

# GENUSSHOTEL E320

Jennersdorf im Südburgenland

## Diplomarbeit

zur Erlangung des akademischen Grades eines  
Diplom-Ingenieurs

Studienrichtung : Architektur

**MICHAEL BACHMAYER**

Technische Universität Graz  
Erzherzog-Johann-Universität  
Fakultät für Architektur

Betreuer:

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

Institut für Gebäudelehre

*Graz, Mai 2010*



INHALT	SEITE
VORWORT	07
EINLEITUNG	09-11
<b>ANALYSE</b>	<b>12-47</b>
<i>Südburgenland</i>	12
<i>Jennersdorf</i>	16
<i>Grundstück</i>	20
<i>Molekulargastronomie</i>	30
<b>ENTWURF</b>	<b>48-105</b>
<i>Ausgangspunkt</i>	48
<i>Nutzung</i>	50
<i>Einfluss der Geologie auf den Entwurf</i>	53
<i>Platzierung und Ausrichtung</i>	55
<i>Ankunft</i>	59
<i>Raumorganisation</i>	59
<i>Raumprogramm</i>	60
<i>Funktionsschemata der Geschosse</i>	61



# INHALT

SEITE

## ENTWURF

48-105

*Fassade*

64

*Terrassen*

68

*Gebäude innen*

69

*Pläne*

73

*Tragwerk*

100

FAZIT

107

QUELENNACHWEIS

108

ZITATVERZEICHNIS

109

BILDERVERZEICHNIS

109

*Eidesstattliche Erklärung*

114



# Vorwort

Schon als ich noch ein Kind war, hat es mich in den südlichen Teil des Burgenlandes gezogen. Jeder Besuch war für mich Erholung und Ausgleich - weg von der Stadt hinaus aufs Land. Durch meinen Großvater hatte ich die Möglichkeit, Jennersdorf und seine Umgebung näher kennen zu lernen - der Ort inspirierte mich.

Diese Gegend mit ihren Eigenheiten, die Einfachheit, die Unberührtheit der Natur und die vielen Kleinigkeiten lösen in mir immer noch ein einzigartiges Gefühl aus - eine spezielle Form der Entspannung. Auch andere Menschen sollen in den Genuss dieser Umgebung kommen und dieses besondere Flair und Ambiente wahr-

nehmen können. Ein Dankeschön an meinen Großvater für die vielen positiven Erlebnisse, die ich dort mit ihm hatte. Ohne ihn würde es diese Arbeit so nicht geben.





# Einleitung

Das Südburgenland hat viel zu bieten und ist Anziehungspunkt für viele Menschen. Die besondere Natur, die Kultur und das pannonische Klima locken sowohl im Sommer als auch im Winter Touristen an.

In den letzten Jahren wurde nicht nur ein Fremdenverkehrsnetz geschaffen sondern auch die Infra-

struktur verstärkt ausgebaut. Dadurch konnten die Nächtigungszahlen, die sich seit 1970 vervierfacht haben, noch weiter gesteigert werden.

In einem Entwicklungskonzept von Citynet im Jahre 2003 wurden für Jennersdorf zu den Themen Tourismus, Wirtschaft und Freiraum Leitbilder erstellt.

Teil dieser Konzepte ist die Schaffung von neuen Hotels und Pensionen um innovative Impulse zu setzen. Hervorgehoben wird auch die Notwendigkeit der Weiterentwicklung des grenzüberschreitenden, sanften Tourismus im Dreiländereck.

Studien besagen, dass in Loipersdorf der Trend bei den BesucherInnen weg

vom mehrtägigen Urlaub im angeschlossenen Thermenhotel hin zu Aufhalten in kleineren Anlagen geht. Derzeit sind die großen Thermen an mehreren Wochen im Jahr überlaufen. Hotelgäste die sich aber nach Entspannung und Ruhe sehnen kommen hier wohl kaum auf Ihre Rechnung. Um auch weiterhin Touristen in die Region zu ziehen

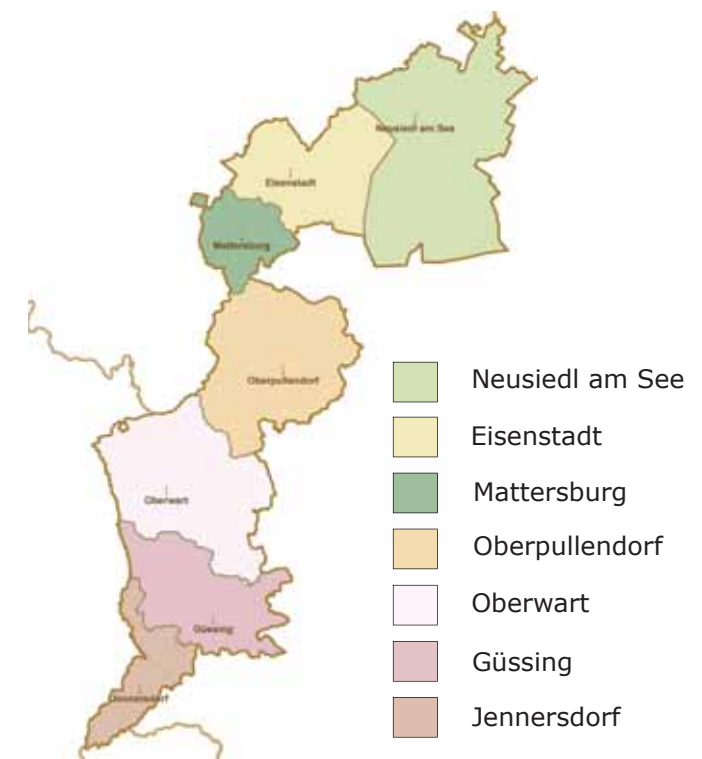


bedarf es Veränderungen und neuer attraktiver Angebote.	Auf diesen Bedarf reagiert der vorliegende Entwurf, in dessen Zentrum die hochwertige, exklusive	Rahmen, die im Sommer als auch im Winter ihre Nutzung findet.	wird den BesucherInnen an einem Ort ein besonderes Genusserlebnis geboten.
Recherchen haben ergeben, dass der Wunsch nach innovativen, exklusiven, ruhigen und kleineren Erholungsorten groß ist. Anlagen, die diesen Ansprüchen gerecht werden, gibt es in Jennersdorf und Umgebung nicht.	Erholung und die molekulare Küche steht.  Der sanfte Tourismus und die Nachhaltigkeit nehmen ebenso einen wichtigen Platz ein.  Mitten in der Natur entsteht eine exklusive Hotelanlage im kleinen	Durch das Zusammenspiel von Standort, Architektur und Raumgestaltung, sowie das umfangreiche Angebot von Spa über innovative Kulinarik bis hin zu den Reizen der Umgebung mitsamt ihren zahlreichen Freizeitmöglichkeiten,	Gebündelt gibt es alles, was man sich für einen exquisiten, erholsamen Urlaub wünscht.  Etwas, das es in dieser Form im Südburgenland noch nicht gibt.

# SÜDBURGENLAND

## Bestandaufnahme, Entwicklung und Tourismus

Das Südburgenland besteht aus drei Gemeinden – Jennersdorf, Güssing und Oberwart – und hat eine Ausdehnung von 1.472 km<sup>2</sup> sowie eine EinwohnerInnenzahl von 97.599. Es liegt südlich des Günses Gebirges (eine Gruppe bewaldeter Berge an der Grenze zwischen Österreich und Ungarn) und wird im Westen von der Steiermark und im Osten sowie im Süden von Ungarn und Slowenien begrenzt. Wirtschaftlich gesehen war der Weinbau schon immer von besonderer Bedeutung und ist das auch heute noch. So ist das Südburgenland zum Beispiel Ursprungsland des Uhudlers, einer regionalen Spezialität. Aber nicht nur WeinkennerInnen wird heutzutage Genuss in höchster Qualität geboten sondern auch NaturliebhaberInnen. Sportbegeisterte und Erholungssuchende, die hier Ruhe und Erholung finden können, wissen die Region zu schätzen. Neben den Weinbergen mit ihren historischen Kellervierteln beeindruckt auch weitläufige Naturparks. Das Südburgenland ist eine Genussregion, die eine große Palette an regionalen Produkten und



<sup>1</sup> Bezirke des Burgenlandes

Spezialitäten anbieten kann.

#### Landschaft:

Das Landschaftsbild im Südosten besteht vorwiegend aus Hügelland, welches von Wiesen, Wäldern, Weinbergen, Burgen und Schlössern geprägt ist.

Typisch ist auch die sogenannte Riedellandschaft. Riedel bedeutet flacher, meist langgestreckter und

schmaler Geländerrücken zwischen zwei Tälern.

Das Vorland erstreckt sich im Südosten über das Oststeirische und weststeirische Hügelland.

#### Klima:

Es herrscht ein pannonisches Klima, welches sich als gemäßigt, relativ warm und trocken präsentiert.



<sup>2</sup> Karte des Südburgenlandes

**Tourismus:**

Dem Tourismus fällt in dieser Region seit den 70er Jahren eine immer größer werdende Bedeutung zu. Zwischen 1979 und 2005 kam es im Burgenland zur Verdoppelung der Nächtigungen.

Naturgemäß ist die Auslastung im Sommer höher. In der Wintersaison profitieren allerdings die südburgenländischen Gastbetriebe seit Neuem

vom qualitätsvollen Individual-, Kur- und Gesundheitstourismus.

Die Nächtigungen haben sich hier um das vierfache gesteigert und das speziell im Gebiet Jennersdorf und Umgebung.

**Wein:**

Das Anbaugebiet im Südburgenland mit 600 Hektar Rebfläche ist das kleinste des Burgenlandes.

Durch die mineralischen Böden und das einzigartige Mikroklima ist die Kelterung von besonders qualitätsvollen Weinen möglich. Der Welschriesling und der Blaufränkische gelten als Leitsorten. In den letzten Jahren hat der Weinbau in der Region einen großen Aufschwung erlebt. Weingüter wie Schützenhof und Krutzler setzen nicht nur mit ansprechenden



<sup>3</sup> Weingut Krutzler, Deutsch-Schützen, Architekten Pichler und Traupmann, 2000-2001

architektonischen Bauten Zeichen sondern vermarkten ihre Weine auch auf dem internationalen Markt. Der Region verhilft dieses neue Image zu einer grenzenübergreifender Bekanntheit die einen neuen Tourismusmarkt im hochpreisigen, exklusiven Feld öffnet. Auf Design, Luxus und Innovation wird hier großer Wert gelegt.



<sup>4</sup> Weingut Schützenhof, Deutsch-Schützen, Architekten Pichler und Traupmann 2003-2004

# JENNERSDORF

## Stadtentwicklung und Bedeutung des Tourismus

Jennersdorf ist eine Stadt im Südburgenland, die im pannonischen Dreiländereck Österreich – Ungarn – Slowenien liegt. Die Stadt ist von der steirischen als auch von der ungarischen Grenze vier Kilometer Luftlinie entfernt. Ihre Ausdehnung beträgt 37,92 km<sup>2</sup>, die EinwohnerInnenzahl beläuft sich auf 4.222 und die Siedlungsdichte liegt bei 111 EinwohnerInnen je km<sup>2</sup>. Erstmals erwähnt wurde Jennersdorf im Jahre 1187 als „Janafalu“. Schon in der Zeit der Römer war der Ort besiedelt. Funde einer historischen Straße im Raabtal, verschiedenste Gegenstände sowie römische Grabhügel bestätigen diese Annahme. Bis 1800 war Jennersdorf ein traditionelles unbedeutendes Straßendorf und gehörte bis 1921 zu Ungarn bzw. Deutsch – Westungarn. Niedrige, strohgedeckte Häuser, kleine Bauernhöfe und Geschäftslokale sowie Straßen, die bei Regen unpassierbar wurden, zeichneten das Ortsbild. 1977 wurde Jennersdorf zur Stadt erhoben. Die Siedlung Jennersdorf liegt am Fuße des Tafelberges und geht nach Südosten hin in das Raabtal über. In der acht-hundertjährigen Geschichte war dieser Ort immer wieder Anziehungspunkt für Siedler aus dem deutschen Sprachraum, aber auch für Ungarn und Slawen von Bedeutung. Dieser Ort war immer schon ein Treffpunkt verschiedenster ethnischer, kultureller und sprachlicher Strömungen.



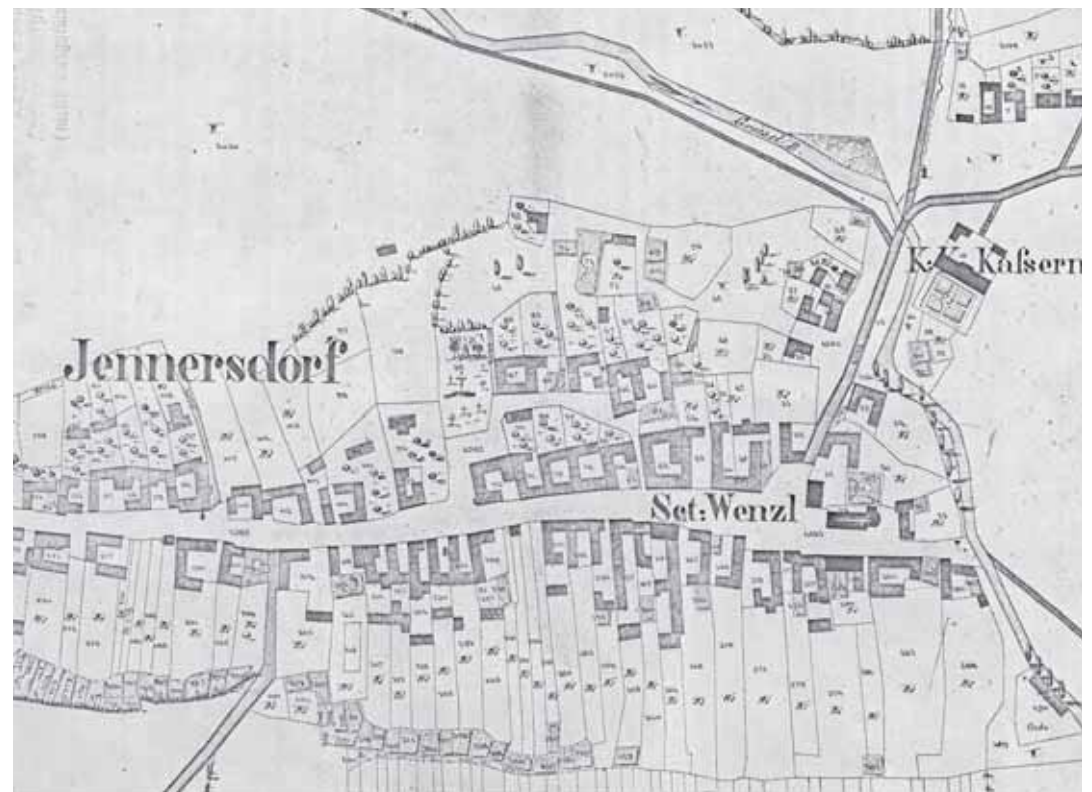


<sup>1</sup> Stadtbild Jennersdorf um 1912

Heute spiegelt sich dies in Form des Fremdenverkehrs wieder. Auch kulturell hat sich die Region zu einem Zentrum entwickelt.

Zum Beispiel waren hier H.C. Artmann und Wolfgang Bauer, Barbara Frischmuth, Josef Hader, Andreas Vitasek und viele andere aktiv.

Das anliegende Dorf Neumarkt an der Raab zieht schon seit Jahren KünstlerInnen an.



<sup>2</sup> Katasteraufnahme des Ortskerns von 1857

<p>Gerda Geyer schreibt in ihren Jennersdorfer Impressionen in den 70er Jahren:</p> <p>„[...] nur ein Wort, ein Name für irgendeinen Ort im Osten Österreichs, irgendwo nahe am Eisernen Vorhang. [...] der erste Eindruck: Straßendorf, langgezogen und eintönig, burgenländische Bauernhäuser, gepflegte, aber karge Fassaden, dahinter ländliche Einfachheit</p>	<p>– übernommen aus vergangenen Jahrhunderten, Kuhwagen, vereinzelt Pferdegespanne, Frauen in dunklen Kleidern und Kopftüchern, Umhängetücher ersetzen Mäntel, Rübenhaufen auf Feldern, Straßen verschmutzt [...] Männer mit blauen Arbeitsschürzen, ländliche Gerüche und Geräusche durchdringen Einfahrtsstore, ruhige Hügellandschaft, am Rande des</p>	<p>breiten Raabtales, die Weite der Pußta vorbereitend, ländliche Einsamkeit, genussvoll für den älteren Urlauber aus der Großstadt [...] Volle Maisfelder und bewaldete Hügel wirken besänftigend, versöhnend auf das Gemüt – man erlebt den Kontakt mit der Natur, wie er in der Stadt nicht mehr möglich ist. Selbst im Spätherbst ist das Wandern über</p>	<p>Hügel und Stoppelfelder noch ein Erlebnis, man begegnet kaum Menschen [...] die Begegnung mit der Tierwelt ist aufregend, [...] Dann kommen die ersten Kontakte mit der Bevölkerung, zögernd, aber herzlich. [...] Man entdeckt Lokale und Gaststätten internationaler Qualität. Dort sitzen sie alle beisammen, an einem Tisch, der Bauer, der Professor</p>
---	--	--	--

vom Gymnasium, der Apotheker, der Hilfsarbeiter – sie sind eine Gemeinschaft, sie haben alle sozialen Vorurteile überwunden, zumindest für die Zeit des gemütlichen Beisammenseins; und plötzlich entdeckt man, dass der Städter diese Lokale zu seinem Ausflugsziel macht, da sich ihm nichts dergleichen im städtischen Bereich bietet. Vielleicht

lockt ihn die Atmosphäre dieses Ortes, dieser Gemeinde, die nicht nur ländlich, sondern geradezu kosmopolitisch ist [...]“<sup>1</sup>



<sup>3</sup> Hauptplatz Jennersdorf 1977

# GRUNDSTÜCK

## Standortanalyse

---

Das Grundstück in der Bergsiedlung in Jennersdorf liegt am Fuße des Tafelberges mit einem wunderbaren Blick über das Raabtal.

Genutzt werden die sonnreichen Hänge früher wie auch heute als Wein- und Obstanbauflächen. Einst gab es in diesem Gebiet 700 Hauer (Winzer). Ihre Weingärten bedeckten den gesamten Tafelberg. Vereinzelt gibt

es auch heute noch Winzer, die hier Wein anbauen und das Landschaftsbild dementsprechend prägen.

Der vorliegende Grund besteht aus drei Teilen: bebauter Fläche, Obst- und Wiesenfläche und Wald und erstreckt sich langgezogen über den ganzen Hang. Die Breite hat im Vergleich zur Längsseite eine geringe

Ausdehnung.

Mit 45m Breite und 177m Länge schließt es an die ebenfalls langgezogenen Grundstücke im Osten und Westen an.

Das am oberen Rand liegende Plateau hat einen kleinen Baumbestand und liegt auf einer Seehöhe von 320m.

Die größte Fläche des Grundstücks besteht - der Widmung nach - aus Obst- und Wiesenflächen.

*Hans Ponstingl*

*Tafelberg*

*gelassen, breit und erdennah  
stehst du seit Urgedenken da.*

*Zu deinen Füßen liegt der Ort\**

*Ihm warst du Schutz und Hort.*

*Zur Rechten gleißt das Band der  
Raab*

*bis tief ins Ungarland hinab.*

*Gesegnet breitet sich das Tal*

*im Morgenlicht und Abendstrahl.*

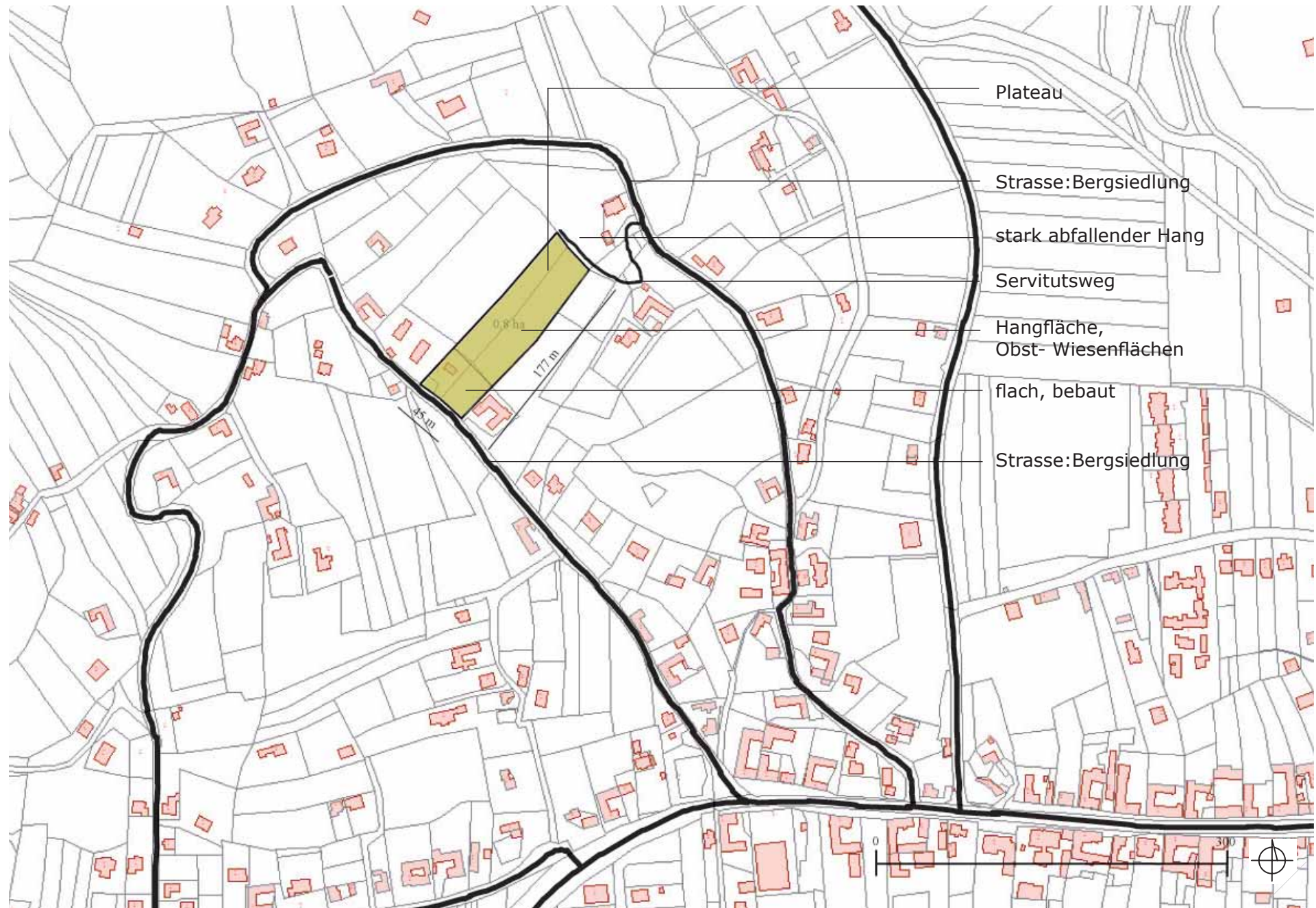
*[...] <sup>2</sup>*

\*Jennersdorf









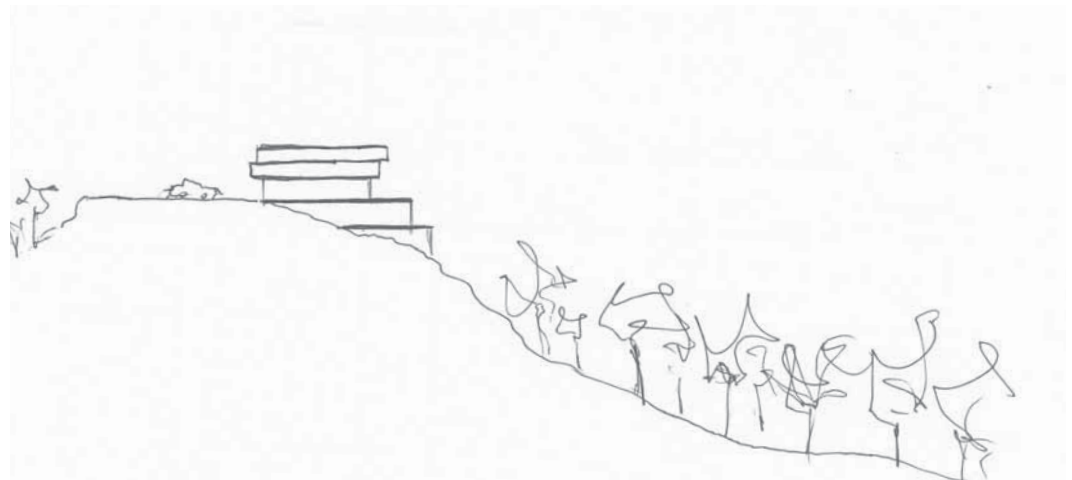
<sup>2</sup> Lage des Grundstücks, Katasterplan

Der unterste Teil des Grundstücks weist eine leichte Neigung auf, ist aber flach und mit einem kleinen unscheinbaren Wochenendhaus bebaut. Nord-östlich am Ende der Servitusstrasse befindet sich ein stark abfallender Hang mit Baumbestand. Dieser behindert jedoch nicht die freie Sicht vom oberen Plateau aus.

