



Kerstin Huber, BSc

MÖRG - MöglichkeitsRaum Graz

Stadtteilhaus_Innere Stadt

MASTERARBEIT

zur Erlangung des akademischen Grades

Diplom-Ingenieurin

Masterstudium Architektur

eingereicht an der

Technischen Universität Graz

Betreuerin

Assoc. Prof. DI. Dr.techn. Franziska Hederer

Institut für Raumgestaltung

Eidesstattliche 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. Das in TUGRAZonline hochgeladene Textdokument ist mit der vorliegenden Masterarbeit identisch.

Datum

Unterschrift

Abstract

MöglichkeitenRaum Graz – MÖRG

To create a development area with an open and inviting nature, a place for active participation and co-operation, a community-centre for everyone, a place for face-to-face encounter, right in the middle of the historic centre of Graz, this was the aim.

First it was reflected which features of a multifunctional building at this specific location are needed to counter social and cultural ghettoisation and bring about re-cultivation through a unifying community centre.

In parallel, various building shapes were analysed on the basis of urbanistic, spatial and logical aspects and several volume studies with varied zoning were carried out. Based on these analyses and followed up research, the concept was finalised with the design of personae.

Kurzfassung

MÖglichkeitsRaum Graz – MÖRG

Einen Entwicklungsraum mit einladendem und offenem Charakter, einen Treffpunkt für Mitgestaltung und gegenseitige Bereicherung, ein Stadtteilhaus für alle, ein Begegnungszentrum mitten in der historischen Grazer Altstadt schaffen, das war das Ziel.

Zuerst wurde die Überlegung angestellt, welche Funktionen ein multifunktionales Gebäude an diesem Standort enthalten soll, um als nachbarschaftsvereinendes Gemeinschaftshaus soziale und kulturelle Gettoisierung mit Re-Kultivierung abzuwehren.

Parallel dazu wurden diverse Gebäudeformen anhand verschiedener Modelle städtebaulich, räumlich und logisch analysiert und in zahlreichen Volumsstudien mittels unterschiedlichen Zonierungen erörtert. Anhand dieser Analyse konnten weitere Hintergründe recherchiert, schließlich der Entwurf konkretisiert und mittels der Entwicklung von Personae abgerundet werden.

Gleichheitsgrundsatz

Bei personenbezogenen Bezeichnungen gilt die gewählte Formulierung für die männliche als auch weibliche Form. Auf die explizite Nennung beider Geschlechter wurde der einfacheren Lesbarkeit halber verzichtet.

Inhaltsverzeichnis

Einführung	11
Standortbeschreibung	17
Urban Green	37
Stadtteilhaus MÖRG	49
Pläne	77
Artists in Residence	105
Modellstudien	141
Schluss	161
Quellenverzeichnis	167
Abbildungsverzeichnis	175

An dieser Stelle möchte ich Danke sagen.

Danke an meine Betreuerin Franziska Hederer, für die konstruktiven, inspirierenden Gespräche und Kritiken.

Danke an Andi, Nora, Kati, Markus, Waltraud und Alex, dafür, dass ihr euch als „Artists“ zur Verfügung gestellt habt.

Danke Sabine fürs Korrekturlesen und danke Otto für die Hilfe beim Fotografieren der Modelle.

Danke an meine Freunde und Kollegen für die Gespräche, die Motivation, die Ablenkung und die Unterstützung.

Danke an den AZ Turm für die Schmückung meines Studiums und das Chaos, in dem mein Kopf erst zu funktionieren anfängt.

Danke an meine Mutter für die großartige Unterstützung während des gesamten Studiums, ebenso meinem Bruder mit Familie.

Und ein riesengroßes Danke an Mani - für einfach Alles!

Einführung



Einleitung

Die Motivation genau dieses Grundstück in meiner Arbeit behandeln zu wollen, rührt von der geografischen Lage meiner Wohnung her. Da ich von meinem Wohnzimmer aus auf das Grundstück des ehemaligen Kommodhauses blicken kann, konnte ich ungefähr einmal pro Jahr mit ansehen, wie der mit wilden Bäumen und Gräsern überwucherte, hinter hässlichen Plakatwänden und Baustellenabgrenzungen versteckte Leerstand gemäht und beschnitten wurde. Jedes Mal wieder dachte ich, dass nun wirklich der Spatenstich für den Neubau des Glubschaugen-Gebäudes erfolgt.

Nachdem das Gebäude 1590 gebaut und als Remise von den Habsburgern genutzt wurde, entwickelte es sich durch den Umbau 1736 zum ersten Opernhaus von Graz. Ab 1813 entstand nach einem weiteren Umbau ein Wohnhaus mit integrierten Gastronomiebetrieben, 2003 wurde das denkmalgeschützte Kommodhaus abgerissen. Den ausgeschriebenen Architektur-Wettbewerb für ein multifunktionales Gebäude gewann die **Starchitektin** Zaha Hadid, dahinter belegten Kada und Giselbrecht ex aequo Platz zwei. Es kam zu rechtlichen Auseinandersetzungen verschiedener Besitzer, die über mehrere Instanzen getragen und letztendlich 2016 für den Mehrheitseigentümer Herrn Dr. Hohenberg entschieden wurden. Mittlerweile wird an der prominenten Baulücke unweit der Oper der (abgeänderte) Gewinnerentwurf gebaut.

Meine Arbeit befasst sich mit ebendieser leeren Baulücke die ich jahrelang beobachten konnte. Sie gibt vor, dass der Spatenstich für den Neubau nie erfolgt ist und ergründet den Begriff **multifunktionales Gebäude**. Sie ist ein Alternativentwurf für die Burggasse 15.



Abb. 1 Wortcollage Nutzungskonzept

Gemeinschaftshaus

Das Ziel des Entwurfs ist es, ein offenes Haus für alle Menschen in der Nachbarschaft zu schaffen. Ein Stadtteilzentrum mit verschiedenen Funktionen und Einrichtungen bietet den Anwohnern Raum zu experimentieren, lernen, interagieren und integrieren. So soll mit fachkundiger Unterstützung aus den verschiedensten Branchen ein Zentrum der Gleichberechtigung für Menschen aller Kulturen, jeden Alters entstehen. Zur Verfügung gestellter Raum und Technik bietet die Möglichkeit Netzwerke zu knüpfen und Unterstützung für jegliche Projekte, Ideen oder Ziele zu finden.

Aktive Freizeitgestaltung durch Sport und Spiel; Geburt neuer Ideen mit kreativem Gestalten; die eigene Meinung in Podiumsdiskussionen bilden und vertreten; experimentelle Ausdrucksformen erarbeiten; ein offenes Ohr und die richtigen Anlaufstellen für Probleme finden; Gärtnern und gemeinschaftliche Landwirtschaft kennenlernen; Einsamkeit durch gemeinsame Projekte ersetzen; technische und soziale Ressourcen nutzen; neue Fertigkeiten in diversen Kursen und Workshops aneignen.

Hybrider Raum – Multifunktionaler Raum – Möglichkeitsraum.

Aufbau der Arbeit

Nach einer Umgebungsanalyse und einer Zusammenfassung der geschichtlichen Entwicklung des Grundstücks in der Burggasse 15 bzw. seiner mittelalterlichen Umgebung, werden die Begriffe Urbanes Grün und Möglichkeitsraum genauer definiert und die Herkunft und Notwendigkeit von Gemeinschaftszentren analysiert. Daraus folgt das Konzept und die Weiterentwicklung für das Projekt MÖRG, welches in der Entwurfsbeschreibung sein Raumkonzept offenbart (Pläne inbegriffen).

In diesem Zusammenhang werden die Besonderheiten des Gebäudes – das urbane Grün und diverse Anbauflächen – erörtert. Abschließend werden anhand von Personae mögliche Bewohner und Bewohnerinnen vorgestellt und mit Hilfe ihres Tagesablaufes die verschiedenen Facetten des Gebäudes aufgezeigt.

Standortbeschreibung



Umgebungsanalyse

Von Gradec zu Graz

Das slawische Wort **gradec** bedeutet übersetzt **Kleine Burg**. Der Name der Landeshauptstadt der Steiermark leitet sich also von der im 6. Jahrhundert am Schlossberg erbauten Burg ab. Rund um deren Mauern entstand im 12. Jahrhundert zu ihrem Schutz im Bereich Sporgasse, Hauptplatz und Sackstraße eine Marktsiedlung, die sich durch jahrelangen Zuzug mittlerweile zur zweitgrößten Stadt Österreichs entwickelt hat.¹

Auf einem Hügel thronen vier der spektakulärsten Gebäudekomplexe der Altstadt als Grazer Stadtkrone (Burg, Dom, Mausoleum und ehemaliges Jesuitenkloster), die als Juwelen des Grazer Kulturerbes gelten und gemeinsam mit dem verwinkelten, mittelalterlichen Zentrum der Stadt ein faszinierendes Ambiente ausstrahlen. Der Grazer Stadtkern gilt als besterhaltener Mitteleuropas, und wurde 1999 in die Liste des UNESCO Weltkulturerbes aufgenommen. 2010 wurde die Zone um das Schloss Eggenberg erweitert: *„Historischer Stadtkern und Schloss sind das Spiegelbild einer Jahrhunderte langen Verbindung von künstlerischen und architektonischen Bewegungen, die ihren Ursprung im deutschen und mediterranen Raum und am Balkan fanden. [...] Erscheinungsbild von Stadt und Schloss lassen deren gemeinsame historische und kulturelle Entwicklung deutlich ablesen.“*²

1. Vgl. infograz.at [1], 16.09.2016.

2. Vgl. stadtentwicklung.graz.at, 09.09.2016

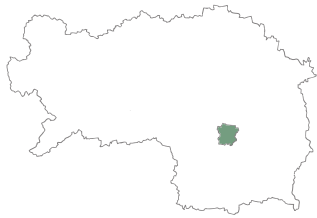


Abb. 2 Graz, Steiermark

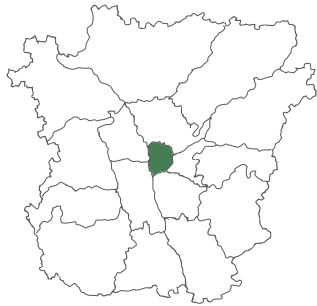


Abb. 3 Bezirk 1 Innere Stadt Graz

Abb. 4 Schwarzplan M1:10.000





Der I. Bezirk

Das Zentrum von Graz, der I. Bezirk Innere Stadt, misst 1.16km² und beherbergt 3.899 Einwohner [Stand 1.1.2017]. Er erstreckt sich von der Keplerbrücke bis zur Radetzkybrücke, die Mur bildet die Grenze im Westen. Im Süden endet der I. Bezirk an der Radetzkystraße, schließt Jakominiplatz und der Oper mit ein und führt über die im Osten begrenzende Glacisstraße entlang bis zur Wickenburggasse, welche die nördliche Grenze bildet. Der gesamte Stadtpark inklusive angrenzender Burg, der Schloßberg mit dem Uhrturm, der Hauptplatz und die geschlossenen Teile der Grazer Altstadt (die seit 1999 zum UNESCO-Weltkulturerbe gehören), befinden sich innerhalb der Grenzlinien.³

In der pulsierenden Altstadt und ihrer gründerzeitlichen Umgebung sind rund 230 Gastronomiebetriebe aller Art angesiedelt. Ob Haubenrestaurant oder Imbissstand, ein gemütliches Café, eine moderne Fusions-Küche, deftig Steirisch oder leicht und ausgefallen – die Auswahl ist riesengroß. Außerdem bietet der I. Bezirk mit über 30 Lebensmittelgeschäften eine breite Selektion, kann mit 13 Bibliotheken und eine Vielzahl an kulturellen Einrichtungen wie Schauspielhaus oder Alte Universität aufwarten und ist mit 109 Haus- und Fachärzten so wie 11 Apotheken auch im Gesundheitssektor bestens aufgestellt.⁴



3. Vgl. graz.at, 29.03.2017.

4. Vgl. heinzmaennchen.at, 29.03.2017.
Vgl. infograz.at [2], 16.09.2016.



Verkehr und Infrastruktur

Bereits seit 1878 gibt es erste öffentliche Verkehrsmittel in Graz: vom Hauptbahnhof bis zum Jakominiplatz fuhr damals die erste Pferdebahn, sie wurden in den Jahren darauf zur Fröhlichgasse und zum Schillerplatz erweitert. Seit den 1970ern sind große Teile der Grazer Altstadt für den Individualverkehr gesperrt und nur noch Fußgängern, teilweise Radfahrern und zu gewissen Uhrzeiten Lieferfahrzeugen zugänglich. Das schafft für Färberplatz, Mehlplatz und Glockenspielplatz mit ihren verwinkelten, mittelalterlichen Gassen große Beliebtheit bei Touristen und Anwohnern - vor allem im Sommer.⁵

Die weitläufige Herrengasse, die mit den mehrstöckigen Zinshäusern gerne als kulturelle Hauptschlagader der Stadt bezeichnet wird, zählt zu den barocken Prachtstraßen. Sie führt vom Hauptplatz zum Jakominiplatz, dem Hauptverkehrsknotenpunkt für öffentlichen Verkehr in Graz, der Platz an dem alle Straßenbahnen und beinahe alle Buslinien Halte- und Umsteigepunkte bieten.

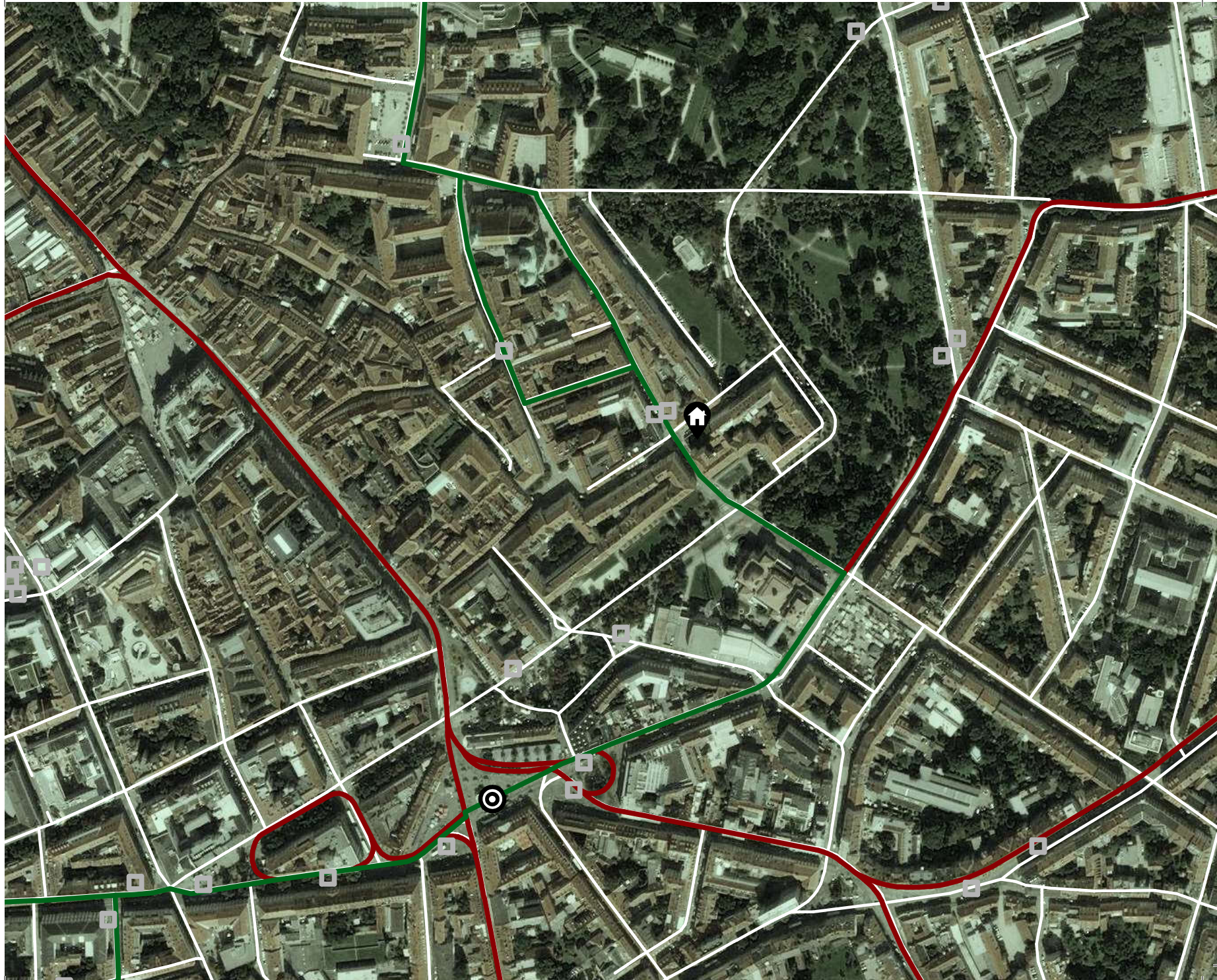
Graz, das sich selbst als **fahrradfreundlichste Stadt Österreichs** präsentiert, bietet ein 128 Kilometer Radwegenetz, das von der Stadt in einer Radkarte zusammengefasst worden ist. Sie zeigt zudem die 13 Haupttradrouten und die Grazbike Leihstationen. Für schnelles Vorankommen sind viele der verkehrsberuhigten Einbahnstraßen mit Radfahrstreifen in die Gegenrichtung versehen. Die Sicherheit wurde erhöht, indem viele der Radwege mit Betonleitwänden vom motorisierten Verkehr getrennt wurden. Hinzu kommt, dass außer auf Vorrangstraßen für KFZ fahrradfreundliches Tempolimit-30 gilt. Um das Radeln in der Landeshauptstadt noch attraktiver zu gestalten, gibt es beinahe an jeder Ecke zahlreiche Fahrradabstellflächen. Zusätzlich lockt die Stadt mit einer Förderung für die Anschaffung eines Lastenfahrrads.⁶

Am Knoten Graz-West kreuzen sich mit der A2 und der A9 zwei der wichtigsten Autobahnen in Österreich. Bereits nach zwei Stunden Fahrt befindet man sich in Wien, zweieinhalb Stunden braucht man bis Zagreb oder Bratislava, in drei Stunden ist man bereits in Triest und somit am Meer. Auch Budapest oder Rijeka sind nach dreieinhalb Stunden Autofahrt erreichbar und nach München oder Venedig benötigt man ungefähr vier Stunden.



5. Vgl. holding-graz.at, 29.03.2017.

6. Vgl. graztourismus.at, 29.03.2017.



Kunst und Kultur

Ungefähr 700 Meter oder acht Minuten Fußweg vom Grundstück in der Burggasse entfernt, kann man im ehemaligen Stadtpark-Cafe bereits seit 1959 im Forum Stadtpark einen großen Teil der Grazer Kunst (im erweiterten Sinne) kennenlernen, bewundern und sich daran beteiligen. Das Forum ist ein interdisziplinärer Produktions- und Präsentationsort für zeitgenössische Kunst, arbeitet spartenübergreifend mit vielen Bereichen wie zum Beispiel Architektur, Literatur, Fotografie, bildender Kunst und Theater und schließt in die Projekte ästhetische, historische und politische Themen ein. Der traditionelle Pavillon hat einen ganz besonderen Bezug zum urbanen Grün in Graz, da es – wie bereits die Anschrift Stadtpark 1 vermuten lässt – inmitten des **grünen Herzens** von Graz liegt.⁷

Das bearbeitete Grundstück in der Burggasse 15 liegt auf einer Achse mit dem Künstlerhaus am Burgring, der neobarocken Grazer Oper aus dem 19. Jahrhundert und dem Forum Stadtpark. Der **MöglichkeitsRaum** in der Burggasse soll bis zu einem gewissen Grad nach Vorbild des Forum Stadtpark als Labor und Plattform für alle Eventualitäten der Anwohner im I. Bezirk dienen. „*Das Nebeneinander vieler unterschiedlicher Aktivitäten in einem Gebäude bedeutet nicht, daß die Leistungsfähigkeit der einzelnen Aktivitäten verringert wird.*“⁸

7. Vgl. forum.mur.at, 15.03.2017.

8. Moutafova 1989, Teil I Kräfte.



Abb. 7 ehemaliges Stadtpark Cafe



Abb. 8 Forum Stadtpark



Abb. 9 Kaiser-Josef Platz Blickrichtung Schlossberg, 1907



Abb. 10 Kommodhaus, Dezember 1996



Abb. 11 Kommodhaus, Mai 2003

Remise, Oper, Kommod und Argos

Entstehung des Gebäudes

Das Tummelplatzviertel, das von Teilen der Burg- und Bürgergasse über den Tummelplatz zur Hans-Sachs-Gasse führt und auch die Salzamtsgasse einschließt, wurde zur Zeit des Erzherzog Karl II. als Platz zum Zähmen und Zureiten der Pferde des Hauses Habsburg genutzt. Da die Lipizzaner-Stallungen von geschlossener Bebauung umgeben waren und dadurch nur wenig Menschen auf die Straße gelockt wurden, nannte man das Viertel die einsamste Gegend von Graz. 1590 entstand in diesem Zusammenhang an der Ecke Einspinnergasse/Burggasse eine Wagenremise vom Biedermeier Architekten Georg Hauberrisser, die nach der Auflassung 1736 als **Commödienhaus** das erste Theatergebäude von Graz bildete. Bis zur Fertigstellung des Schauspielhauses 40 Jahre später wurde das Musiktheater als Opernhaus genutzt.⁹

„Beim Umbau in ein Wohnhaus 1813 ließ man Teile der ursprünglichen Bausubstanz des Zuschauerraums bestehen und integrierte sie in die neue Fassade“¹⁰

Im Zuge dieses Umbaus gliederte man im Erdgeschoss und im Keller Bereiche für Gastronomie ein. In Lokalen wie **Zum alten Stadttheater**, **Victorian Steakhouse**, **Biersanatorium**, **Downstairs** und bis zum Abbruch **Triangel** und Namensgeber **Kommod**, bot das ursprüngliche Gebäude vielen Generationen von Gästen einen beliebten Treffpunkt.¹¹

9. Vgl. Wallmüller 2008.

10. Peter Laukhardt,
zitiert in Loibner 2015.

11. Vgl. Laukhardt 2003 Kommod.



Abb. 12 Abbruch Kommodhaus_1



Abb. 13 Abbruch Kommodhaus_2



Abb. 14 Abbruch Kommodhaus_3

Das 21. Jahrhundert in der Burggasse 15

Dr. Reinhard Hohenberg, Immobilien-Unternehmer, Rechtsanwalt und Gründer der WE GRAZ wurde im Jahr 2000 Mehrheitseigentümer des Grundstücks Burggasse 15. Er kaufte über 90 Prozent des Grundstücks mitsamt dem sich darauf befindlichem Wohngebäude und den beiden Künstler- und Studentenlokalen Kommod und Triangel.

