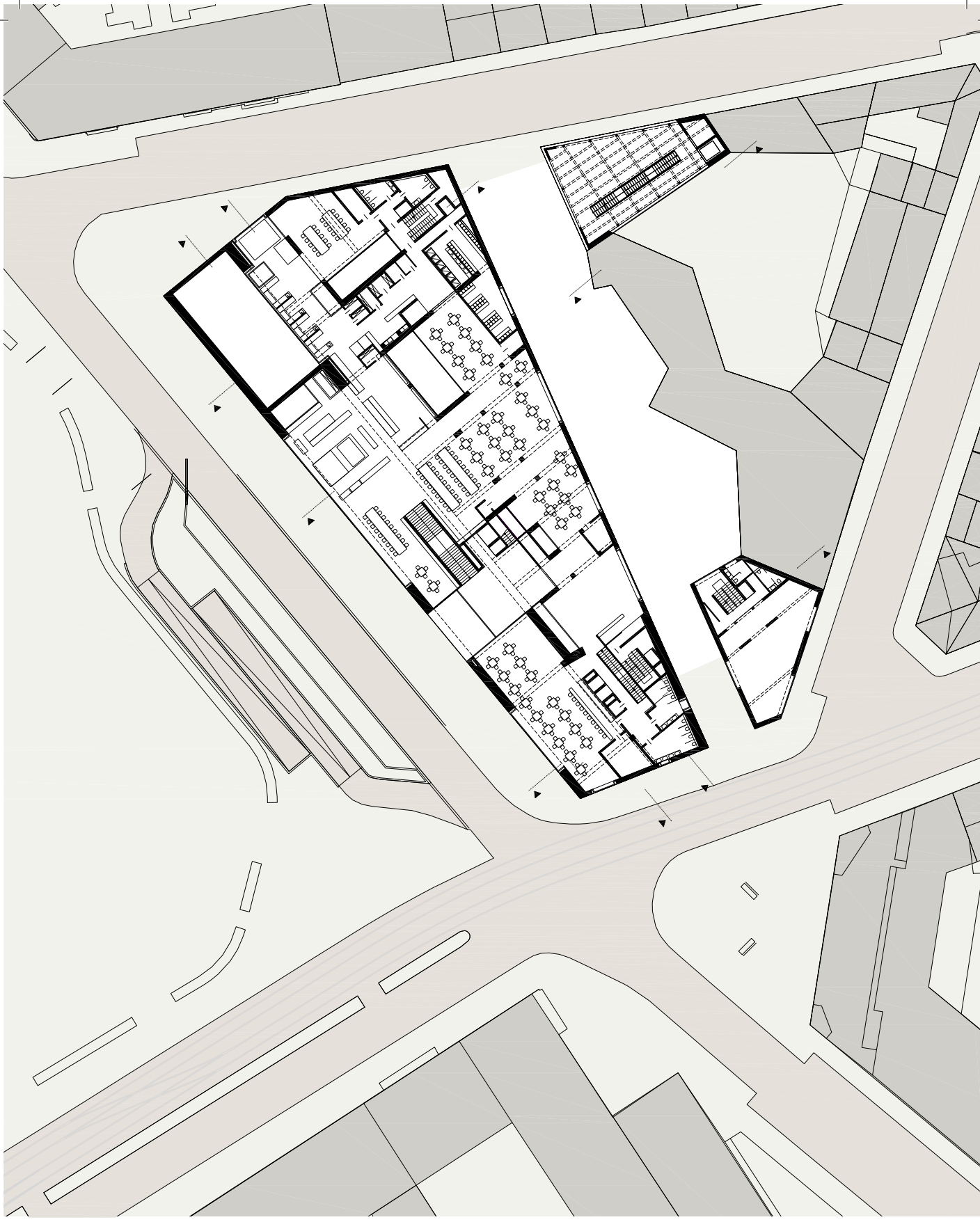


Grundriss 1.Obergeschoss :