Durch einen kleinen Baumbestand im Süd-Osten ist das Blickfeld eingeschränkt, freien und ungehinderten Blick gewährt die süd-westliche Seite. Vom Nord-Westen aus sieht man auf den Tafelberg.



<sup>3</sup> Weinberg im Südburgenland



Skizze von Lage des Gebäudes

### Erreichbarkeit:

Der steil abfallende Süd-West Hang ist im Norden mittels einer Servitutsstrasse zu erreichen, die von der Bergsiedlungsstrasse aus durch den Wald führt.

Es gibt eine obere und unter Straße, die an das Grundstück grenzt, beide Zufahrten werden mit dem Namen Bergsiedlung bezeichnet und sind am Anfang der Stadt von

Westen her zu befahren. Im Stadtgebiet von Jennersdorf gibt es in zehn Gehminuten Entfernung die Anbindung zur Bahn. Züge verkehren direkt von Graz nach Jennersdorf bzw. von Wiener Neustadt mit Umstieg in Fehring.

Mit dem Auto erfolgt die Zufahrt über die A2 - Abfahrt Ilz/Fürstenfeld.

Die Entfernung von Graz

beträgt ca. 90 Kilometer und ist mit dem Auto in etwa einer Stunde zu bewältigen. Von Wien sind es in etwa zwei Autostunden und 170 Kilometer. Der nächstgelegene Flughafen ist Graz, der nächstgelegene internationale Flughafen ist Wien.



<sup>4</sup> Zufahrtsweg Bergsiedlung





<sup>5</sup> Hang Blickrichtung Nord - Ost



<sup>6</sup> Weinhang Blick Richtung Süd - West







<sup>7</sup> Blick Richtung Süden



<sup>8</sup> Bergsiedlung Blick Richtung Süden, am Fuße des Hanges



<sup>9</sup> Tafelberg Blick Richtung Westen





<sup>10</sup> Unterer Teil des Grundstücks Blick Richtung Norden



# AVANTGARDEKÜCHE

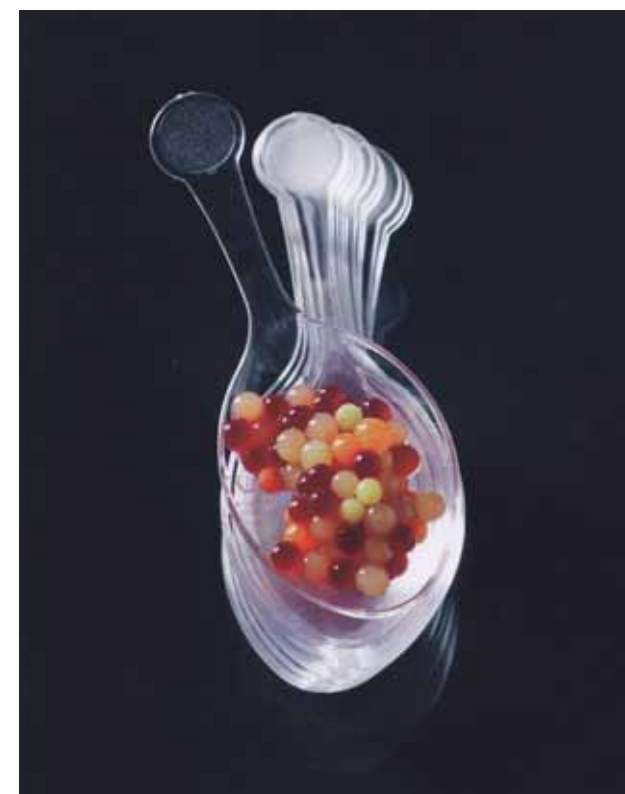
## Wenn die Küche zum Labor wird

„I think it is a sad reflection on our civilization that while we can and do measure the temperature in the atmosphere of Venus we do not know what goes on inside our soufflés.“ (Nicholas Kurti)

Dass Kochen mehr ist und sein kann als das detailgetreue Einhalten von Rezepten und die Reproduktion traditioneller Gerichte beweist

die molekulare Gastronomie, in deren Zentrum biochemische und physikalisch-chemische Prozesse stehen. Speisen und Getränke werden auf extravagante Art und Weise genussvoll neu erfunden und kreiert. Produkte werden dabei nicht nur in ihrer Textur sondern auch in der ungewöhnlichen Kombination von Lebensmitteln, Zusatzstoffen und Zutaten

verändert um besondere Genuss- und Geschmackserlebnisse zu erzielen. Der Entstehungsprozess ist dabei genauso wichtig wie die fertigen Speisen selbst und bewegt sich auf einem Grat zwischen dem Kochen im traditionellen Sinne und einem wissenschaftlichen Forschen und Experimentieren.



<sup>1</sup> Kaviarspiel

## THE PHYSICIST IN THE KITCHEN

By N. KURTI, F.R.S.

Weekly Evening Meeting, Friday 14th March, 1969  
Admiral Sir William W. Davis, G.C.B., D.S.O., L.D.,  
*Treasurer, in the Chair*

Is it prudent, is it proper, to take as one's text for a lecture before an audience which comprises many scientists, a provocative quotation from "La Physiologie du Goût", by Brillat-Savarin, the French gourmet, gastronome—also Conseiller à la Cour de Cassation? The preface of his book consists of 20 aphorisms and the ninth, which I shall take for my motto, reads: "La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile". The author seems to place the pleasures of the palate above the delights of scientific discovery.

<sup>2</sup> „The Physicst in the Kitchen“, Aufsatz von Nikolas Kurti

Die Laboratoire des Interactions Moléculaires (INRA) in Paris spricht bei den fünf Zielen der Molekularen-Gastronomie von: [...]

- Der Sammlung traditioneller, historischer oder überlieferter Rezepte und deren Erprobung.
- Der Anpassung und Erneuerung klassischer Rezepte.

- Der Einführung neuer Geräte, Zutaten und Methoden in der Küche.
- Der Erfindung neuer Gerichte.
- Der Nutzung des allgemeinen Interesses am Kochen, um einem breiten Publikum wissenschaftliche Kenntnisse zu vermitteln. [...]<sup>3</sup>



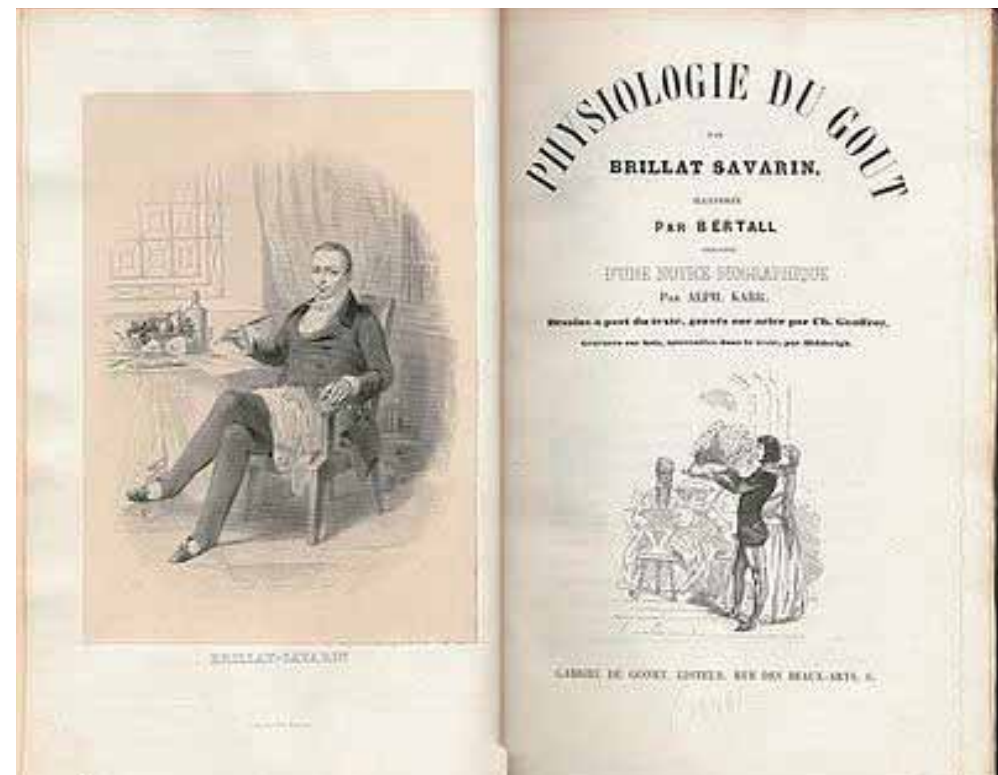
<sup>3</sup> Pouletpralinen auf Zitronengraswürfelchen

## Geschichte

Um 1990 begann der französische Physiker Hervé This gemeinsam mit dem englischen Physiker Peter Barham das Kochen und Kochprozesse wissenschaftlich zu erforschen. In seinem Aufsatz „The Physicist in the Kitchen“ macht er ein Zitat von Jean Anthelme Brillat-Savarin, einem bedeutenden französischen Schriftsteller, Philosophen

und Gastrosophen des 18. Jahrhunderts zu seiner zentralen These: „The invention of a new dish is of greater importance to the happiness of mankind, than the discovery of a new star“<sup>4</sup>

Der Begriff „molekulare Küche“ wurde in den letzten Jahren vor allem von der Boulevardpresse geprägt, Köche, die



<sup>4</sup> Deckblatt der *Physiologie du goût* mit einem Portrait Brillat-Savarins (1848)



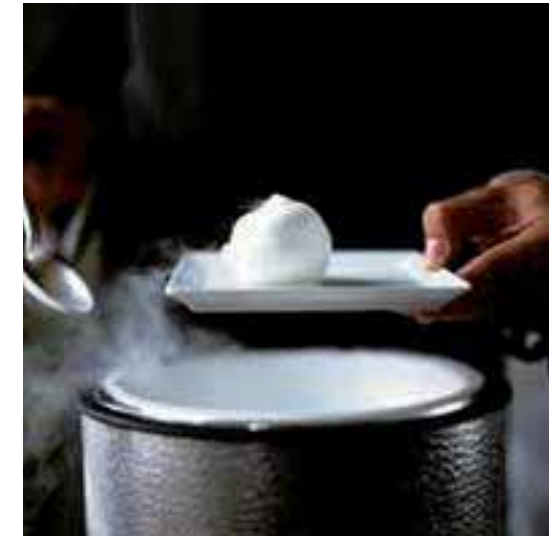


<sup>5</sup> Vanilleperlen

sich der Erforschung von neuen Möglichkeiten und Methoden in der Küche verschrieben haben, verwenden diesen Ausdruck tendenziell nicht, sondern sprechen von der „Molekulargastronomie“.

Anstatt strikt Anweisungen, die Menge und Reihenfolge der Zugabe von Zutaten zu befolgen, erforschen und studieren diese VertreterInnen der Molekulargastronomie gemeinsam mit NaturwissenschaftlerInnen das Gebiet der Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln. Eiweißstrukturen und deren Verhalten durch mechanisch und chemisch beeinflusste Einwirkungen stehen im allgemeinen Interesse. Der Kochvorgang selbst wird durch die Anwendung wissenschaftlicher Erkenntnisse laufend erweitert und mit Hilfe von Forschungsarbeiten ergänzt.

Vor allem im Bereich der mechanischen Veränderung von Eiweißstrukturen werden immer wieder neue Ergebnisse erzielt. Zusatzstoffe, wie zum Beispiel Alginate, und Prozesse, wie genau gesteuerte Temperaturveränderungen bilden den Kern dieser modernen Kochkunst.



<sup>6</sup> wenn Kochen zur Attraktion wird

Traditionelle Kochanleitungen alleine verlieren in diesem neuen Forschungsumfeld an Bedeutung und machen Platz für Experimente und neue Zubereitungsprozesse.

Dank des naturwissenschaftlichen Ansatzes konnte sich in den letzten Jahren eine neuartige Form der „Haute Cuisine“ entwickeln, die auch dazu beiträgt, die wissen-

schaftlichen Erkenntnisse publik zu machen und auf eine eindrucksvolle Art und Weise einem breiten Publikum nahe zu bringen. Den wohl namhaftesten Vertreter der Molekulargastronomie stellt der Spanier Ferran Adrià dar, der mit seinem Restaurant „El Bulli“ in Spanien Weltruhm erzielte.

Aber auch Köche wie Heston Blumenthal mit seinem Restaurant „The

fat duck“ in England oder Grant Achatz, Marc Vettrat, Martin Berasategui, Juan Arzak, Luiz Aduriz und Quique Dacosta stellen bedeutende Vertreter dieser neuen Strömung dar.



<sup>7</sup> Das Restaurant „El Bulli“, Ferran Adrià



<sup>8</sup> Linsenspiel mit Frischkäse und Traubenvinaigrette

### Methoden

Verschiedene, in der Küche bislang unbekannte Methoden und Praktiken wie die Sphärisierung, die Gelifikation u.a. kommen in der Molekulargastronomie ebenso zur Anwendung wie die Kombinationen von verschiedenen Geschmacksrichtungen und Aromen. Die Temperatur und Textur der Gerichte spielt eine ebenso große Rolle wie die Ver-

wendung von speziellen Werkzeugen, die man sonst nur aus Chemielaboratorien kennt. Das Resultat sind Speisen mit klingenden Namen wie Schokomousse auf Karottenpapier oder Limetten-Tequila-Kapseln mit Salzschaum, Kaviar aus Birnensaft oder Gemüsegelee mit Holzkohleöl. Durch das Zusammenfügen von unterschiedlichen, gegensätzlichen

Komponenten wie zum Beispiel süß und salzig werden die Geschmacksnerven stimuliert und geschult. Optisch erinnern die Gerichte an kleine Kunstwerke und auch der Herstellungsprozess ist gezeichnet von spektakulären Aktionen, dass er es Wert ist gesehen zu werden.

Beschäftigt man sich näher mit dem Thema



<sup>9</sup> Rhabarber mit Erbeer-Air

stößt man unweigerlich auf widersprüchliche Begriffe wie kalt frittiert, fest-flüssig-vereist, gekapselt, Niedertemperatur gegart. Gegensätze und die Kombination von Unerwartetem prägen das Feld der Molekulargastronomie.

Harald Lemke beschreibt molekulare Genusserlebnisse und die Küche des Adrian Ferran in

„Das Manifest der futuristischen Koch-Kunst. Annäherungen an die Eat Art.“(Saarbrücken, 2006) wie folgt:

Exkurs zum „El Bulli“ von Ferran Adrià  
[...] „Er sucht nach dem ganz anderen, nach einer nie da gewesenen Dimension.“<sup>5</sup>

[Mit seinem Bruder Albert, dem Dessertspezialis-

ten, und einem weiteren Subkoch experimentiert er mit möglichst Ausgefallenem oder er versucht, Wohlbekanntes ganz neuartig einzusetzen, um „Magie“ zu schaffen. „Die magischen Gerichte“, sagt Ferran Adrià, „sind jene, die die einen ekelhaft finden und die anderen fantastisch.“

Der Starkoch kreierte beispielsweise Teig, der in

Wahrheit keiner ist, sondern aus heißer Gelatine besteht. Er geliert Hühnerbrühe mit Hilfe von japanischem Agar-Agar. Und dieses Gelee zerläuft nicht in kochendem Wasser, es schmilzt nicht unter dem Gratinier-Grill. Ein weitere Sensation nach Rezeptur seiner Experimentalküche sind Schäume. Die luftigen Gebilde erhalten Festigkeit ganz ohne Sahne oder Eiweiß, nur durch Gaszu-

fuhr im Metall-Siphon. Mit futuristischer Technologie gelingt es Adrià, das aromareiche Nichts eines Rauchschaums („espuma de humo“) zu erschaffen. Dazu präsentiert der Speisekünstler die Aromen nicht konventionell mit Butter, Sahne oder Ei, sondern extrahiert sie künstlich zu portionierten Essenzen. Eine andere provokante Kreation, „sashimi de gamba“, sieht eine Kunststoffpipette vor, auf deren Röhrchen ein Garnelenschwanz steckt und der karamellierte Kopf einer Garnele. Der Kellner gibt die Essanleitung: Ersten Garnelenkopf knabbern, dann den Schwanz vom Röhrchen streifen! Und zum Schluss die Soße aus der Pipette direkt in den Mund spritzen. Als Spielplatz und Labor hat sich der Kochkünstler ein Atelier eingerichtet, eine Atelier-Werkstatt in Barcelonas Altstadt, die mit den modernsten Eismaschinen, Schneidgeräten, Mixern, Öfen und Induktionsherden ausgerüstet ist. Die Innenarchitektur des Arbeitsraums mutet an wie eine konsequente Umsetzung der futuristische Küchenphilosophie: blitzendes Edelstahl, kühles Design aus grauem Marmor und große nackte Flächen. Der Autodidakt erhält für seine Kunst regelmäßig die höchste Auszeichnung der Berufsküche, die drei Michelin-Sterne. Der stilistische Rigorismus dieses kulinarischen Systems lässt der geschmacksästhetischen Erfahrung freilich keinen Spielraum mehr für eine selbstbestimmte Rezeption. Die Küche entscheidet diktatorisch, wie die Gäste die Wun-



<sup>10</sup> *Baby-Ananas im Karamellmantel*



<sup>11</sup> *Schokoravioli*

derwerke zu schmecken haben, indem die Reihenfolge ihrer Darbietung strikt festgesetzt ist. Der Kellner erteilt den Befehl: „Schnecke, Schnecke, Fenchel; Schnecke, Fenchel; Schnecke, Butterravioli, Schnecke.“ Dann fordert der junge Mann in dunkelblauer Uniform dazu auf: „Das Glas langsam und in einem Zug leeren, ohne beim Trinken

abzusetzen“. Gleichzeitig werden Flöten ausgehändigt, etwas größer als Grappagläser. Sie sind gefüllt mit grüner Flüssigkeit. Wer den Kopf folgsam in den Nacken legt und schluckt, erlebt die erstaunliche Verwandlung von heißer Erbsensuppe in warme, dann kalte. Als Abgang bleibt kräftiger Minzgeschmack auf der Zunge. Angesichts dieser

repressiven Didaktik trifft der Kommentar zu: „Man isst nicht, man unterzieht sich einer Behandlung.“] <sup>6</sup>



<sup>12</sup> *Konfekt von Vanille und Grand Manier*

Wie Ferran geht es auch den anderen VertreternInnen der molekularen Gastronomie darum, Dinge zu entwickeln, Gerichte und Speisen, die noch nie zuvor gedacht und gemacht worden sind. Durch die Analyse der molekularen Strukturen der Zutaten werden Kombinationen geschaffen, auf die man im Normalfall niemals käme. Trime-

thylamin ist zum Beispiel ein Element, welches sowohl Kaviar als auch weiße Schokolade zum Genuss werden lässt und somit eine Verbindung dieser beiden Zutaten nahe legt. Ebenso verhält es sich mit Schweineleber und Jasmin, wer hätte gedacht, dass beide die organische Verbindung Indol beinhalten und so auch auf geschmacklicher

Ebene miteinander verbunden werden können. Neben der Beimengung von allerhand Zusatzstoffen und der eigentümlichen Kombination von Geschmacksrichtungen steht auch die Anwendung von analytischer Methoden der Naturwissenschaft im Blickfeld der kulinarischen Avantgarde. So gehört etwa die Zubereitung des perfekten

Frühstückseis wohl zu den ältesten Mysterien der Garkunst. Viele Geister haben sich schon über dieses Problem ihre Köpfe zerbrochen. Hervé This, der am Collège de France forscht, hat das Rätsel gelöst und die ideale Temperatur zum Kochen von Eiern ermittelt, 69 Grad Celsius

lautet das Geheimnis und das bei einer Garzeit von einer Stunde.

Oftmals arbeiten die experimentierfreudigen Vertreter der molekularen Gastronomie mit wissenschaftlichen Instituten zusammen. Das Technologie-Transfer-Zentrum in Bremerhaven ist ein Beispiel für solch eine Kooperation. Aber aller Wissenschaft, Forschung

und Kochkunst zum Trotz betrachten sich die Akteure dieser neuen Küche doch eher als Künstler.

### **Die Textur**

Im Zusammenhang von Speisen versteht sich der Begriff Textur auch als Konsistenz, also als die stoffliche Beschaffenheit. Man spricht davon, ob ein Gericht weich, zäh, al dente oder kross ist, davon, wie sich einzelne Kom-

ponenten anfühlen und beschreiben lassen.

In den letzten Jahren gewann der Begriff Textur vor allem in der Kulinarik immer mehr an Bedeutung. RestaurantkritikerInnen einigten sich stillschweigend darauf, dass die Haptik in der Bewertung von Speisen eine große Rolle spielt.

Bei der Einschätzung,

Beurteilung und der Wahrnehmung von textuellen Eigenschaften spielen individuelle Erfahrungen und Vorlieben eine große Rolle. Bekannte kulinarische Traditionen und bereits gemachte Geschmackserlebnisse prägen eine Erwartungshaltung. Mit eben diesen Erwartungshaltungen spielt die Molekulargastronomie und wagt sich hier auf unbesrittenes Neuland.



Texturgeber in Pulverform, die die Haptik von Lebensmitteln verändern können, sind nicht von den Pionieren der Molekularküche erfunden worden. Schon lange Zeit zuvor wurden sie in der Lebensmittelproduktion eingesetzt. In der Regel geschah dies aber in der Industrie und diente dazu, die Qualität und/oder Haltbarkeit von Lebensmitteln zu beeinflussen und zu verbessern.

Nicht selten wurden Qualitätsmängel, die mit der industriellen Fertigung einhergingen, so kaschiert und überdeckt.

Wenn man davon ausgeht, dass es für einen Koch vorrangig darum geht, ein perfektes Gericht zu kreieren, und er dabei auf qualitativ hochwertige Produkte zurückzugreift, dann liegt die Vermutung nahe, dass man mit Hilfe von Texturgebern Toppro-

dukte in geschmackliche Sensationen verwandeln kann. Mit den Möglichkeiten der molekularen Gastronomie wird Köchen vor allem auch im Bereich der Textur hier eine breite Palette an Kreativsmöglichkeiten geboten. Zu den Texturgebergrundarten zählt man dabei die Gelifikation, Serifikation, die Herstellung von Schäumen, die Emulsifikation und die Sphärisifikation.

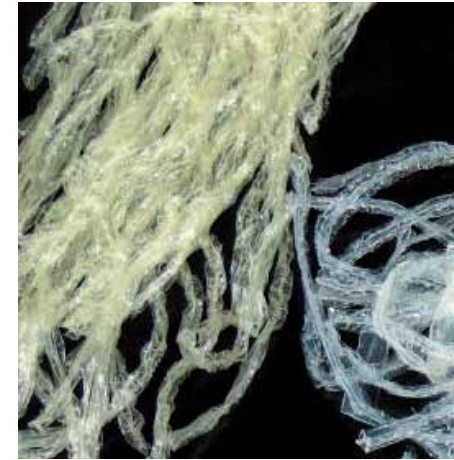


<sup>13</sup> Sphärisierung mit Texturgebern

## Texturgeber



<sup>14</sup> hergestellt mit Calciumlactat (E 327)  
Calcium-Lactat wird zur Ausbildung von schnell gelierenden Gelstrukturen verwendet und gilt als hitzestabil, fest und doch flexibel.