Das eigentlich denkmalgeschützte Biedermeier-Vorstadthaus wurde im Oktober 2003 unter starken Protesten der Bevölkerung abgerissen. Der Vorwurf stand im Raum, dass der Besitzer den rechtsgültigen Abbruchauftrag der Stadt Graz nur bekommen habe, weil er aus ethisch fragwürdigen Spekulationsgründen das Gebäude absichtlich hatte verfallen lassen. Er habe erhaltende Maßnahmen unterlassen und damit erreichen wollen, dass das Gebäude baufällig wurde und somit eine Renovierung nicht mehr wirtschaftlich zumutbar wäre.

Fakt ist, dass die wirtschaftliche Unzumutbarkeit der Sanierung das Objekt letztendlich vom Denkmalschutz befreit hat und es aufgrund von **Gefahr im Verzug** abgetragen werden musste.

„Solange keine Baumaßnahmen beantragt werden, [...] hat das Denkmalamt keine Handlungsbefugnis. Wenn die öffentliche Sicherheit durch abfallende Bauteile gefährdet ist, können durch die Baupolizei Sicherungsmaßnahmen verordnet werden, wie im Fall des Kommod-Hauses durch Abschlagen der Fassade geschehen. Schließlich - und in Zusammenhang mit wirtschaftlicher Unzumutbarkeit - wurde aus Sicherheitsgründen der Abbruchauftrag exekutiert.“¹²

Darauf folgten diverse Klagen und Gerichtsverhandlungen:¹³

- Herr Pfundner der die Lokale Kommod und Triangel betrieben hatte, klagte 800.000 € von der Stadt Graz weil sie der Überwachungspflicht nicht nachgekommen und vom ehemaligen Hausbesitzer Herrn Dr. Hohenberg, weil er der Erhaltungspflicht des denkmalgeschützten Gebäudes nicht nachgekommen sei.
- Der Minderheitseigentümer Herr Bratschko besaß 7,01m² des abgebrochenen Objekts und forderte 100.000 € Schadensersatz. Da ihm Dr. Hohenberg aber nur 7.000 € anbot, blockierte er das Neubau-Projekt Argos. Der Rechtsstreit ging über mehrere Instanzen und zog sich dadurch in die Länge, letztendlich wurde das Verfahren für den Mehrheitseigentümer Hohenberg entschieden. Der Spatenstich erfolgte im Februar, die Fertigstellung des Baus war eigentlich für 2006 geplant.

12. Mracek 2004.

13. styria-mobile.at, 31.03.2017.



Abb. 15 Bauplatz nach dem Abbruch 2003



Abb. 16 Wild bewachsener Leerstand



Abb. 17 Gewinnerentwurf Zaha Hadid



Abb. 18 Überarbeiteter Gewinnerentwurf Argos

Als die Bauarbeiten an der mittlerweile prominenten Baulücke unweit der Oper nach etlichen Verschiebungen wirklich begonnen wurde, bremste nach kurzer Zeit ein Mauerfund die Bauarbeiten. Kellergewölbe und Reste einer aus der Renaissance stammenden Befestigungsmauer, die beim Abbruch des Hauses nicht entfernt wurden, kamen zum Vorschein und stoppten die Baustelle für einige Tage.¹⁴

Unter dem Motto *another friendly alien is landing* wird der Entwurf der Pritzker-Preisträgerin Zaha Hadid aber mittlerweile gebaut. Argos, der Leuchtturm inmitten der Grazer Altstadt wird nach langer Pause und trotz mehrfacher Aufschreie diverser Kritiker errichtet. Der Name kommt aus der griechischen Mythologie: Argos ist in Erzählungen ein Riese mit zahlreichen, immer geöffneten Augen am gesamten Körper. Die Fassade wird geprägt von asymmetrisch geformten Fenstern, welche die vielen Augen darstellen, die in und über die Stadt blicken *all eyes on you*¹⁵

Der Siegerentwurf mit den sprichwörtlichen Argusaugen polarisiert. „Während etwa Eilfried Huth, ein Exponent der Grazer Schule, den Bau einst als „Strudelaufbau mit Fettaugen“ bezeichnete, sieht Manfred [sic!] Grabner vom Institut für Städtebau der Technischen Universität Provokation als eine der Aufgaben moderner Architektur an.“¹⁶

Bei der Ernennung des Grazer Stadtkerns zum UNESCO Weltkulturerbe 1999 besagte das Gutachten: „Das Besondere an Graz ist, dass es seine Altstadt nicht in eine Vitrine stellt, sondern durch qualitativ hochwertige Neubauten lebenswert macht.“ Da mittlerweile bereits mehrere zeitgenössische Architekturen im historischen Stadtkern errichtet wurden, welche die Einheit der Dachlandschaft unterbrechen, wird die Aberkennung des Titels befürchtet.¹⁷

Jeder kann, darf und sollte sich eine eigene Meinung zu diesem definitiv nicht zurückhaltenden oder schlichten Gebäude machen. „Auch wenn das Projekt ästhetisch vielen gewöhnungsbedürftig erscheinen mag, es ist aus einem Wettbewerb hervorgegangen, dessen Ausgang zu akzeptieren ist. [...] Vor etwas mehr als acht Jahren wäre man, um darüber zu diskutieren, womöglich bessere Ideen auszutauschen oder auch um sich damit anzufreunden wohl ins Kommod gegangen...“¹⁸

14. Vgl. Radkovic 2016.

15. Vgl. argos-graz.at, 31.03.2017.

16. Loibner 2015.

17. Zitat und vgl. Mracek 2004.

18. Grabner 2011.

Altstadterhaltungsgesetz

Neubau oder Sanierung

Will man in der Grazer Altstadt einen Neubau errichten bedeutet das, dass man die zeitgenössische Baukultur harmonisch einfügen und ihn an die vielfältigen Bauten der vergangenen Epochen sensibel anpassen muss. Um dies sicher zu stellen, wurde bereits 1974 das Grazer Altstadterhaltungsgesetz verabschiedet.

„Realität war bis 1972 die Verständnislosigkeit gegenüber dem charakteristischen gewachsenen Erscheinungsbild und die bewußte Verwahrlosung bis zur tatsächlichen oder behaupteten Abbruchreife.“¹⁹ Die Bevölkerung wurde 1972 aufgrund eines geplanten Tiefgaragenbaus im Landhaushof aktiv, um wertvolle Bauten, die Zeuge einer reichen Kultur- und Baugeschichte sind, zu aktivieren und zu retten.

In einer Unterschriftenaktion mit dem Titel „Rettet die Grazer Altstadt“ wurden über 100.000 Unterschriften gesammelt, und der Bau abgewehrt. 1974 gab es den ersten Internationalen Altstadtkongress, daraufhin wurden das Grazer Altstadterhaltungsgesetz und das steirische Ortsbildgesetz beschlossen zudem wurde die Altstadt-Sachverständigenkommission (ASVK) eingesetzt.²⁰

„In den fast 30 Jahren [mittlerweile sind es 43 Jahre - Anm. d. Verf.] haben das Grazer Altstadterhaltungsgesetz und das Bundesdenkmalamt viele Bausünden verhindert, heute ist die Altstadtsachverständigenkommission bemüht, das Erscheinungsbild von Werbetafeln und Sendemasten frei zu halten und die Dachlandschaft einigermaßen zu bewahren. Leider verläuft die Zusammenarbeit mit den Baubehörden, der Stadtplanung, den Architekten und mächtigen Bauherrn nicht friktionsfrei, die fehlende Möglichkeit der Berufung gereicht der alten Stadt zum Nachteil.“²¹

19. Laukhardt 2003 Stadt-Kulisse.

20. Vgl. Laukhardt 2003
Stadt-Kulisse.

21. Laukhardt 2003 Stadt-Kulisse.

Das GAEG 2008

2008 wurde das Altstadterhaltungsgesetz zur aktuell gültigen Version GAEG 2008 (Grazer Altstadterhaltungsgesetz 2008) abgeändert und erweitert. Neben verschärften Strafen und klareren Definitionen beinhaltet das Gesetz die Einsetzung eines weisungsfreien Altstadtanwalts, der Parteistellung in GAEG-Verfahren hat. Dadurch gibt es nun zum Schutz der Altstadt die Möglichkeit, gegen einen positiven Bau- oder Abbruchbescheid Beschwerde zu erheben.²²

Das GAEG 2008 regelt die Voraussetzungen für Bewilligungen von Neu-, Um- und Zubauten, die Folgen von Nichteinhaltung eines Gesetzes, sowie Strafen für Verwaltungsübertretungen. *„Die Ziele dieses Gesetzes sind die Erhaltung der Altstadt von Graz in ihrem Erscheinungsbild, ihrer Baustruktur und Bausubstanz sowie die Aktivierung ihrer vielfältigen urbanen Funktion. Diesen Zielen kommt ein vorrangiges öffentliches Interesse zu. Dieses Gesetz soll überdies einen Beitrag zur Erhaltung der Altstadt von Graz als UNESCO-Weltkulturerbe leisten.“*²³

Die bereits verlorenen historisch wertvollen Gebäude können dadurch leider nicht zurück geholt werden – im Falle des Kommodhauses wurde eine wie im Gesetz unter § 8 beschriebene Wiedererrichtung zum Beispiel als nicht sinnvoll erachtet, es wurde von Christian Andexer als pseudohistorisches **absurdes Theater** bezeichnet.²⁴

22. Vgl. Zitz 2008.

23. § 1 GAEG 2008 Abs. 1.

24. Vgl. Grabner 2011.

Urban Green



Urban Green

„Unsere Vorfahren waren seit undenklichen Zeiten Waldmenschen, wir sind Häuserblockmenschen. Daraus allein schon erklärt sich der unwiderstehliche Naturtrieb des Großstadtbewohners hinaus ins Freie, aus der Staubmühle des Häusermeeres ins Grüne der freien Natur.“²⁵

Die freie Natur, von der Sitte schreibt, ist mittlerweile nicht mehr so leicht zu finden, sofern sie denn überhaupt noch existiert. Menschliche Handlungen haben bereits globale Spuren hinterlassen, die zum Beispiel an den Gletscher-Jahresringen der Pole nachvollzogen werden können. Sogar der von Menschenhand unberührte Urwald wird unmittelbar durch die globale Erwärmung verändert, etliche Tier- und Pflanzenarten sind bereits unwiederbringlich verloren. Von der Natur die wir seit jeher mit unangestasteter Wildnis assoziieren bleibt von Tag zu Tag weniger übrig.²⁶

Das Grüne von dem Sitte schreibt, ist aber noch existent und überall präsent. In Städten meist in Form von künstlich angelegten Parks, Englischen Landschaftsgärten oder Barockgärten rund um prunkvolle Sehenswürdigkeiten.

25. Sitte 2013, S. 187.

26. Vgl. An Inconvenient Truth 2006

Lebens Mittelpunkt

Grün in der Stadt

Der Anblick von Pflanzen lässt die Menschen automatisch entspannen „Grün- und Freiräume dienen vor allem aber auch der Psychohygiene und dem menschlichen Wohlbefinden. Sie wirken beschaulich und befriedigen den menschlichen Urtrieb nach Naturnähe.“²⁷ Zum Beispiel gibt es im gesamten Grazer Stadtpark keinen Platz an dem man den Verkehr der umliegenden Straßen nicht hören kann. Wenn man sich aber im Grünen befindet, werden die Sinne sozusagen anders aktiv - man riecht die Bäume und Gräser, sieht ein Eichkätzchen ins Laub huschen, hört Vögel zwitschern, und nimmt die umliegende Stadt, in der man sich geistig nun nicht mehr befindet, nicht mehr in der gleichen Weise wahr. Der Park hat, so wie die meisten Grünflächen, die Wirkung eines bepflanzten Ruhepols.

In einer Stadt ist es nicht möglich, für jedes Gebäude eine eigene grüne Oase zu schaffen. Viele Menschen, vor allem mit Kleinkindern, ziehen daher an den Stadtrand oder in eine ländlichere Gegend, um dort in einem Haus mit Garten leben zu können.

*„Wenn wir heute in den Innenstädten mehr und mehr berufstätige Frauen, Alleinstehende und kinderlose Paare finden, so sind diese Lebensformen nicht von der Innenstadt erzeugt worden, sondern die Menschen, die so leben wollen, sind dorthin umgezogen (oder dort verblieben), weil die Innenstadt ihnen für die von ihnen bevorzugte Lebensweise die am besten geeignete Umgebung bietet. Heute gibt es mehr Studenten, mehr berufstätige Frauen und mehr Alleinlebende als noch vor 60 Jahren. Haushalte, die zu diesen Gruppen gehören, bevorzugten schon immer einen Wohnort in der Innenstadt.“*²⁸

Diese Entmischung wird als **residentielle Segregation** bezeichnet. *„Haushalte eines bestimmten soziokulturellen Milieus, die ähnliche Lebensweisen praktizieren, suchen sich Quartiere, in denen das Wohnungsangebot und die Infrastruktur am ehesten zu ihren Ansprüchen passen.“*²⁹

27. Pirstinger 2014, 158.

28. Häußermann/Siebel 2004, 96.

29. Häußermann/Siebel 2004, 144.

Das Durchschnittsalter der Innenstadtbewohner ist um einiges niedriger als in den übrigen Gebieten der Stadt. Hier sammeln sich Studenten, Auszubildende oder Berufsanfänger. Wenn die Bedürfnisse mit den Lebenszyklen variieren, verändern sich auch die Wohnstandorte.³⁰

Um dem Fünfziger-Jahre-Syndrom³¹, der Stadtflucht und der Zersiedelung der Städte entgegenzuwirken, wurde immer wieder versucht die Stadtkerne zu beleben und sie attraktiver zu gestalten. Als ein wichtiger Ansatz um die Wohn- und Lebensqualität in Städten zu erhöhen, kann das Motto *green up* verfolgt werden, denn die *„Ersatznatur des Einfamilienhauses mit Garten kann auch mit einem bescheideneren wohnungseigenen Freiraum in Form einer Terrasse, eines Balkons, Kleingartens oder Ähnlichem kompensiert werden.“*³²

Es gibt nicht nur soziale und psychologische, sondern auch physikalische und gesundheitliche Aspekte, die für mehr Grün in Städten sprechen.

*„Unversiegelte Böden und Vegetation helfen, Niederschlagswasser zu speichern, was vor allem bei Starkregenereignissen eine enorme Entlastung der öffentlichen Abwassersysteme bedeutet. Sie heizen sich unter Sonneneinstrahlung wesentlich weniger auf als Asphalt oder Beton und speichern weniger Wärme. Zudem verdunsten Pflanzen große Mengen an Wasser, was sich im Sommer ebenfalls positiv auf die Temperaturentwicklung auswirkt, da es hilft, Wärmestau und urbane Hitzeinseln zu vermeiden“*³³ - von der verbesserten Luftqualität ganz zu schweigen.

30. Vgl. Häußermann/Siebel 2004, 159.

31. Häußermann/Siebel 2004, 69.

32. Pirstinger 2014, 143.

33. Pirstinger 2014, 158.



Abb. 19 Blick auf den Schlossberg



Abb. 20 Impression aus dem Grazer Stadtpark

Grün in Graz

„In der kommerzialisierten Gründerzeit galt zwar das Credo, dass in die Stadt keine Bäume, sondern Häuser gehörten, womit man die im Biedermeier angestrebte Verschränkung von Stadt und Landschaft rückgängig zu machen versuchte, Graz dachte und handelte aber anders. Man kannte die Entwicklungen und Probleme in den Metropolen und wollte Besseres, daher hielt man an einigen Prinzipien des Biedermeiers fest und setzte entgegen dem Zeitgeist auf Grünflächen.“³⁴

Der ursprünglich steinerne Schlossberg, wurde von Ludwig Freiherr von Welden ab 1840 in eine weitläufige Parklandschaft und zu einem der heute beliebtesten Ausflugsziele der Grazer umgestaltet. Viele zwischen Bäumen versteckte Fußwege und zugewachsene Bänke ermöglichen das Entschleunigen im Grünen bei einem Spaziergang und sind romantischer Treffpunkt von frisch Verliebten.

Mit allen Innenhofflächen und Parks sind 70 Prozent der Stadtfläche von Graz Grünflächen. Das größte Grün der Grazer ist der Stadtpark, er wurde vor rund 150 Jahren angelegt. Davor war die Fläche das freie Schussfeld vor der Renaissance-Befestigungsanlage der Burg, wurde aber Ende der 60er Jahre des 19. Jahrhunderts durch die Stadt Graz von der Militärverwaltung gekauft.

Ab 1870 wurde die Fläche in Anlehnung an einen Englischen Landschaftsgarten als Park für die Bewohner auf 22 Hektar mit rund 2.000 Bäumen angelegt. Seit 1873 ist der Park der Öffentlichkeit zugänglich, da aber die Wiesen nicht betreten werden durften, wurde er zum Flanieren, Regenerieren oder Verweilen auf Bänken genutzt. Heute zählt der Park als Naherholungsgebiet für die Bewohner der Stadt und wird als Sozialraum, als Erholungsraum, als Kunstraum und Aktivitätszone oder für sportliche Betätigung genutzt.

Das grüne Herz von Graz bietet vielen Kleindenkmälern und Kunstwerken, wie zum Beispiel dem **rosigen Nagel**, eine Bühne. Inmitten des denkmalgeschützten Naturschutzgebietes befindet sich auch das Forum Stadtpark, das 1958 von einem Kollektiv aus Künstlern vorm Abriss bewahrt werden konnte. Direkt davor steht, auf einer Achse mit dem Uhrturm und dem Forum Stadtpark liegend, der **Franz-Josefs-Brunnen**, der 1874 von der Weltausstellung in Wien angekauft wurde.³⁵

34. Pirstinger 2014, 83.

35. Vgl. tv.orf.at, 20.04.2017.

Lebensmittel Punkt

Nutzgarten in der Stadt

Das Grün soll aber nicht nur dem Auge oder der Seele, sondern auch als Nahrungsquelle dienen. In der Stadt kann man Brachen oft zumindest temporär bepflanzen. Falls kein Humus für den Gemüseanbau vorhanden ist, kann mit Hochbeeten Abhilfe geschaffen werden. In Töpfen ist der Anbau überall denkbar, was bedeutet, dass wenn die Brachflächen wieder bebaut werden, der Garten relativ einfach transportiert und umgesiedelt werden kann.

Der Gedanke der Lebensmittelproduktion in der Stadt ist eigentlich nicht neu, bereits im 19. Jahrhundert sah man die Notwendigkeit für ein Umdenken: Ebenezer Howard entwarf 1898 das Konzept der Gartenstadt, ein regionales Kleinstadtnetz das von landwirtschaftlichen Gürteln umgeben sein sollte, die ökonomisch eng mit der Stadt verflochten sind.

Die Freiraumplanung des Kaiserreichs forderte aber, dass unbebaute Stadtflächen nicht als Acker und Wiese, sondern als Landschaftsparks genutzt werden. Ab 1929 setzte sich Landschaftsarchitekt Leberecht Migge stark dafür ein, das dekorative Grün durch produktive Freiräume wie Kleingärten und landwirtschaftliche Flächen zu ersetzen.³⁶

Wenn man den Anbau von Nutzpflanzen in der Stadt forciert, können durch die regional bezogenen Lebensmittel die Transportwege erheblich verkürzt werden. Außerdem muss Obst und Gemüse nicht so aufwendig verpackt werden, da sie durch den direkten Verkauf und den Wegfall des Lieferns nicht so sehr in Mitleidenschaft gezogen werden – so kann zusätzlich Müll vermieden werden. Ein weiterer Vorteil ist, dass die Pflanzen den Städtern die Jahreszeiten wieder bewusster erfahrbar machen, weil sie die Veränderungsprozesse der Pflanzen im Laufe des Säens, Wachsens und Erntens direkt mitverfolgen können.

Da in urbanen Gebieten aufgrund städtebaulicher Dichte nicht immer Platz vorhanden ist um einen Garten anzulegen, muss man auf alternative Strategien zurückgreifen und die besagte *Ersatznatur* teilweise selbst schaffen.³⁷ Motivierte gründen zu diesem Zweck oft Organisationen oder Vereine um zusammen eine Allmende oder einen Gemeinschaftsgarten anzulegen. Manche bepflanzen ihre Innenhöfe oder Balkone andere wagen eine größere Investition und begrünen ihr Dach.