Abb.175: Grundrissplan 1.OG +6,70m

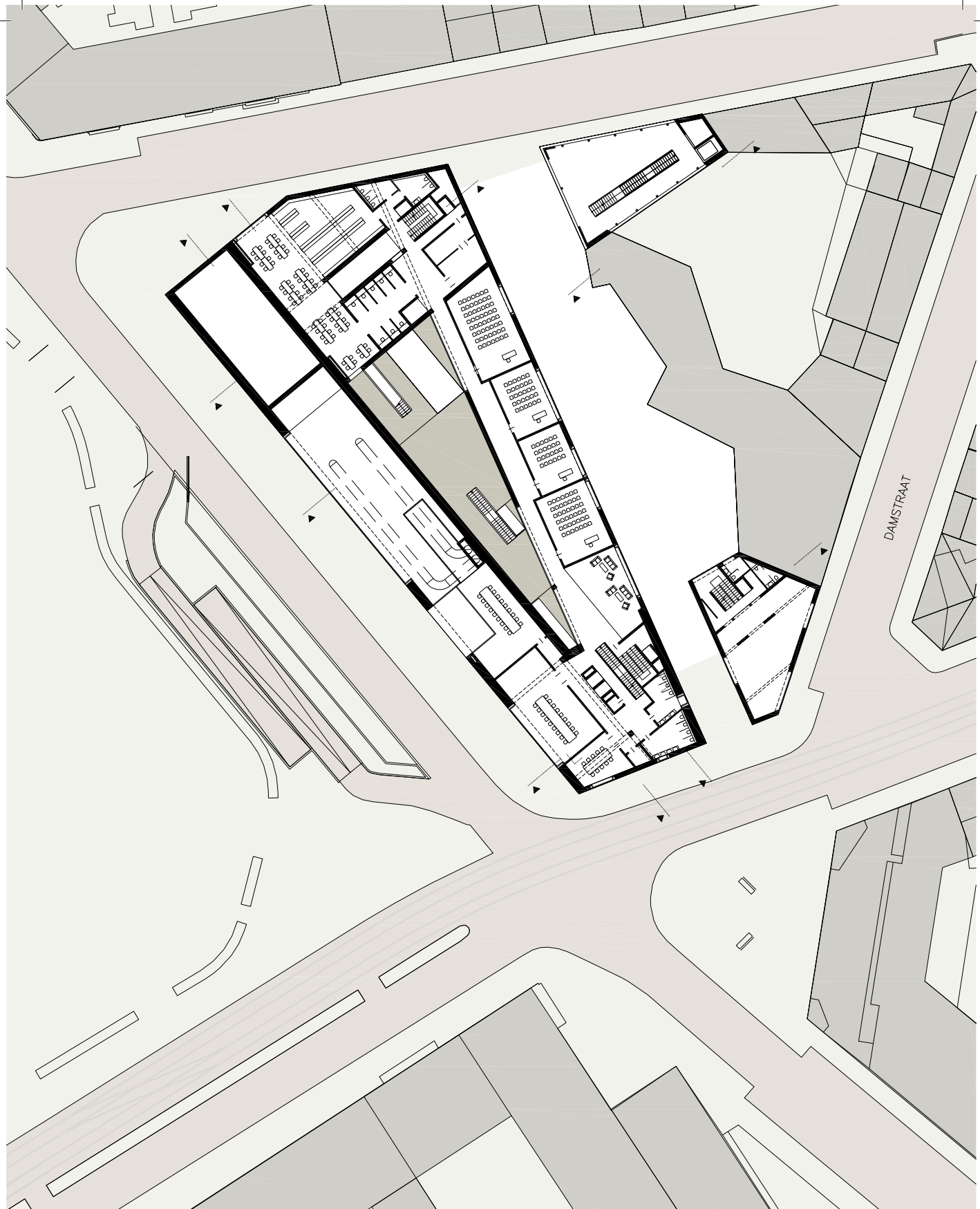




Grundriss 2.Obergeschoss :