<sup>15</sup> hergestellt mit Agar-Agar (E 406)  
Ein aus Algen oder Seegräsern hergestelltes Polysaccharid das als Geliermittel, Stabilisator und Verdickungsmittel verwendet wird.



<sup>16</sup> Sphärisifikation: Hierbei handelt es sich um Kreation einer kugeligen Hülle durch das Einbringen einer Flüssigkeit, mithilfe von Alginsäure in ein Calciumbad. Die Sphärisifikation wird zum Beispiel für die Herstellung von Geschmackskugeln verwendet.



<sup>17</sup> hergestellt mit Sojalecithin (E 322)  
Lecithin wird hauptsächlich aus Sojabohnen gewonnen und ist als Emulgator bekannt. Es dient der Verbindung von Fett und Wasser. In der molekularen Gastronomie werden mit E322 Schäume hergestellt.

<sup>18</sup> Flüssiger Stickstoff lässt sich vielseitig einsetzen:

- Zubereitung von Baisers oder Pralinen
- Herstellung pulvriger Speiseöle
- Prickelnde Eisperlen aus Früchtemousse
- Herstellung exotischer Sorbets



<sup>19</sup> Johannisbrotkernmehl (E410) wird aus den Samen des Johannisbrotbaums hergestellt. Industriell wird es als Verdickungsmittel und Stabilisator zur Verarbeitung von Milchprodukten, Desserts, Fruchtzubereitungen, ... verwendet. Bei Kombination mit dem Texturgeber Carageen E 407 können je nach Dosierung stabile, elastische Gélées hergestellt werden, die alle denkbaren Formen annehmen können.

<sup>20</sup> Baukasten, Werkzeuge und Texturgeber



## Die Werkzeuge



<sup>21</sup> Sieblöffel für die Sphärisierung um Schäume abzuheben oder Flüssigkeiten abzuseihen.



<sup>22</sup> Der Rotationsverdampfer wird in der Aromaküche eingesetzt. Geschmacksträger können mit diesem Gerät auf Wasserbasis destilliert werden. Ätherische Öle werden so aus Lebensmitteln freigesetzt. Aus den entstandenen Destillaten lassen sich aromatische Schäume oder Suppen zubereiten.



<sup>24</sup> Siphon-Injection  
Durch eine Nadel werden Flüssigkeiten in Speisen injiziert, wird auch zum Verzieren verwendet.



<sup>23</sup> Nitro-Azoto wird mit flüssigem Stickstoff befüllt. Mit Hilfe der Flächen-Düse lässt sich beispielsweise ein Teller punktuell auf sehr starke Minustemperaturen herunterkühlen, eine Injektionsdüse kann Produkte von Innen gefrieren.



<sup>25</sup> Spiralen Kit  
Durch das Zusammenführen von Flüssigkeiten mit Isomalt (E 953), ein Zuckeralkohol kann man Fäden herstellen, die mit Hilfe von diesem Werkzeug zu Spiralen geformt werden





<sup>26</sup> Jet-Smoker zum Aromatisieren  
Speisen werden durch Rauch  
schonend aromatisiert ohne da-  
bei auszutrocknen



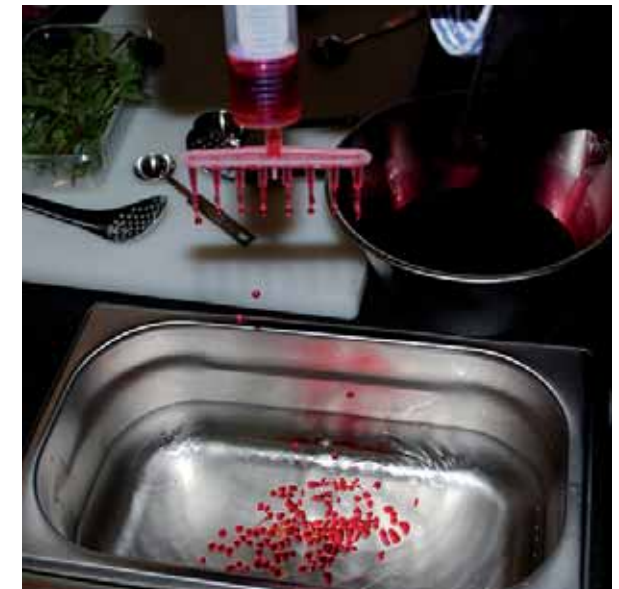
<sup>27</sup> Hotery Blow Torch – Bun-  
senbrenner zum Abbrennen,  
Flambieren und Brül-  
lieren von Speisen



<sup>28</sup> Der Feuersäbel macht bei bis zu  
650 Grad mittels des „cook-IN“-  
Verfahren Fleisch, Fisch, Gemüse  
und Obst von innen nach außen  
knusprig.



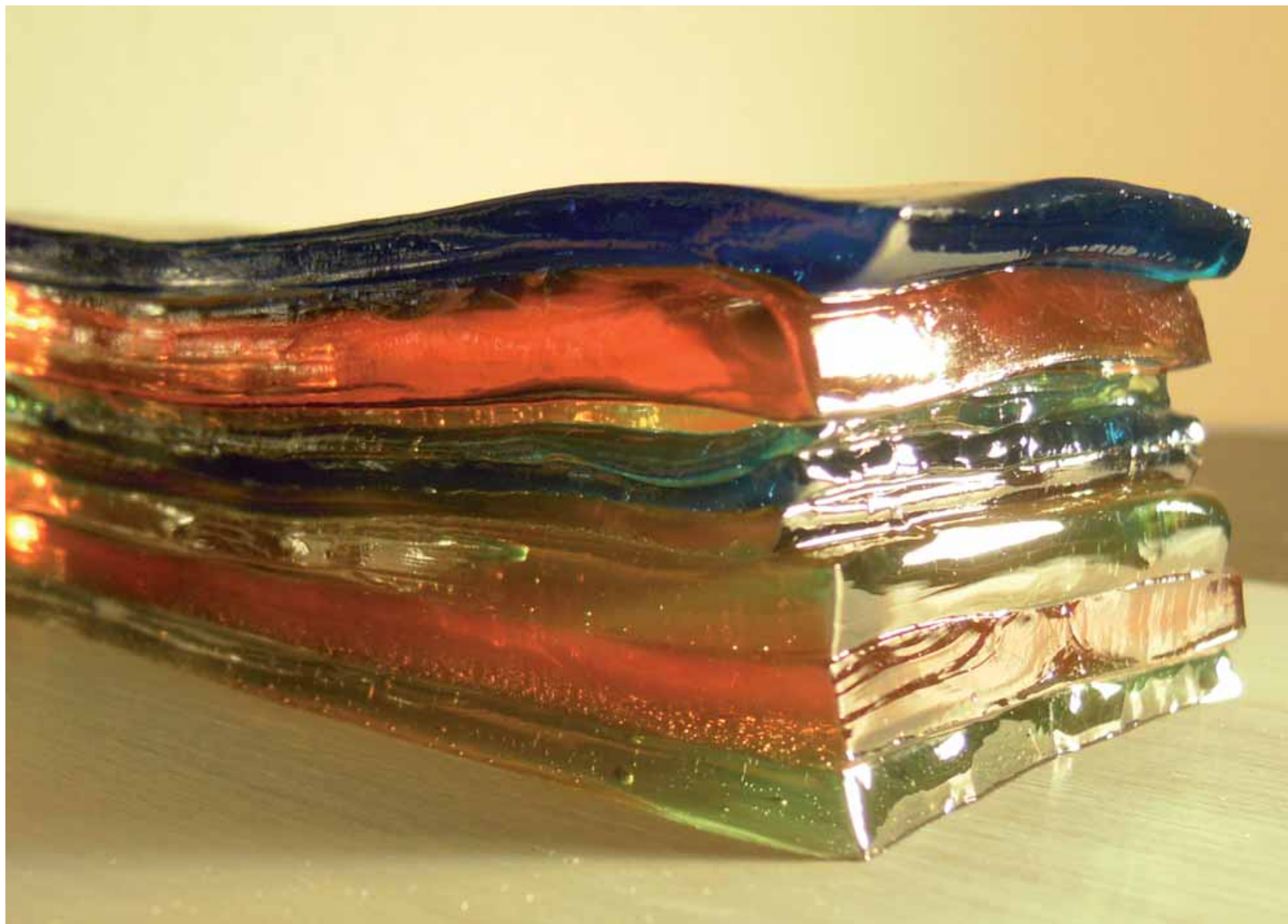
<sup>29</sup> Das sousvide Thermostat  
mit kontrollierter Tempera-  
tur und Wärmezirkulation  
ermöglicht eine exakte Tem-  
perierung – selbst bei Nieder-  
temperaturen in belie-  
bigen Gefäßen.  
Zuvor vakuumierte Lebens-  
mittel werden mit der Nieder-  
temperatur-Vakuumgarmethode  
schonend zubereitet, ohne dabei  
Flüssigkeit zu verlieren. Vitamine,  
Proteine und Aromen bleiben somit  
erhalten.



<sup>30</sup> Fake Kaviar  
Kügelchen aus zum  
Beispiel Frucht-  
saft, zerplatzen im  
Mund wie echter  
Kaviar







# ENTWURF

## Von der Ideenfindung bis zum Raumprogramm

Was ist Genuss? Warum kann man etwas genießen? Was bedeutet es zu genießen?

Zweifelsfrei gibt es viele Bereiche in denen der Genuss eine Rolle spielt, auch in der Architektur findet dieser Begriff seine Relevanz. Der Entwurf eines Genusshotels macht das Genießen auf vielerlei Ebenen zum Thema und reflektiert es

im Entwurfsprozess. Der ästhetische Genuss, ein besonderes Raumgefühl, der kulinarische Genuss und das Genießen der eigenen Freizeit durch ein spezielles Angebot. All diese Bereiche haben den Entwurf des Genusshotels E 320 beeinflusst und geprägt.

### **Ausgangspunkt**

Ausgangspunkt des Entwurfs war der unmit-

telbar in der Nähe des Grundstückes liegende Tafelberg. Mesa, wie ein Tafelberg auch genannt wird, bedeutet im Spanischen Tisch. Die Recherchen bewegten sich so in Richtung Essen. Auf einer Tafel oder einem Tisch können Speisen und Getränke serviert, präsentiert und konsumiert werden. Dem Essen ist dadurch eine besondere Bedeutung zugekommen.



<sup>1</sup> Tafelberg, Benbulbinmount, Irland

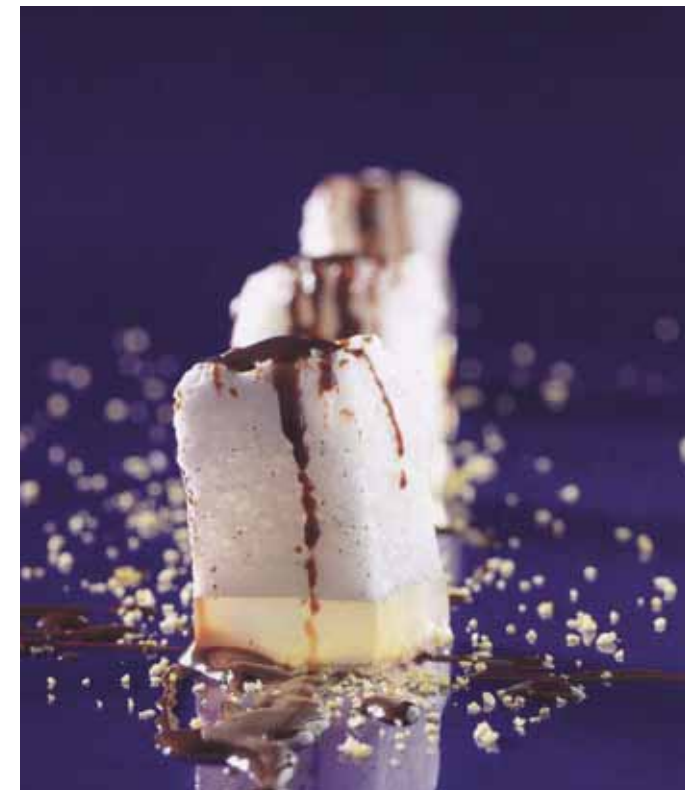


<sup>2</sup> Tafelberg, West Mitten Butte, südliche Grenze des US-Bundesstaates Utah zu Arizona

Essen sollte nicht nur so verstanden werden, dass der Hunger gestillt wird sondern bedeutet viel mehr. Essen muss ein Genuss sein. Eine außergewöhnliche, ansprechende Art der Präsentation und Zubereitung macht Essen zu einem Erlebnis. Um in der Region einen neuen Impuls zu setzen entstand die Idee, die Molekulargastronomie in den Entwurf zu integrieren.

Die Entscheidung, ein ganzes Genusshotel zu konzipieren und nicht nur ein Restaurant, basiert auf dem erweiterten Genussbegriff, zu dem auch Erholung und ein rundum Angebot inklusive Wellness und Übernachtung sowie eine Avantgardküche mit Eventcharakter zählt. Im Südburgenland gibt es zahlreiche traditionelle Gastronomiebetriebe, eine Gaststätte,

die Molekulargastronomie in dieser Form anbietet, gibt es derzeit nicht. Daher und weil die Avantgardküche, die den Genuss nicht nur auf mehreren Ebenen denkt sondern auch verbindet, ist es naheliegend, sie ins Zentrum zu rücken. Durch die Einbindung regionaler Produkte und traditioneller Speisen wird der Bezug zur Umgebung gestärkt.



<sup>3</sup> Falscher Mohrenkopf mit Limettenstaub



<sup>4</sup> Bar, Restaurant »Guess Club« – Kärntnerstraße 44, Wien

Ein wichtiger Aspekt der Molekulargastronomie ist der Herstellungsprozess der Speisen, der in sich an einen künstlerischen Akt erinnert und so zum Genuss werden kann, aus diesem Gedanken heraus ist die Idee der Umsetzung einer Schauküche entstanden. Dem Besucher wird die Möglichkeit geboten dem Entstehungsprozess der Speisen beizuwohnen.

### **Nutzung**

Das Hotel ist das ganze Jahr über nutzbar und bietet Eventkulinarik, Nächtigung und Spa an einem Ort an. Das umfangreiche Freizeitangebot der Region ermöglicht dem Gast zusätzlich seinen Aufenthalt individuell, möglichst vielfältig zu gestalten.

Das Restaurant und somit die molekulare Gastronomie ist nicht nur den



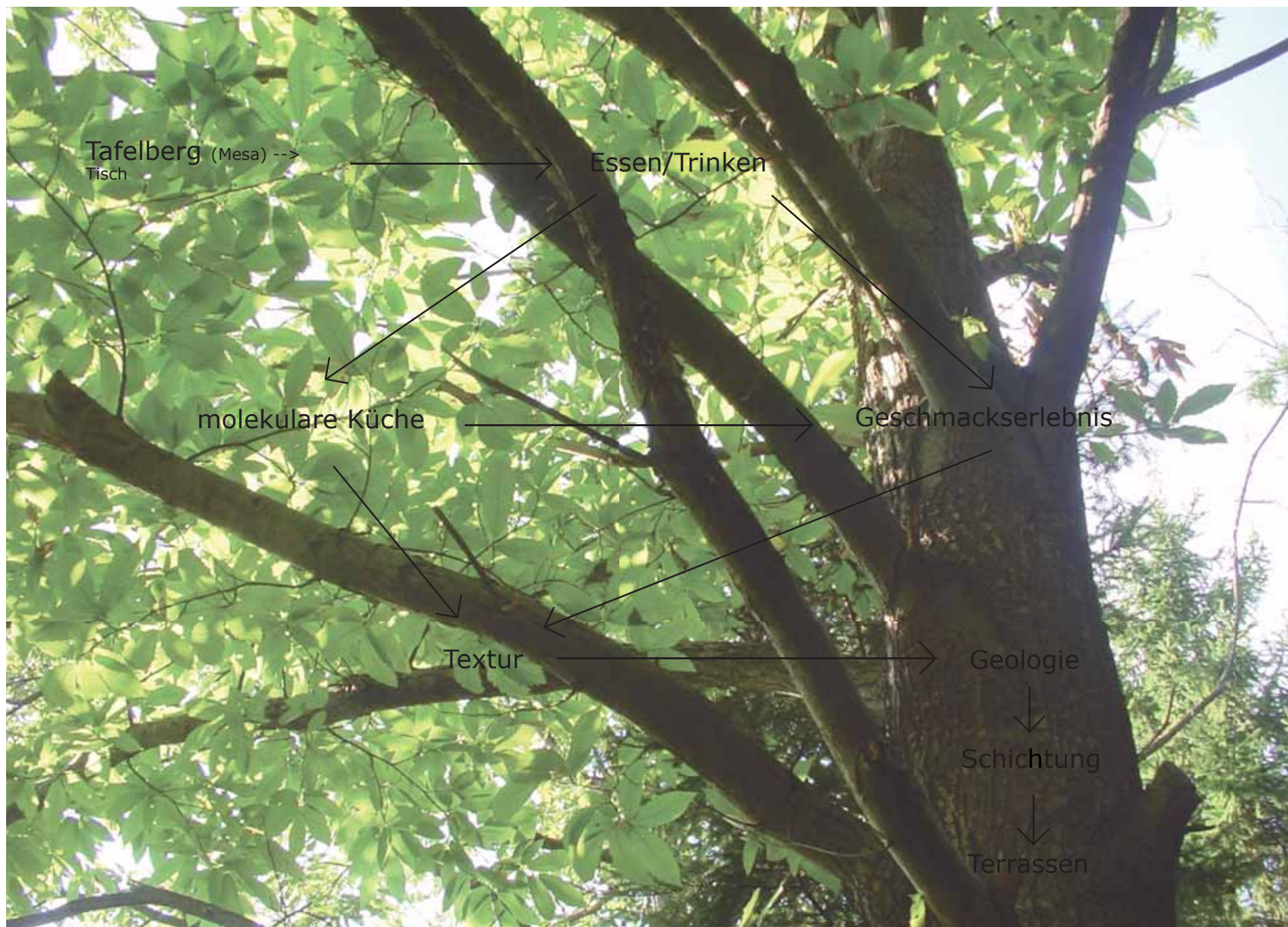
Modellfoto Schauküche



Hotelgästen zugänglich, sondern auch für andere Gäste nach Reservierung nutzbar. Durch die überschaubare Zahl der aufzunehmenden Gäste wird die Qualität gesichert. Das Motto lautet weg vom Massentourismus, hin zu einem exklusiven, individuell erlebbaren Erholungsort.



*Schaubild Schauküche - Gasträum*

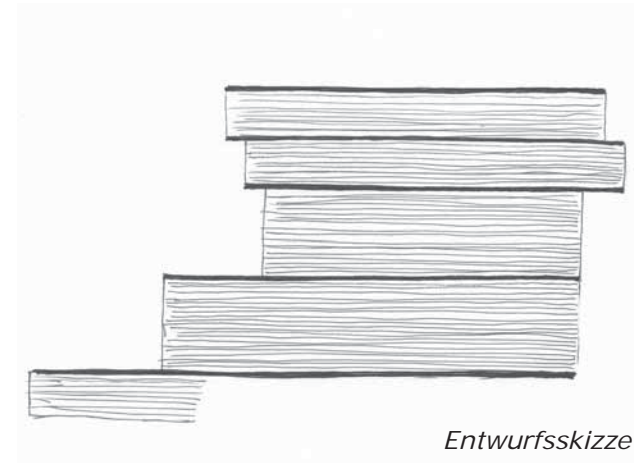




### **Einfluss der Geologie auf den Entwurf**

In der Literatur über die Avantgardекüche fiel der Begriff Textur. Weitere Recherchen haben ergeben, dass Texturen in vielen Bereichen vorkommen, wie zum Beispiel in der Weinkunde oder der Geologie. In den Mittelpunkt rückten zwei geologische Aspekte: die Schichtung und Terrassen. Die

Schichtung ergab sich aus der Bodenanalyse. Im Südburgenland gibt es sogenannte pannonische Schichten, die aus Sand- und Tonablagerungen und aus Schotter bestehen. Die Terrassen ergeben sich aus der Ausformung der Landschaft selber – die zum großen Teil aus einem Hügel- und Terrassenland besteht. Das gesamte Gebiet wurde von Flüssen modelliert



*Entwurfsskizze*



<sup>5</sup> Terrassen

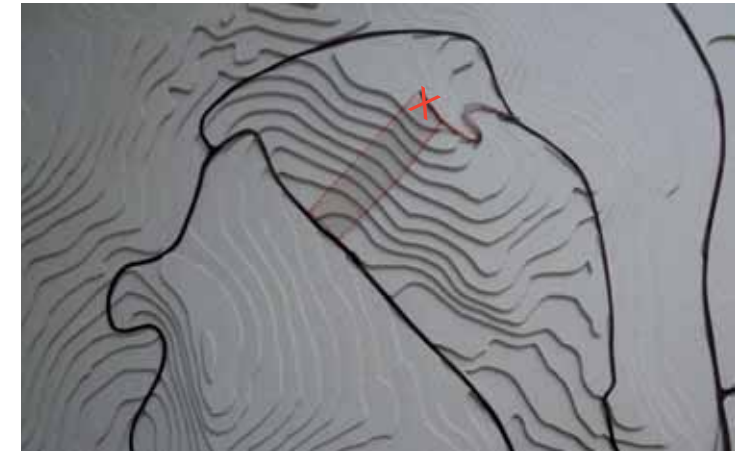




<sup>6</sup> Beispiel für die Schichtung, Servino-Formation in der Nähe des Passo di Croce Domini (Südalpen, Italien)



Skizze Platzierung



Höhenschichtenmodell

und in ein Relief zerschnitten, es entstanden Eckfluren und Terrassen. Durch die Erosion und Verwitterung bildete sich ein horizontal angeordnetes Schichttafelrelief – Schichtpakete die aus unterschiedlich resistenten Gesteinen bestehen. Beim Entwurf spiegeln horizontal verschobene Geschosse die Gegebenheiten im Erdinneren - die

Schichtung - wieder. Die sich dadurch ergebenden Terrassen nehmen einen Bezug zur Landschaft auf und bilden nutzbare Freiflächen. Die Schichtung ist an der Fassade optisch durch horizontale Linien sichtbar.