36. Vgl. Lohberg 2011, 144ff.

37. Vgl. Pirstinger 2014, 143.

Erntegemeinschaften

Mittlerweile betreiben nur noch 2-3 Prozent der Menschen in Österreich Landwirtschaft, vor 150 Jahren waren es noch ungefähr 60 Prozent. Sie beenden die Karrieren als Landwirte aber nicht, weil sie die Lust verloren haben oder einen erfüllenderen Beruf gefunden hätten. Sie werden geradezu dazu gezwungen ihre oft seit Generationen in Familienbesitz befindlichen Höfe aufzugeben, weil es sich für viele wirtschaftlich nicht mehr lohnt. Sie können von ihren Erträgen nicht mehr leben, da sie mit den Massen- und Billigproduzenten, die sich mit extrem günstigen Preisen gegenseitig unterbieten, nicht mithalten können.³⁸

Für einige Landwirte wurde eine aus den USA und Kanada stammende, seit einigen Jahren boomende Form der Betriebsführung zum Rettungsring auf ihrem sinkenden Schiff.

Community Supported Agriculture (CSA), zu Deutsch gemeinsam oder gemeinschaftlich getragene Landwirtschaft, ist ein Konzept bei dem eine Vereinbarung zwischen Verbrauchern und Erzeugern für eine Saison getroffen wird. Die Gemeinschaft finanziert die im Vorhinein von den Bauern errechneten Betriebskosten und bekommt dafür einen Anteil an der Ernte. *„In dieser Form der Community Supported Agriculture (CSA) gehen die zumeist städtischen KonsumentInnen eine langfristige Kooperation mit einem landwirtschaftlichen Betrieb ein.“*³⁹

Die nicht-industrielle, marktunabhängige Landwirtschaft wird auch solidarische Landwirtschaft, oder kurz *Solawi* genannt. Mit diesem System ist es möglich, Preisschwankungen zu umgehen und Überproduktion zu vermeiden. Man bekommt kein Fixum, sondern alles was der Hof abwirft, wird auf alle aufgeteilt. Der Hof ernährt die Beteiligten, und alle teilen sich Risiko von Ernteaussfällen, Verantwortung, Kosten und Ertrag.⁴⁰ Das System steht und fällt mit dem Potential von kritischen Kunden. Im Grunde funktioniert es wie ein Aktienpaket, nur sind die Dividenden essbar.

*„Die Landwirtschaft - nicht das einzelne Lebensmittel - wird finanziert. In der solidarischen Landwirtschaft tragen mehrere private Haushalte die Kosten eines landwirtschaftlichen Betriebs, wofür sie im Gegenzug dessen Ernteertrag erhalten.“*⁴¹

38. Vgl. Bauer sucht Crowd 2015.

39. Heistingering 2011, 307.

40. Vgl. Bauer sucht Crowd 2015,
Vgl. Heistingering 2011, 307.

41. solidarische-landwirtschaft.org,
03.04.2017.



Abb. 21: Impressionen vom Betrieb Ochsenherz



Abb. 22: Impressionen vom Betrieb Kleine Farm

Seit 2011 gibt es in Österreich, genauer in Gänserndorf, einen CSA-Hof. Der Vorreiter-Betrieb **Ochsenherz** hat mittlerweile ca. 300 Mitglieder, für sie bauen die Betreiber ca. 60 Gemüsesorten an. Der Bauer braucht nicht ständig rechnen, Wirtschaftliches wird am Anfang vom Jahr erledigt – danach kann er sich drauf konzentrieren möglichst gutes Obst und Gemüse anzubauen.⁴²

Sie bildeten die Initiative GELA (gemeinsam Landwirtschaften), ein Zusammenschluss von bäuerlichen Betrieben und privaten Haushalten. Auch sie teilen die geschätzten Jahreskosten auf, die tatsächliche Ernte wird wiederum auf die Gemeinschaft verteilt.⁴³

In der Steiermark gibt es seit 2012 eine CSA-Gemeinschaft, auch die **Kleine Farm** arbeitet mit dem Konzept der Solawi. Hier gibt es zum Beispiel den Richtwert von 480€ für eine Erntebox die man 32 Wochen lang bekommt, was pro Box und Woche 16€ ausmacht. Zusätzlich kann man auf der Kleinen Farm auch selbst am Hof mitarbeiten, wenn man das möchte.⁴⁴

Mittlerweile stellen immer mehr Betriebe auf die alternative Wirtschaftsform CSA um. Ihr Ziel ist es, gemeinsam gesunde, qualitativ hochwertige Lebensmittel zu produzieren, zu verarbeiten und zu essen. Hier gibt es auch manchmal krumme Karotten und Riesenzucchini, Eigenheiten des natürlichen Wachstums, die in Supermärkten keinen Platz finden. Keine der qualitätvollen Lebensmittel bleiben übrig oder werden entsorgt. Manche Betriebe bieten zusätzlich weiterverarbeitete Lebensmittel, zum Beispiel Sauerkraut, Käse oder Brot.

42. Vgl. Bauer sucht Crowd 2015.

43. Vgl. Bauer sucht Crowd 2015.

44. Vgl. Bauer sucht Crowd 2015.

Stadtteilhaus MÖRG



Mehrfachnutzungen

Multifunktionale Gebäude

„*Städtisches Leben entsteht nicht aus der Trennung unterschiedlicher Tätigkeiten, sondern aus ihrer Verschmelzung.*“⁴⁵ Die Stadt kann als lebender Organismus verstanden werden, innerhalb dessen eine komplexe Abhängigkeit zwischen den einzelnen Teilen besteht. Im Bereich der Biologie wird diese Art des Zusammenlebens, die für alle Vorteile bringt, als Symbiose bezeichnet.⁴⁶

Jede Funktion muss in Wechselwirkung mit andern Funktionen treten um ihre Dynamik beizubehalten, aber zugleich gewinnt jede Funktion, wenn sie bis zu einem gewissen Grad von anderen getrennt wird.⁴⁷ Somit ist die Gemeinschaftskomponente zusätzlich zum räumlichen und funktionalen Aspekt maßgeblich für das Verständnis von Stadt.⁴⁸

Damit soll ausgedrückt werden, dass in einer Stadt zu bauen nicht bedeutet einfach nur isolierte Gebäude aneinander zu reihen. Das Ziel ist es, durch soziale, kulturelle und ökonomische Heterogenität, in Verbindung mit baulicher Dichte urbane Dynamik zu erzeugen .

Mehrfachnutzungen von Gebäuden gehen weit in die Geschichte zurück. Bereits um 500 v.Chr.⁴⁹ wurden Bauwerke wie die griechische Agora nicht nur für Handelszwecke genutzt, sondern außerdem als politisches und kommunikatives Forum. Auch die Thermen der Römer eigneten sich nicht nur zur Entspannung und Erholung, sie boten auch Bibliotheken, Theater, Hörsäle und Restaurants.⁵⁰

In der mittelalterlichen Stadt war es dann, zum einen aus finanziellen Gründen, zum anderen aus Platzgründen⁵¹ üblich, die Werkstatt oder den Arbeitsplatz im Erdgeschoss des Wohnhauses einzurichten und von dort aus und auf der Straße davor Handel zu betreiben. Private multifunktionale Bauten sind kennzeichnend für die mittelalterliche Stadt und ihre Komplexität.⁵²

Aus der überdachten Version dieses Straßenverkaufs, entwickelte sich im 19. Jahrhundert die Bauform der Passagen. „*Sie sind einige der letzten noch vorhandenen und charakteristischen Beispiele städtischer multifunktionaler Bauten.*“⁵³

45. Zeidler/Joedicke 1979, 362.

46. Vgl. Zeidler/Joedicke 1979, 364.

47. Moutafova 1989, Teil I Kräfte.

48. Pirstinger 2014, 134.

49. Vgl. Moutafova 1989, Teil II Entwicklungsgeschichte.

50. Vgl. Moutafova 1989, Teil I hist. Vorläufer.

51. Die Stadt war nach außen hin durch Mauern begrenzt.

52. Vgl. Moutafova 1989, Teil I hist. Vorläufer.

53. Moutafova 1989, Teil I hist. Vorläufer.

Im 19. Und 20. Jahrhundert waren die Architekten und Ideologen der Moderne der Ansicht, dass das Bestehende, der historische Eklektizismus, überholt war.⁵⁴ Die Formung und Gestaltung des öffentlichen Raums wurden durch Regelungen wie Hygienerichtlinien und Kraftfahrzeugtauglichkeit abgelöst, die Mehrfachnutzungen von eindeutigen Funktionszuweisungen.⁵⁵ „Der Glaube an die Leistungsfähigkeit des Funktionalismus, die städtischen Probleme zu lösen, wie er sich in der Charta von Athen⁵⁶ findet, war zugleich die öffentliche Totenglocke für multifunktionale Bauten.“⁵⁷

„Die Trennung zwang die Gesamtheit des städtischen Lebens in eine schizophrene, ungesunde Existenz.“⁵⁸ Kritiker der Moderne sahen ab Mitte des 20. Jahrhunderts die Notwendigkeit, die isolierten Teile bzw. die einzelnen Funktionen wieder zusammzusetzen und zu vereinen, damit sich Formen und Tätigkeiten gegenseitig ergänzen können. Das städtische Gewebe sollte so eine bessere Umwelt entwickeln.⁵⁹ Die Verwirrung die durch die Funktionstrennung ausgeschaltet werden sollte, ist für eine von Leben erfüllte, gesunde Stadt ganz wesentlich, da sie ansonsten träge würde.⁶⁰

Ein weiteres Argument für die Mehrfachnutzung ist, dass multifunktionale Gebäude gleiche oder bessere Wirtschaftlichkeit erreichen können wie monofunktionalen Strukturen und Stadtteile. Befindet sich nur eine Nutzungsmöglichkeit in einem Gebäude oder Gebäudekomplex, stehen die Räume die meiste Zeit des Tages leer. Funktionsmischung erlaubt also eine effektivere Nutzung des städtischen Raumes.⁶¹

Laut Charles Jencks gibt es für den Tod der Moderne (und damit das Ende der Funktionstrennung) sogar ein genaues Datum, denn am 15.7.1972 wurde das erste Gebäude der modernen Vorzeige-Sozialwohnbau-Siedlung, die in den 50ern in Missouri erbaut wurde, gesprengt. Alle Probleme, die die Abtrennung der Funktion wohnen mit sich brachte, waren dort sichtbar geworden. Die Anonymität, die nicht vorhandene soziale Kontrolle und die fehlende Identifizierung mit der Nachbarschaft ließen eine hohe Kriminalitätsrate und ein heruntergekommenes Ghetto entstehen.⁶²

Wie auf Seite 40 beschrieben, gibt es mittlerweile in der Stadt vermehrt einen besonderen innerstädtischen Lebensstil, der flexible Gebäudestrukturen erfordert. Die neuen Wohnformen brauchen variabel anpassbare Räume zur Individualisierung des Angebots.⁶³ Genau dieser unvorhersehbare Zweck ist aber auch nötig, damit aus der Agglomeration der Gebäude und Konstruktionen Stadt entstehen kann.⁶⁴

54. Vgl. Zeidler/Joedicke 1979, 364.

55. Pirstinger 2014, 152.

56. „Charta von Athen: Manifest von Architekten, die bei einem internationalen Kongress [CIAM] Grundsätze für die Gestaltung von modernen Städten proklamierten (1933). Zentraler Gedanke war die Funktionstrennung von Wohnen, Arbeiten und Verkehr, denen jeweils eigene Areale zugewiesen werden sollten (Funktionalismus); die Charta richtete sich gegen die traditionelle Stadt mit ihren Funktionsmischungen, die angesichts der Entwicklungen in der Industrie und im Verkehr als nicht mehr zeitgemäß angesehen wurden.“ Häußermann/ Siebel 2004, 227.

57. Vgl. Zeidler/Joedicke 1979, 362.

58. Vgl. Zeidler/Joedicke 1979, 364.

59. Zeidler/Joedicke 1979, 362f.

60. Moutafova 1989, Teil II Kräfte.

61. Zeidler/Joedicke 1979, 363.

62. Vgl. Schnell 2013

63. Vgl. Pirstinger 2014, 140.

64. Vgl. Hederer 2016.

„Nicht das Gebäude als solches weckt das Interesse sondern die Frage nach dem, was die Gebäude einander zu sagen haben und welche Räume sie untereinander aufspannen. [...] Stadt ist dann ein Gemenge von Ereignissen, die in assoziativen Beziehungen und Verhältnismäßigkeiten zueinander stehen. Nicht Häuser müssen entworfen werden sondern Beziehungen.“⁶⁵

Unbestimmtheit des Raumes

In Tibet gibt es zusätzlich zu den Elementen Erde, Wasser, Feuer und Luft ein fünftes, den Raum. „Der Raum, in dem alles geschieht, der alles durchzieht, er bezeichnet den Hintergrund, aus dem alles hervortritt [...]“⁶⁶ „Es ist der Raum in dem sich Dinge bilden und wieder auflösen, ohne dass dies den Raum selbst verändert.“⁶⁷

Ein vielfältiger Ort ohne konkrete Funktionszuordnung. Ein leeres Blatt Papier kann mit Linien, Grafiken oder Wörtern unterschiedliche Bedeutung bekommen, ein nicht vollends definierter Raum wird durch die freie Bespielbarkeit mit Aktionen, Kreativität und Wissen zu einer lebendigen Struktur.

Ein Ort, der eine Kultur des Ausprobierens erlaubt und zulässt, zieht laut Richard Florida automatisch kreative Menschen an.⁶⁸ Eine Stadt die Wandlungsbereitschaft zeigt, kann daher ökonomische, migratorische und im weiteren Sinne auch städtebauliche Entwicklungen beeinflussen. Das Ausprobieren verlangt eine **Kultur der Toleranz**⁶⁹, die dem Leben und Treiben in einer Stadt erweiterten Raum bieten und im Inneren des MÖRG fortgesetzt werden soll.⁷⁰ Ein Kultur- und Sozialraum, ein Möglichkeitsraum für alle Altersgruppen, Geschlechter, Nationalitäten.

65. Hederer 2016.

66. Richard 2011, 231.

67. Richard 2011, 231.

68. Vgl. Lange 2011, 116.

69. Vgl. Lange 2011, 116.

70. Vgl. Hederer 2016.

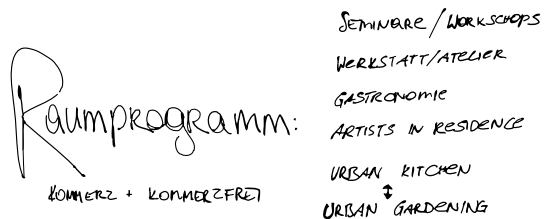


Abb. 23 Raumprogramm

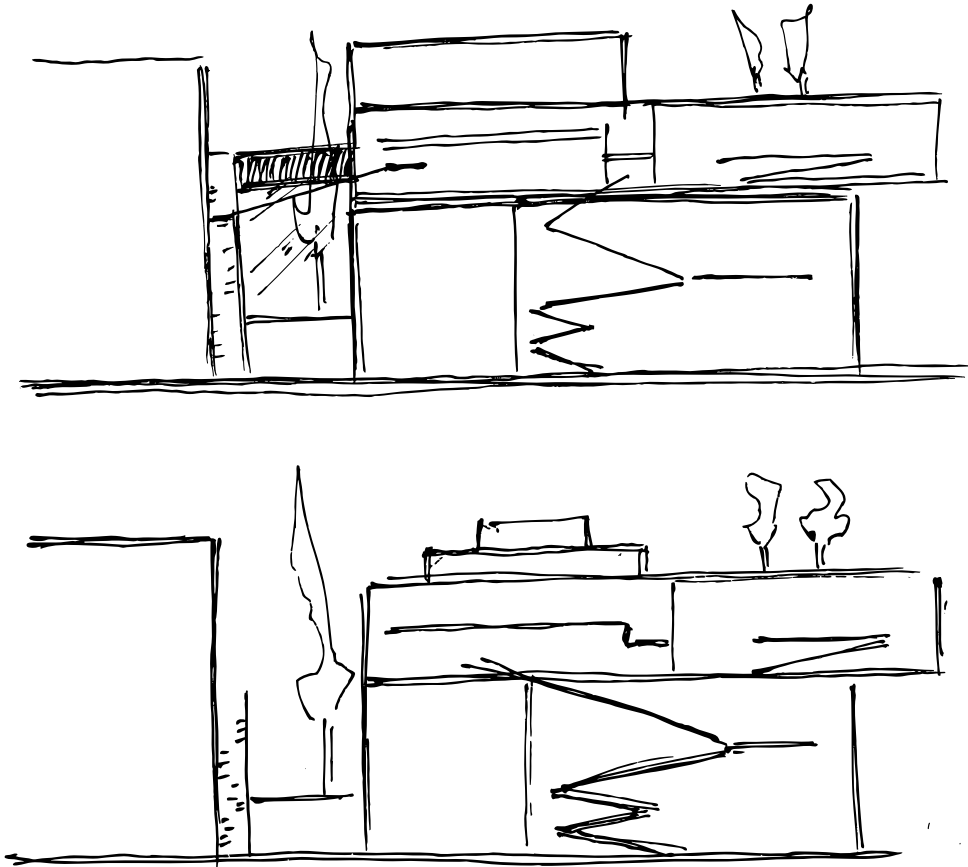


Abb. 24 Entwurfsskizze

Entwurfsbeschreibung

Der Entwurf stellt einen multifunktionalen Ort, ein hybrides Gebäude, einen variabel und frei nutzbaren Raum dar, einen Möglichkeitsraum.

MöglichkeitsRaum Graz – MÖRG

Kommod wird zu MÖRG

MÖRG ist ein Entwicklungsraum, er soll durch bürgerschaftliches Engagement und gemeinsame Projektarbeit zur integrativen Stadtteilentwicklung beitragen. Er bietet einen Treffpunkt für gesellschaftlichen Pluralismus, und regt an neu und anders zu denken, er ist eine Art Vernetzungswerkstatt. In Verbindung mit dem Engagement der wollenden Grazer, vereinen sich im MÖRG vielerlei Aktivitäten im geordneten Chaos. Durchdachte Grundrisse und persönliche Freiräume bieten Platz zur individuellen Entfaltung. Durch den weitgehend flexiblen Entwurf wird ein extrem breitgefächertes Raumangebot geschaffen, das enorme Nutzungsvielfalt bietet.

Diverse Aktivitäten können in dem hybriden Gebäude vereint werden, wodurch ein Kommunikations- und Kulturzentrum entsteht, das unabhängig von Alter, Geschlecht und Herkunft das multikulturelle Viertel näher zusammenrücken lässt. Es hat den Anspruch, als Sozial- und Begegnungszentrum die Lebensqualität der Nachbarschaft zu erhöhen. Das Wohnviertel wird belebt, indem der Erfahrungsraum die *sexy Innenstadtlage*⁷¹ nutzt, um MÖRG als Mittelpunkt des Stadtteils zu etablieren. Der gemeinschaftlich genutzte Funktionsraum bildet den Rahmen für soziale und kulturelle Interaktion und schafft als öffentlicher Ort der Begegnung eine neue Mitte für den I. Bezirk.

Diesen Standort in der Altstadt für ein solches Projekt zu wählen birgt immenses Potential. Die zentrale Lage, die direkte Anbindung an den öffentlichen Verkehr, die Prominenz des Grundstücks, die Interaktion mit der Altstadt, die Nähe zum Zentrum und die Diversität der Nachbarschaft sind die besten Voraussetzungen hier ein Zentrum mit urbaner Vielfalt entstehen zu lassen.

71. Vgl. Merkel 2008, 136.

Angebot im MÖRG

Neben gesammelter Information über Anlaufstellen, diverse Arbeitskreise und Kooperationen gibt MÖRG Impulse für Aktivitäten und Eigeninitiativen, es ist eine Art Gelegenheitsstruktur.

Manchmal muss man aus den eigenen vier Wänden ausbrechen um das innere Gleichgewicht halten zu können, das MÖRG schafft die richtige Umgebung dafür: unterschiedlich große, variable Räume stehen mit anpassbarer, technischer Ausstattung zur Verfügung. Zudem bieten allgemein nutzbare Aufenthaltsflächen, exklusiv zugängliche Ateliers und ein familienfreundliches, öffentliches Bistro Platz für jegliche Vorhaben. Hier trifft Vielfalt auf Individualität. Spezifischere Strukturen wie eine Werkstatt oder eine mietbare Großküche können für unterschiedliche Projekte genutzt werden.

Im Workspace, in der Werkstatt oder den Seminarräumen ist es möglich, etwas mit den eigenen Händen zu (er)schaffen – Handarbeit und Stricken, kreatives Gestalten wie Töpfern, Seidenmalerei oder Schmuckherstellung und auch Grobes wie zum Beispiel Möbelbau, Schweißarbeiten, oder Fahrradreparaturen sind umsetzbar.

Beobachter können im MÖRG Kunst und Kultur genießen und kommen in Ausstellungen, Konzerten und Filmreihen auf ihre Kosten. Aktivere Charaktere können die Mitgestaltungsmöglichkeiten nutzen, sich selbst einbringen, Teil einer Theater- oder Musikgruppe werden oder auch an einem Filmworkshop teilnehmen. Außerdem bietet das multifunktionale Quartier für Kreativunternehmer, wie zum Beispiel Fotografen, Grafiker, Illustratoren, Webdesigner oder Künstler, die Möglichkeit sich in ein Atelier einzumieten um dort ihre Aufträge zu erledigen.