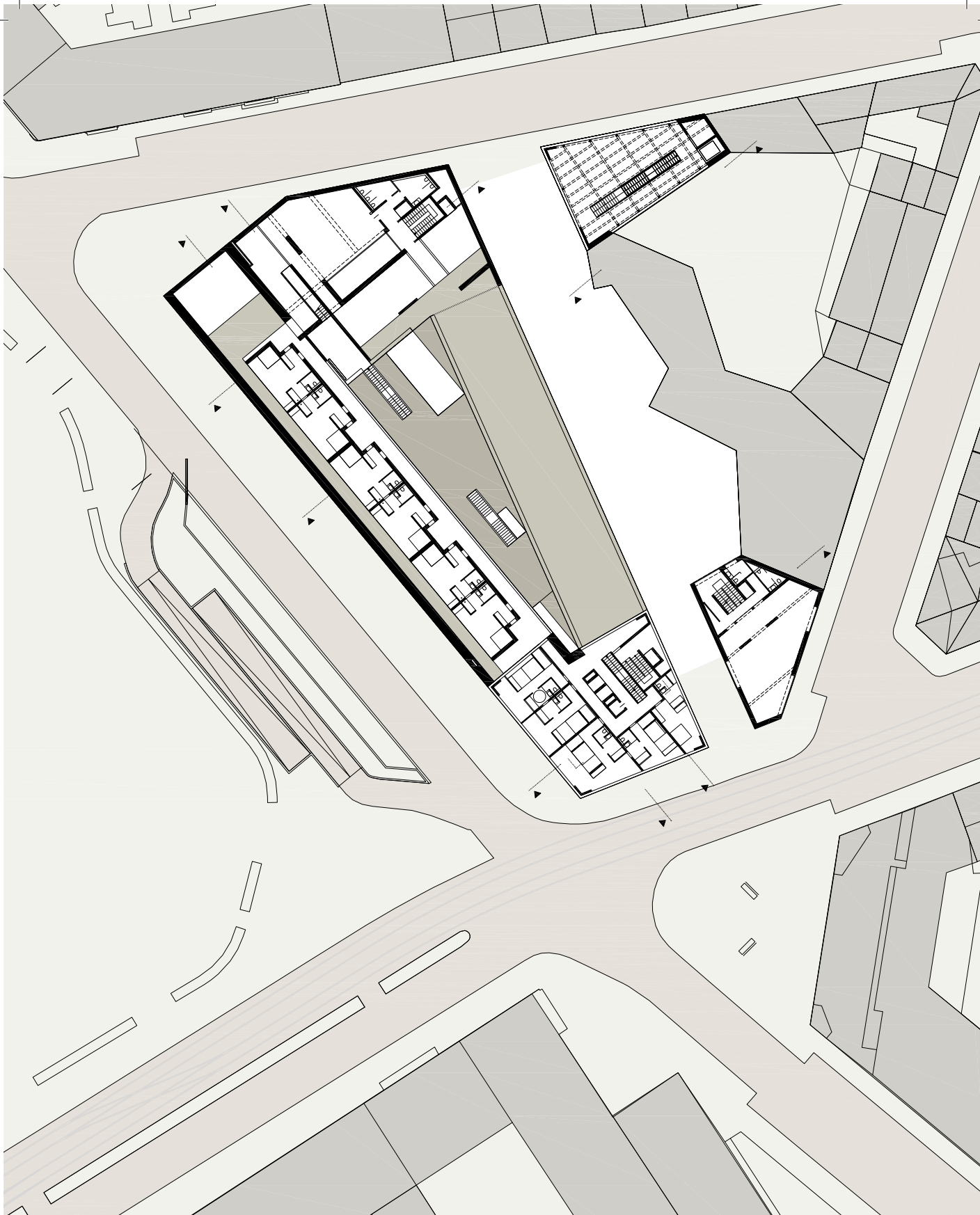
Abb.176: Grundrissplan 2.OG +11,70m



Grundriss 3.Obergeschoss :



Abb.177: Grundrissplan 3.OG +16,09m



Grundriss 4-5-6.Obergeschoss :