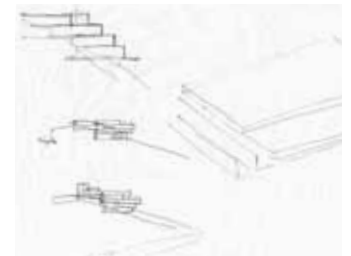
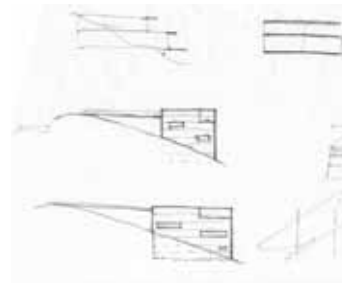
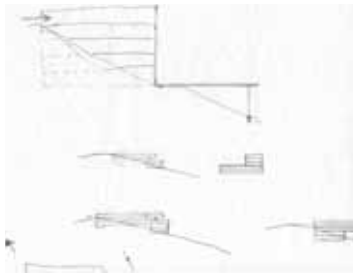
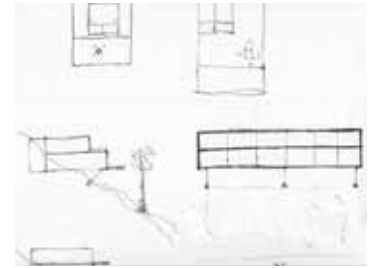
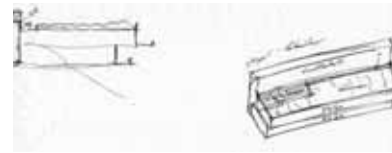
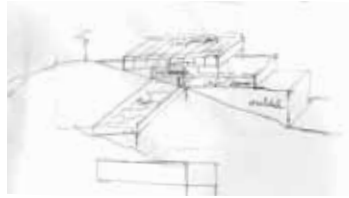
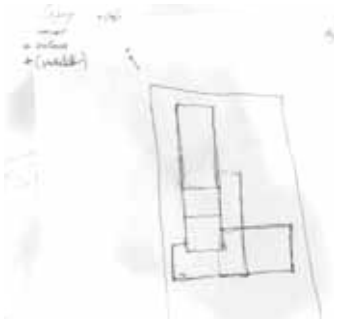
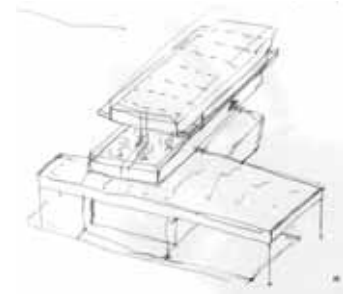
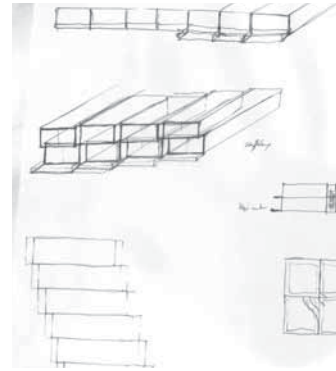
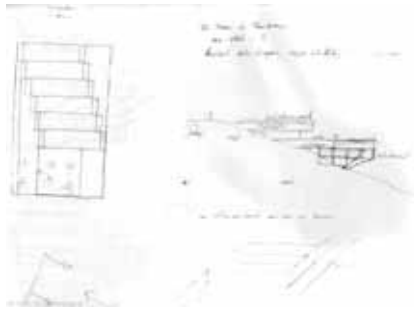
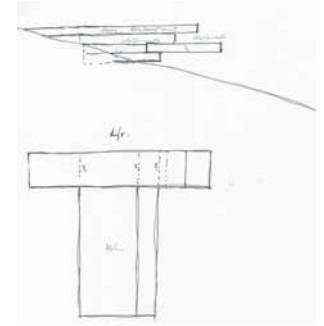
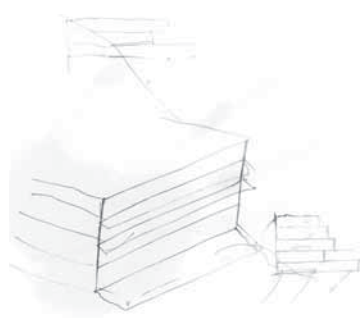
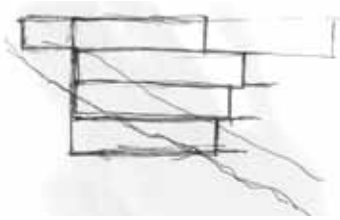
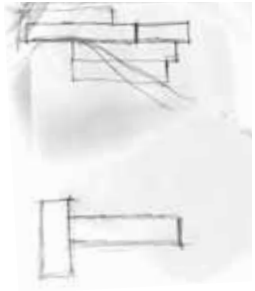
### **Platzierung und Ausrichtung**

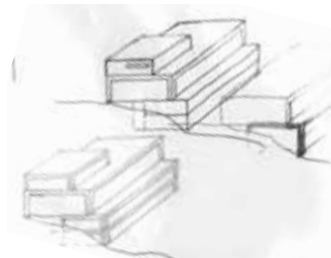
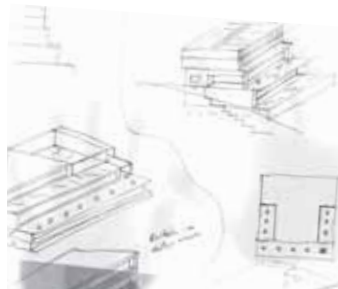
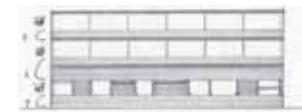
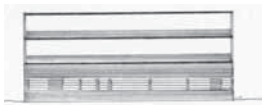
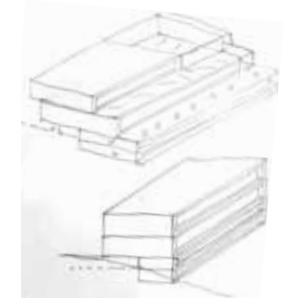
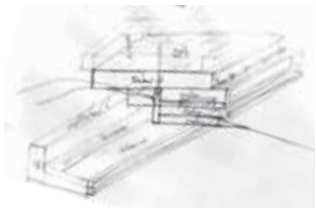
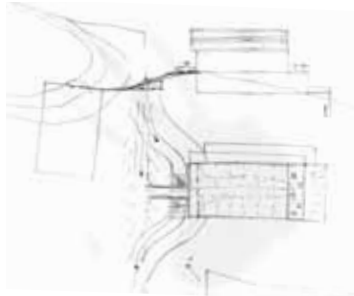
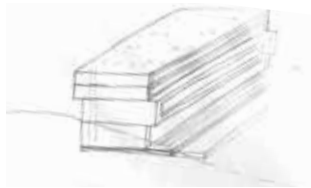
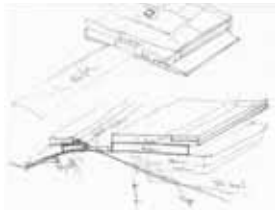
Das Gebäude sitzt auf einem Hang am höchsten

Punkt des Grundstücks (320 m Höhe) um den Ausblick nach NO und SW genießen zu können und um von der Ferne gesehen zu werden. Da das Grundstück an seiner schlanken Seite fast zur Gänze ausgefüllt wurde und angrenzende Grundstücke vorhanden sind, wurde das Gebäude im Nord-West und Süd-Ost weitgehend geschlossen,

bis auf den Haupteingang und den Liefereingang. Nach NO und SW hin ist das Gebäude, des Ausblicks wegen, zum Teil ganzflächig geöffnet. Der untere Teil des Grundstücks in Süd-West Richtung wird als Obstanbau-, Wein- und Wiesenfläche genutzt.

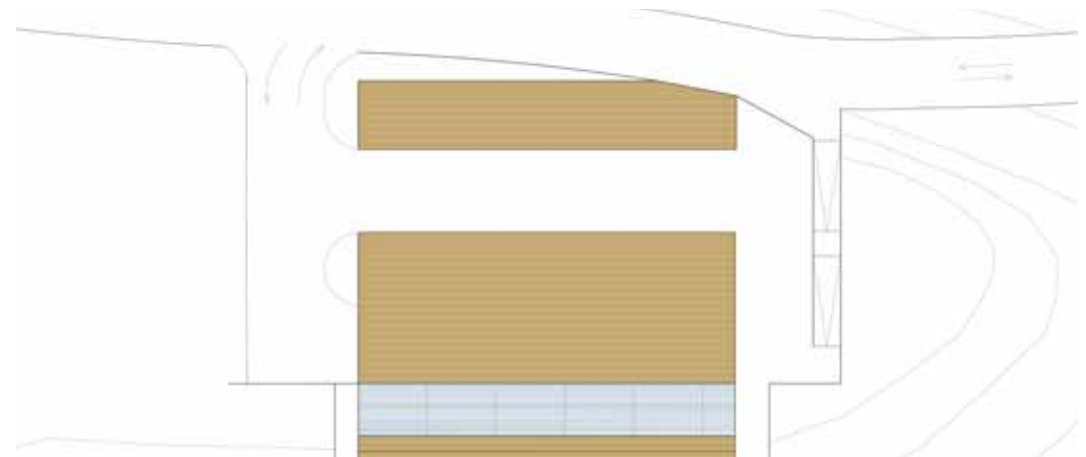








*Ansicht Nord - West*



*Draufsicht Parkplatz*

### **Ankunft**

Die Strasse zum Gebäude hin geht durch einen Laubwald und führt direkt zu dem am Hang sitzende Genusshotel.

Für Autos gibt es Parkplätze in der Tiefgarage oder auf einem Plateau, welches an das Gebäude anschließt.

Beim Eingangsbereich, der sich an der geschlossenen Süd-Ost Fassade

befindet, wird für den Besucher die Schichtung ohne Ablenkungen spürbar. Horizontale Linien ziehen den Blick des Betrachters in die Ferne.

### **Raumorganisation**

Die Räume sind auf vier Ebenen organisiert und in drei Bereiche nämlich Restaurant, Wohnen und Spa unterteilt. Im Untergeschoss befindet sich das Spa, das Restaurant ist



*Modellfoto Eingang*

im Erdgeschoss. Das erste und zweite Obergeschoss ist vorrangig dem Wohnen gewidmet.

Der Erschließungsweg erfolgt mittels Treppen beziehungsweise Aufzug vom Empfang ausgehend in die jeweiligen Geschosse.



Modellfoto Draufsicht, EG Empfangsbereich

## Raumprogramm

Geschoßflächen in Summe	2548m <sup>2</sup>
OG1	449m <sup>2</sup>
Terrassen:	84m <sup>2</sup>
OG2	449m <sup>2</sup>
Terrassen:	84m <sup>2</sup>
EG + EG Halbgeschoss	444m <sup>2</sup> + 79m <sup>2</sup> = 523m <sup>2</sup>
Terrasse: 152m <sup>2</sup>	
UG	550m <sup>2</sup> + 71m <sup>2</sup> = 621m <sup>2</sup>
Terrasse:	109m <sup>2</sup>
Wasserfläche aussen:	77m <sup>2</sup>

### Nächtigung:

12 Doppelbettzimmer mit je	36 m <sup>2</sup>
8 Doppelbettzimmer mit je	29 m <sup>2</sup>
davon stehen zwei kleine Doppelbettzimmer dem Personal zu Verfügung	

### Gastronomie:

Sitz-, Bewegungsflächen, Garderobe	137m <sup>2</sup>
Sitz- Bewegungsflächen außen	152 m <sup>2</sup>
Sitzplätze Innen:	48 Plätze
Aussen:	24 Plätze
Schauküche	51m <sup>2</sup>
Lager, Spüle, Vorbereitung, Müll	60m <sup>2</sup>
Ausschank-Buffer	8m <sup>2</sup>
Sanitär, Putzraum	23m <sup>2</sup>
Empfang, Empfangsfläche.	18m <sup>2</sup>
Personal	15m <sup>2</sup>
Büro	15m <sup>2</sup>
Technikraum	9m <sup>2</sup>

### Spa:

Empfangsbereich Spa	25m <sup>2</sup>
molekulare Bar	13m <sup>2</sup>

Saunabereich (Sauna, Jacuzzi, Kneippanlage, Fußwärmebecken, Tauchbecken, Umkleide, Duschbereich, Bewegungsflächen	100m <sup>2</sup>
---	-------------------

Liegeflächen:	
Ruheraum	11 Liegen
Sitzplätze Innen	12 Plätze

Sitz- Bewegungsflächen aussen	
10 Liegen, 12 Sitzflächen	
Schwimmbecken	186m <sup>2</sup>
Personal, 1.Hilfe	15m <sup>2</sup>

Solarium, Massage, Floatarium, Dusche	31m <sup>2</sup>
Erlebnisbad	82m <sup>2</sup>
Lageraum, Putzraum, Wäscherei	20m <sup>2</sup>

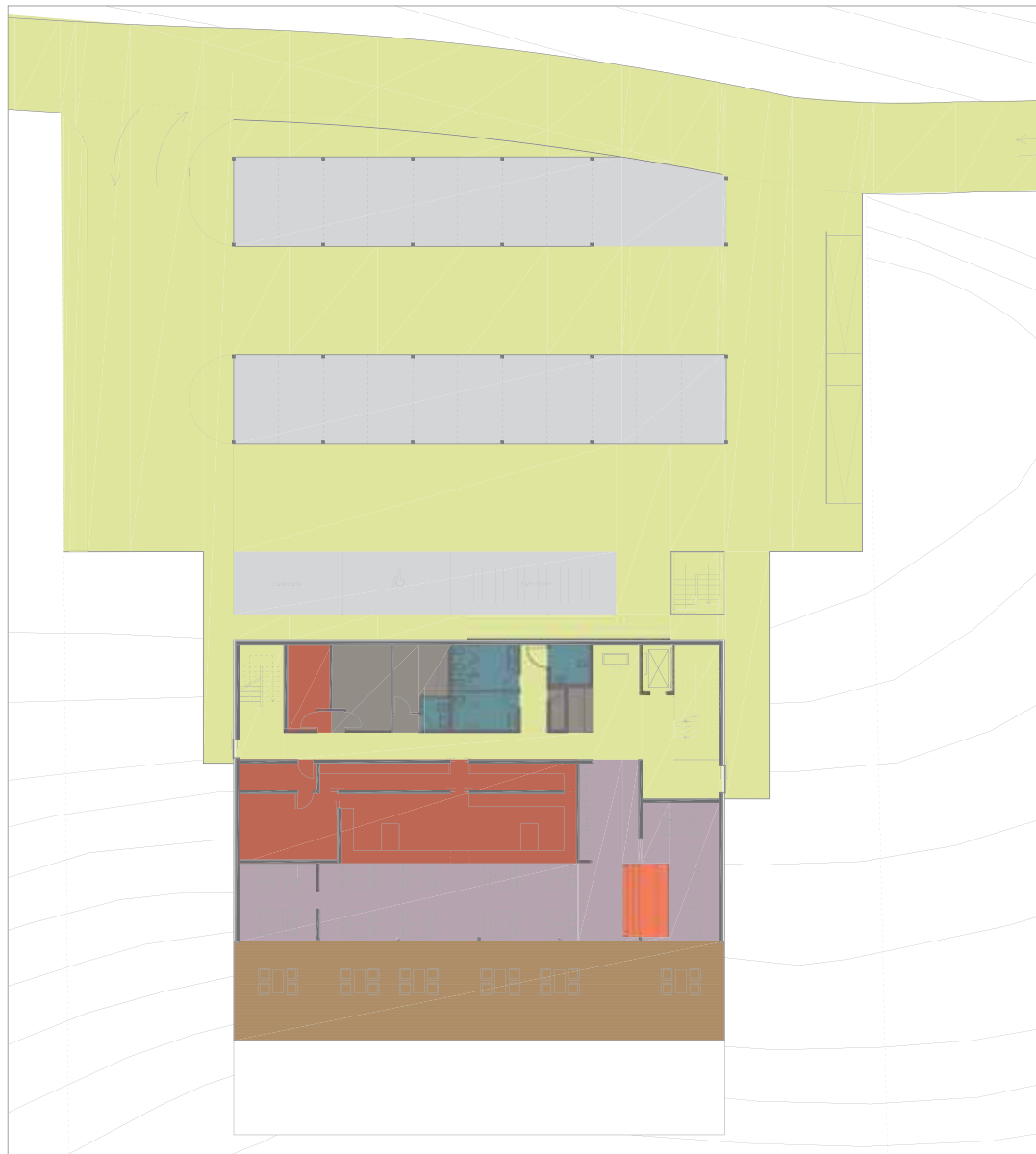
Sanitär	
(WC Besucher – Personal, Duschen)	24m <sup>2</sup>
Technikraum	71m <sup>2</sup>

### Parkplätze:

Tiefgarage	31 PKW Stellplätze
EG	19 PKW Stellplätze



# Funktionsschemata der Geschosse



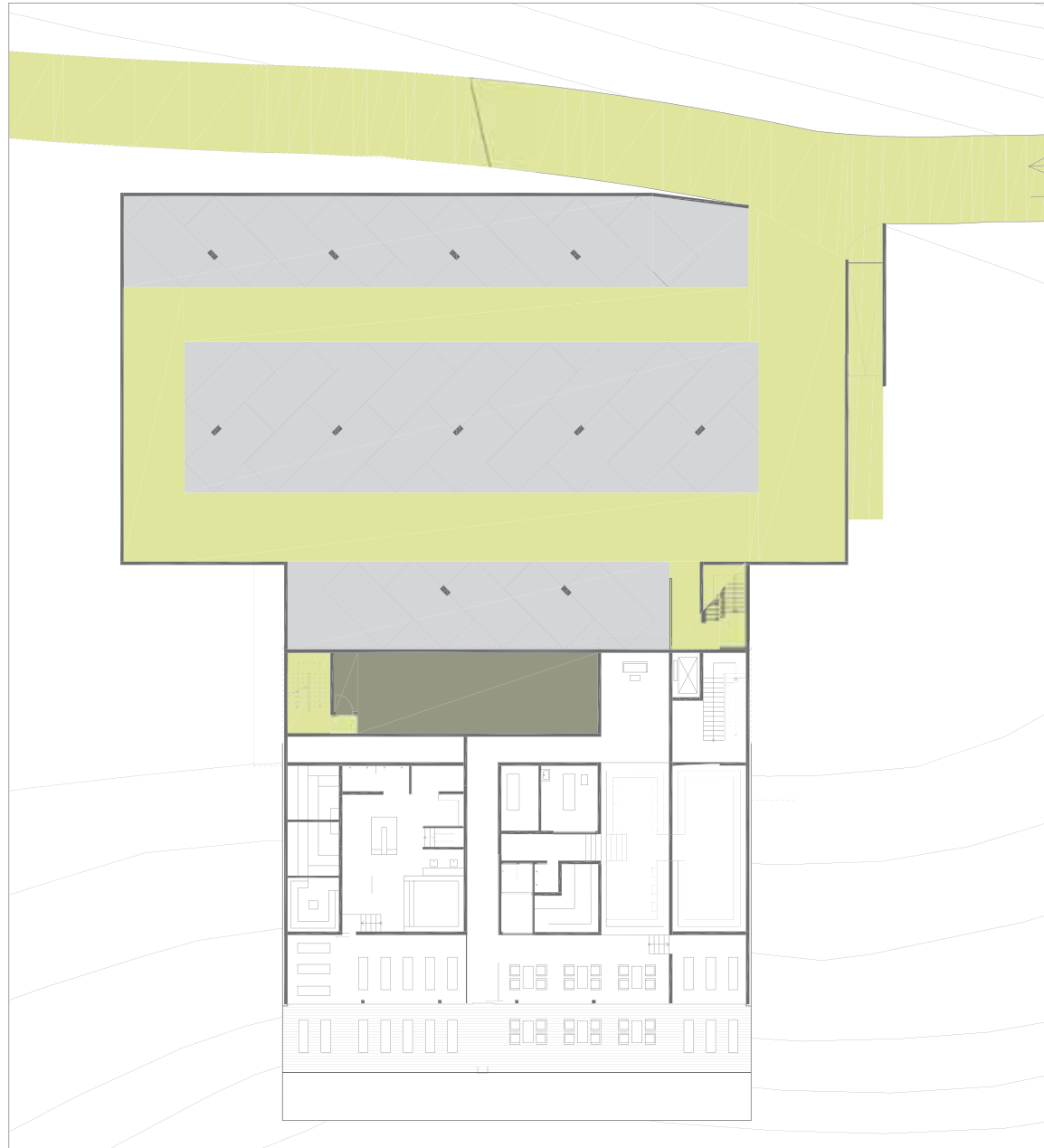
Erdgeschoss



EG- Halbgeschoss

- Gästebereich
- Bar
- Küche
- Terrasse
- Erschließung, Verbindungswege und Vorräume
- Sanitär
- Büro, Personal, Putzraum
- Technik
- Parkplätze








UG - Halbgesschoss

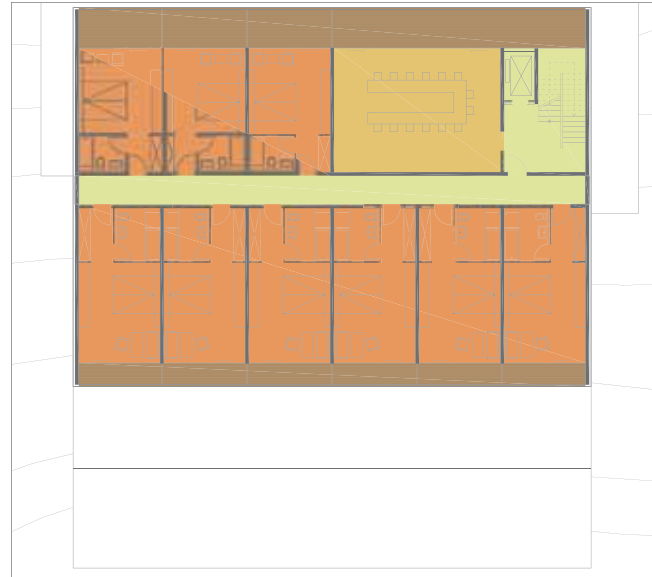


Untergeschoss

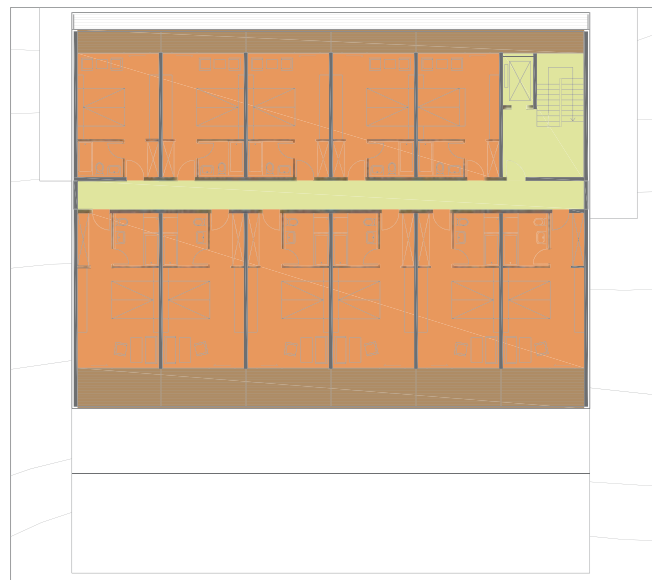
- Bar
- Spa ohne Sauna
- Sauna
- Erschließung, Verbindungswege und Vorräume
- Sanitär
- Büro, Personal, Putzraum
- Technik
- Terrasse
- Parkplätze



-  Zimmer
-  Konferenzraum
-  Erschließung, Verbindungswege und Vorräume



1. Obergeschoss



2. Obergeschoss



### Fassade

Holz hat aufgrund seines natürlichen Charakters ein besonderes Erscheinungsbild, wirkt einladend und stellt einen Bezug zur natürlichen Umgebung dar. Die Holzfassade – mit horizontal angeordneten Brettern und offenen Fugen – spiegelt die Schichtung wieder. Durch die Verwitterung erhalten die Holzelemente

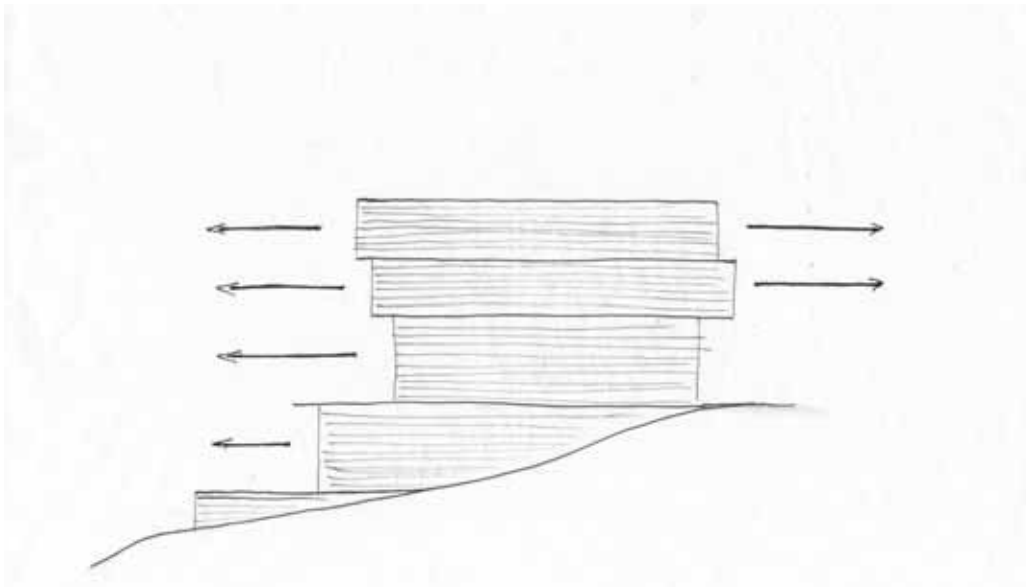
mit den Jahren eine natürliche Patina. Die Fassade verändert sich laufend und verleiht der klaren Form des Gebäudes Lebendigkeit.