Jeder Nutzer ist auch dazu eingeladen Kurse anzubieten – den Mitmenschen etwas beizubringen und von anderen etwas zu lernen. So entstehen generationsübergreifende Bildungs- und Dienstleistungsangebote mit diversen Fort- und Weiterbildungsprogrammen. Die Lehrenden teilen sich in Fachpersonal und Lebenskünstler mit autodidaktischen Kenntnissen auf. Angeboten werden können dadurch zum Beispiel Workshops, Vortragsreihen und Seminare zu wissenschaftlichen oder politischen Themen, aber genauso persönliche Reflektionseinheiten, Motivationstechniken, Nachhilfestunden und Sprachkurse.

Die Teilnehmer ergänzen sich gegenseitig: Jugendliche gewinnen zum Beispiel soziale Kompetenzen in Handyschulungen, die sie für Senioren abhalten und in der Erwachsenenbildung können unter anderem

Sozialkompetenzen geschult werden. Kinder profitieren durch bunte, lebendige Kulturen, Zeitzeugenberichten von historischen Ereignissen, sie können auch individuelle Lernwege in der Hausaufgabenbetreuung erkunden.

Das MÖRG bietet ebenso Raum für körperliche Betätigung, um eine aktive Abwechslung für den Alltag zu schaffen. Ein Seminarraum kann zum Beispiel als Sporthalle zum Fußballspielen, Kinderturnen oder für einen Flamenco Kurs genutzt werden. Auch im Freien kann man gemeinsame Abenteuer erleben und Wanderungen oder Fahrradtouren organisieren, sowie Spieleparcours und Entdeckungsreisen organisieren. Projektabende können aber genauso Gesellschaftsspiele, Drehfußball oder Volkstänze beinhalten.

Manchmal birgt das Leben unerwartete oder sogar ausweglose Situationen in sich, aus denen man nur durch Außenstehende befreit werden kann. Im MÖRG soll eine Anlaufstelle und Erstberatung zu vielfältigen Themen vertraulich und kostenlos zur Verfügung stehen. Ihre Aufgabe ist es vernetzt zu sein, zu informieren und zu vermitteln, sie bieten vor allem ein offenes Ohr und behandeln alle Informationen vertraulich. Zu Themen wie Arbeitslosigkeit, Familienzusammenführung, Mietrecht, Sucht, Schulden oder Partnerschaft können Betroffene zu bereits existierenden, kooperierenden Hilfsorganisationen oder Sozialdiensten in der Nachbarschaft vermittelt werden. Manchen Menschen können ihrer seelischen Not allerdings besser mit Unterstützung aus Selbsthilfegruppen und gemeinsamen Aktivitäten entfliehen. Für sie kann die Information über die Möglichkeiten der Selbsthilfe eine nötige Verbesserung hervorbringen.

Der Austausch von Menschen mit ähnlichen Anliegen kann natürlich genauso gut ungezwungen bei einem Vater-Kind-Frühstück, einem Seniorennachmittag, einem Haushaltsbasar oder einer LAN-Party geschehen. MÖRG bietet die Plattform für unterschiedlichste Begegnung und ein Sprungbrett um gemeinsam die Qualität des Wohnumfelds als Begegnungszentrum im Viertel zu verbessern.

Die optimale Nutzung eines urbanen Bauplatzes in Verbindung mit jungen Ideen, Transparenz, Engagement und weitreichenden Netzwerken lassen ein Mehrgenerationenhaus entstehen, das aus Nachbarschaft eine Gemeinschaft entwickeln kann. Mit einer Vision und etwas Zeit kann man mit Unterstützung der hauptamtlichen Ansprechpartner Kooperationsprojekte kreieren und die Beteiligung und Partizipation verschiedenster Charaktere erreichen. Mannigfaltige Geschichten, Hintergründe und Träume können in einem Gebäude, in unzähligen Projekten, in einer Gemeinschaft vereint werden.

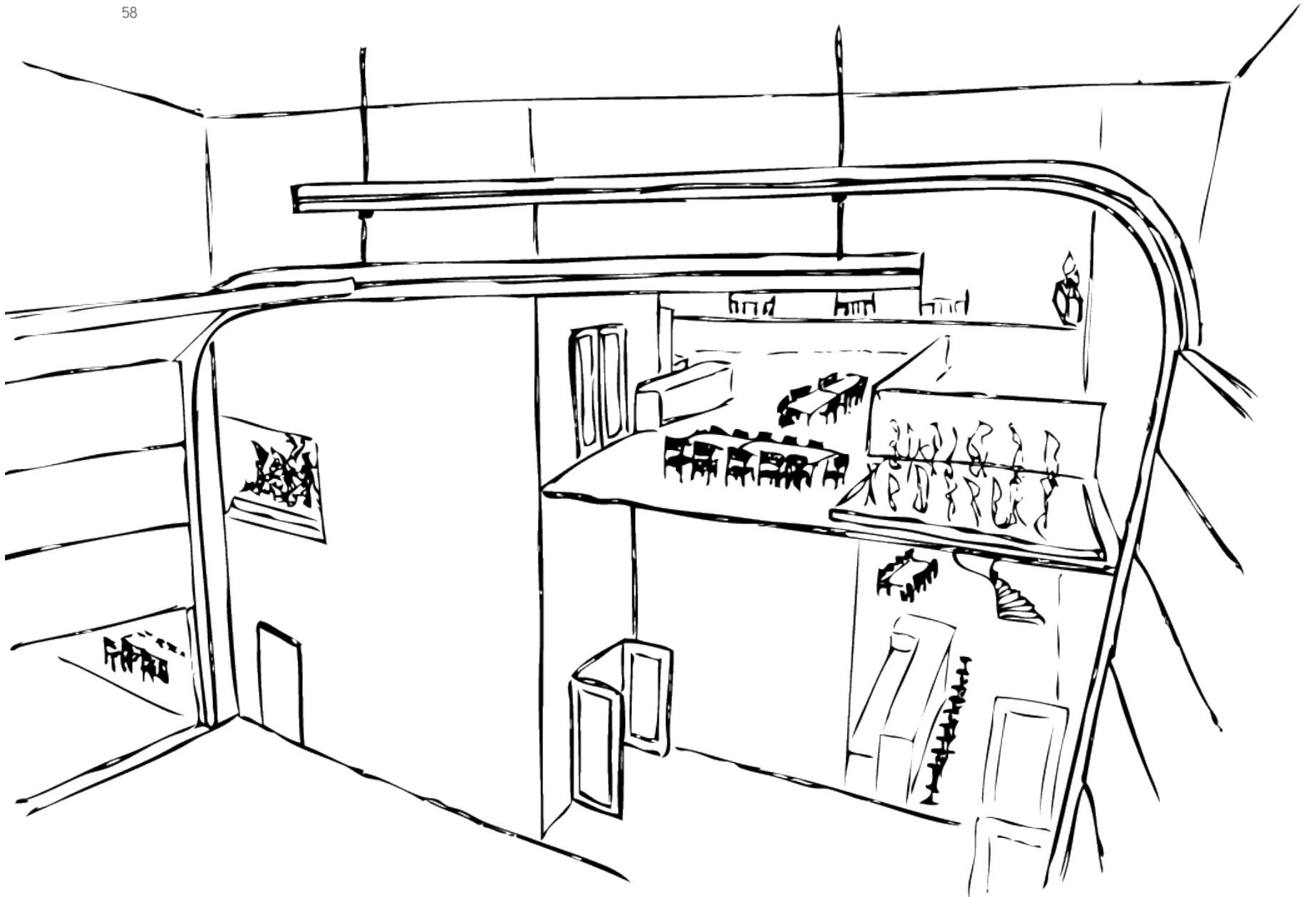


Abb. 25 Perspektivskizze Blick auf Public Kitchen

Raumabfolge

Im Erdgeschoss, dem öffentlichsten Geschoss des Gebäudes, ist das Büro und somit das Gehirn des MÖRG untergebracht. Auf ca. 24m² befinden sich Rezeption, Verwaltung, Anmeldung und Informationszentrum - eine Anlaufstelle für den Erstkontakt. Das Büro hat einen direkten Zugang von der Straße, ist aber auch unmittelbar mit der Werkstatt und dem Fluchttreppenhaus verbunden.

Die dreigeschossige Werkstatt breitet sich auf ca. 9 x 13 Meter aus und ist zu den Außenseiten durch großflächige Rolltore verschlossen. Dadurch ist es möglich Werkstücke hinein und hinaus zu transportieren, welche die Standardtürmaße überschreiten. Die Werkstatt ist mit ihren 115m² in bis zu 15 Parzellen unterteilbar. Je nach Projekt können sich Benutzer für beliebig viele Parzellen anmelden und diese für die jeweilige Projektdauer nutzen. Für diese Zeitspanne bekommen sie die Möglichkeit, die versperrbaren Spinde und Waschräume der Werkstatt zu nutzen, hier befinden sich auch die Toiletten bzw. Umkleiden für diesen Bereich.

An der Süd-Ost Seite der Werkstatt befindet sich - an die Brandwände der Nachbargebäude anschließend - ein zweigeschossiger fensterloser Lagerraum mit einer Grundfläche von 25,3m². Auch er ist mit einem Rolltor verschließbar. Hier kann man Werkzeuge ausborgen oder Werkstücke zwischenlagern. Für kleinere Projekte kann auch ein Platz auf der Workspace der Werkstatt reserviert werden, die sich im ersten Obergeschoss auf 50,7m² über dem Büro und den Umkleiden erstreckt.

Dieser Bereich ist mit der Werkstatt direkt über eine Stahlwendeltreppe verbunden, kann aber auch über das Osttreppenhaus erschlossen werden. Es ist nicht möglich diesen Bereich mit einem Rollstuhl zu befahren, da kein Aufzug auf diese Ebene führt. Auf neun Arbeitstischen können feinere Werk- und Bastelarbeiten durchgeführt oder Pläne besprochen werden, falls das direkt am Projekt nicht möglich ist. Die kreative Energie kann ohne physikalische Abgrenzung aufgenommen werden, von der Werkstatt trennt lediglich eine begrünte Absturzsicherung. An der Grünen Bar sitzend, können die Arbeiten in der Werkstatt beobachtet oder eine kleine Pause vom eigenen Projekt eingelegt werden.

Sowohl Werkstatt als auch Workspace sind von 6:00 bis 22:00 Uhr mit Schlüsselkarten zugänglich, von 9:00 Uhr bis 12:30 Uhr und von 15:00 Uhr bis 18:00 Uhr gibt es vor Ort eine fachkundige Person, welche die Nutzer bei Fragen zu Projekten oder Umgang mit speziellen Werkzeugen unterstützen kann.

Im 2. Obergeschoss befindet sich an der gesamten Ostseite des Gebäudes ein Atelier. Auf einer Fläche von ca. 13 x 6 Meter befindet sich neben acht großzügigen, hellen Studiotischen ein Indoor-Garten der für eine angenehme Raumluft sorgt. Die 77,4m² des Ateliers können von acht Einzelpersonen oder gesamt zum Beispiel von einem Kollektiv angemietet werden. Dieser Bereich ist ausschließlich über das Osttreppenhaus erreichbar und daher nicht mit einem Rollstuhl erschließbar. Die Benutzer des Ateliers haben mittels einer Schlüsselkarte 24/7 Zugang und sind unabhängig von den Öffnungszeiten des MÖRG.

Die Westseite des Ateliers schließt an die Werkstatt an, es ist durch eine großflächige Glaswand getrennt. So kann Sonnenlicht und kreative Energie von außen eindringen und die Räume füllen, außerdem entstehen dadurch schöne Blickbeziehungen in den Innenhof, den Straßenraum und die Urban Kitchen .

Der MÖRG verfügt insgesamt über fünf Erschließungstüren (exklusive der Rolltore). Der prominenteste der Eingänge, der eigentliche Haupteingang, führt die Besucher in ein überhöhtes Foyer, von dem aus man die Werkstatt über einen Seiteneingang, das Bistro sowie das Haupttreppenhaus erreichen kann. Das Haupttreppenhaus, in dem sich auch der Lastenaufzug befindet, verteilt in alle Geschosse. Der Aufzug hat ein Innenmaß von 140 x 120 Zentimeter und davor Platz für einen Wendekreis.

Auf der Rückseite des Haupterschließungskerns befindet sich eine barrierefrei zugängliche Toilette, welche von zwei Seiten offenbar gestaltet wurde, um sie sowohl von der Werkstatt aus als auch für das angrenzende Bistro nutzbar zu machen. Aufgrund der Doppelnutzung ist sie mit einem Spezialschloss ausgestattet, das beide Türen zugleich versperrt bzw. öffnet.

An der Westseite des MÖRG befindet sich auf zwei Etagen das Bistro mit 83 Sitzplätzen, welche auf 22 Tische und eine Bar verteilt sind. An der Südseite des Erschließungskerns befinden sich die für die Gastronomie erforderlichen Toiletten. In der offenen Schauküche wird täglich mittags und abends ein Menü angeboten, welches aus den direkt geernteten oder im Keller eingelagerten, vor Ort produzierten Lebensmitteln, frisch gekocht wird.

Das Bistro ist von Westen und Norden direkt von der Straße erschließbar und zusätzlich über eine Schiebetür mit dem Foyer verbunden. Die direkten Verbindungen zum Außenraum können bei Bedarf vergrößert werden, da die Wände als Schiebeelemente ausgeführt sind und größtenteils entfernt werden können. So kann in den warmen Monaten der Gastgarten auf dem verbreiterten Trottoir vor dem MÖRG mit dem Innenraum verschmelzen.

Auf der Südseite befindet sich ein Ausgang zum Innenhof, wo ein weiterer Gastgarten vorgeschlagen wird. Hier finden 30 Personen Platz und können die Hofatmosphäre genießen und der Hektik der Straße entfliehen. Über eine Wendeltreppe an der Nord-Ost Seite des Bistros gelangt man auf die Galerie im ersten Stock, von der aus man sehr gut die Straße beschauen kann. Sie wird dadurch zur Bühne für die Anwohner, zum Außenraum trennen großzügige Glasflächen und begrünte Fensterelemente.

Außerdem bietet sich ein direkter Ausblick in die Bistro-Küche und einen der Indoor-Gärten. Vom großen Gastraum im Erdgeschoss ist die Galerie nur durch eine Brüstung getrennt. Dieser Bereich ist, wie eine Art Wohnzimmer eingerichtet – Sofas und Couchtische laden zum Lümmeln, Schauen und Verweilen ein. Da ausschließlich über die Wendeltreppe erschließbar, ist dieser Bereich nicht rollstuhlgerecht ausgeführt.

Auf halber Raumhöhe, also zwischen zweitem und drittem Stock, „schwebt“ das Zwischengeschoss, auf dem sich die Public Kitchen befindet. Da nur durch eine Glaswand getrennt, werden die Blicke nach oben gezogen. Die Raumhöhe, die in den Regelgeschossen netto ca. drei Meter beträgt, kann im Erdgeschoss des Bistros sowie in der Public Kitchen durch das Einziehen des Halbstocks auf rund fünf Meter erhöht werden.

Die Public Kitchen bietet auf 71m² einen großzügigen Raum, der zum Beispiel für Kochworkshops oder Vereinstreffen angemietet werden kann. Neben einem 16,8m² großen Kochbereich mit zwei großzügigen Küchenblöcken, einer Doppelkochinsel, diversen Kühlanlagen, Stauraum und voller Küchenausstattung, bietet der offene Vorbereich zwischen 20-30 Personen Platz. Gleich daneben, an der Nordseite des Gebäudes, kann der Kräutergarten von den Benutzern der Public Kitchen direkt beerntet und verarbeitet werden. An der Außenwand im Süden befinden sich eine barrierefreie Toilette, die exklusiv von den Mietern der Public Kitchen genutzt werden können.

Die westliche Wand der Küche besteht aus Glas. Der untere Teil der Wand bietet Einblicke in den zuvor beschriebenen Wohnzimmer-Teil des Bistros, die Galerie. Der obere Teil der Wand ist eine Außenwand. Hier hat der Gebäudequader einen eingeschossigen Einschnitt, wodurch die Public Kitchen um eine Terrasse erweitert wird, welche über zehn Stufen erschließbar ist. Dieses Plateau bietet drei unterschiedliche Ausblicke: Im Westen ist der Tummelplatz zu sehen, im Norden der Schlossberg mit seinem Uhrturm und in der gegengesetzten Südrichtung die prunkvolle Oper. Im Außenraum können 24 Personen sitzen, außerdem werden hier in Blumentrögen verschiedene Nutzpflanzen gezogen.

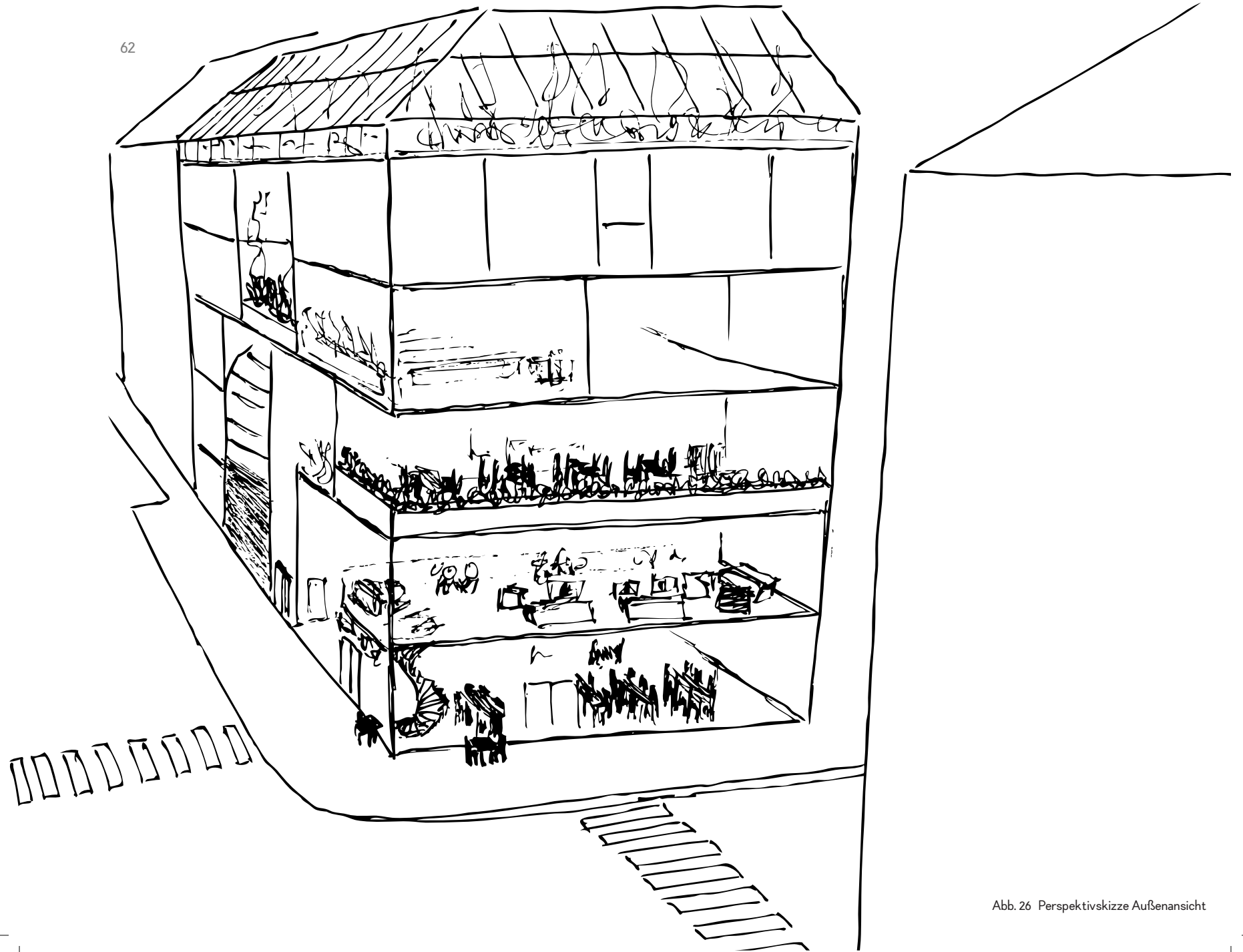


Abb. 26 Perspektivskizze Außenansicht

Im 3. Obergeschoss gibt es drei Seminarräume, die sich sowohl in Größe als auch in Ausstattung unterscheiden. Die Räume sind ca. 140m², 73m² und 53m² groß. Der größte der Räume kann mittels mobiler Trennwände auch in mehrere kleinere Seminarareale unterteilt werden. Die Räume bieten neben variabler technischer Ausstattung und natürlichem Licht, die Möglichkeit alle im Haus zur Verfügung stehenden Ressourcen zu nutzen. So kann bei einer Veranstaltung zum Beispiel ein Catering über die Public Kitchen angeliefert werden.

Das gesamte Geschoss ist rollstuhlgerecht ausgeführt und über den Aufzug erreichbar. Die drei Toiletten sind über den Aufenthaltsbereich erschließbar, eine davon ist barrierefrei ausgeführt. Im Aufenthaltsbereich gibt es eine Garderobennische und ein Stehtisch, auf der Nordseite des Raumes gibt es einen Ausgang zur Loggia.

Auch wenn diese straßenseitig ausgerichtet ist, kann sie dennoch für Pausen und zum Durchschnaufen genutzt werden, da die Einspinnergasse nicht stark von Kraftfahrzeugen befahren wird. Die zweigeschossige Loggia ist Teil der essbaren Fassade und beheimatet diverse Obst und Gemüsepflanzen, sowie Zwerg-Zitrusbäume während der warmen Sommermonate.