Abb.178: Grundrissplan 4.OG +19,72m

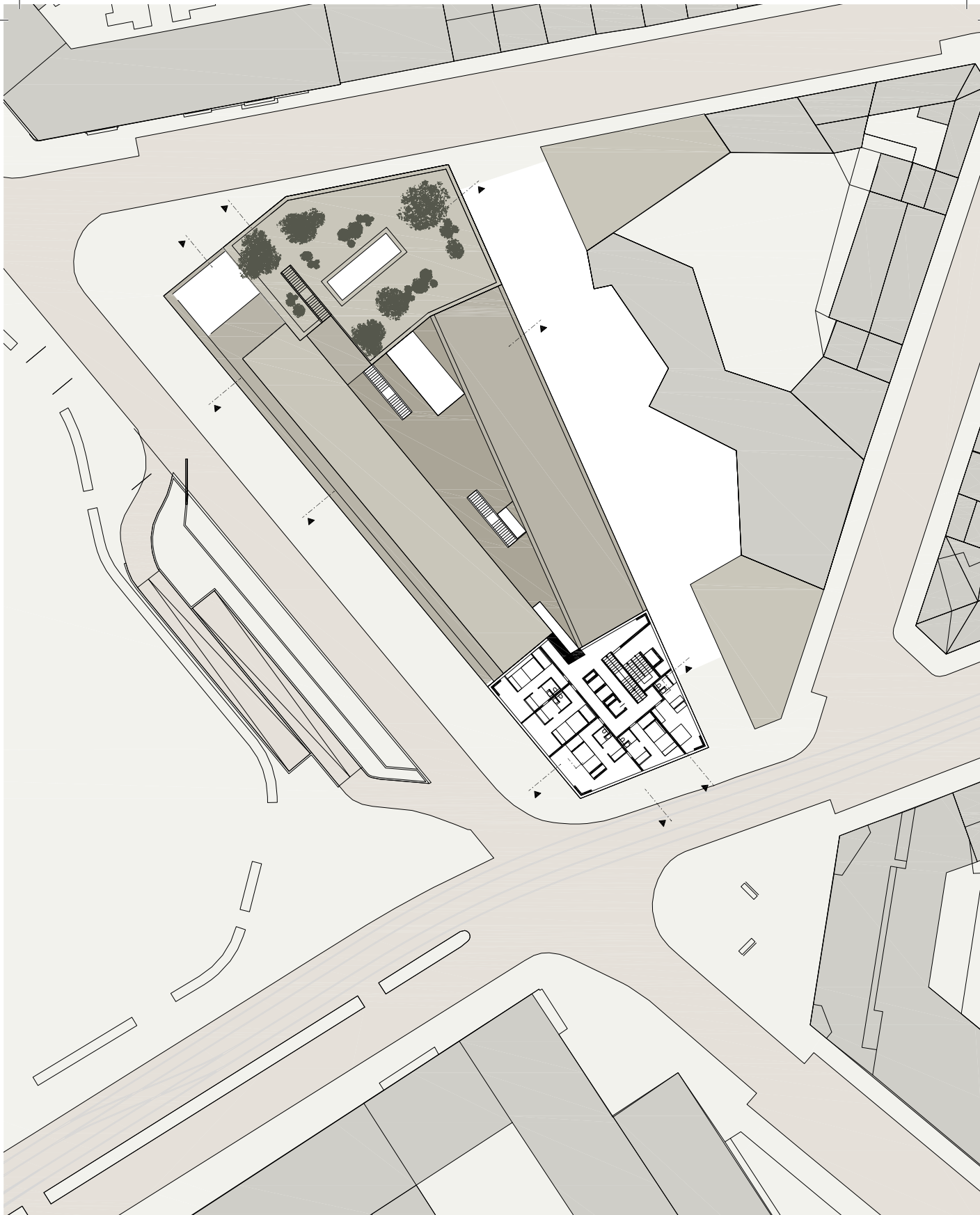