Durch die vollflächige Holzverschalung an den Seiten wird die Schichtung klar und ohne Ablenkung spürbar. Der Blick wird in Richtung der freien Aussicht gelenkt.



<sup>7</sup> Brettfassade mit offenen Fugen

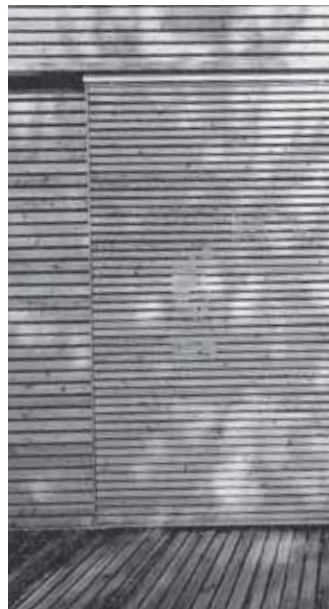




Skizze Ausblicke



<sup>8</sup> Holzfassade mit Schiebetüre

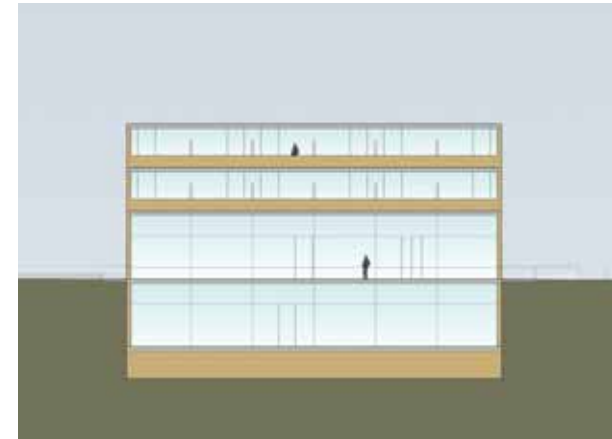


9

Der Haupteingang befindet sich an der geschlossenen Seite im Südosten und ist durch die Adaptierung der Schichtelemente an die Fassade angegliedert. BesucherInnen nehmen die Schichtung so wahr, ohne abgelenkt zu werden. Auch die Stellplatzüberdachung ist seitlich teilweise ausgeführt und stellt so die logische Weiterführung der Fassade dar. Zur Unterteilung der Geschosse zieht sich jeweils ein Band aus gebürsteten Edelstahl über die gesamte Länge aller vier Seiten an der Kante entlang. Diese Unterteilungen stellen wie auch in der Geologie Hauptschichten dar. Diese Gesteins-

schichten sind in der Regel härter als andere, sich darüber und darunter befindlichen Steinschichten. Die Trennungslinien aus Edelstahl stellen im Bezug auf die Holzlattung eine härtere Schicht dar. Die Edelstahlelemente verleihen der Fassade Exklusivität und Eleganz. Durch dezente Spiegelungen und Reflexionen wird auch von der Ferne

aus auf das Gebäude aufmerksam gemacht. Bei den offenen Fassadenseiten (Ausblicksseiten) werden horizontale Linien nicht nur durch die Edelstahlbänder spürbar. Ein Geländer im ersten und zweiten Obergeschoss nimmt als Abschluss der Terrassen bzw. Balkone die horizontale Holzlattung der gesamten Länge des Gebäudes auf und definiert



*Ansicht Süd-West*



*Modellfoto 1. und 2. OG*

einen privaten Bereich. An den Seiten des Gebäudes, die einen Ausblick bieten, befinden sich raumhohe Glasfassaden, ein uneingeschränkter Blick in die Ferne ist möglich. Sie bieten aber auch vollflächige Einblicke und bringen reichlich Licht in das Innere des Gebäudes. An der Süd-West Seite des Gebäudes wird eine neue Technologie

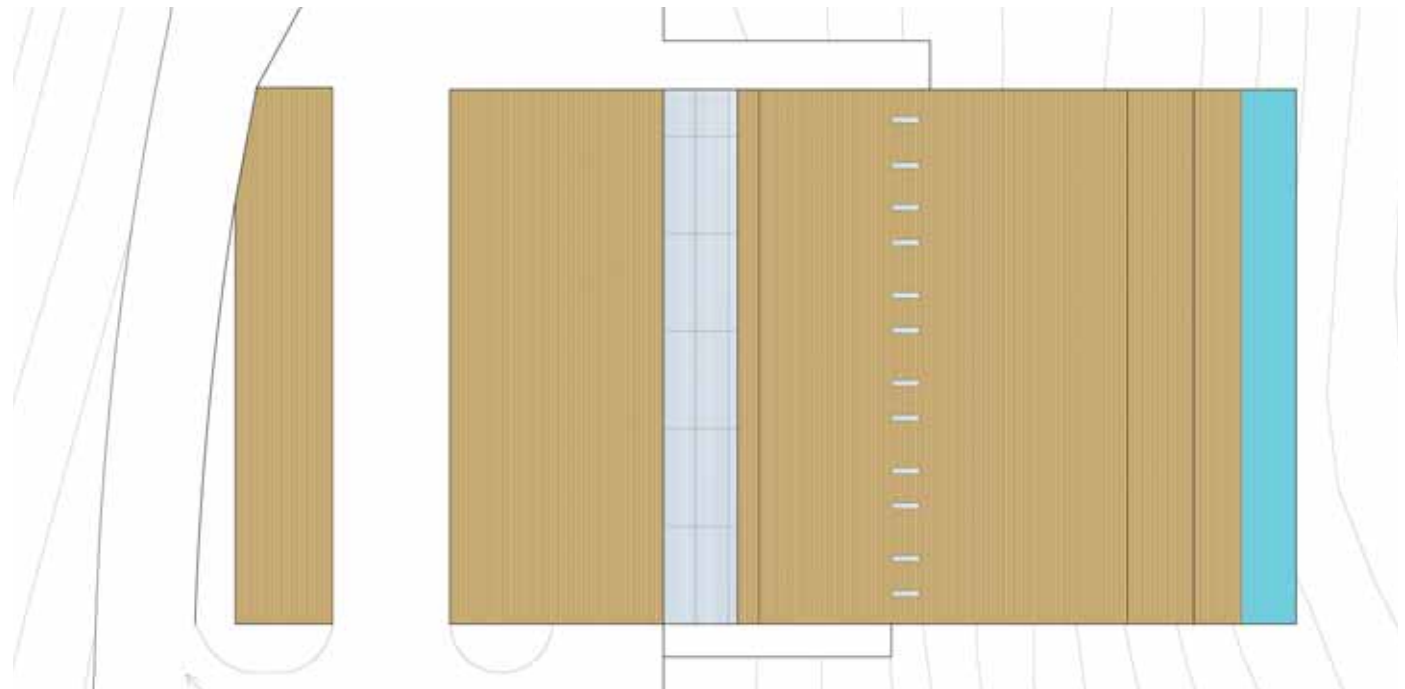
– ein Sonnenschutzglas, welches schaltbar ist (e-control) – zum Einsatz gebracht. Der Licht- und Energiedurchlass wird hier elektronisch gesteuert. Je nach Wetterlage verändert sich die Farbe der Glasflächen und sorgt beim Betrachter für Abwechslung sowohl von innen als auch von außen.



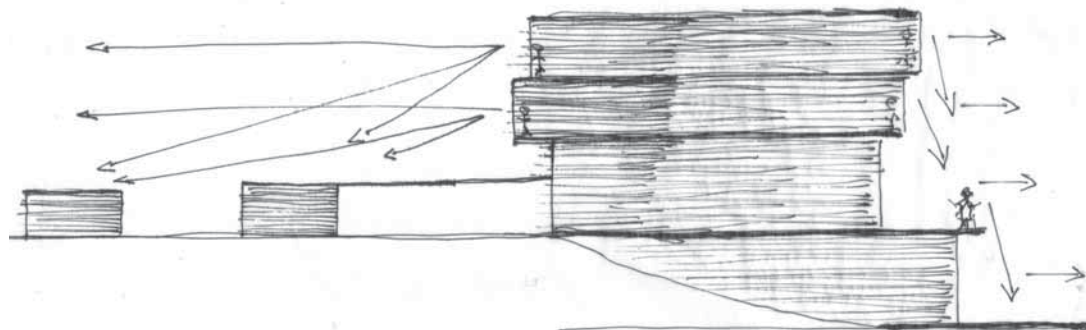
*Modellfoto Glasfassade, Ansicht Süd - West*

### Terrassen

Die Form des Gebäudes nimmt im Wesentlichen die Terrassierung des Geländes auf und spiegelt diese in Form von Terrassenflächen aus Holz wieder. Auch die Parkplatzüberdachung fügt sich in dieses Konzept ein.



*Draufsicht*



*Skizze Ansicht | Ausblicke*



### Gebäude innen

Die Geschosse sind klar in den Weg stellt und somit einzelnen Bereichen zugeordnet. Markante Bereiche des Innenraums sind in Form von Sichtbeton ausgeführt mit horizontalen, richtungsweisenden Schalungsabdrücken. Vom Empfangsbereich aus erblickt man durch einen Gang das von außen einfallende Licht. Neben der Aussicht ist auch die Bar mit ausziehbarer Theke zu sehen, die sich dezent in den Weg stellt und somit den Gastronomiebereich kennzeichnet. Der Gastronomiebereich erstreckt sich über die gesamte Länge an einer Achse entlang. Parallel dazu liegt die Öffnung der Küche, die als Schauküche ausgeführt ist. Durch die Anordnung | Höhe der Tische und Stühle (auf Höhe der Küchenarbeitsfläche) werden dem Betrachter Einblicke in das Kochgeschehen gewährt.



*Foto Ausblick*



*Modellfoto Empfangsbereich*



*Modellfoto Bar - Gang zum Empfangsbereich*



*Modellfoto Schauküche  
am Abend*

Die Schauküche mit der langgezogenen Glasfront hin zum Gastraum konzentriert die Blicke der Gäste und präsentiert das Kochen als Event. Unterstützend wird das Licht eingesetzt um eine Spannung zu erzeugen.

Im Untergeschoss liegt der Spabereich, der schon im Eingangsbereich durch eine Glasscheibe einsichtig ist. Auf den ersten

Blick sieht man die Poolbar, die mit dem Badebereich in Verbindung steht. Die Gäste können ihre Getränke im Perlbad – im Wasser sitzend – genießen.

Im ersten Obergeschoss sind die Zimmer mit einem Gang verbunden, an der Decke befindet sich ein gläsernes Band, das Licht vom zweiten Obergeschoss einleitet.



*Modellfoto UG Ausblick*

Das zweite Obergeschoss wird durch Lichtschlitze in der Decke erhellt – Linien zeichnen sich an den Wänden und am Boden ab. Durch die Veränderung des Sonnenstandes ändert sich die Position und Intensität dieser Schatten und die gesamte Lichtsituation laufend.



*Modellfoto Gang 2. OG*



*Modellfoto Gang 1. OG*

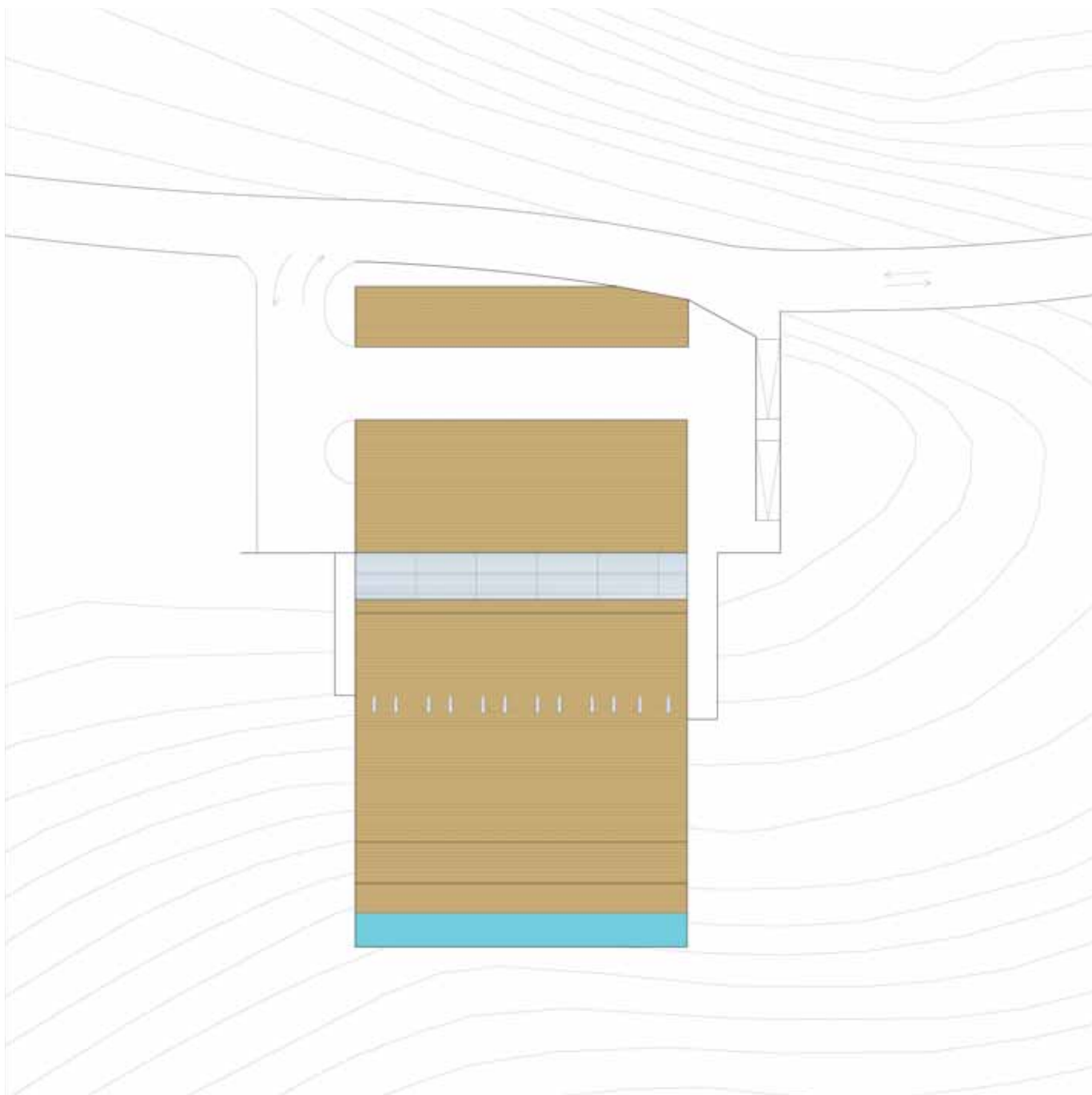


*Modellfoto Ansicht*



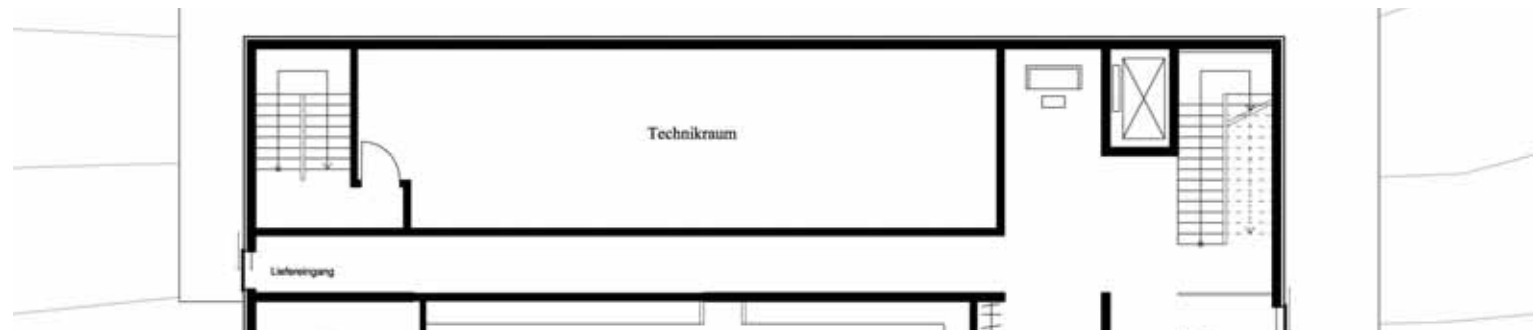


*Modellfoto Ansicht*



  
DRAUFSICHT LAGEPLAN  
M 1:500





GRUNDRISS HALBGESCHOSS EG  
M 1:200





GRUNDRISS ERDGESCHOSS  
M 1:200

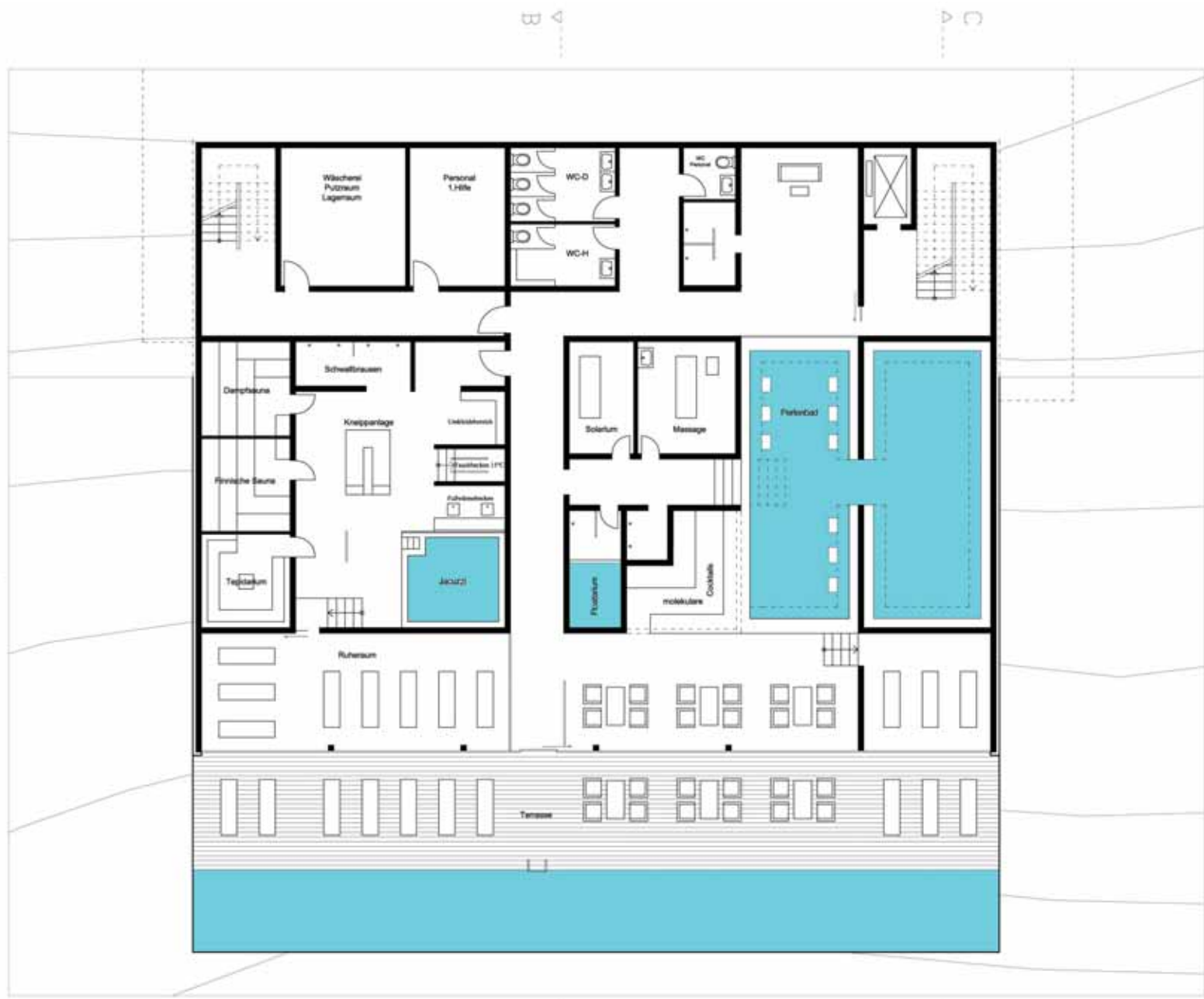




GRUNDRISS UNTERGESCHOSS  
HALBGESCHOSS  
M 1:200



*Modellfoto Bar-Bad UG*



GRUNDRISS UNTERGESCHOSS  
M 1:200



<sup>10</sup> Frau im Floating Tank

### **Floating Tank - Floatarium**

floating – schweben,  
treiben

Dieses Bad hat eine Sole-  
konzentration von 28%,  
mit 34 Grad Temperatur.

Hier kann Stress durch  
das Fehlen von äußeren  
Reizen wie Licht und Lärm  
abgebaut werden. Da-  
durch wird eine gezielte  
Tiefenentspannung er-  
möglich.

Zusatzfunktionen wie Ma-  
gnetfeld, Aromen, Farb-  
licht, Akkustik, Sauerstoff  
... können mittels eines  
Schalters im Wasserinne-  
ren aktiviert werden.