Der kleinste der drei Seminarräume, der im Nordwesten liegende, ist standardmäßig mit Sessel, Tischen und Computern ausgestattet und misst 52,8m². Wenn er nicht für diverse Seminare belegt ist, können die Geräte von registrierten Nutzern privat verwendet werden. Außerdem ist dieser Seminarraum begrünt, was den möglichen Frontalunterricht durch hohe Qualität der Raumluft angenehmer gestaltet.

Die beiden anderen Seminarräume haben eine wechselnde Bespielung und deshalb keine fixe Möblierung, dafür aber von innen zugängliche Lagernischen. Hier befinden sich zum Beispiel Utensilien wie Sessel und Tische, Flipcharts, sowie die Steuerung für die Raumtechnik. Auf der Ostseite des 138,7m² großen Seminarraums befindet sich ein Zugang zum Osttreppenhaus.

Im 4. Obergeschoss gibt es sechs Wohnungen, ein Drittel von ihnen ist barrierefrei gestaltet. Sie bieten zwischen 24-29,7m² an Wohnraum und zusätzlich ein Badezimmer mit 3,5-5,6m². Sämtliche Möbel sind bis 30cm unterfahrbar ausgeführt, außerdem bieten alle Wohnungen die Möglichkeit zur individuellen Anpassung an physische Bedürfnisse. Alle Zugänge sind stufenlos gestaltet, durch spezifische Adaptationen kann jede Wohnung nach persönlichen Vorlieben gestaltet werden.

Das ganze Stockwerk ist ausschließlich den Bewohnern und Bewohnerinnen zugänglich. Personalisierte Schlüsselkarten ersetzen herkömmliche Schlüssel und erlauben jedem Nutzer Zugang zu unterschiedlich definierbaren Räumlichkeiten. Alle Wohnungen werden über einen seitlich offenen aber überdachten Laubengang erschlossen. Außerdem gibt es bei allen im Halbkreis um einen gemeinsamen Innenhof angeordneten Wohnungen die Möglichkeit, die 1,50m großen Glaselemente zur Seite zu schieben und den Innenhof als Vergrößerung des Wohnzimmers zu nutzen. Die Wohnungen haben großzügige Verglasungen um Licht in die Räume zu bringen und das gemeinsame, das nach draußen Wohnen, das Miteinander zu betonen.

Es gibt einen überdachten, seitlich offenen Versammlungsbereich für Meetings und Besprechungen, oder auch für gemeinsame Abende der Artists in Residence. Daran schließt ein Abstellraum an, um gegebenenfalls einen Grill, Rasenmäher, oder Gartenutensilien zu lagern. Hier ist ein Wasseranschluss vorhanden, um in den Sommermonaten das Gießen der begrünten Terrasse, sowie der Obstbäume und -sträucher, zu erleichtern.

Jede der sechs Wohnungen hat ein eigenes Badezimmer, sowie eine kleine Teeküche, welche die Bewohner und Bewohnerinnen für Mahlzeiten nutzen können die nicht im Rahmen von CSA&M⁷² angeboten werden. Die Wohnungen sind als Garçonnières, also Einzimmerwohnungen, mit flexiblem Raumkonzept ausgeführt, es gibt aber die Möglichkeit mit Schiebeelementen den Schlafbereich abzutrennen. Im Wohnraum gibt es verschiedene Bereiche in denen gewisse Handlungen sozusagen vorgeschlagen werden, der Wohn-Essbereich ist aber nicht durch physikalische Elemente getrennt.

Das 5. Obergeschoss - das Dach - bietet auf ca. 200m² Platz für diverse Obst- und Gemüsegärten. Der Großteil dieser Gärten ist durch ein Gewächshaus überdacht, die Ausrichtung der Glaselemente orientiert sich an der mittelalterlichen und gründerzeitbaulichen Umgebung, indem sie an die Traufhöhen und Dachschrägen der Nachbargebäude angepasst sind.

Der Dachgarten ist mit diversen technischen Hilfsmitteln ausgestattet, die eine ganzjährige Bewirtschaftung möglich machen. Im Geräteschuppen ist die Zu- und Abwasserversorgung geregelt, dort befinden sich auch diverse gebäudetechnische Anlagen wie Steuerung von Ventilation, Temperatur und Besonnungslampen für Schlechtwetterphasen. Entlang der Glaspaneele kann zudem ein mechanischer Thermoteppich über die Pflanzen ausgefahren werden. Dies verringert im Winter das nächtliche Auskühlen und im Sommer spendet sie kühlenden Schatten.

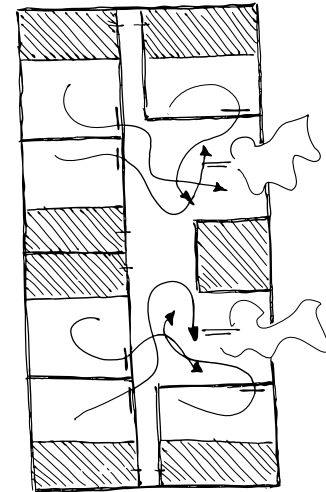


Abb. 27 Konzeptskizze: Nach draußen Wohnen

Da die Glaselemente beweglich sind, können sie je nach Bedarf geöffnet und geschlossen werden und so den jeweiligen Außenbedingungen sofort angepasst werden. Ebenso können Luftfeuchte und Temperatur für die jeweiligen Bereiche des Dachgartens separat über Klimageräte gesteuert werden. Um verschiedene Temperaturzonen zu schaffen, können über senkrechte Kunststoffbahnen Teile des Gartens nahezu vollständig abgetrennt werden. Dies ermöglicht das Einwintern diverser Zwergbäume, das ganzjährige Ernten von Gemüse wie z.B. Zucchini und Tomaten und zugleich winterliches Ernten von Feldsalat, Lauch, einigen Kohlarten, Wurzelgemüse und Endiviensalat aus den unbeheizten Teilen des Gewächshauses, da diese bis zu -4°C problemlos vertragen.

Es gibt einen direkten Zugang zum Osttreppenhaus, eine Brücke verbindet das Gewächshaus außerdem mit dem Haupterschließungskern, wo der Aufzug in jedes Geschoss führt. Auf der Verbindungsbrücke sind Arbeits- und Ablagetische aufgestellt, wo geerntete Lebensmittel gesammelt werden können, um sie dann in den Keller oder die Küchen zur weiteren Verarbeitung zu transportieren.

Im Osten des Gebäudes gibt es einen überdachten, seitlich offenen Freibereich. Er verbindet den Geräteschuppen mit dem Gewächshaus, bietet aber auch einen Aufenthaltsbereich für Besucher und ein paar Nasch-Hochbeete.

Im Untergeschoss befindet sich der Technikraum, er beherbergt zahlreiche Vorrichtungen ohne die das Gebäude nicht in dieser Weise funktionieren könnte. Angrenzend daran ist die Wäscherei für die Bewohner und die Bistrobetreiber angesiedelt, zudem eine barrierefrei zugängliche Toilette, die von allen benutzt werden kann.

Der Rest dieses Geschosses ist der Vorbereitung und Lagerung der im gesamten Gebäude erwirtschafteten Lebensmittel gewidmet. In einem $72,7\text{m}^2$ großen Raum können die geernteten Lebensmittel auf lebensmittelgerechten, mobilen Tischen sortiert, getrocknet oder auf die richtige Temperatur gebracht werden. Danach können sie in den sechs verschiedenen Lagerräumen bis zu ihrer Verwendung untergebracht werden. Diese Lager haben verschiedene Luftfeuchtegehalte und sind unterschiedlich temperiert um den diversen Ansprüchen der Ernte zu entsprechen.

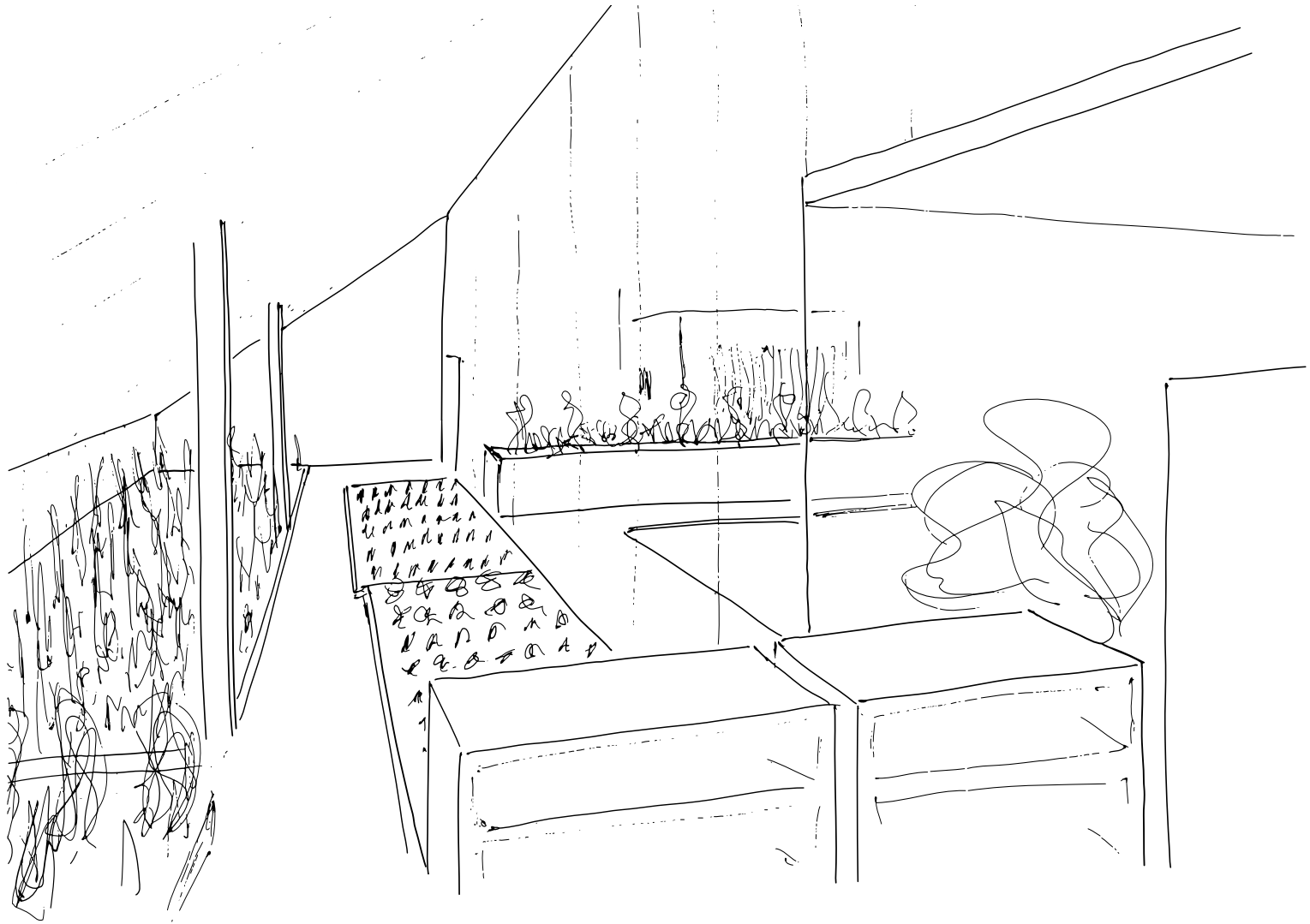


Abb. 28 Perspektivskizze Blick auf Dachgarten

Besonderheiten im MÖRG

Anbauflächen

Die essbare Fassade ist Dank Gebrüder Grimms Hänsel und Gretel zwar eigentlich nichts Neues, in der Realität ist sie aber dennoch innovativ. Mittlerweile gibt es technische Möglichkeiten diese Phantasie aus den Kinder- und Hausmärchen umzusetzen.

Aufgrund von Platzmangel kann die Überlegung angestellt werden, Lebensmittel an den Fassaden und in einem Dachgarten anzupflanzen. Diese Platzierung bringt außerdem einen der hervorstechendsten Vorteile mit sich: Die Pflanzen bekommen auf den Dächern mehr Licht, als in den (von umgebenen Häusern beschatteten) Innenhöfen.

Es gibt prinzipiell zwei Varianten der Dachbegrünung, eine extensive und eine intensive. Die extensive Dachbegrünung kann sich weitgehend selbst erhalten und weiterentwickeln, sie braucht außer Niederschlag auch keine zusätzliche Bewässerung. Sie wird von Anfang an so geplant, dass ihre Bepflanzung weniger Humus verlangt - für jeglichen Nutzpflanzenanbau ist sie aber ungeeignet. Intensive Dachbegrünung bedeutet, dass darauf ein begehbare Kleingarten angelegt werden kann. Je nach Gebäudestatik kann der Schichtaufbau relativ dick sein, und flachwurzelnenden Gräsern und Pflänzchen bis hin zu Bäumen sämtlichen Nutz- und Zierpflanzen ein Zuhause bieten.

Begrünte Flachdächer sollten bei jeder Gelegenheit ausgeführt werden, sie verbessern das Klima, schützen die Dachhaut und geben der Natur einen Teil der bebauten Fläche wieder zurück. Außerdem kann ein Großteil der Niederschlagsmenge durch spezielle Retentionsmatten zurückgehalten und so die Dachentwässerung entlastet werden.

Je nach Witterung können Teile des Dachgartens mit verschiedensten Hilfsmitteln abgedeckt werden. Pflanzen können mit diversen Fliesen, Mikrofasernetzen, oder einem permanent errichteten Gewächshaus geschützt werden. Ein Gewächshaus bietet unzählige Ausführungsmöglichkeiten, zu Beginn muss entschieden werden, ob es beheizt oder unbeheizt ausgeführt werden soll. Da unterschiedliche Pflanzen anders auf diverse Witterungs- und Temperaturverhältnisse reagieren, beeinflusst diese Entscheidung die Nahrungsmittelproduktion in jeglicher Weise.

Im MÖRG ist der Großteil des Dachgartens mit einem Glasgewächshaus überzogen. Die einzelnen Elemente sind flexibel und können geöffnet werden, aber nicht nur natürliche, auch eine mechanische Lüftung ist möglich. Zusätzlich kann über eine Klimaanlage sowohl Temperatur als auch Luftfeuchtigkeit gesteuert werden. Ein Thermoteppich dient zum Schutz vor starken Wetterveränderungen. Der größte Vorteil ist, dass die Fläche unterteilt und in einzelne Abschnitte getrennt werden kann, indem durch senkrechte Kunststoffbahnen unterschiedliche Bereiche voneinander getrennt werden.

Mit technischen Hilfsmitteln wie Ventilation- und Befeuchtungsanlagen, sowie Heiz- und Besonnungsanlagen können je nach Bedarf verschiedene Klimata künstlich erzeugt werden, um eine ganzjährige Bewirtschaftung gewährleisten zu können. Außerdem sind sie nützlich, um in einem Teil des Gartens, wärmeliebende Bäumchen oder Tomaten- und Zucchiniplanzen auch im Winter schadlos zu halten oder in Trocken- oder Schlechtwetterperioden keine Ernteausfälle zu erleiden.

Der größere Teil des Dachgewächshauses soll aber unbeheizt bleiben und nur frostfrei gehalten werden – dies kann allein durch die physikalische Trennung erreicht werden. Im MÖRG wird durch das Glashaus in Verbindung mit den Thermoteppichen und einer zusätzlicher Mikrofaserfolie das nächtliche Auskühlen verhindert. Das Glashaus schafft das mit Unterstützung der Thermoteppiche und bei Bedarf kann über einzelne Felder eine zusätzliche Folienhaube gezogen werden. Praxisberichte von Eliot Coleman zum Thema Four Season Harvest zeigen, dass die zusätzliche Folienschicht bei sehr niedrigen Temperaturen vor Frostschäden schützt. Die Pflanzen gedeihen bis -4°C problemlos, außerdem gilt: je mehr Schichten desto mehr Schutz.⁷³

Die Intention dahinter ist, dass wenn im Winter einen Teil des Gewächshauses nicht beheizt wird, winterliches Gemüse wie z.B. Feldsalat, Lauch, einige Kohllarten, Endiviensalat und teilweise sogar Wurzelgemüse direkt und frisch aus dem Garten geerntet werden kann.

Was nicht vergessen werden darf, ist, dass ein Garten dynamisch, nicht statisch ist. Alles wächst, Pflanzen verändern sich, und es ist möglich, dass sie sich anders entwickeln, als es bei der Überlegung des Bepflanzungskonzepts angenommen wurde.

73. Vgl. Coleman 1992.

„Die Ästhetik der Gärten ist eine improvisierte, verspielte. Sie ist bewusst dekorativ, dabei entspannt, jedenfalls nicht gartenzwergniedlich und diszipliniert und aufgeräumt. Sie rebelliert gegen das Pure, die Vernunft und den Fetisch der Administration. Sie ist tendenziell wuselig, wirr, vielfach gebrochen und ‚quer‘. Das Unfertige und nicht ganz Passende wird zelebriert.“⁷⁴

Viele der Pflanzen werden im Außenraum angepflanzt, nicht alle davon sind in der Lage die Temperaturen im mitteleuropäischen Winter zu überleben. Deshalb gibt es die Möglichkeit, wärmeliebende Pflanzen in Töpfen anzusetzen, so können sie je nach Saison oder sogar mehrfach täglich je nach Sonne unterschiedlich platziert werden: Eine Art mobiler Topfgarten.

Die vielfältigen Erträge werden von einer Gemeinschaft an Freiwilligen, ehrenamtlichen Mitarbeitern, sowie Praktikanten unter der Leitung einer hauptamtlichen Mitarbeiterin gesät, gepflanzt, gepflegt und geerntet. Eingelegt und eingelagert werden sie in den Kursen die in der Public Kitchen abgehalten werden (Marmeladen kochen, Essiggurken einlegen, Kompotte zaubern, Zwiebel einkochen ...) oder sie werden direkt in der Bistroküche zweimal täglich frisch zu einem Menü verarbeitet.

Dieses Angebot funktioniert über eine besondere Form einer CSA-Gemeinschaft für Menschen die nur kurze Mittagspausen haben oder Personen die gerne mal etwas Neues ausprobieren möchten. Unter CSA&M wird die gemeinsam getragene Landwirtschaft um das gekochte Essen selbst erweitert. Hier steht das M für meal oder Mahlzeit. Die Anmeldung für Mittags- und oder Abendmenüs erfolgt im Büro des MÖRG, ebenso die monatliche Beitrags-Zahlung. Jeder ist dazu eingeladen auch selbst mitzukochen oder beim Ernten zu helfen.

Am Abend erregt das MÖRG und vor allem das Dachgewächshaus, durch seine Innenbeleuchtung und das Grün, die Aufmerksamkeit der Passanten. Hier soll eine Transparenz stattfinden, die den Inhalt zeigt und auf die Leute anziehend wirken soll. Transparenz als Verbindung zum Außenraum – große Fenster und Glasflächen verleiten zum neugierigen Einblick in den als Garten genutzten Kulturraum.

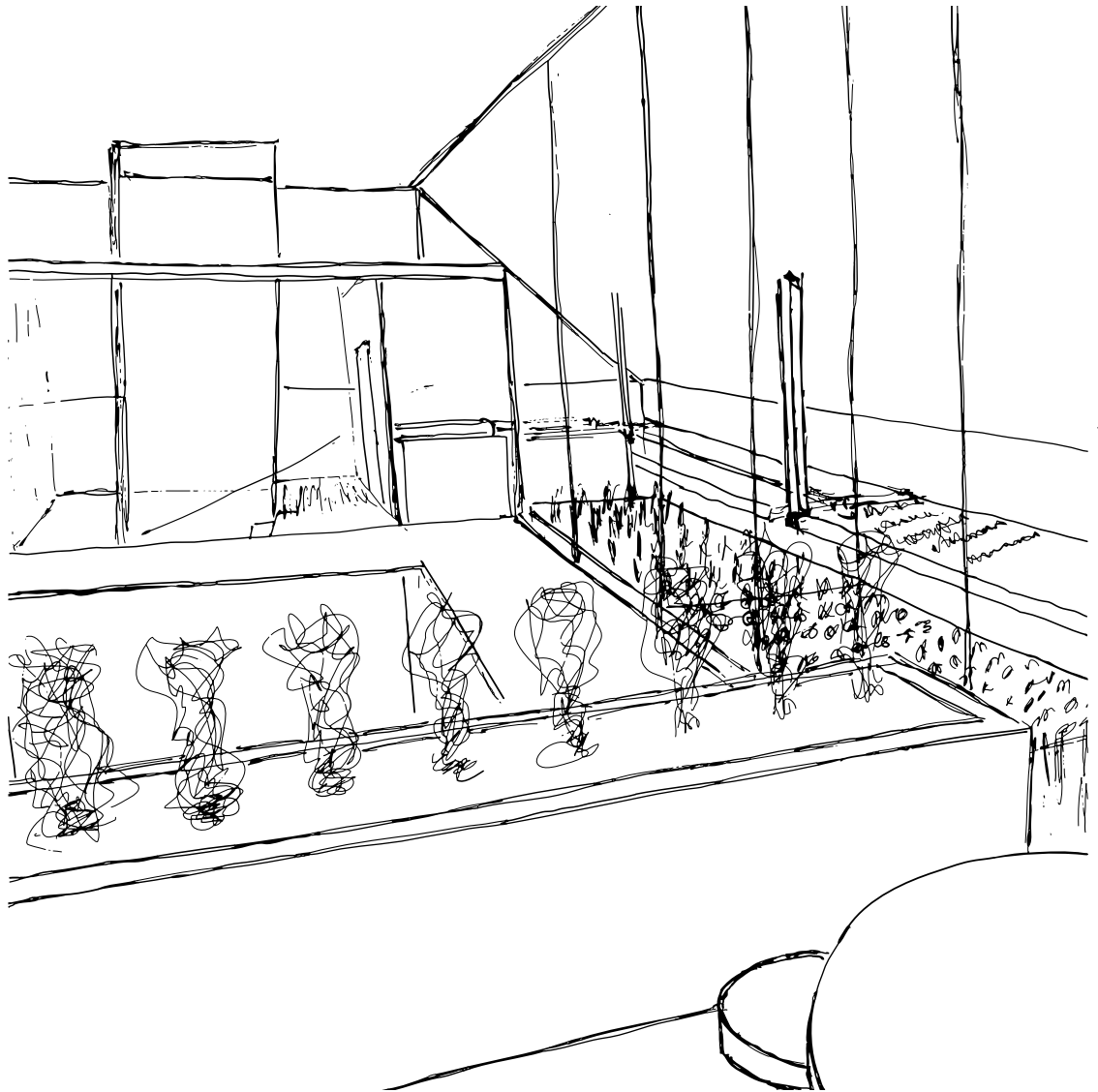


Abb. 29 Perspektivskizze Blick auf Naschbeete

Anbauprinzipien

„Verstand man früher unter Qualität Dinge wie Funktionalität, Langlebigkeit oder Materialbeschaffenheit, so zählen heute Aspekte, die eine Marke oder ein Produkt unmittelbar auf eine Person beziehen: Qualitativ gut ist etwas, wenn es den eigenen Überzeugungen entspricht. Es werden andere Eigenschaften wichtig – eben mehr als ‚gut gemacht‘, ‚schön‘ oder ‚seinen Preis wert‘. Das Produktumfeld, die sozialen Folgen des Kaufs und, nach wie vor, die soziale Signalwirkung (Status) sind im Konsumentenbewusstsein mittlerweile fest verankert.“⁷⁵

So wird im MÖRG zum Beispiel darauf geachtet, dass nachhaltige Projekte realisiert und hochwertige Nahrung bzw. Ernte produziert wird. Die Grüne Revolution mit der ab den 60ern des 20. Jahrhunderts Rekorderträge durch Hochleistungs- und Hohertragsorten erzielt wurden ist vorbei. Sie hat zwar unbestrittenerweise kurzfristig die Ernährungssituation von Millionen Menschen verbessert, aber leider hat sie dabei gravierende Umweltschäden verursacht. Das Grundwasser wurde in vielen Städten übernutzt und der Boden ausgelaugt. Die Lebensmittelknappheit kehrte zurück, weil das Konzept nicht nachhaltig geplant war.