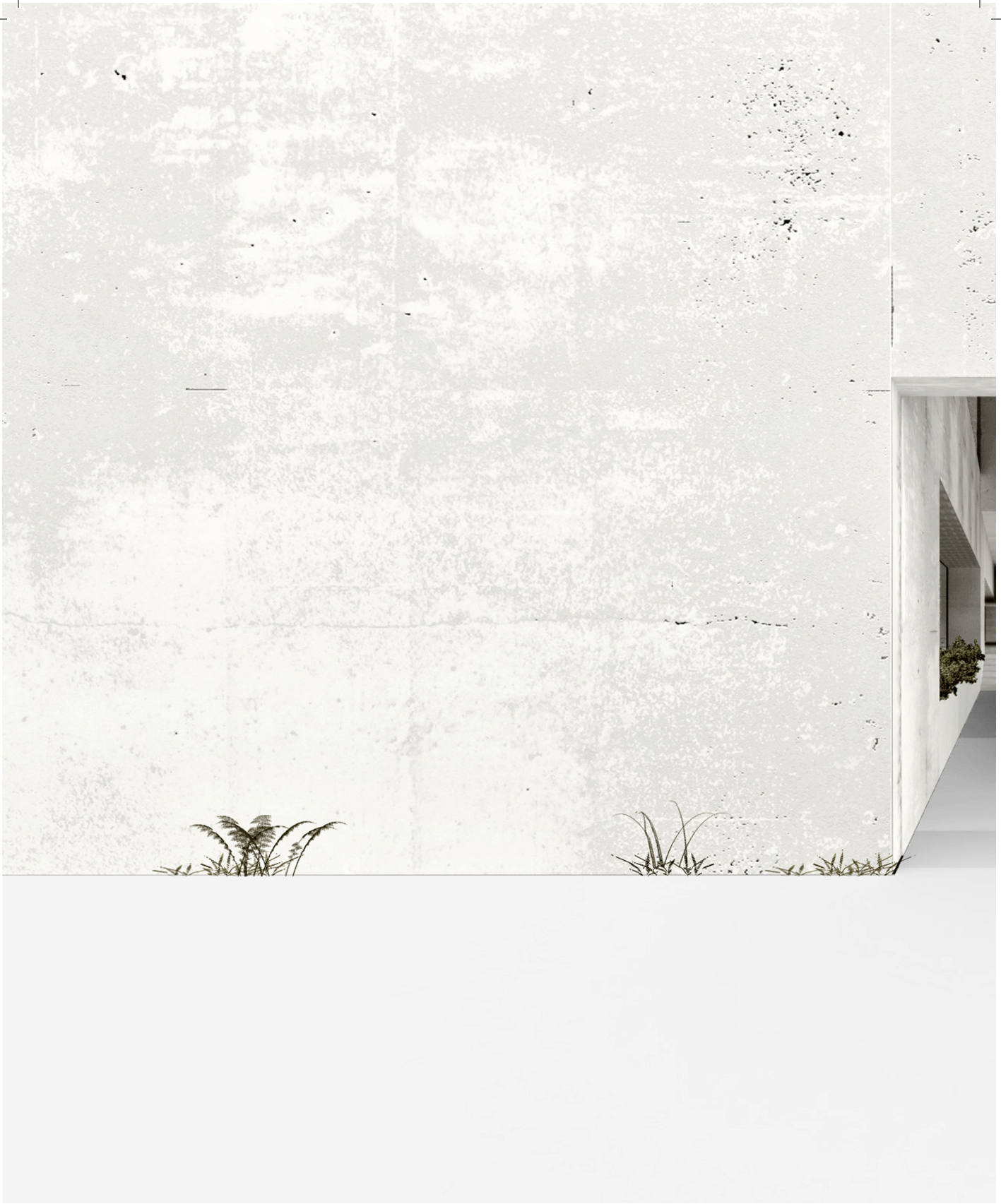