### **Dampfsauna**

Die Dampfsauna wird auch  
Nebelbad oder Dampfbad  
genannt. Niedrige Tem-  
peratur 40-50°C, hohe  
Luftfeuchtigkeit 99%





<sup>11</sup> Kohlensäure

### **Finnische Sauna**

95°C, 5-10% Luftfeuchtigkeit

### **Tepidarium (Wärmerraum)**

Ein Raum bei dem Liegen, Boden und Wände beheizt ist mit 38-40°C nach der Sauna: Kaltwassertauchbecken, Schwallbrause, warmes Fußbad 40°C

### **Perlenbad**

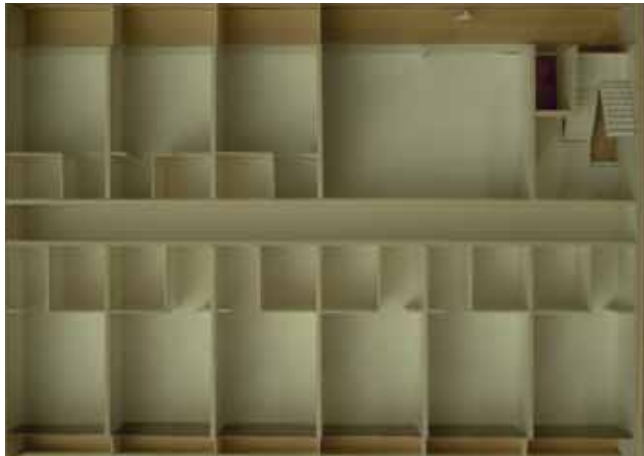
Durch hinzufügen von Kohlensäure – Perlen steigen auf ... Mikromassage der Haut