Langzeitstudien beweisen mittlerweile, dass biologischer Anbau 45% weniger Energie verbraucht und 40% weniger Treibhausgase produziert als konventionelle, industrielle Landwirtschaft.⁷⁶ Das Problem ist, das chemische Dünger die Erde nicht füttern, sie geben ihr eine Vitaminspritze anstatt ein gesundes Mahl.

„Bekanntlich verzichten Öko-Bauern auf mineralischen Stickstoff und regeln die Versorgung ihrer Pflanzen mit Hilfe von Leguminosen (Klee, Erbsen, Bohnen etc.). Diese Pflanzen können in einer Symbiose mit Bodenbakterien Stickstoff aus der Luft binden und für die Pflanzen verfügbar machen.“⁷⁷

Im MÖRG werden entweder selbst hergestellte oder biologische bzw. ökologische Mittel verwendet, wie zum Beispiel Alfalfaklee-Mehl, Steinphosphat oder Grünsand als Quelle für Kalium. Wichtig für Wachstum sind Nährstoffe, die unter anderem aus selbst kompostierten Abfällen gewonnen werden können. Küchenabfälle, wie Gemüse- oder Obstreste, Schalen, altes Brot, Kaffee oder auch Rasenschnitt können gut zu Kompost verarbeitet werden. Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Öl, Milch oder Milchprodukte etc. sollten hingegen nicht verwendet werden.

75. Borgstedt 2011, 124.

76. Vgl. Die Zukunft pflanzen 2012.

77. Thomas 2011, 127.

Ausreichende Wasserversorgung, Düngung, Beschnitt und Schädlingsbekämpfung ist beim Anbau in Töpfen oder Dachgärten noch wichtiger als auf „echtem“ Boden, da hier die Nährstoffe nach einiger Zeit aufgebraucht sind und von Hand nachgereicht werden müssen.

Bei einem Indoor-Garten ist neben regelmäßiger Düngung auch das Drehen der Pflanzen von Bedeutung. Mit einem Vollspektrum-Beleuchtungssystem kann das Sonnenlicht zwar bis zu einem gewissen Grad auch im Inneren eines Gebäudes nachgestellt werden, die Rotation der Erde um die Sonne aber nicht.

Ohne Beleuchtungskörper ist nicht jede Pflanze für jeden Ort geeignet, die Lichtsituation kann entscheidend sein. Sehr viele Pflanzen brauchen sechs bis acht Stunden Sonne pro Tag: Tomaten, Paprika, Bohnen, Erbsen, Kürbisse, Gurken, Melanzani, Mais oder Brokkoli können an einem zu dunklen Ort nicht überleben. Pflanzen wie Karotten, Rüben, Erdäpfel oder Radieschen sind nicht ganz so empfindlich, sie brauchen nur drei bis vier Stunden Sonne. Schattige Ecken sollten mit Mangold, Kohl, Spinat, Salat oder Himbeer- bzw. Brombeersträuchern bepflanzt werden, denn diese Sorten sind bereits mit ein oder zwei Stunden Sonne pro Tag zufrieden.

Mit dem big boys at back Prinzip können Sonnenlichtstunden der Pflanzen erhöht werden: die niedrig wachsenden Pflanzen bekommen mehr Sonne ab, wenn die höheren auf der Nordseite des Gewächshauses, also hinten, angebaut werden.

Nahe einem Fenster können sehr gut Kräuter angebaut werden, da sie relativ unempfindlich sind. Rosmarin, Minze, Basilikum, Koriander, Dille, Oregano, Salbei, Thymian, Kapuzinerkresse, Petersilie, Schnittlauch – sie sind alle pflegeleicht und gedeihen auch bei indirektem Sonnenlicht. Um auf die speziellen Bedürfnisse der Pflanzen eingehen zu können, sollten sie aber in separaten Töpfen angepflanzt werden. Bäume sind anspruchsvoller.

Sie benötigen neben einer tieferen Wucherungsschicht auch mindestens sechs Stunden Sonne pro Tag. Zwergbäume wie Apfel und Pfirsich können im Außenraum genauso gut in Töpfen wie in echtem Boden wachsen, wenn sie regelmäßig gedüngt werden. Ebenso Zwergversionen von Granatapfel, Zitrone oder Feige. Diese müssen aber in der kalten Saison eingewintert werden, weshalb eine Topfbepflanzung hier ratsam ist.

Da der möglichst größte Ertrag auf geringstmöglicher Anbaufläche das Ziel ist, wachsen Erdäpfel im MÖRG in Fässern. Am Boden des Fasses befinden sich Löcher, es wird mit 15 bis 20 cm Erde und drei Saaterdäpfel gefüllt, darauf kommt nochmal Erde. Wenn Knollen wachsen werden sie wieder mit Erde bedeckt. Erst wenn die oberirdische Pflanze gelb und tot ist, wird das Fass ausgeleert und pro Pflanze bis zu 30 Knollen geerntet. Auch diese Fässer müssen im Winter vor Frost geschützt werden.

Manchmal muss, bevor eine Pflanze angebaut werden kann, erst die Umgebung angepasst werden. Gewächse wie Erbsen, Bohnen oder Trauben brauchen zum Beispiel ein starkes Tragsystem aus Eisen oder Kantholz. Auch Gurken können mit einer Rankhilfe vertikal wachsen, sie benötigen dann nur ein Viertel der ursprünglichen Anbaufläche. Vertikal wachsende Nutzpflanzen die Früchte tragen, können mit „Hängematten“ aus Tüchern unterstützt werden, damit sie durch das Gewicht der Früchte nicht knicken oder die Früchte abstürzen.

Auch wenn im MÖRG eigentlich ein Nutzgarten geplant ist, werden auch Blumen zwischen die Lebensmittelieferanten gesetzt. Sie sind hübsch, locken Insekten an und vertreiben Schädlinge. Als natürliche Feinde von Schädlingen können Kümmel, Beifuß, Liebstöckel oder Ringelblume angepflanzt werden, Nützlinge wie Bienen, Marienkäfer oder Flurfliegen können mit Bienenfreund oder Schmuckkorbchen angelockt werden. Auch die Blumen die keine essbaren Blüten anbieten werden verarbeitet, sie können getrocknet und in Kreativkursen in einem Seminarraum verarbeitet werden.

Prinzipieller Schichtaufbau einer Dachbegrünung

- Vegetation
- Substrat
- Filtervlies
- Drän- und Wasserspeicherschicht
- Schutzlage
- Wurzelschutz
- Trennlage
- Dampfausgleichsschicht
- Wärmedämmung hart, Gefälle
- Dampfsperre
- Ausgleichsschicht
- Deckenplatte

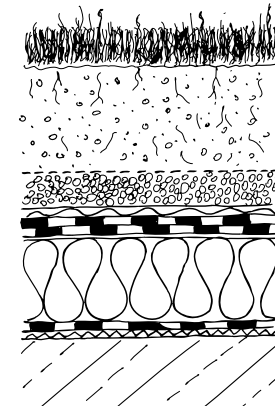


Abb. 30 Skizze Schichtaufbau

Lagerkeller

Es gibt im Untergeschoss sechs verschiedene Keller in denen die Lebensmittel eingelagert und durch spezielle Aufbewahrung länger haltbar gemacht werden können.

Es gibt einen Hängekeller mit ca. 70% relativer Luftfeuchtigkeit⁷⁸, der auf eine Temperatur von 7-10°C gekühlt wird. Er misst ca. 24m² und ist unter anderem mit vorgetrockneten Knoblauchzöpfen, Zwiebeln oder roten und weißen Kohlköpfen bestückt. Außerdem werden hier Melonen und Kürbisse in Tücher geschlagen und aufgehängt. Dies geschieht um Druckstellen zu vermeiden.

Ein Trockenkeller mit höchstens 50% relativer Luftfeuchtigkeit und Temperaturen um die 15°C mit ca. 26m² bietet Platz für Nüsse, diverse zugekaufte, lagerfähige Lebensmittel sowie Getränke die für das Cafe gelagert werden müssen. Genauso Einkochtes und Eingelegtes wie Marmeladen, saure Gurken, Kompotte etc. werden hier aufbewahrt.

Einer der Kellerräume wird mit einer Tiefkühlzelle ausgestattet. Er misst 18,7m² und wird konstant auf -14°C gekühlt. Sowohl zugekaufte Lebensmittel, als auch nicht direkt verwendetes Obst und Gemüse werden hier eingelagert.

Über eine Schleuse sind zwei Kellerräume erreichbar, die eine sehr hohe Luftfeuchtigkeit von 90-95% aufweisen: der Sandkeller mit 24,1m² und 2°C und der Feuchtkeller mit 33,7m² und 8°C. Im Sandkeller können auf Regalen mit feuchtem Sand bedeckt einige Kohlarten und jegliches Wurzelgemüse eingelagert werden. Außerdem bietet er zum Beispiel Platz für Sellerie, Puffbohnen und Kopfsalate, sowie Blumenkohl, Brokkoli und Stangensellerie. Sie werden zwar nicht in Sand eingegraben, mögen und brauchen aber das Klima ebenso. Im Feuchtkeller werden zum Beispiel Gurken, Paprika, Zucchini, Fisolen, Melanzani, Avocados und Tomaten gelagert. Die Erdäpfel werden in einer speziellen Trommel in diesem Keller gelagert, die den Keimvorgang verhindert.

Der sechste Keller ist der Obstkeller. Er ist nicht das ganze Jahr voll ausgelastet, aber in den Sommermonaten ist er unersetzbar. Er wird auf 2°C gekühlt und hat eine Luftfeuchtigkeit von 85-90%. Er ist wichtig, weil Obst nicht zusammen mit z.B. Erdäpfeln gelagert werden kann – es würde den Geschmack annehmen. Äpfel, Marillen, Zitronen, Orangen, Kiwis und Zwetschen können hier für einige Wochen, oder sogar Monate schmackhaft bleiben – Pfirsiche, Beeren und Kirschen immerhin einige Tage – sie sollten aber besser bis zur Verarbeitung tiefgekühlt werden.

Über den Verbindungsgang ist das Osttreppenhaus zugänglich, das Haupttreppenhaus ermöglicht dank

78. „Die relative Luftfeuchtigkeit ist ein Maß dafür, wieviel % der Sättigungsmenge in der Luft tatsächlich vorhanden sind. So bedeutet 50% relative Feuchtigkeit beispielsweise, dass die Luft halb so viel Wasserdampf enthält, wie sie bei der betreffenden Temperatur im Höchstfall aufnehmen kann. Mit Wasserdampf vollkommen gesättigte Luft hat demnach eine relative Feuchtigkeit von 100%. [...]Das Feuchtigkeitsaufnahmevermögen der Luft nimmt mit sinkender Temperatur ab.“ Lorenz-Ladener 2003, 9f.

dem Lastenlift nicht nur den barrierefreien Zugang zum allen Räumen in diesem Geschoss, sondern auch den direkten Transport von den Lebensmitteln vom Dachgarten zur Verarbeitungsstelle im Keller.

Es ist wichtig, dass die unterschiedlichen Temperaturen und Luftfeuchtegehalte in den jeweiligen Räumen konstant gehalten werden, da dadurch der Faulungs- und Gärungsprozess der Lebensmittel hinausgezögert werden kann. Vor allem die Temperatur sollte „[...] möglichst wenig schwanken (optimal $\pm 0,5^\circ\text{C}$), denn Temperaturschwankungen beeinflussen den Stoffwechsel der Frischvorräte, die Kondenswasserbildung und die relative Luftfeuchtigkeit des Lagerraumes.“⁷⁹

Damit eine optimale Lagerung möglich ist, sollte von vornherein nur unversehrte Ernte eingelagert werden, da schadhaftes Obst und Gemüse seine unmittelbaren Nachbarn anstecken kann. Das Lagergut sollten alle zwei Tage einer kurzen Sichtkontrolle unterzogen und schadhafte Lebensmittel aussortiert werden. Um die Haltbarkeit zu verlängern, sollte man „[e]ine zu frühe oder verspätete Ernte vermeiden und keine sehr kleinen Früchte für die Lagerung vorsehen, weil diese aufgrund ihrer großen Oberfläche relativ mehr Wasser verdunsten als größere.“⁸⁰

Jegliche als Lager verwendete Kellerräume benötigen spezielle Wärmedämmung gegen alle Seiten, da sie Temperaturunterschiede nach außen und gegen andere Räume ausgleichen müssen. Wird die Dämmung nicht korrekt ausgeführt, kann sich Schweißwasser bilden und Schäden an der Konstruktion verursachen. Außerdem ist die Materialwahl ein entscheidendes Kriterium für einen nachhaltig geplanten Lagerkeller. Die geplanten Ziegelwände speichern Luftfeuchte besser als zum Beispiel Beton, als Fußboden wird gestampfter Lehm eingesetzt.⁸¹

79. Lorenz-Ladener 2003, 8.

80. Lorenz-Ladener 2003, 11.

81. Vgl. Lorenz-Ladener 2003, 11.



Pläne



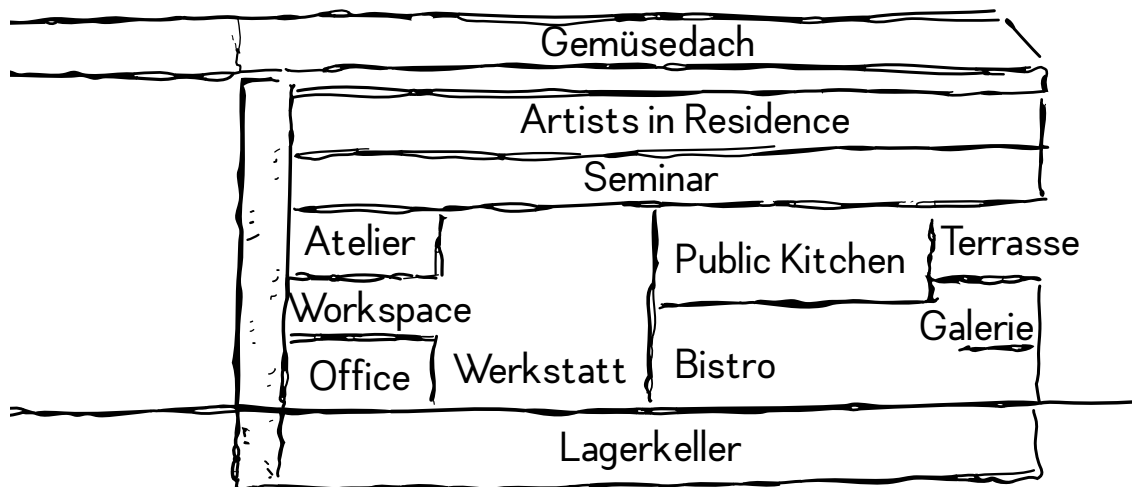














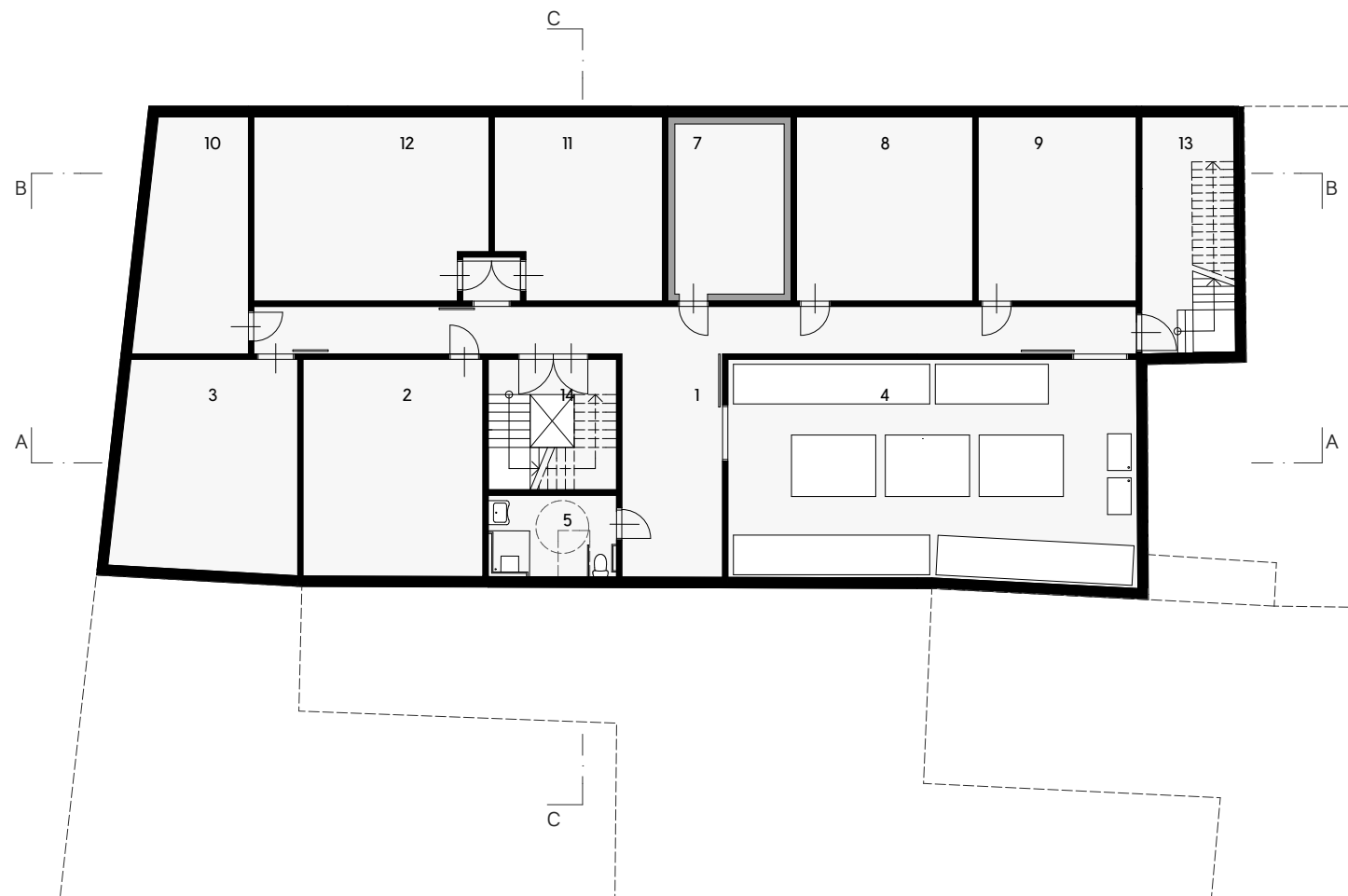


Abb. 31 Skizze Raumabfolge

Untergeschoss

1	 Wege	52,00 m ² , Fliesen		
2	 Technikraum	31,50 m ² , Beton		
3	 Wäscherei	30,30 m ² , Fliesen		
4	 Verarbeitung	72,70 m ² , Acrylharz (PMMA)		
5	 Nasszelle	8,50 m ² , Fliesen		
6	 Schleuse	2,00 m ² , Fliesen		
7	 Eiskeller	18,70 m ² , Einbautiefkühlzelle	-14°C	
8	 Trockenkeller	26,40 m ² , Acrylharz (PMMA)	15-20°C,	45-50% Luftfeuchtigkeit
9	 Hängekeller	23,80 m ² , Stampflehm	7-10°C,	70% Luftfeuchtigkeit
10	 Obstkeller	20,00 m ² , Fliesen	2°C,	85-90% Luftfeuchtigkeit
11	 Sandkeller	24,10 m ² , Fliesen	2-4°C,	90-95% Luftfeuchtigkeit
12	 Feuchtkeller	33,70 m ² , Fliesen	8°C,	90-95% Luftfeuchtigkeit
13	 Osttreppenhaus	18,20 m ² , Linoleum		
14	 Haupttreppenhaus	13,50 m ² , Linoleum		