Abb.179: Visualisierung Südwestfassade



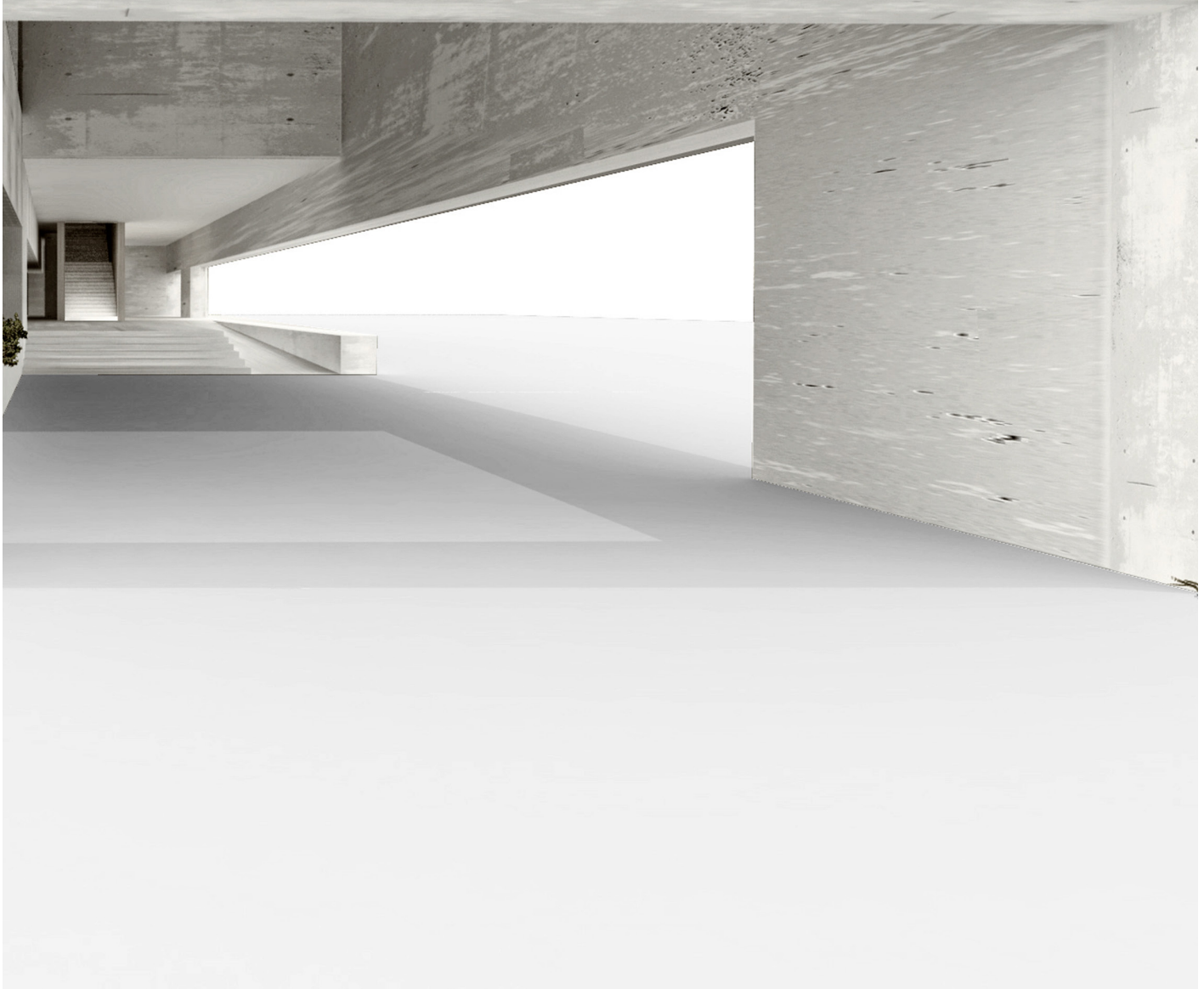
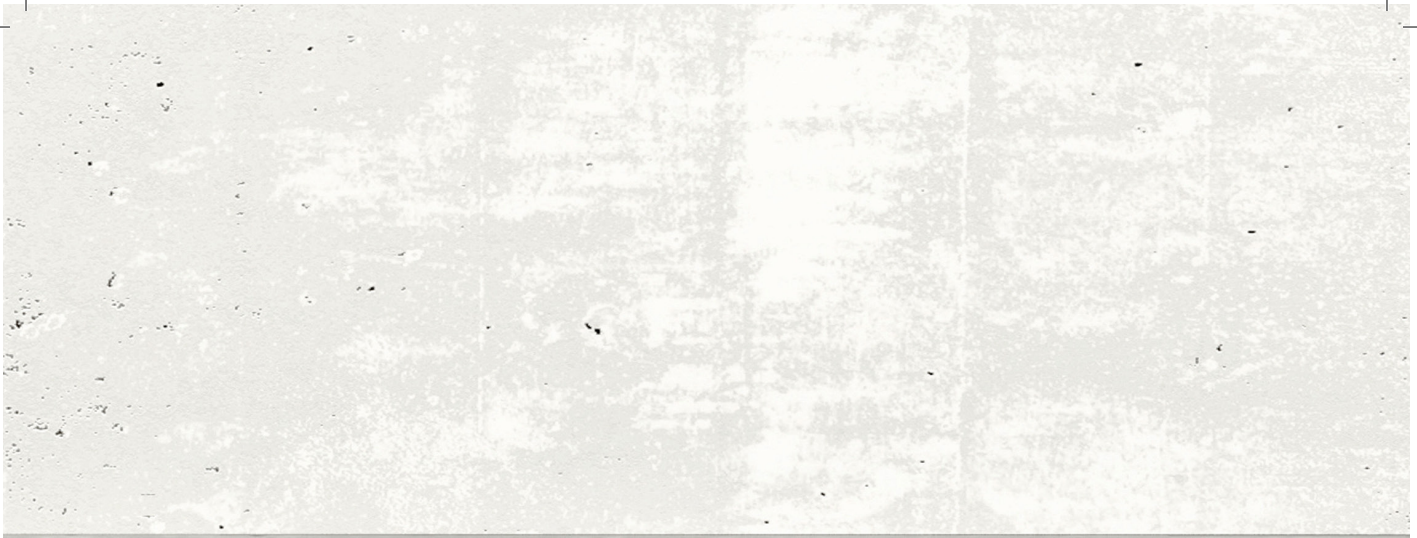