### **Jacuzzi –**

Whirlpool – Hottub  
Unterwassermassage durch Einblasen von Luft



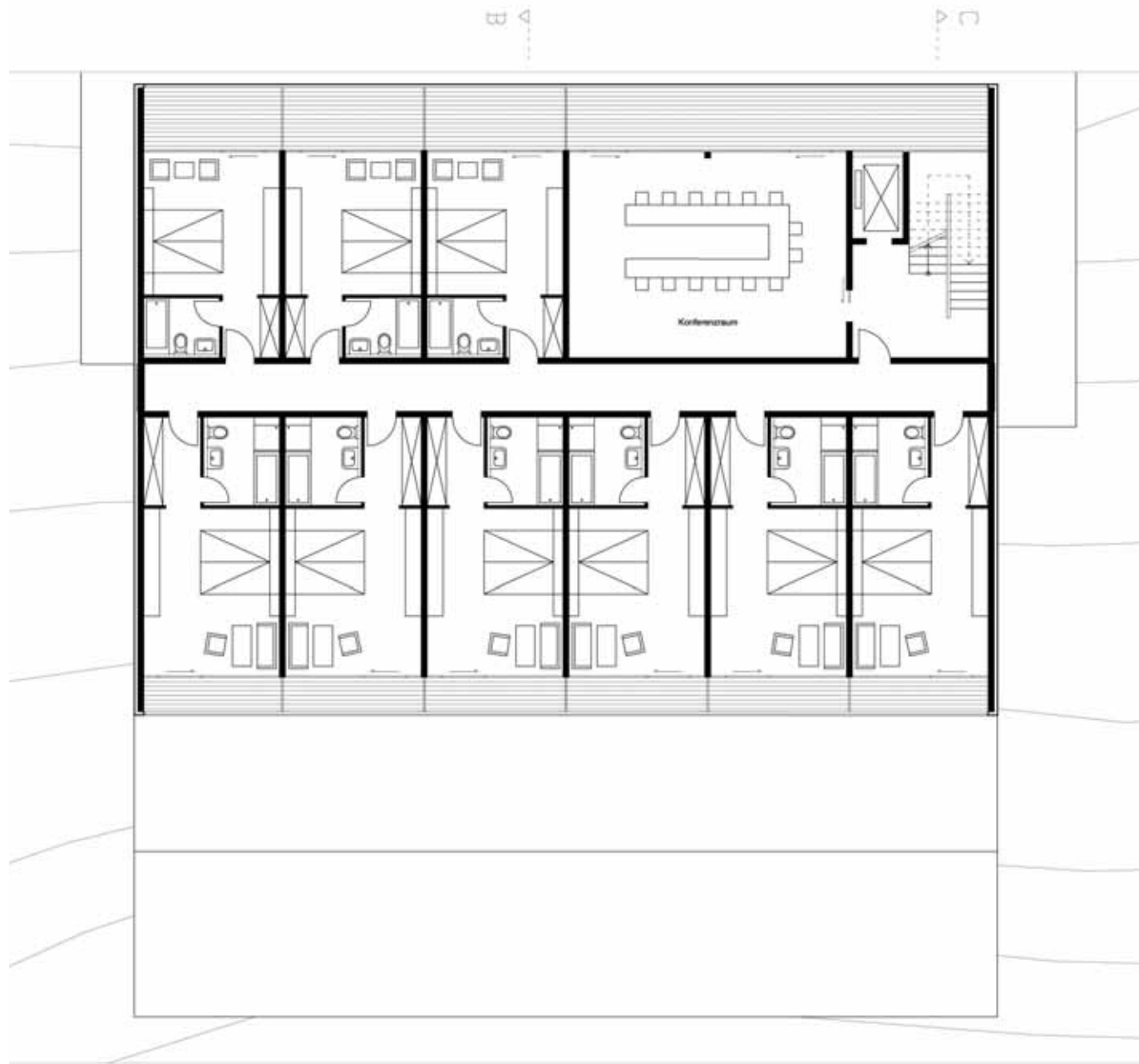
Modellfoto Bar-Bad UG



*Modellfoto Draufsicht 1. OG*



*Modellfoto 1.OG aussen*



GRUNDRISS 1. OBERGESCHOSS  
M 1:200



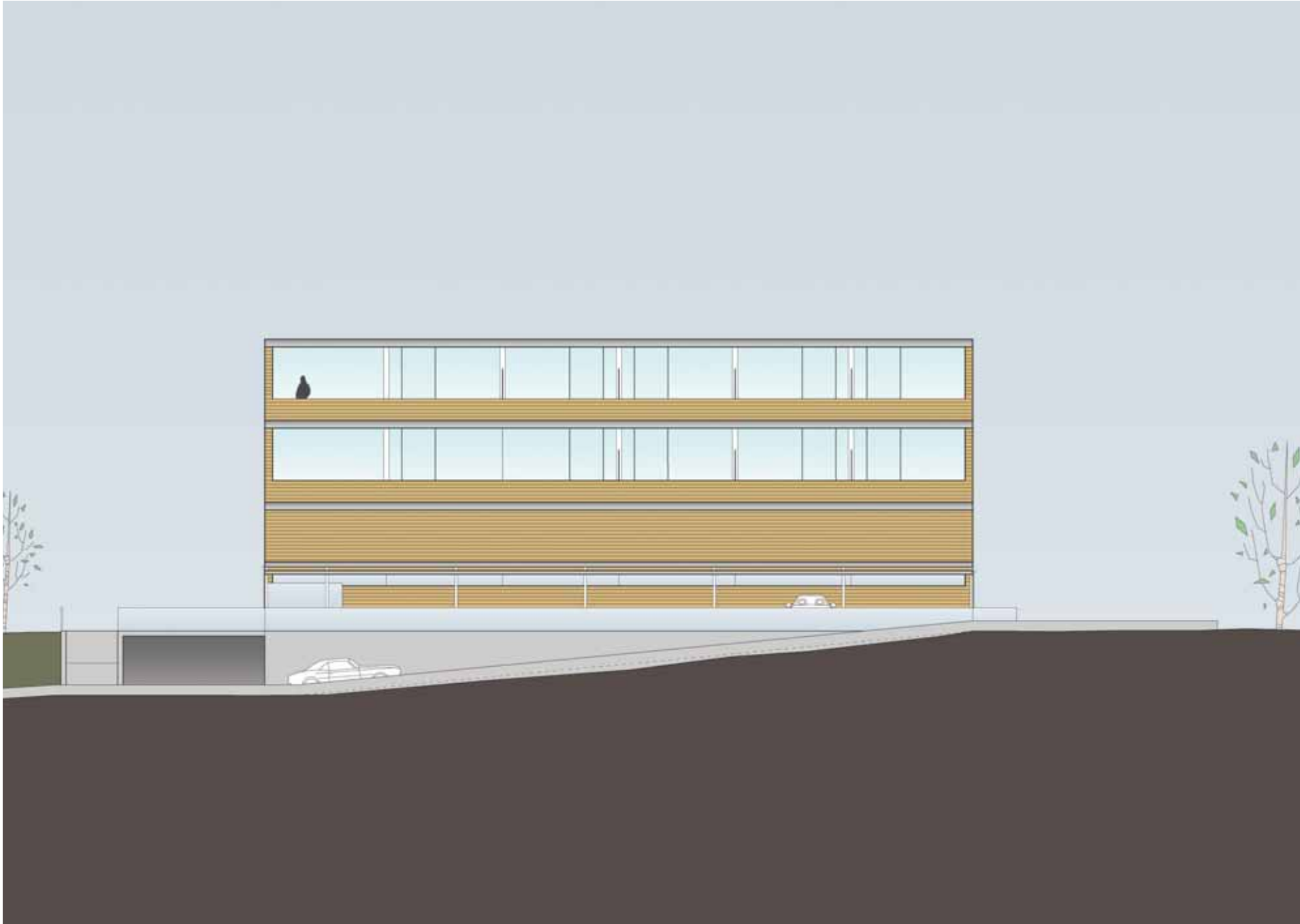
*Modellfoto 1 und 2.OG aussen*



GRUNDRISS 2. OBERGESCHOSS  
M 1:200



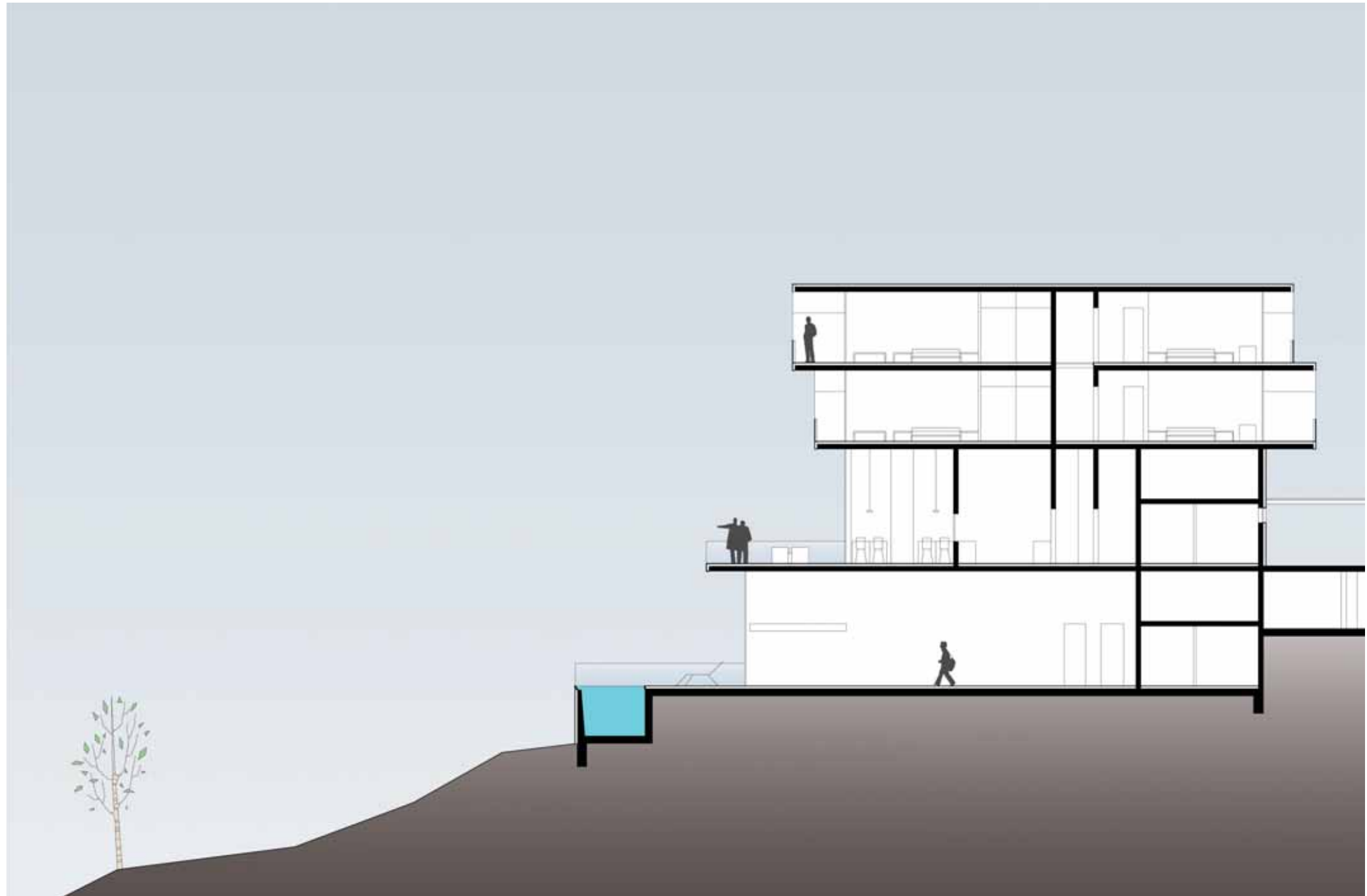




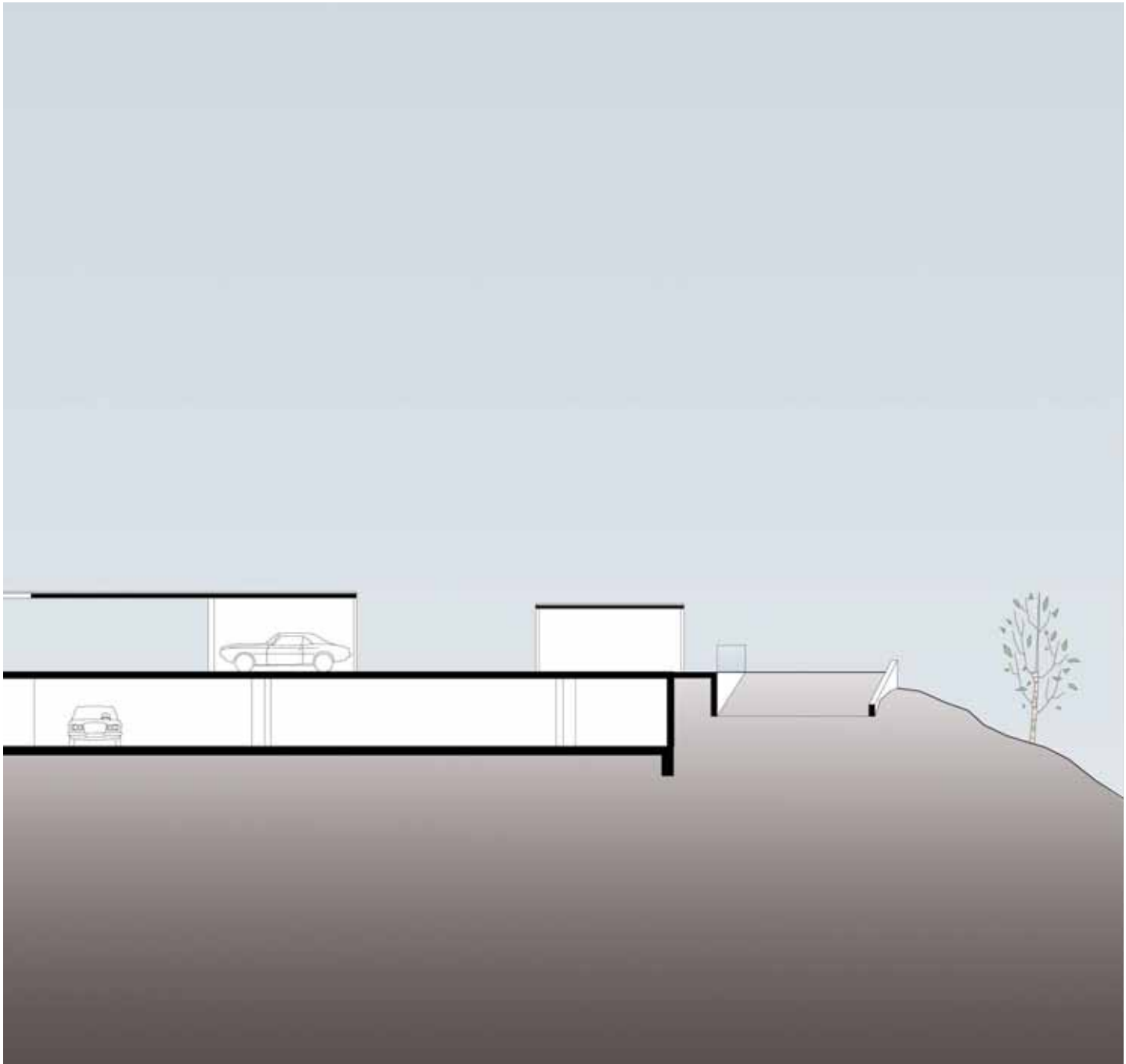




ANSICHT SÜD-OST  
M 1:200



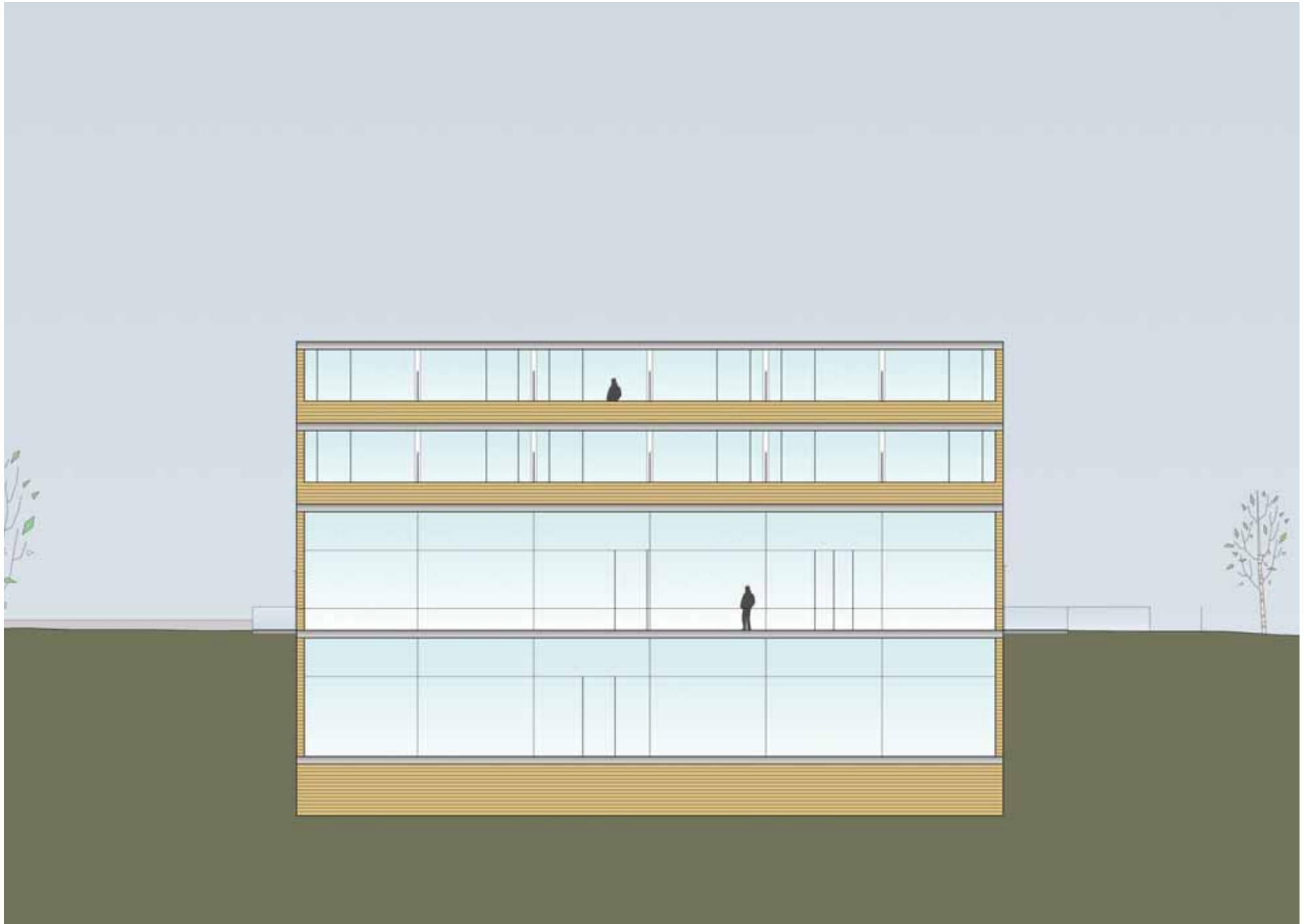




SCHNITT B-B  
M 1:200

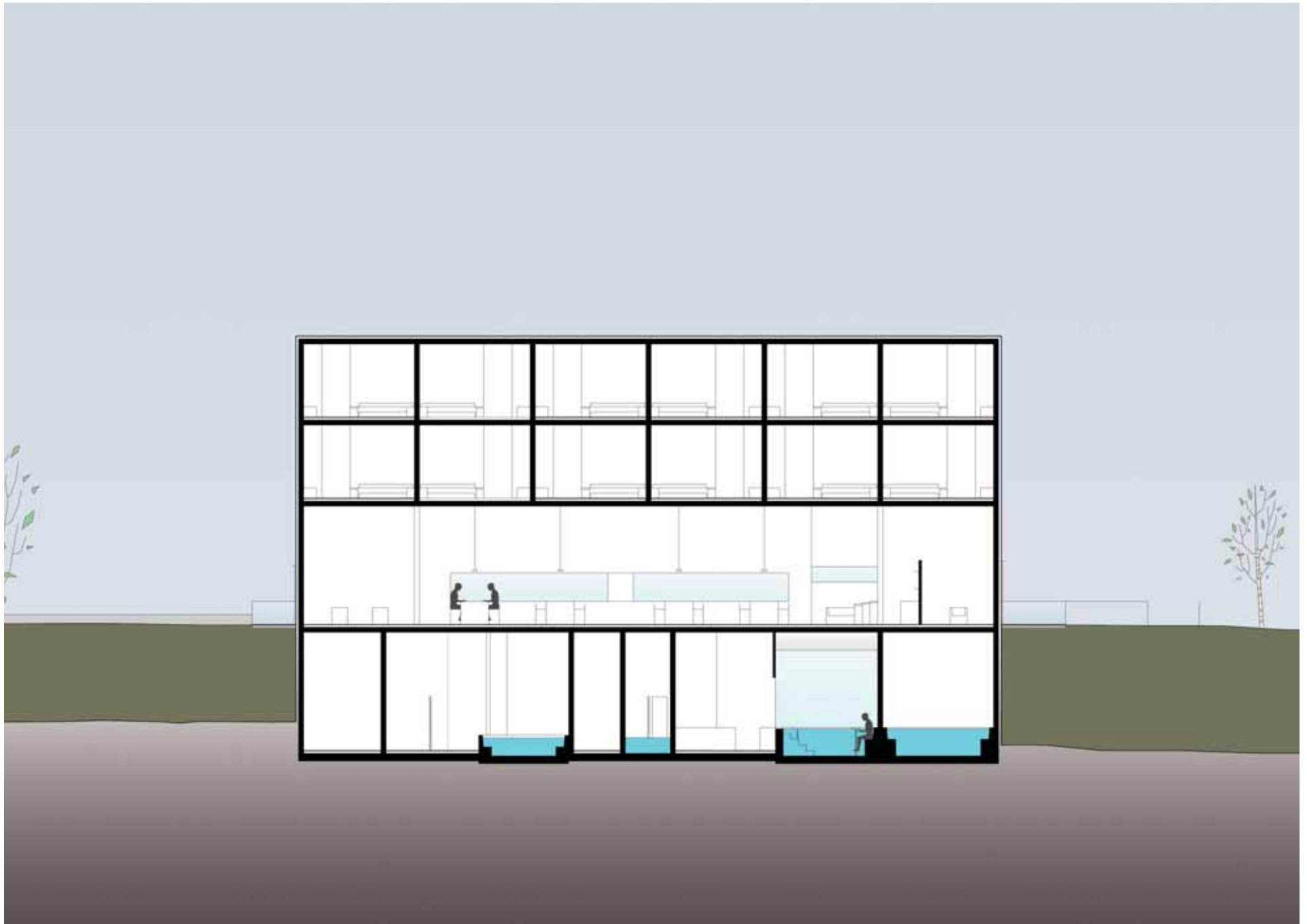




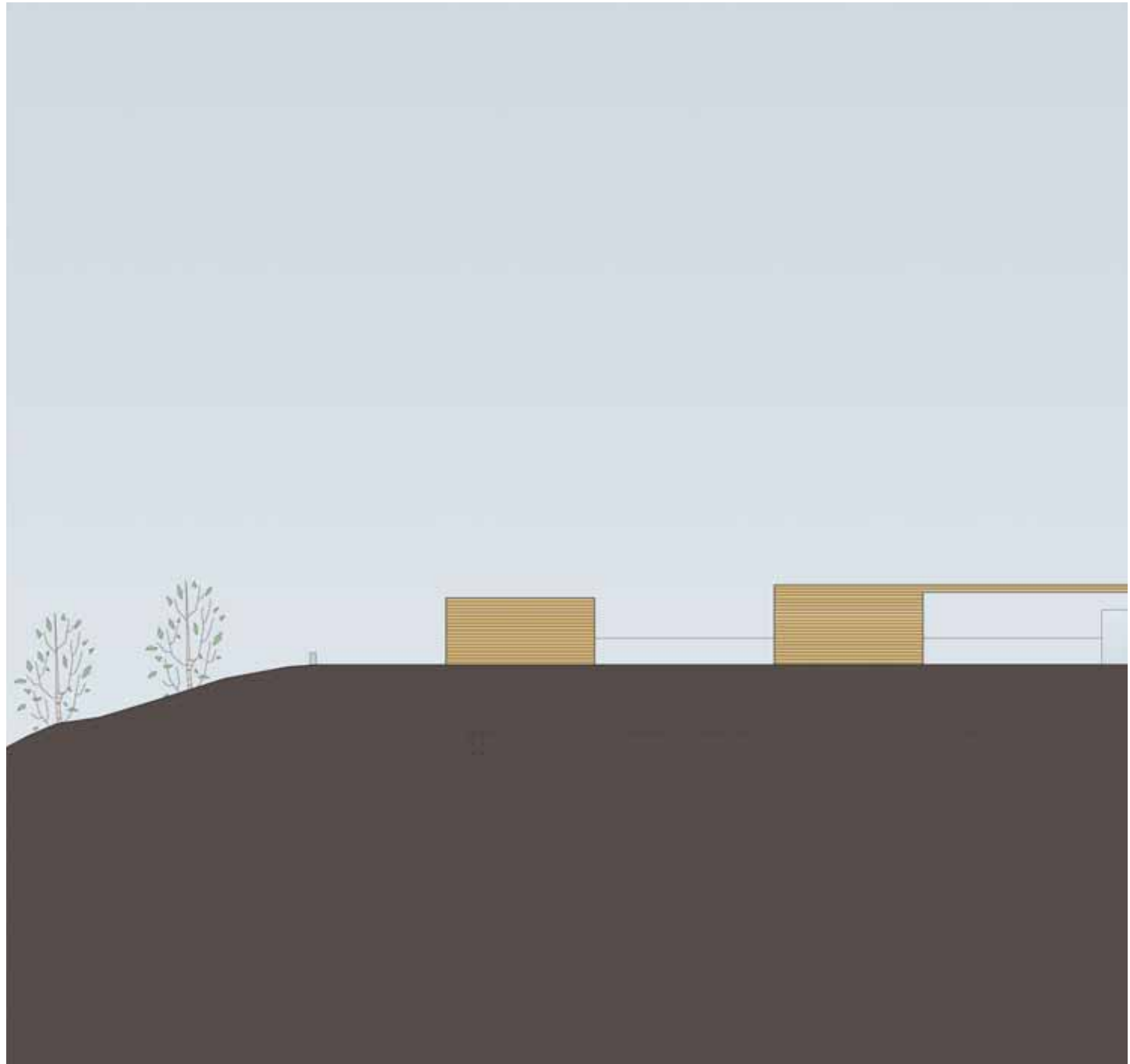


SCHNITT A-A  
M 1:200



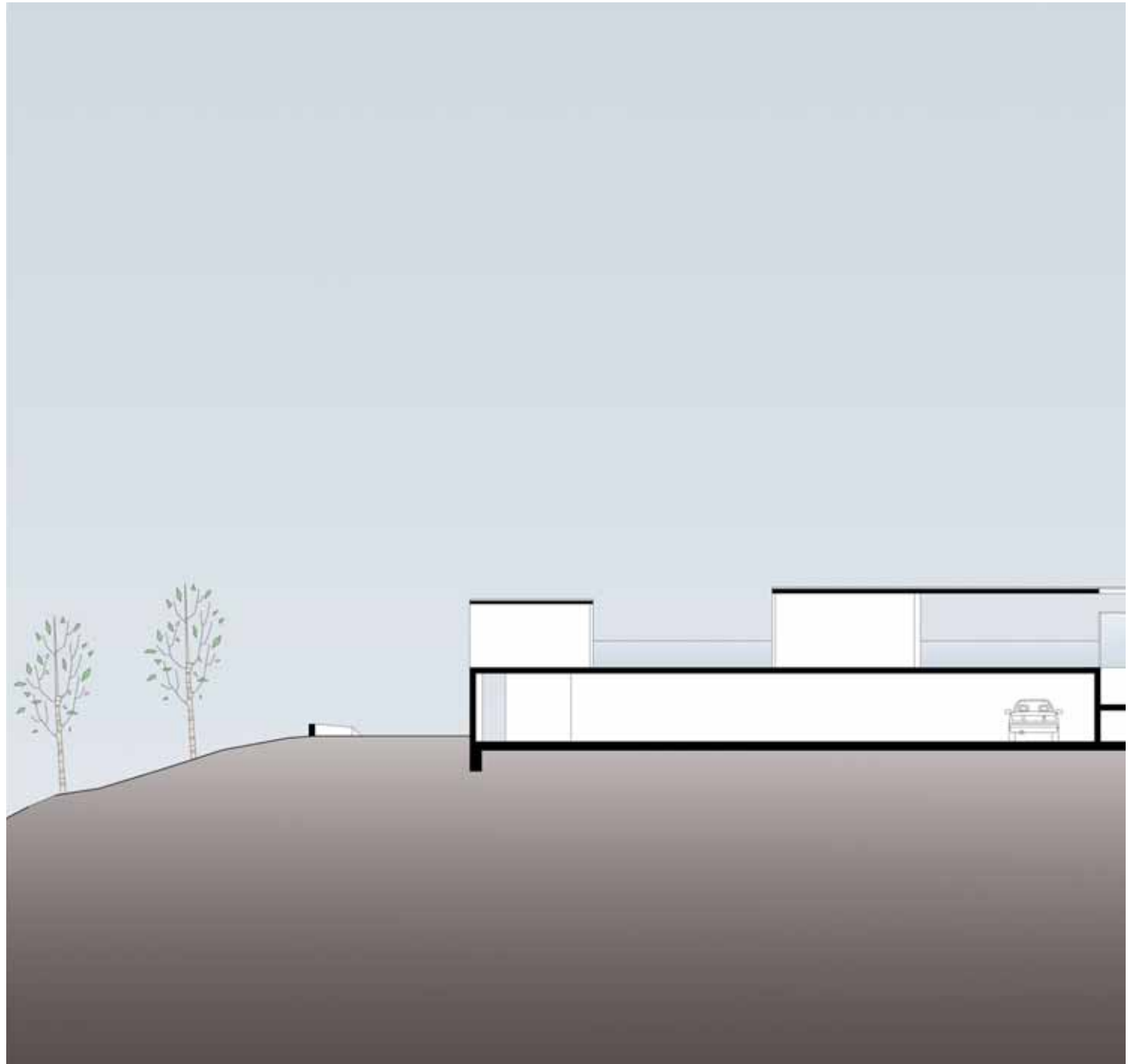






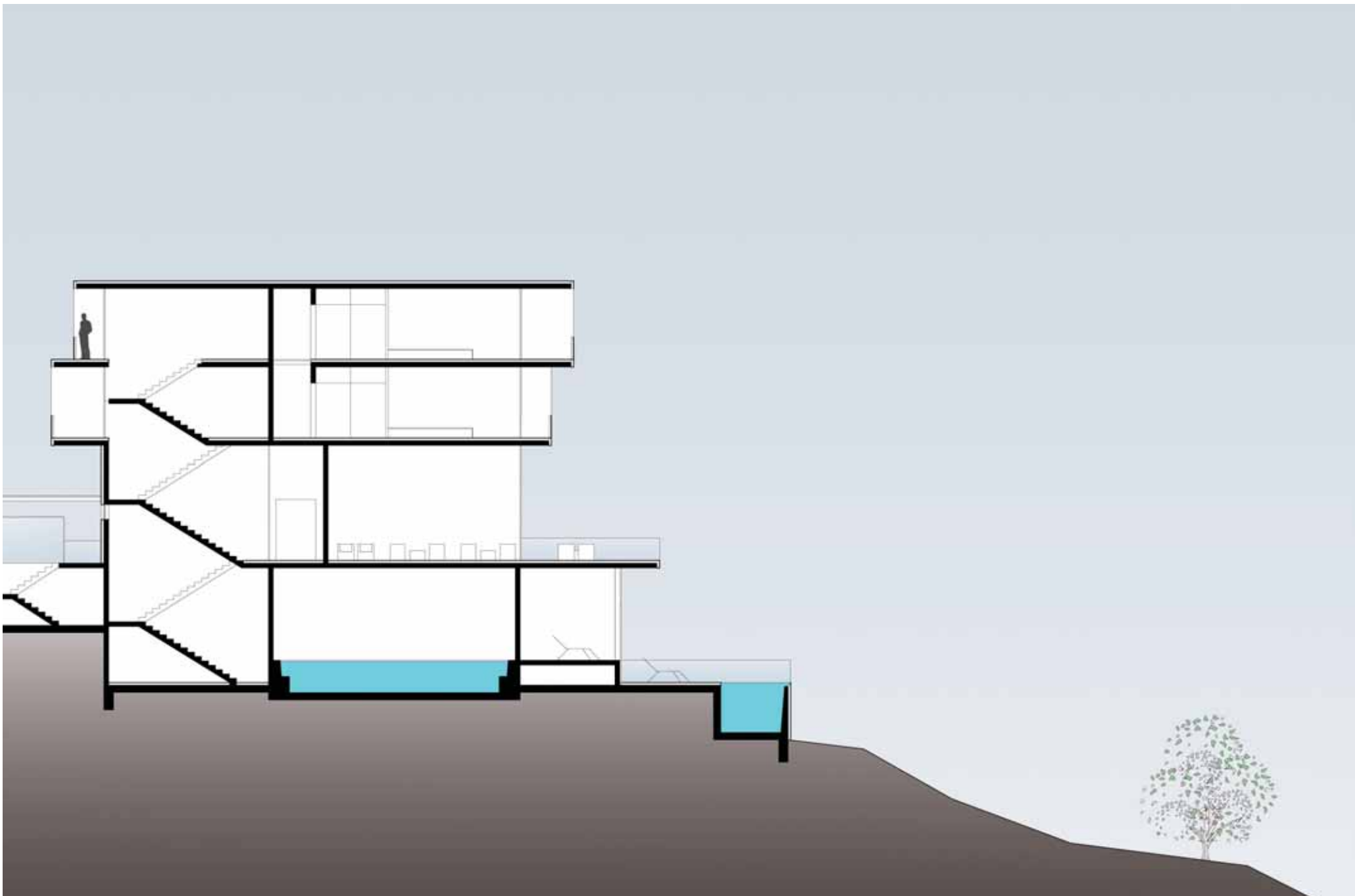
ANSICHT NORD-WEST  
M 1:200

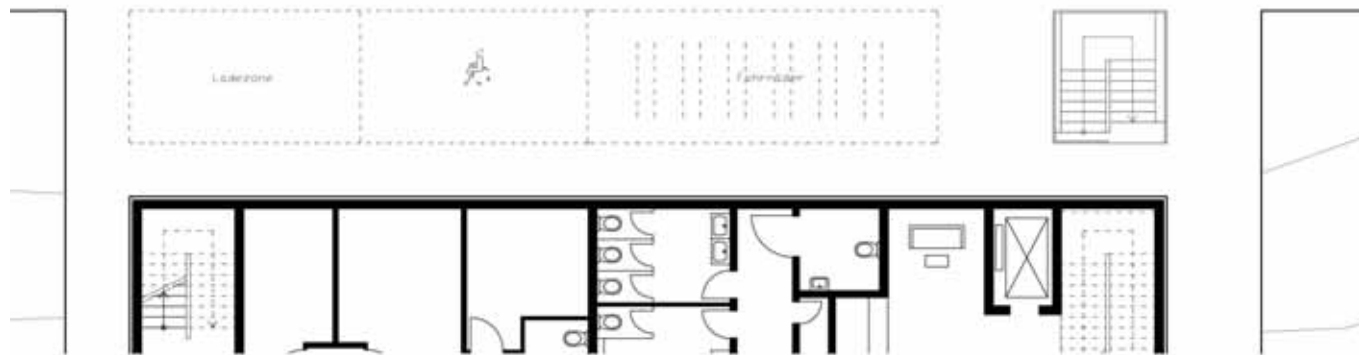
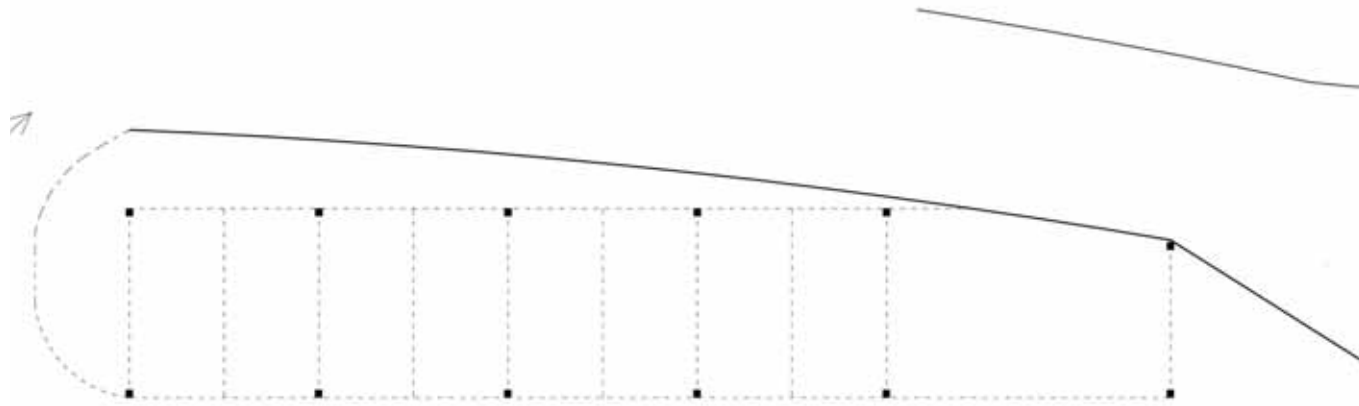




SCHNITT C-C  
M 1:200

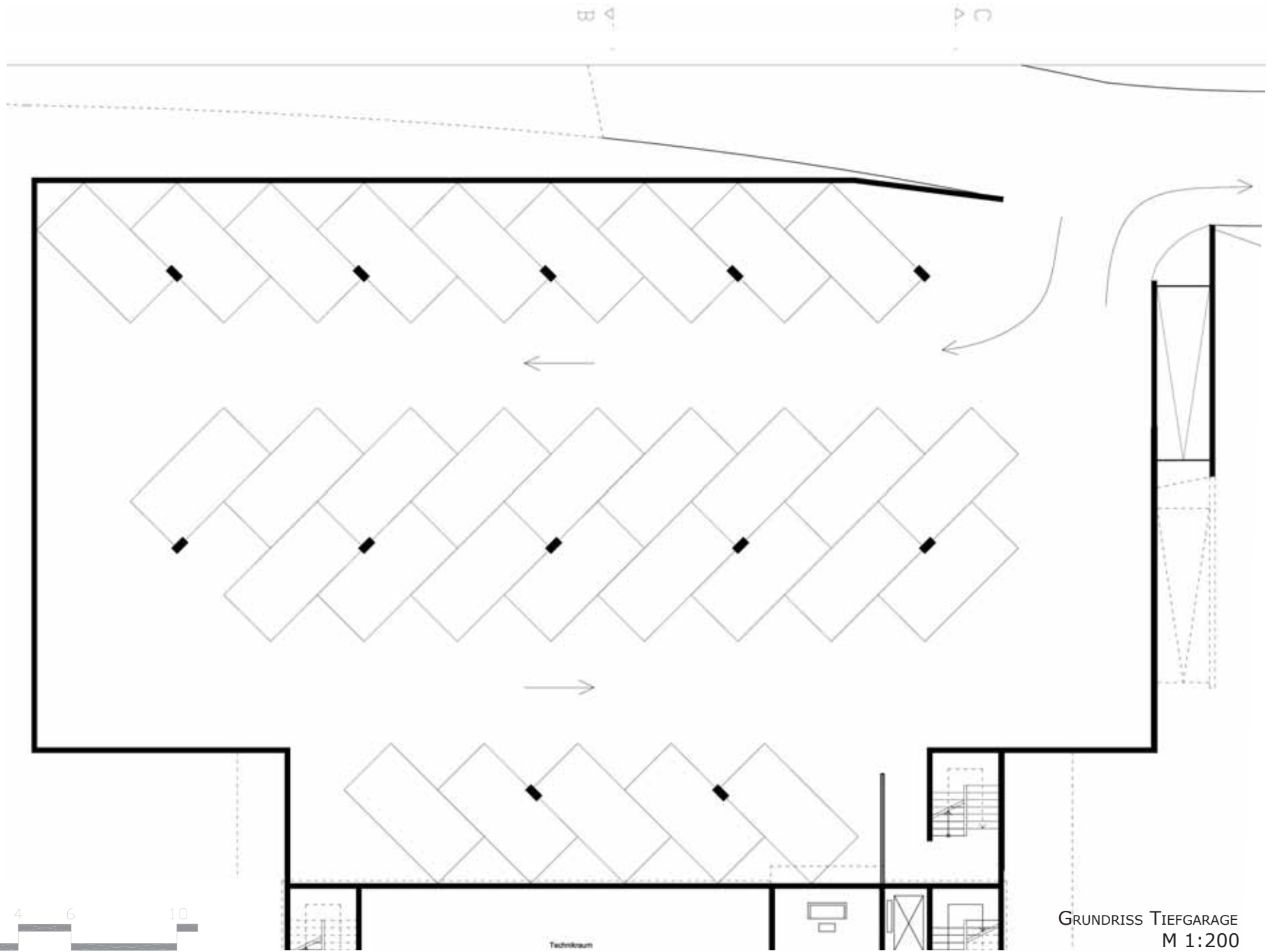






GRUNDRISS PARKPLATZ  
M 1:200





GRUNDRISS TIEFGARAGE  
M 1:200

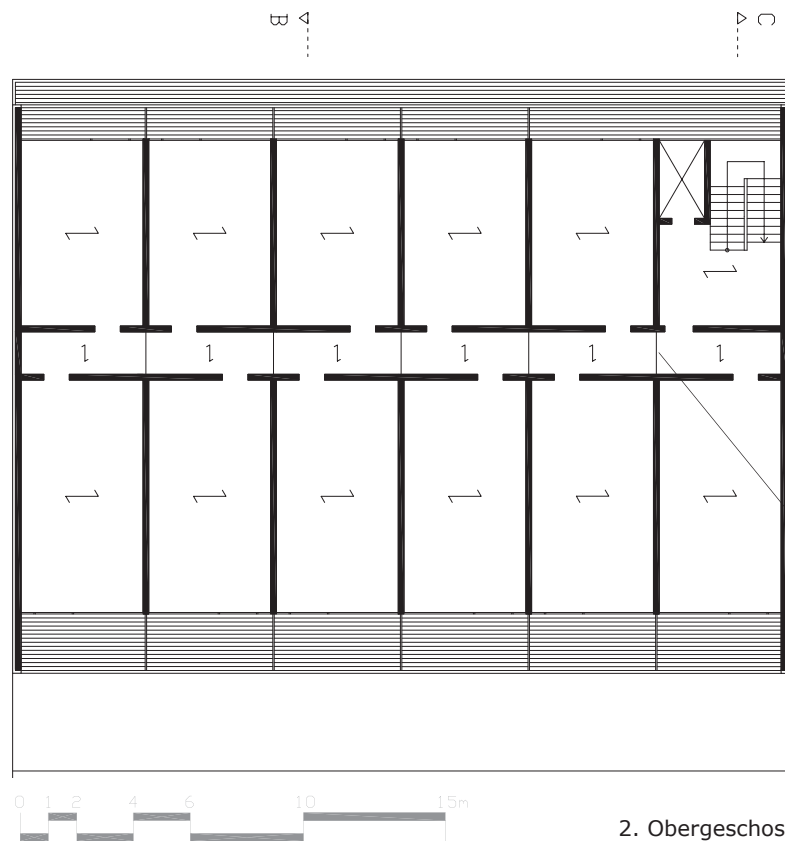
## Tragwerk

Die tragende Struktur des Gebäudes besteht bis auf einige Stützen aus Stahlbeton. Diese Stützen, die sich im

Bereich der Glasfassaden befinden sind in Stahl ausgeführt und im Kern aus Beton.



*Sichtbeton*

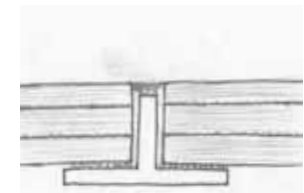


Ein Glasband welches sich über die gesamte Ganglänge hindurchzieht wird mittels eines VSG - Verbundsicherheitsglas linienförmig gelagert.

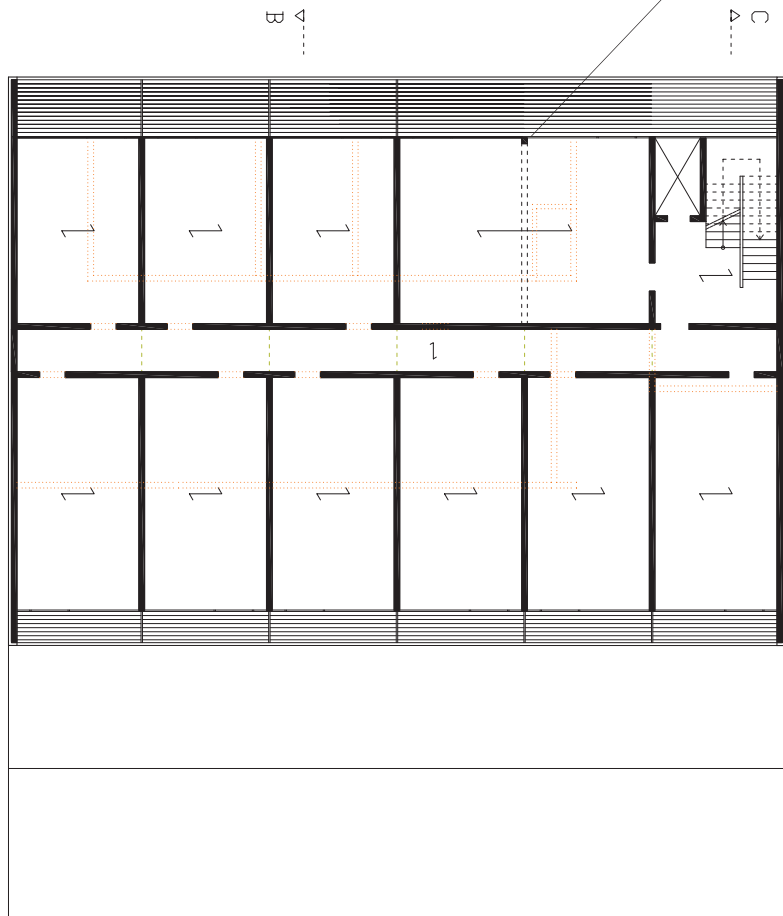
Die begehbare Überkopfverglasung besteht hier aus drei Schichten die durch eine klebefähige Zwischenschicht miteinander verbunden sind.