Erdgeschoss

1		Foyer	19,90 m ² , Linoleum
2		Büro	23,90 m ² , Linoleum
3		Backoffice	24,00 m ² , Acrylharz (PMMA)
4		Gastgarten - Trottoir	43,90 m ² , Asphalt
5		Gastgarten - Innenhof	35,00 m ² , WPC-Dielen
6		Gastraum - Bistro	95,80 m ² , Linoleum
7		Lagerraum	25,30 m ² , Kunstharzestrich
8		Werkstatt	114,70 m ² , Kunstharzestrich
9		Waschraum/Umkleiden	23,60 m ² , Linoleum/Fliesen
10		Toilette barrierefrei	8,50 m ² , Fliesen
11		Toiletten	14,80 m ² , Fliesen
12		Osttreppenhaus	18,20 m ² , Linoleum
13		Haupttreppenhaus	13,50 m ² , Linoleum










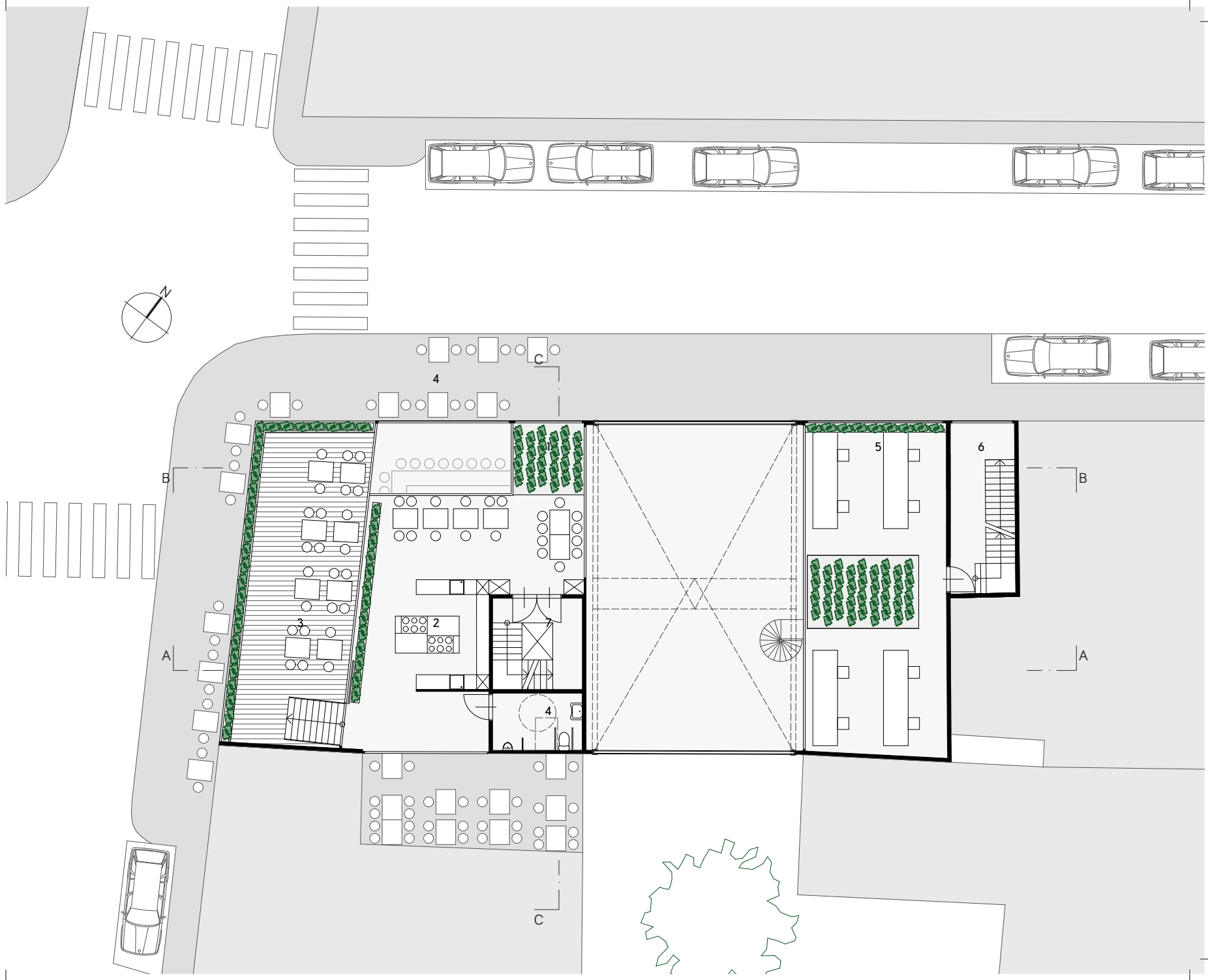
1. Obergeschoss

1		Indoor-Garten	28,80 m ²
2		Bistro Galerie	64,70 m ² , Linoleum
3		Workspace	50,70 m ² , Kunstharzestrich
4		Osttreppenhaus	18,20 m ² , Linoleum
5		Haupttreppenhaus	13,50 m ² , Linoleum



2. Obergeschoss

1	 Kräutergarten	8,40 m ²
2	 Public Kitchen	71,00 m ² , Acrylharz (PMMA)/ Linoleum
3	 Terrasse	62,80 m ² , WPC-Dielen
4	 Toilette barrierefrei	8,50 m ² , Fliesen
5	 Atelier	77,40 m ² , Kunstharzestrich
6	 Osttreppenhaus	18,20 m ² , Linoleum
7	 Haupttreppenhaus	13,50 m ² , Linoleum



3. Obergeschoss

1	 Loggia	14,80 m ² , WPC-Dielen
2	 Aufenthaltsbereich	38,50 m ² , Linoleum
3	 Seminarraum 1	138,70 m ² , Kautschuk
4	 Seminarraum 2	72,60 m ² , Linoleum
5	 Seminarraum 3	52,80 m ² , Linoleum
6	 Lagerflächen S1, S2, S3	28,00 m ² , Kautschuk / Linoleum
7	 Toiletten	8,50 m ² , Fliesen
8	 Toilette barrierefrei	4,50 m ² , Fliesen
9	 Osttreppenhaus	18,20 m ² , Linoleum
10	 Haupttreppenhaus	13,50 m ² , Linoleum



B

A

C

B

A

2

5

4

6

6

6

3

9













6

7

8







10

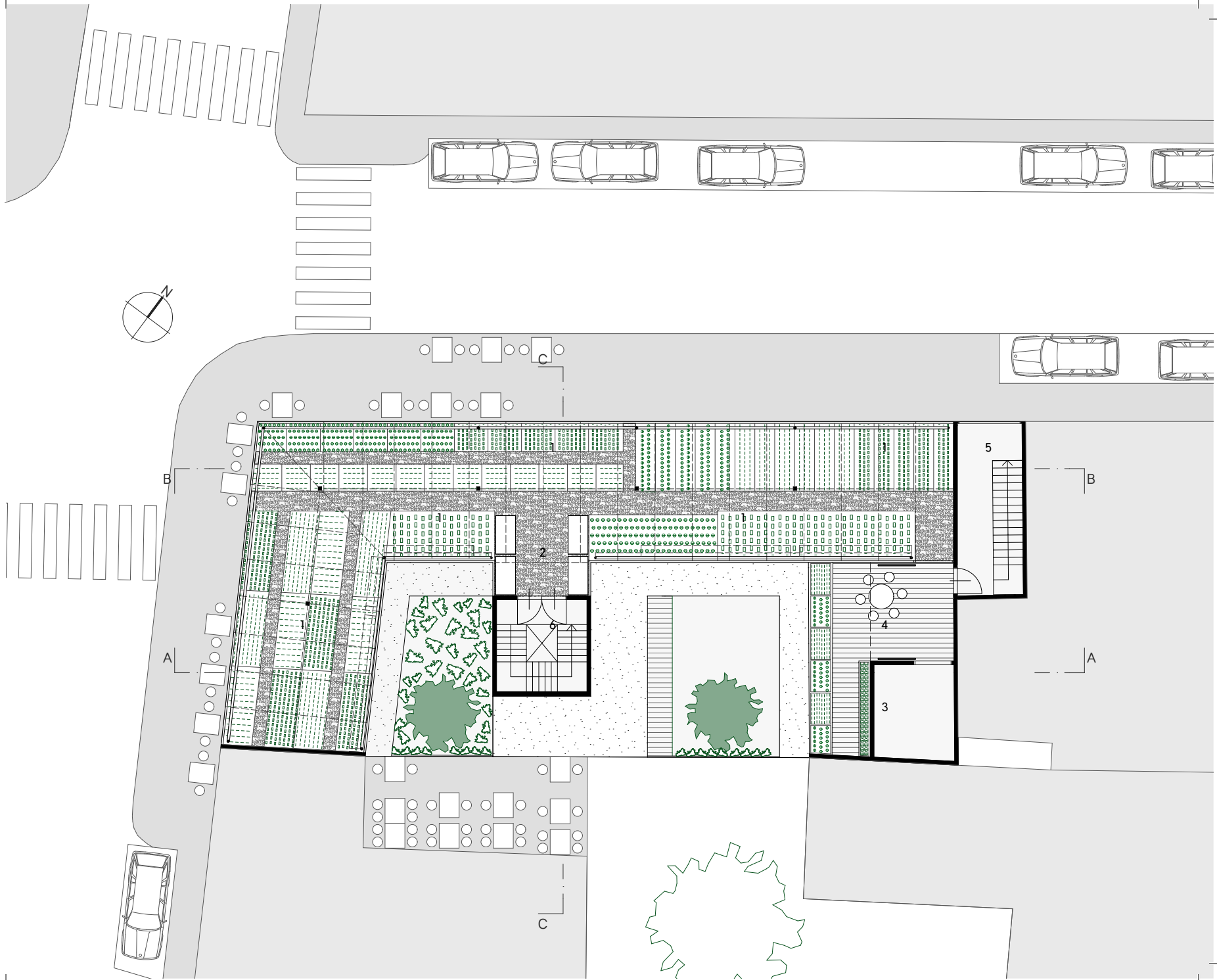
4. Obergeschoss

1	 Wohnung 1 	26,70 m ² , Parkett	Bad	5,6 m ² , Fliesen
2	 Wohnung 2	29,70 m ² , Parkett	Bad	3,5 m ² , Fliesen
3	 Wohnung 3	24,00 m ² , Parkett	Bad	3,5 m ² , Fliesen
4	 Wohnung 4	25,60 m ² , Parkett	Bad	3,5 m ² , Fliesen
5	 Wohnung 5	25,60 m ² , Parkett	Bad	3,5 m ² , Fliesen
6	 Wohnung 6 	29,40 m ² , Parkett	Bad	5,6 m ² , Fliesen
7	 Laubengang	85,80 m ² , WPC-Dielen		
8	 Grünfläche	51,70 m ²		
9	 Abstellraum	8,50 m ² , WPC-Dielen		
10	 Osttreppenhaus	18,20 m ² , Linoleum		
11	 Haupttreppenhaus	13,50 m ² , Linoleum		



Dachgarten

1	 Anbaufläche	200,00 m ²
2	 Arbeitsbereich	12,70 m ² , WPC-Dielen
3	 Geräteschuppen	12,30 m ² , WPC-Dielen
4	 Außenbereich	23,40 m ² , WPC-Dielen
5	 Osttreppenhaus	18,20 m ² , Linoleum
6	 Haupttreppenhaus	13,50 m ² , Linoleum



B

A

C

5

B

A

2

3

4

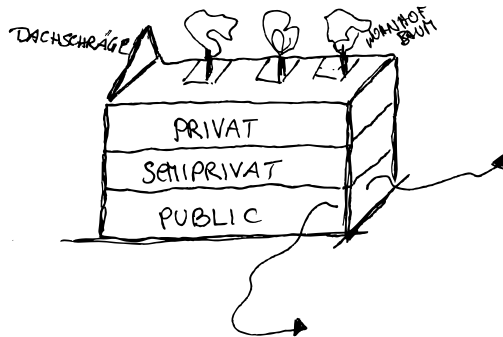


Abb. 39 Konzeptskizze Nutzungsaufteilung

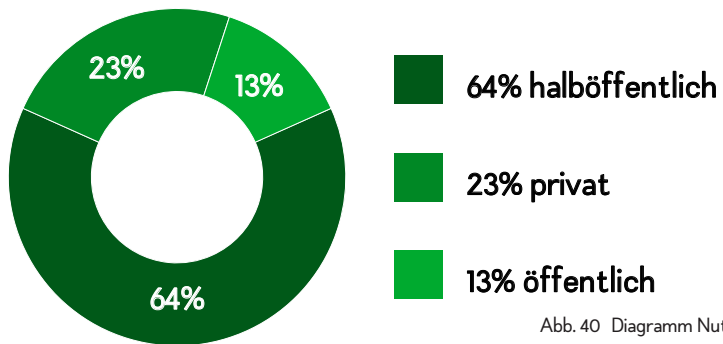
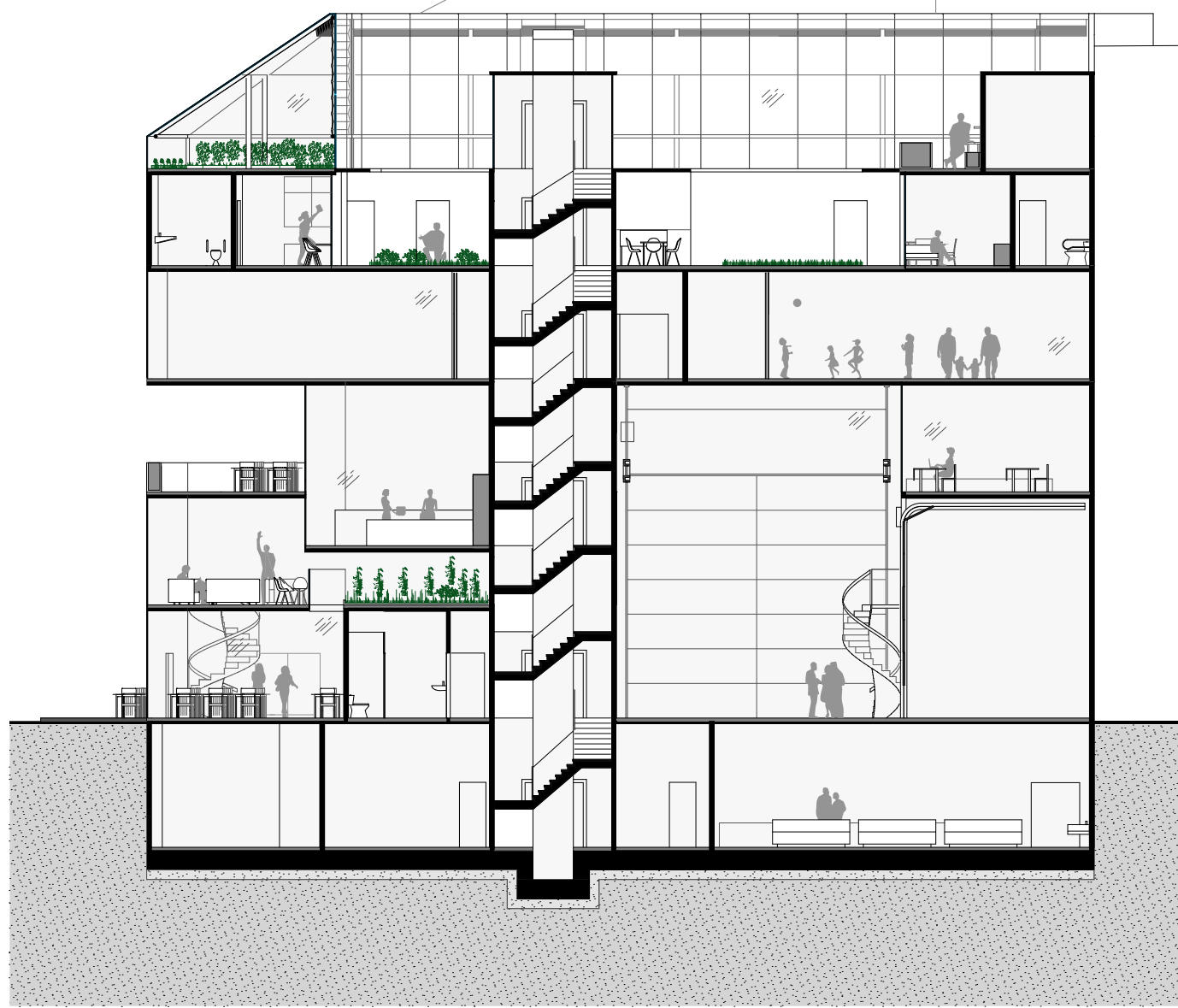


Abb. 40 Diagramm Nutzungsaufteilung nach Flächen



- + 21,80 m
- + 17,00 m
- + 14,00 m
- + 10,50 m
- + 7,00 m
- + 3,50 m
- ± 0,00 m
- 4,00 m