Abb.180: Visualisierung Westfassade - Eingang





Abb.181: Visualisierung Innenhof 2.Obergeschoss

# Bibliographie

## Literaturverzeichnis

Rainer, Eisenschmid u.a.: Baedeker Brüssel, Ostfildern 2013, 13-35

Peter, Schwarz u.a.: Großküchen. Planung Entwurf Einrichtung, Berlin 2009

Reyner, Banham: Brutalismus in der Architektur. Ethik oder Ästhetik, Stuttgart-Bern 1966

Wolfgang E., Batt u.a.: Bauen und Planen. Fortschritte in der Gastronomie und Hotellerie Band 15, Köln 1991

Wolfgang E., Batt u.a.: Bauen und Planen. Fortschritte in der Gastronomie und Hotellerie Band 18, Köln 1992

Andreas, Haus: Ästhetik des Schattens, in: Archithese 1997, H.1

Masao, Furuyama : Tadao Ando, Basel-Boston-Berlin 1996

Katja, Kohlhammer (Hg.): detail buch. band 3, Leinfelden-Echterdingen 2005

Christian Schittich u.a.: Glasbau Atlas, München 1998

## Onlineverzeichnis Literatur

ARQUIDEAS Studentenwettbewerb 2013.

International Gastronomic Center – Ausschreibung 2013,

Online unter <http://www.arquideas.net/competition/international-gastronomic-center>,  
17.04.2013

Susanne Fritz (Hg.): Beton in der Architektur,

online unter <http://www.architonic.com/de/ntsht/beton-in-der-architektur-1-einerseits-stigmatisiert-andererseits-zelebriert/7000525> (21.01.2014)

## Abbildungsverzeichnis

- Abb.1: Küchenbereich im Betrieb 8-9  
Online unter:  
<http://www.arquideas.net/competition/international-gastronomic-center> (17.04.2013)
- Abb.6: Kirche Saint-Croix, Blick von Étangs d'Ixelles 18  
Online unter:  
<http://www.panoramio.com/photo/4977961> (24.01.2014)
- Abb.7: Étangs d'Ixelles, Teichanlage im Süden des Platzes 18  
Online unter:  
<https://maps.google.at/?ll=50.827083,4.373162&spn=0.000005,0.003484&t=h&layer=c&cbll=50.827154,4.372029&panoid=6TMi-eCnNxl3wHxTDQq-yw&cbp=12,214.55,,0,-4.24&z=19> (25.01.2014)
- Abb.8: La Cambre d'Horta, Blick von Place Flagey 20  
Online unter:  
<http://www.panoramio.com/photo/66650959> (24.01.2014)
- Abb.9: Victory House 20  
Online unter:  
<https://maps.google.at/?ll=50.828016,4.371695&spn=0.000002,0.001715&t=h&z=20&layer=c&cbll=50.828016,4.371695&panoid=icQpjcWOllvJ9H9r94Yhmw&cbp=12,44.53,,0,-15.78> (24.01.2014)
- Abb.10: Bloc Malibran, Blick von Place Flagey 20  
Online unter:  
<https://maps.google.at/?ll=50.828347,4.373149&spn=0.000002,0.001715&t=h&z=20&layer=c&cbll=50.828247,4.372744&panoid=gUzFMpr8PdJ7OX48yfv5YQ&cbp=12,286.83,,0,-13.3> (24.01.2014)
- Abb.11: Chaussée d'Ixelles 21  
Online unter:  
<https://maps.google.at/?ll=50.828834,4.370595&spn=0.000001,0.000858&t=h&z=21&layer=c&cbll=50.828834,4.370595&panoid=RVj6qoLKDs0sw93erRp-w&cbp=12,142.79,,0,4.01> (24.01.2014)
- Abb.12: Rue de la Brasserie 21  
Online unter: <https://maps.google.at/?ll=50.828013,4.375184&spn=0.000005,0.003431&t=h&z=19&layer=c&cbll=50.828013,4.375184&panoid=WRwLDRwjPczlNiYkMn7dgc&cbp=12,255.54,,0,-5.7> (24.01.2014)
- Abb.13: Rue Malibran 21  
Online unter:  
<https://maps.google.at/?ll=50.82963,4.37383&spn=0.000005,0.003431&t=h&z=19&layer=c&cbll=50.829495,4.372732&panoid=fPcPaYEAHuAdvddNXb0laA&cbp=12,197.2,,0,2.89> (24.01.2014)