Scheibenaufbau:

Verschleisschicht TVG mit 6mm  
Float mit 8mm  
Float mit 8mm



Stütze Hohlprofil 200mm\*200mm



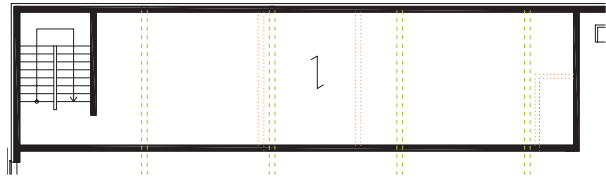
- Geschoss darüber
- Geschoss darunter
- Unterzug

B

C

1. Obergeschoss

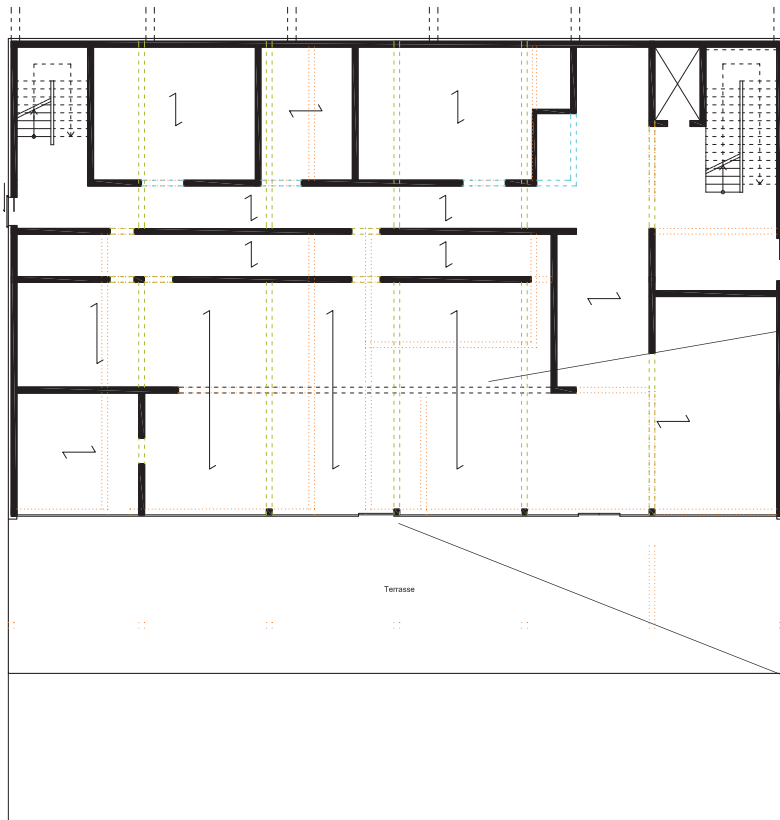




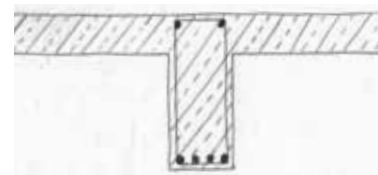
Halbgeschoss -EG



Modellfoto Schauküche



Unterzug bei Öffnung der Schauküche zu überbrückende Länge 13 Meter



20cm

60cm

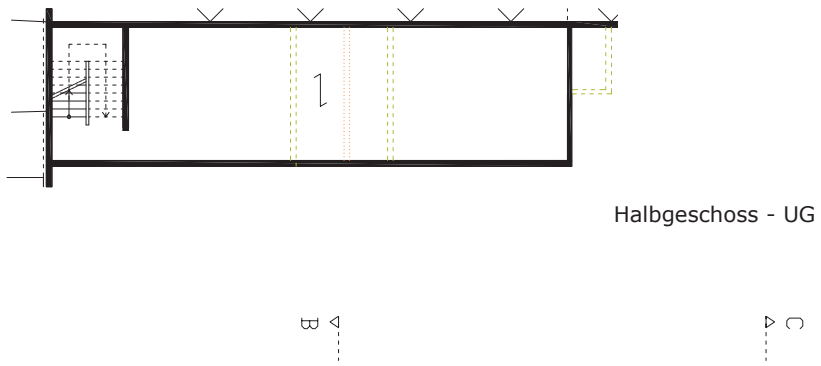
- ..... Geschoss darüber
- ..... Halbgeschoss darüber
- ..... Geschoss darunter
- ..... Unterzug

Stütze - Hohlprofil 200mm\*200mm ausbetoniert



Erdgeschoss





Halbgeschoss - UG

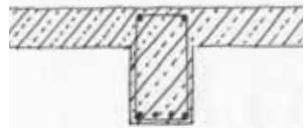


Modellfoto Barbereich



Untergeschoss

Unterzug



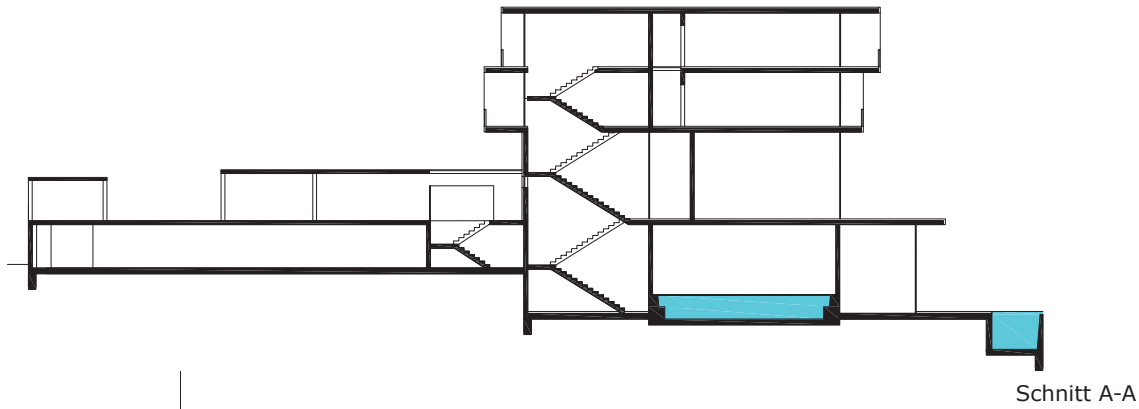
20cm  
40cm

- - - - - Geschoss darüber
- - - - - Halbgeschoss darüber
- - - - - Geschoss darunter
- - - - - Unterzug

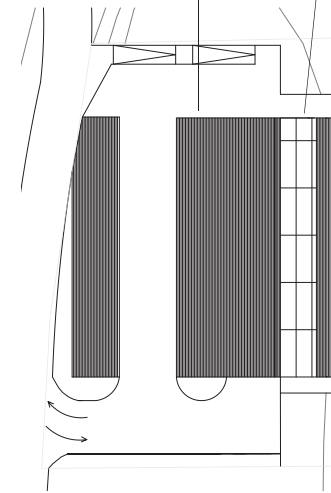
Stütze - Hohlprofil 200mm\*200mm  
ausbetoniert







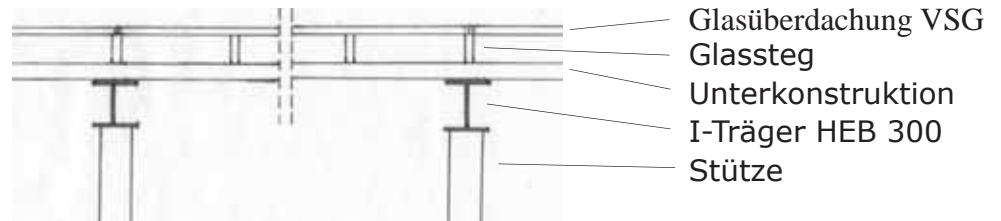
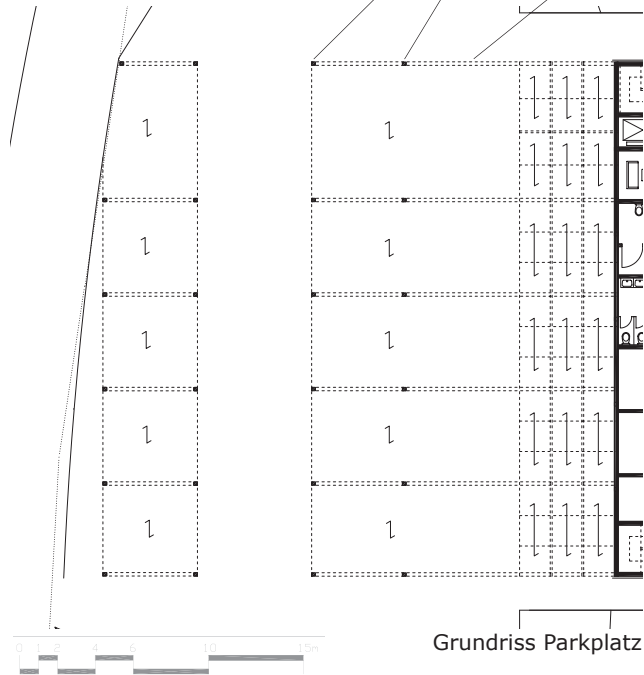
StB-Decke - Holzterrasse      Glastdach



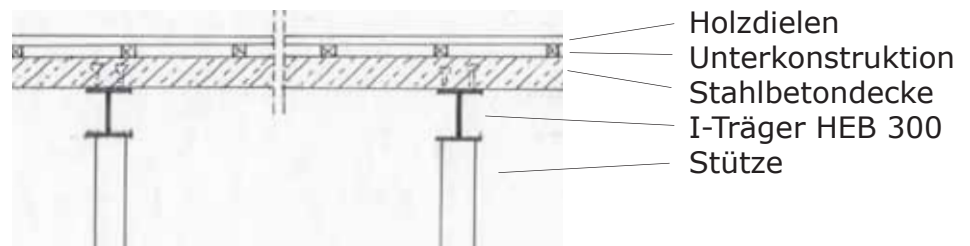
Draufsicht Parkplatz

Stützen - Hohlprofil 200mm\*200mm  
ausbetoniert

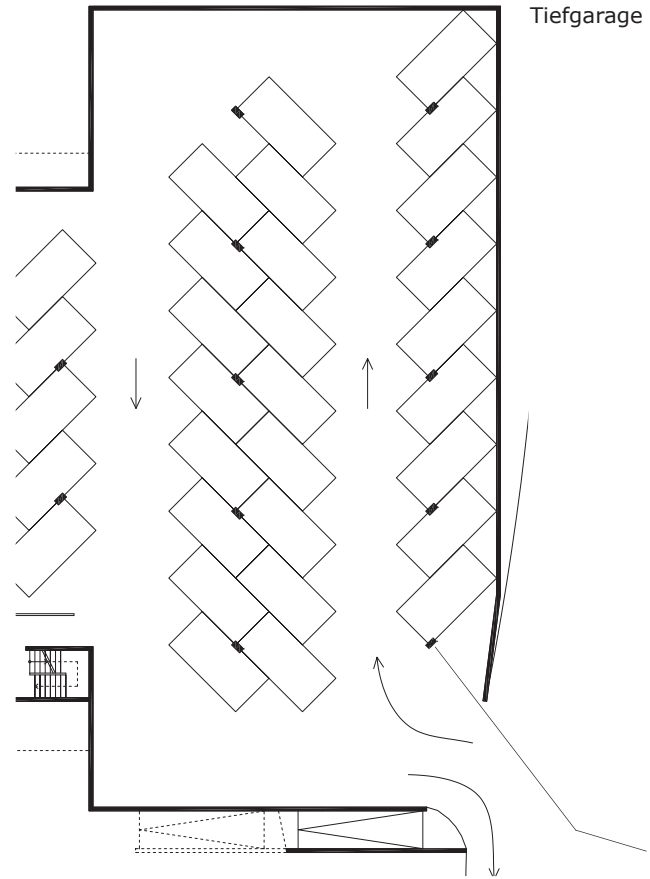
I-Träger HEB 300



Glasüberdachung VSG  
Glassteg  
Unterkonstruktion  
I-Träger HEB 300  
Stütze

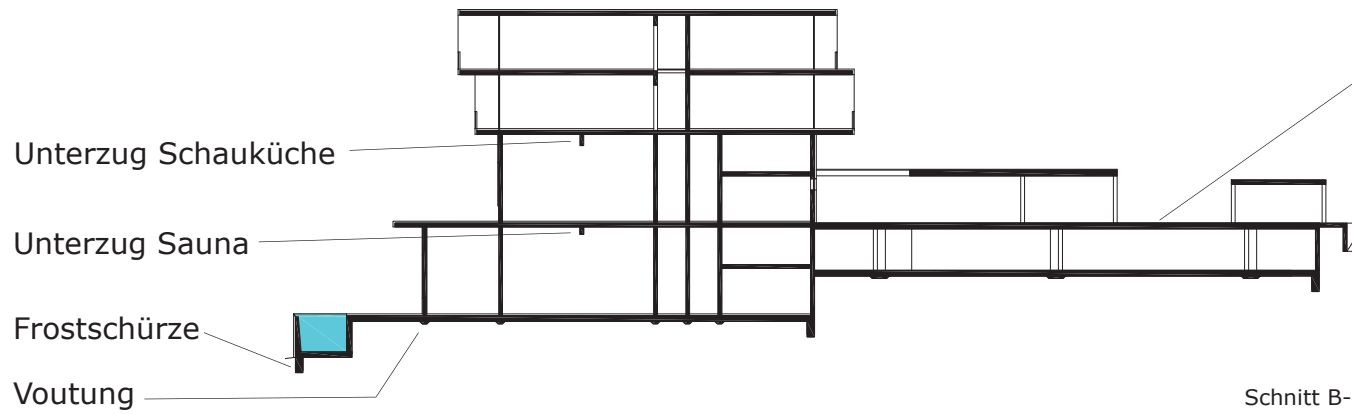


Holzdielen  
Unterkonstruktion  
Stahlbetondecke  
I-Träger HEB 300  
Stütze



Stb-Stütze 60cm \* 30cm

punktgestützte  
Hohlkörperdecke Cobiax 30cm



Schnitt B-B





# Fazit

In meinen Augen leistet dieses Projekt in der heutigen Zeit, die von einer besonderen Schnelligkeit geprägt ist, einen positiven Beitrag dazu, einen Fokus auf Erholung zu legen. Das hier entstandene Gebäude schafft Raum um Menschen die Möglichkeit zu geben ihre Sinne zu aktivieren und dabei auch Genuss auf mehreren Ebenen zu erleben.

Viele Menschen sehnen sich nach etwas Speziellem, nach Ruhe, nach einer Veränderung und danach etwas zu erleben, das sie noch nicht kennen.

## QUELLENVERZEICHNIS

### Bücher

Jennersdorf Portrait einer Grenzstadt, Herausgeber und Verleger: Stadtgemeinde Jennersdorf

Weinarchitektur, Vom Keller zum Kult, Hatje Cantz, Herausgeber: Architekturzentrum Wien

25 Jahre Stadt Jennersdorf, Herausgeber: Stadtgemeinde Jennersdorf

Jennersdorf (Burgenland), Herausgeber: Europäischer Verlag Wien 1961

Holzfassaden, Holzforschung Austria

Holzfassaden, Ursula Baus,

Klaus Siegele, 4. Auflage 2003, ISBN 3-421-03268-8 Architektur und Wettbewerbe, H.204: Hotels und Restaurants von Karl H. Krämer, Anne Barth, und Gudrun Krämer, Verlag: Krämer, Stuttgart; Auflage: 1 (Dezember 2005) ISBN-10: 3782832043

Häuser am Hang von Stephan Isphording, Verlag: Callwey (2000), ISBN-10: 3766714023

Soziologie der Landschaft. Stadt, Raum und Gesellschaft von Stefan Kaufmann, Verlag: Vs Verlag; Auflage: 1 (15. Juli 2005), ISBN-10: 3531144421

Wohnen am Hang von Christoph Gunßer, Verlag: Deutsche Verlags-Anstalt DVA (2001), ISBN-10: 3421032602

Holzarchitektur international von Ruth Slavid, Verlag: Dva; Auflage: 1., Aufl. (11. August 2005), ISBN-10: 3421034966

Mein Wein aus Österreich von Klaus P. Postmann, Verlag: Trauner; Auflage: 1 (2003), ISBN-10: 3854875401

### Internet

[www.citynet.or.at](http://www.citynet.or.at)

<http://www.daseisenberg.at/wcms/Designs/217200840011628/400200841011628/xml/burgenland>

<http://www.suedburgenland.info/>

<http://www.burgenland.at/>

## ZITATVERZEICHNIS

- 1 Jennersdorf Portrait einer Grenzstadt, Herausgeber und Verleger Stadtgemeinde Jennersdorf, S. 284
- 2 Jennersdorf (Burgenland), Herausgeber: Europäischer Verlag, S. 7
- 3 <http://nuernberg.bayern-online.de/magazin/wirtschaft/unternehmen/artikelansicht/molekulare-kueche/>
- 4 Jean Anthelme Brillant-Savarin, „La Physiologie du Goût“ (Die Physiologie des Geschmacks, 1826)
- 5 Wolfgang Lechner, Der Chemiker, Die Zeit Nr. 45, 2001; Ferran Adrià; Die neue Küche Kataloniens. Mediterrane Esskultur zwischen Tradition
- 6 Der Spiegel, Im Mund explodiert, 52/2000

## BILDERVERZEICHNIS

- SÜDBURGENLAND**  
**Bestandaufnahme, Entwicklung und Tourismus**
- 1 Bezirke des Burgenlandes, Bundesamt für Eich- und Vermessungswesen
- 2 Karte des Südburgenlandes, <http://www.suedburgenland.info/index.php?id=71&L=de>
- 3 Weingut Krutzler, Deutschschützen, Michael Bachmayer
- 4 Weingut Schützenhof, Michael Bachmayer
- JENNERSDORF**  
**Stadtentwicklung und Bedeutung des Tourismus**
- 1 Stadtbild Jennersdorf um 1912, Jennersdorf Portrait einer Grenzstadt, Herausgeber und Verleger: Stadtgemeinde Jennersdorf, S. 219
- 2 Katasteraufnahme des Ortskerns von 1857, Jennersdorf Portrait einer Grenzstadt, Herausgeber und Verleger: Stadtgemeinde Jennersdorf, S. 199
- 3 Hauptplatz Jennersdorf 1977, Jennersdorf Portrait einer Grenzstadt, Herausgeber und Verleger: Stadtgemeinde Jennersdorf, S. 388



## **GRUNDSTÜCK Standortanalyse**

1 Luftbild Jennersdorf Stadt und Umgebung, Hintergrundbild aus Google Earth

2 Lage des Grundstücks, Kataster, BVM Bundesvermessungsamt

3 Weinberg im Südburgenland, Michael Bachmayer

4 Zufahrtsweg Bergsiedlung, Michael Bachmayer

5 Hang Blickrichtung Nord, Michael Bachmayer

6 Weinhang Blick Richtung Süd - West, Michael Bachmayer

7 Blick Richtung Süden, Michael Bachmayer

8 Bergsiedlung Blick Richtung Süden, Michael Bachmayer

9 Blick Richtung Westen Tafelberg, Michael Bachmayer

10 Unterer Teil des Grundstücks Blick Richtung Norden, Michael Bachmayer

## **AVANTGARDEKÜCHE Wenn die Küche zum Labor wird**

1 Kaviarspiel, Molekulare Eventküche, Rolf Caviezel, FONA, ISBN 978-3-03780-399-8, S. 49

2 „The Physicist in the Kitchen“, Aufsatz von Nikolas Kurti, [http://khymos.org/physicist\\_in\\_kitchen.jpg](http://khymos.org/physicist_in_kitchen.jpg)

3 Pouletpralinen auf Zitronengraswürfelchen, Molekulare Eventküche, Rolf Caviezel, FONA, ISBN 978-3-03780-399-8, S. 59

4 Deckblatt der Physiologie du goût mit einem Portrait Brillat-Savarins (1848),

[http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/c/c9/Jean\\_Anthelme\\_Brillat-Savarin.jpg/400px-Jean\\_Anthelme\\_Brillat-Savarin.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/c/c9/Jean_Anthelme_Brillat-Savarin.jpg/400px-Jean_Anthelme_Brillat-Savarin.jpg)  
5 Vanilleperlen, Molekulare Desserts, Gabriele Randel, Umschau, ISBN 978-3-86528-657-4, S.38

6 wenn kochen zur Attraktion wird, <http://www.rollingpin.at/artikel/wenn-die-kueche-zum-labor-wird-953-1-132>

7 Das Restaurant „El Bulli“, Ferran Adrià, <http://nuernberg.bayern-online.de/magazin/wirtschaft/unternehmen/artikelansicht/molekularekueche/>

- 8 Linsenspiel mit Frischkäse und Traubenvinaigrette, Molekulare Eventküche, Rolf Caviezel, FONA, ISBN 978-3-03780-399-8, S. 129
- 9 Rhabarber mit Erbeer-Air, Molekulare Eventküche, Rolf Caviezel, FONA, ISBN 978-3-03780-399-8, S. 129
- 10 Baby-Ananas in Karameilmantel, Molekulare Desserts, Gabriele Randel, Umschau, ISBN 978-3-86528-657-4, S.66
- 11 Schokoravioli, Molekulare Desserts, Gabriele Randel, Umschau, ISBN 978-3-86528-657-4, S.96
- 12 Konfet von Vanille und Grand Manier, Molekulare Desserts, Gabriele Randel, Umschau, ISBN 978-3-86528-657-4, S.31
- 13 Sphärisierung mit Texturgebern, [http://www.mydays.at/gallery/4a2dcafbzd806-2894-415a-829743b812c3/Fotolia\\_3784492\\_M\\_-\\_Molekular1250086016.jpg](http://www.mydays.at/gallery/4a2dcafbzd806-2894-415a-829743b812c3/Fotolia_3784492_M_-_Molekular1250086016.jpg)
- 14 Calciumlactat (E 327), [http://www.abendblatt.de/multimedia/archive/00133/Molekular\\_HA\\_Hambur\\_133754c.jpg](http://www.abendblatt.de/multimedia/archive/00133/Molekular_HA_Hambur_133754c.jpg)
- 15 Agar-Agar (E 406), <http://www.wingyipstore.co.uk/pictures/content1310/agar+agar.jpg>
- 16 Natrium-Alginat (E 401), [http://molecularfun.de/wp-content/uploads/2008/06/img\\_7861.jpg](http://molecularfun.de/wp-content/uploads/2008/06/img_7861.jpg)
- 17 Sojalecithin (E 322), <http://2.bp.blogspot.com>
- 18 Flüssiger Stickstoff, <http://www.mcc-shop.com/WebRoot/DaySie/Shops/61253754/4A29/1E22/3DBE/6ACE/ED3E/0A0A/33E7/10CF/fluessigerstickstoff-nitro.jpg>
- 19 Johannisbrotkernmehl (E 410), [http://kochmuetzen.net/users/2/blog\\_pics/Dose\\_locu\\_front\\_w.jpg](http://kochmuetzen.net/users/2/blog_pics/Dose_locu_front_w.jpg)
- 20 Baukasten, Werkzeuge und Texturgeber, Michael Bachmayer
- 21 Sieblöffel, Michael Bachmayer
- 22 Der Rotationsverdampfer, <http://www.mcc-shop.com>
- 23 Nitro-Azoto, <http://www.mcc-shop.com>
- 24 Siphon-Injection, <http://www.mcc-shop.com>
- 25 Spiralen Kit, <http://www.mcc-shop.com>
- 26 Jet-Smoker, <http://www.mcc-shop.com>

27 Hotery Blow Torch,  
<http://www.mcc-shop.com>

28 Der Feuersäbel, <http://www.mcc-shop.com>

29 Das sousvide Thermos-  
 tat, <http://www.mcc-shop.com>

30 Fake-Kaviar, <http://www.mcc-shop.com>

31 Gelifikation, Michael  
 Bachmayer

**ENTWURF**  
**Von der Ideenfindung bis**  
**zum Raumprogramm**

1 Tafelberg, Benbulben-  
 mount, Irland, <http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Benbulbenmount.jpg&filetimestamp=20050712173533>

Benbulbenmount, Irland

2 Tafelberg, West Mitten  
 Butte, <http://static.panoramio.com/photos/original/7533819.jpg>  
 West Mitten Butte, südliche  
 Grenze des US-Bundesstaates  
 Utah zu Arizona

3 Falscher Mohrenkopf mit  
 Limettenstaub, Molekulare

Eventküche, Rolf Caviezel,  
 FONA, ISBN 978-3-03780-  
 399-8, S. 129

4 Bar, Restaurant »Guess  
 Club«, [www.lutter.at](http://www.lutter.at)

5 Terrassen Burgenland,  
[http://www.weinimwww.de/images/photos/kaiserstuhl1\\_lb.jpg](http://www.weinimwww.de/images/photos/kaiserstuhl1_lb.jpg)

6 Beispiel für die Schich-  
 tung, Servino-Formation in  
 der Nähe des Passo di Croce  
 Domini (Südalpen, Italien),  
[http://www.min.uni-bonn.de/arbeitsgruppen/strukturgeologie\\_servino.html](http://www.min.uni-bonn.de/arbeitsgruppen/strukturgeologie_servino.html)

7 Brettfassade mit offenen  
 Fugen, Holzfassaden, Holz-

forschung Austria, S. 9  
 8 Holzfassade mit  
 Schiebetüre, <http://solar-sicherheit.de/2009-holz3/fassade.htm>

9 Holzfassade mit Schiebe-  
 türe, Holzfassaden, Holzfor-  
 schung Austria, S. 43

10 Frau im Floatingtank,  
<http://www.prana-freiburg.de/images/tank-o-font.jpg>

11 Kohlensäure, <http://www.paradisi.de/Wellness/Baeder/Kohlensaurebad/Artikel/1273.php>



## EIDESSTATTLICHE ERKLÄRUNG

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

Graz, am .....

.....

(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 used sources.

date .....

.....

(signature)