Abb.14: Rue Lesbroussat Online unter: <a href="https://maps.google.at/?ll=50.827767,4.369831&amp;spn=0.000005,0.003431&amp;t=h&amp;z=19&amp;layer=c&amp;cbll=50.827769,4.370025&amp;panoid=D80Cwc8UQeoxGv-1qKRwdg&amp;cbp=12,89.38,,0,-1.54">https://maps.google.at/?ll=50.827767,4.369831&amp;spn=0.000005,0.003431&amp;t=h&amp;z=19&amp;layer=c&amp;cbll=50.827769,4.370025&amp;panoid=D80Cwc8UQeoxGv-1qKRwdg&amp;cbp=12,89.38,,0,-1.54</a> (24.02.2014)	21
Abb.15: Bauplatz im Nordosten des Place Flagey Online unter: <a href="http://www.bing.com/maps/?v=2&amp;cp=sg462yhby2ry&amp;lvl=18.58&amp;dir=1.16&amp;sty=o&amp;form=LMLTCC">http://www.bing.com/maps/?v=2&amp;cp=sg462yhby2ry&amp;lvl=18.58&amp;dir=1.16&amp;sty=o&amp;form=LMLTCC</a> (24.01.2014)	22-23
Abb.19: Bestandsgebäude, Blick von Place Flagey	27
Abb.20: Blick von Place Flagey	27
Abb.21: Blick von Rue de la Brasserie	27
Abb.22: Fotodokumentation Bestand	28
Abb.23: Fotodokumentation Bestand	28
Abb.24: Fotodokumentation Bestand	29
Abb.25: Bestandsgebäude, Blick von Place Flagey	29
Abb. 19-25: Wettbewerbsausschreibung Nach Registrierung Online unter: <a href="http://www.arquideas.net/competition/international-gastronomic-center">http://www.arquideas.net/competition/international-gastronomic-center</a> , 17.04.2013	
Abb.38: Foto unite `dHabitation Online unter: <a href="http://europaconcorsi.com/projects/198367-Le-Corbusier-Unit-d-Habitation-Briey-en-For-t/images/3182568">http://europaconcorsi.com/projects/198367-Le-Corbusier-Unit-d-Habitation-Briey-en-For-t/images/3182568</a> (27.01.2014)	56
Abb.39: Foto Secondary School in Hunstanton Online unter: <a href="http://www.proyectosinergias.com/2011/01/hunstanton-smithson.html">http://www.proyectosinergias.com/2011/01/hunstanton-smithson.html</a> (29.01.2014)	58-59
Abb.40: Ulrich Müther, Rettungsstation, 1968 Online unter: <a href="http://www.architonic.com/de/ntsht/beton-in-der-architektur-1-einerseits-stigmatisiert-andererseits-zelebriert/7000525">http://www.architonic.com/de/ntsht/beton-in-der-architektur-1-einerseits-stigmatisiert-andererseits-zelebriert/7000525</a> (27.01.2014)	61
Abb.41: Haus Koshino Online unter: <a href="http://lichtecht.de/portfolio/projekte/architektur/haus-koshino-ashiya.html">http://lichtecht.de/portfolio/projekte/architektur/haus-koshino-ashiya.html</a> (28.01.2014)	64
Abb.42: Haus Koshino Online unter: <a href="http://lichtecht.de/portfolio/projekte/architektur/haus-koshino-ashiya.html">http://lichtecht.de/portfolio/projekte/architektur/haus-koshino-ashiya.html</a> (28.01.2014)	65
Abb. 61,79,84,92,106,111,127,146,150,156 Foto @ christoph_graßl, 2013	

Sämtliche nicht angeführten Abbildungen wurden vom Autor erstellt.