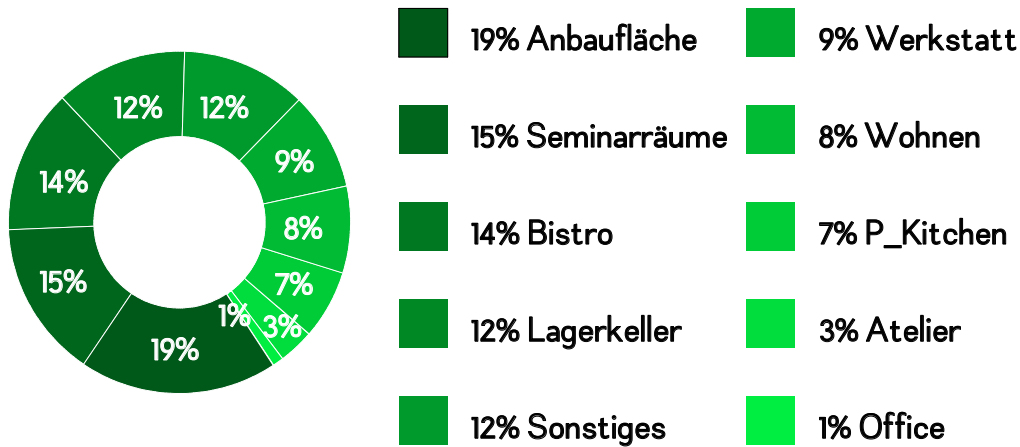


Abb. 42 Diagramm Flächenverteilung nach Raumnutzung

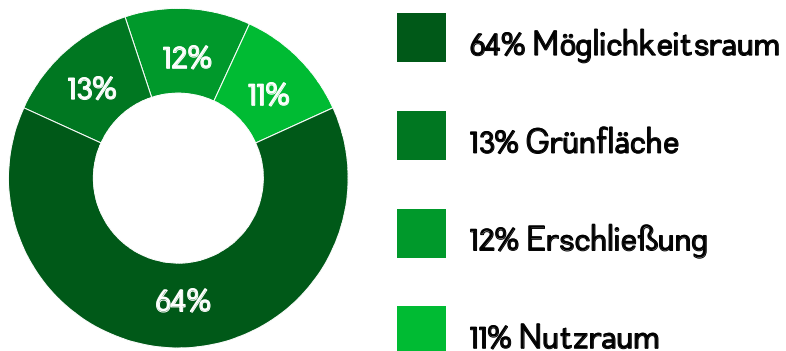
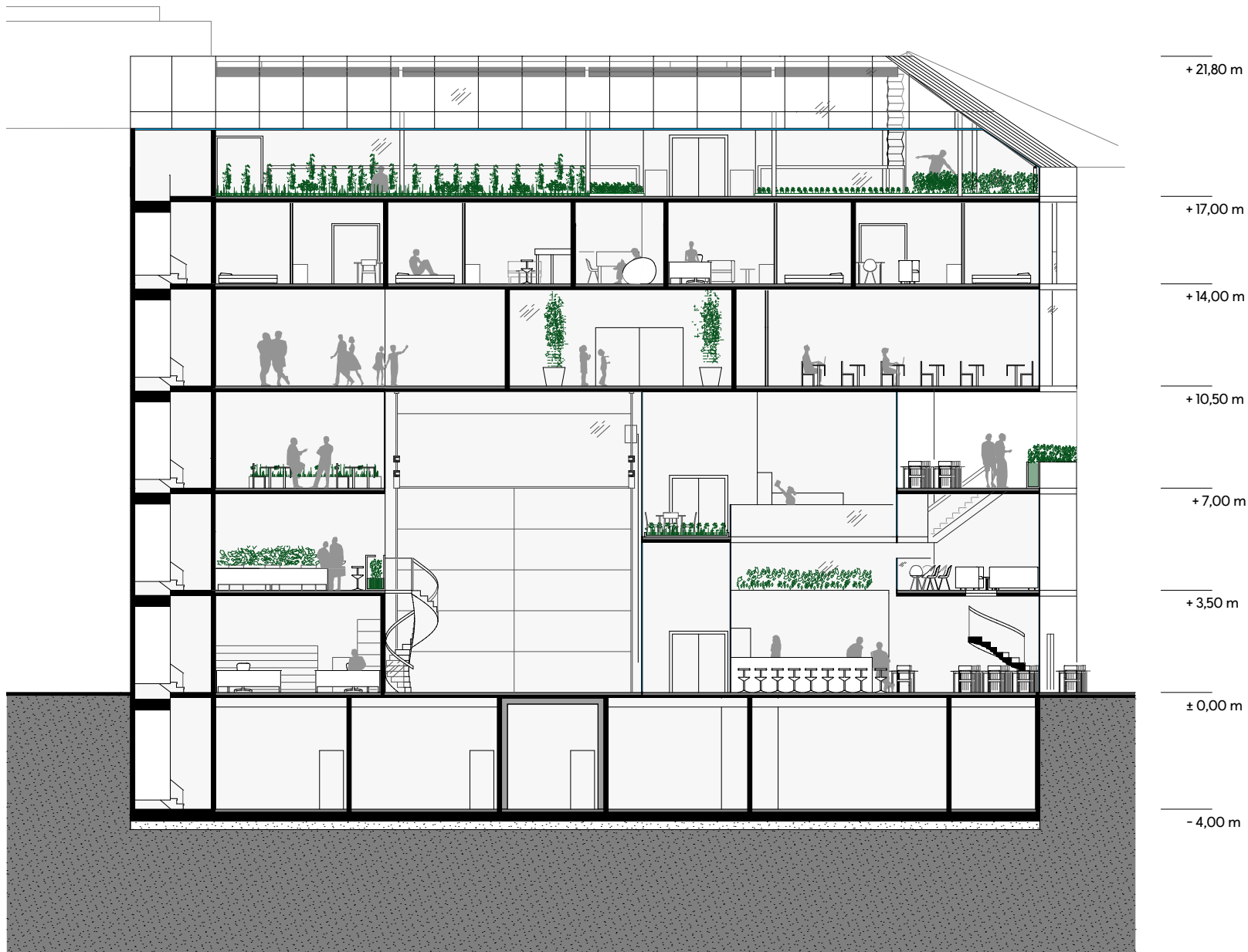
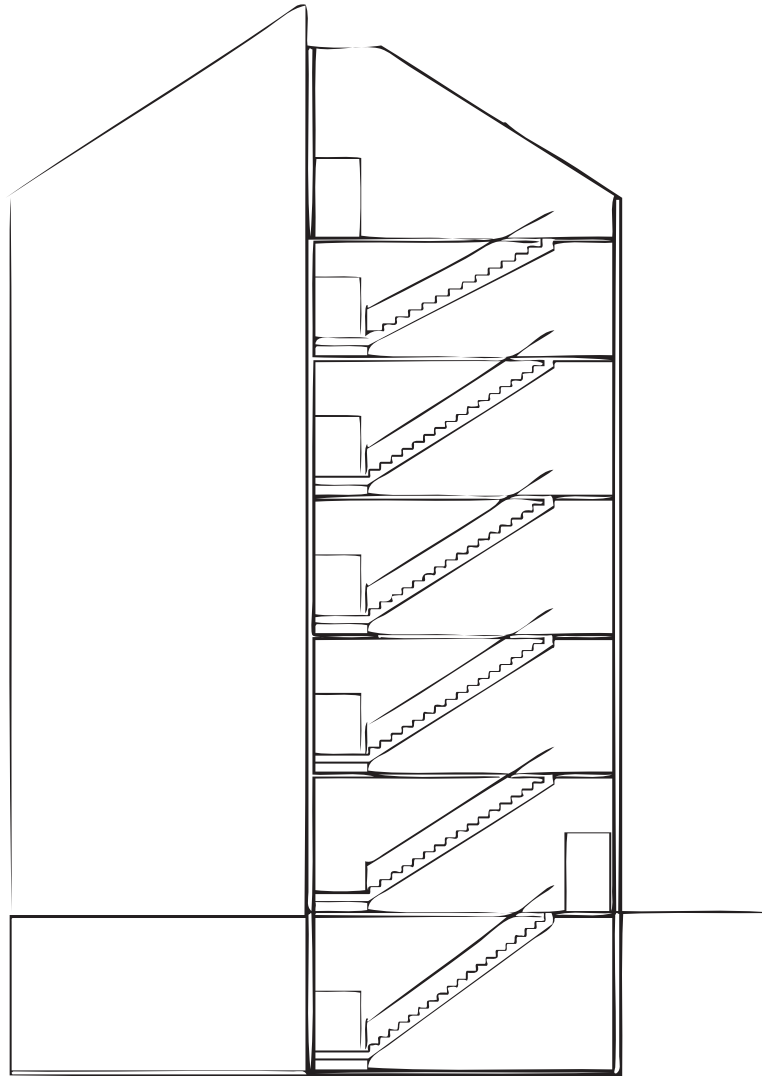


Abb. 43 Diagramm Flächenverteilung nach Nutzungsart





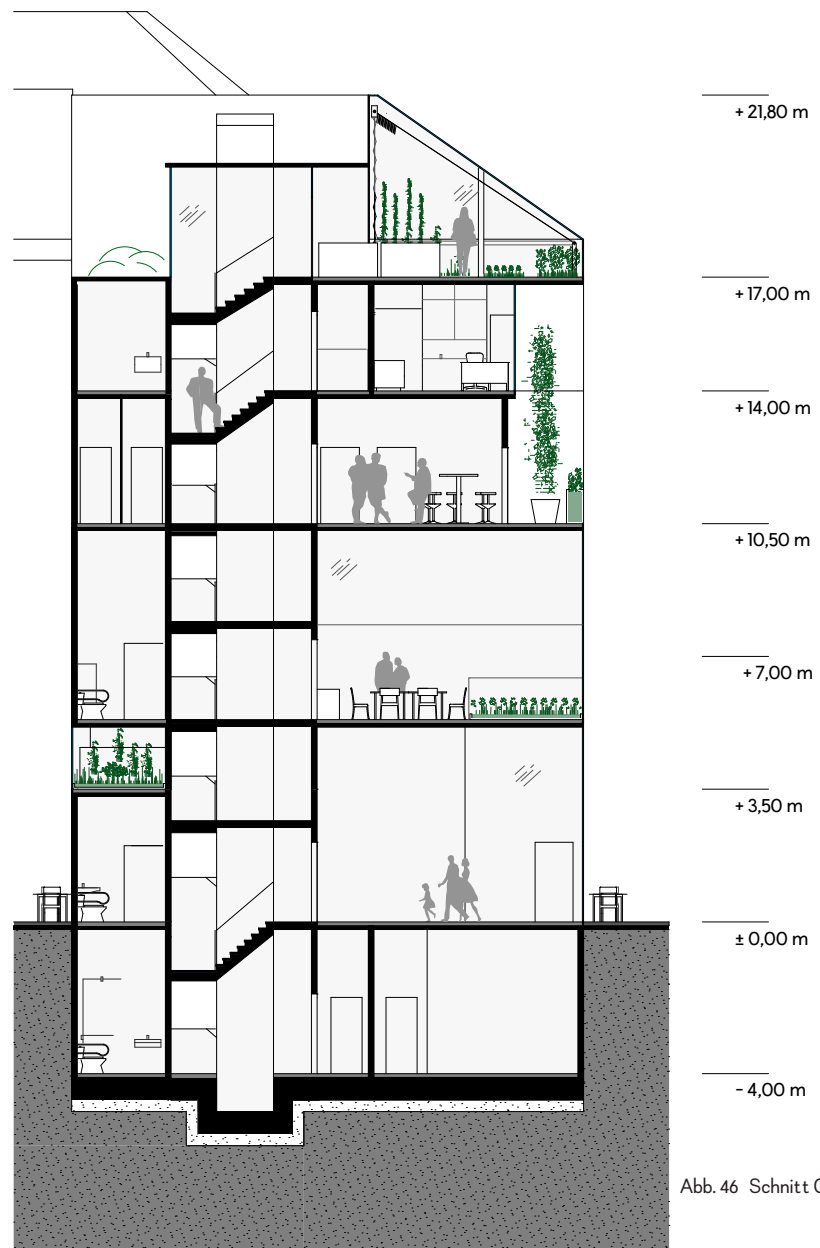


Abb. 46 Schnitt C-C M1: 200

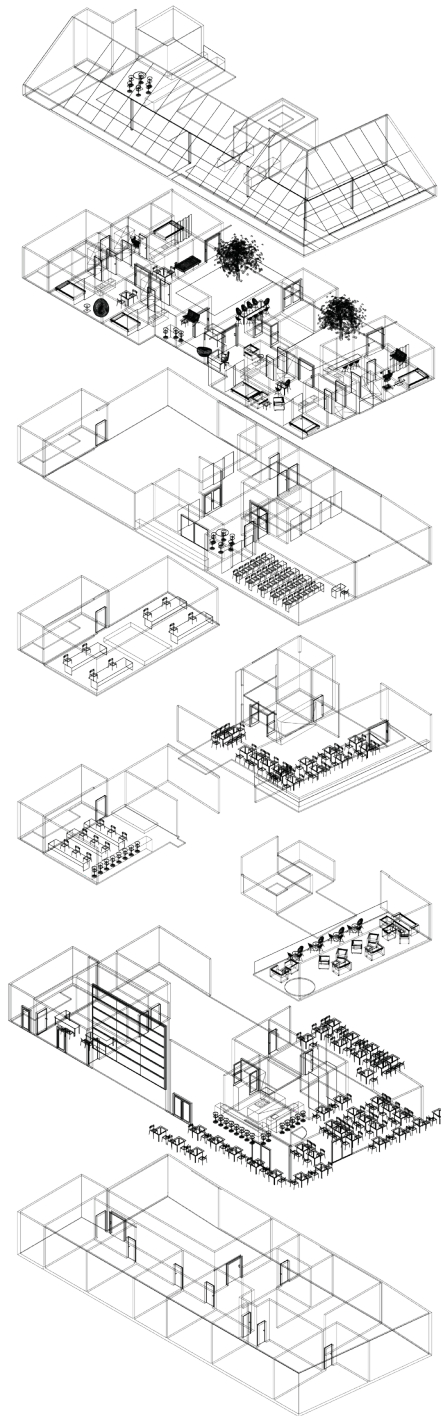




Abb. 48 Ansicht Nord M1:200

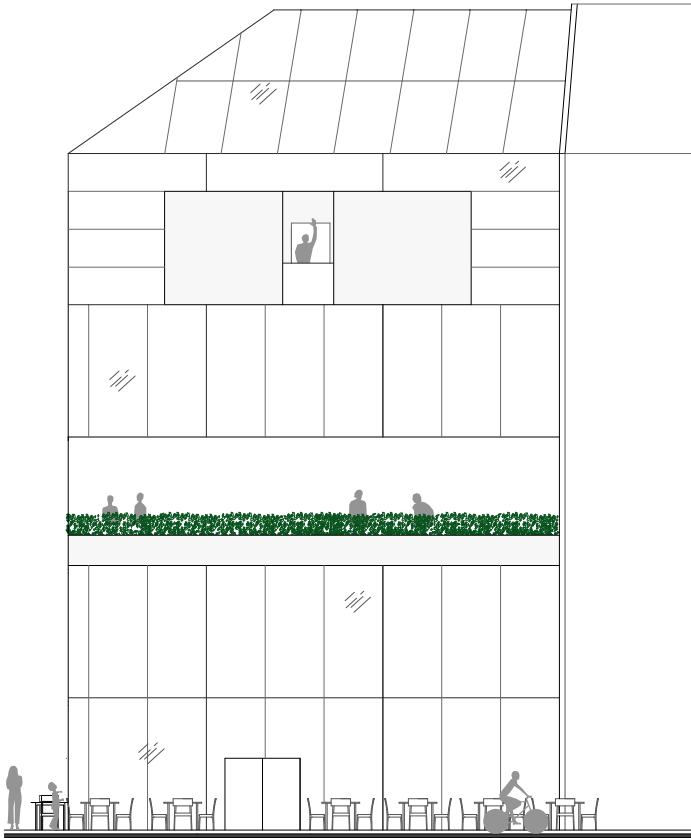


Abb. 49 Ansicht West M1:200



Abb. 50 Ansicht Süd M1:200

Artists in Residence



Die dargestellten Personae wurden auf Basis folgender Fragestellungen entwickelt:

Wer wohnt da?
 Wie wohnen sie?
 Was machen sie?
 Warum wohnen sie da?
 Wann nutzen sie es?
 Wofür nutzen sie es?

Persona-Entwicklung

Eine Persona ist eine fiktive Person, die den archetypischen Benutzer darstellt und die Entwickler dabei unterstützt, Bedürfnisse der Zielgruppen zu verstehen. Die Strategie der Persona-Entwicklung wird hauptsächlich in der Absatzwirtschaft verwendet, wo mit verschiedenen Charakteren und den dahinterstehenden Lebensläufen zum Beispiel Produktvariationen, oder personalisierte Werbung hergeleitet werden können. Entstanden ist die Methodik Anfang der 1980er in der Softwareentwicklung, wird mittlerweile aber in vielen Bereichen verwendet.

Der entwickelte Charakter kann auf einem oder einer Reihe von Menschen basieren, wird um Charakterzüge einer aus der Ziel- oder Nutzergruppe bekannten Person erweitert und bekommt persönliche Eigenschaften (einen Beruf, Hobbies, Ziele)

Anhand dieser fiktiven Person wird nun versucht eine Antwort auf unterschiedliche, im Entwicklungsprozess relevante, Fragen zu finden, wie zum Beispiel:

Welche Position hat Persona in der Firma? Wo informiert Persona sich über das Tagesgeschehen? Wer hat Einfluss auf Entscheidungen der Persona? Welche Probleme hat die Persona? Was benötigt die Persona um Probleme zu lösen?

Durch dieses Werkzeug ist es einem Entwickler möglich sein eigenes Produkt besser zu verstehen, zum Beispiel welche Aufgaben und Interaktionen das Design in der täglichen Anwendung erwartet, und wofür es verwendet werden könnte, obwohl es nicht dafür gedacht war. Skizziert man mehrere Personae, sollten sie sich voneinander unterscheiden um ein vielfältiges Spektrum der Anwender darzustellen. Es ist von Vorteil wenn die Persona einen Namen und ein Gesicht bekommen, um konkret über jeweilige Nutzer sprechen zu können.⁸² Nutzer des MÖRG sind keine einheitliche Masse. Um das Gebäude realistisch zu konzipieren und lebhaft beschreiben zu können, wurden sechs fiktive Bewohner und Bewohnerinnen entwickelt, die diesem Entwurf Leben einhauchen sollen.

82. Vgl. Zeidler 2010, 19.09.2016.



Abb. 51 MÖRG-Bewohner Georg

Georg

32 Jahre alt
Tischler, Bastler

Georg kommt aus einer Kleinstadt im Mürztal, wo er auch die Pflichtschulzeit absolviert hat. Er wuchs sehr heimatverbunden auf und begann deshalb eine Tischlerlehre nur 500 Meter von seinem Heimathaus entfernt. Er absolvierte mit 29 auch die Meisterprüfung und hat seit seinem Eintritt in die Arbeitswelt immer in derselben Firma in seiner Heimatstadt gearbeitet.

Beruflich reparierte und baute er Möbel, fertigte Türen an, privat versuchte er sich immer wieder daran, kaputt gegangene Elektrogeräte zu reparieren. Da sein Vater vor seiner Pensionierung Mechaniker war, konnte Georg viel von ihm lernen und bastelte auch gerne mit ihm an Autos.

Er hat noch nie alleine gewohnt, da er nach seiner Lehrzeit über Jahre hinweg das Dachgeschoss im Haus seiner Eltern ausgebaut und sich „daheim“ ein Leben aufgebaut hat. In seiner Freizeit spielt Georg Schlagzeug, er hat sich in seinem Dachausbau sogar einen schalldichten Raum gebaut um seine Eltern nicht zu stören. Er hat sich immer sehr gut mit seinen Eltern verstanden, und sie haben sehr viel Zeit miteinander verbracht. Weil er bisher aber von seiner Mutter mitversorgt wurde, hat er selbst nie gelernt zu kochen.

Er ist ein sehr geselliger Mann, egal was seine Freunde vorschlagen, ihn kann man für alles begeistern – sei es eine Party ein Ausflug zum Wandern oder jemand benötigt Hilfe beim Einbau eines Fußbodens, er ist sofort motiviert und macht mit oder hilft. Georg ist nicht gut im „allein-sein“, er hat es gerne, wenn ständig Menschen um ihn sind, deshalb ist er – egal um was es sich handelt – für alles zu begeistern und immer dabei.

Vor einigen Monaten musste die Tischlerei in der er jahrelang gearbeitet hat leider schließen, er verlor seine Arbeit und muss sich nun neu orientieren. Er beschloss im MÖRG zu arbeiten, weil es für ihn ein sanfterer Übergang ist, als direkt in eine Wohnung zu ziehen wo er alleine lebt. Hier kann er in der Gemeinschaft die nötige Selbständigkeit lernen, die dafür notwendig ist, ohne sich einsam zu fühlen.

Georg leitet im MÖRG die Werkstatt.

Sein Tagesablauf:

Um 7:00 Uhr läutet sein Wecker, er trinkt nur einen schnellen Kaffee und startet um 7:30 Uhr direkt in die Werkstatt, obwohl er eigentlich erst um 9:00 Uhr Dienstbeginn hätte. Er dreht eine Runde bei den bereits Anwesenden – die Nutzer können mit ihrer Magnetkarte bereits ab 6:00 Uhr die Werkstatt benutzen. Georg erkundigt sich nach dem aktuellen Stand der Projekte, er kann dann besser einschätzen ob er im Laufe des Tages mit einer helfenden Hand gebraucht werden wird und kann den Bastlern und Künstlern gleich den einen oder anderen Tipp geben.

Er überlegt außerdem, welche Werkzeuge und Maschinen benötigt werden und was er vorbereiten kann. Seine Aufgaben sind jeden Tag anders - Pläne zeichnen, Entwürfe skizzieren, schwere Gegenstände tragen, Nutzer beraten oder schwere Maschinen bedienen. Wenn ein Wechsel der Nutzer stattfindet, führt er neue Leute zu ihren Parzellen und zeigt ihnen die Abläufe im MÖRG. Um 9:30 Uhr macht er manchmal eine Kaffeepause mit Ivona bei Valérie im Büro, manchmal setzt er sich auch ins Bistro zu Samantha und Bogdan. Nicht jeder Tag ist gleich fordernd und geschäftig, manchmal steckt er auch gerade mitten in einem Projekt und übersieht die Zeit. Um 12:00 Uhr muss er aber die großen Maschinen sperren, sie stehen über Mittag bis 15:00 Uhr still.

Von 12:30 Uhr bis 13:00 Uhr hat Georg Büroaufsicht, in dieser Zeit hat Valérie, deren fixer Arbeitsplatz das Büro ist, Mittagspause. Er nutzt die Zeit um organisatorische Arbeiten, welche die Werkstatt betreffen, zu erledigen. Er organisiert die Parzellenverteilung und prüft neue Anfragen, die erst angenommen werden können, wenn die aktuellen Projekte fertiggestellt wurden. Um 13:00 Uhr darf dann auch Georg seine Mittagspause genießen und sich ins Bistro zum CSA&M Buffet begeben, danach hält er manchmal gerne einen Mittagsschlaf. Nach seiner Pause ab 15:00 Uhr erwarten ihn in der Werkstatt die gleichen Aufgaben wie am Vormittag.

Um 18:00 Uhr werden die schweren Maschinen wieder gestoppt und alle treffen sich im Bistro für das Abendmenü. Georg kommt meistens ein bisschen zu spät, weil er sich von manchen der Projekte nur schwer losreißen kann. An manchen Tagen trifft er sich mit Bogdan direkt nach dem Essen zu einer Jamsession in einem der Seminarräume oder in seiner oder Bogdans Wohneinheit. Um 22:00 Uhr muss Georg nochmal zur Werkstatt, er dreht eine Schlussrunde, kehrt auf und achtet darauf, dass alles ordnungsgemäß verstaut wurde.



Abb. 52 MÖRG-Bewohnerin Samantha

Samantha,

41 Jahre alt,
Farmerin, Veranstalterin von Festen, Köchin

Samantha hat eine Ausbildung zur Gärtnerin gemacht und danach in der Nähe von Austin in Texas auf der ‚Tecoleté‘ Farm gearbeitet. Das ist eine kleine Farm die CSA betreibt. Bei einer Tagung in Austin zu dieser Art der Landwirtschaft hat sie einen Österreicher kennengelernt, welcher dann auf der Tecoleté-Farm ein 10-monatiges Praktikum absolvierte. Er wollte dieses System der CSA besser kennenlernen und es dann in Österreich auf dem Hof seiner Eltern umsetzen.

Sie verliebten sich, heirateten und Samantha kam mit ihrem Mann nach Niederösterreich wo die beiden viele Jahre lebten. Im Moment nehmen sich die beiden eine Auszeit, in der Samantha entscheiden möchte ob sie in Österreich und bei ihrem Mann bleiben oder zurück in die USA ziehen möchte.

Auf der Farm in Texas hat sie hauptsächlich direkt am Feld gearbeitet, die Pflanzen betreut, und bei der Ernte geholfen. In Niederösterreich hat sie auch die richtige Verwahrung des Obstes und Gemüses, sowie Einkochen gelernt. Sie möchte nun anhand der essbaren Fassade des MÖRG dieses System der CSA&M im urbanen Raum erfahren und erproben.

Sie ist relativ unmusikalisch und kann auch nicht tanzen, hat aber umso mehr Freude daran für andere Feste oder Veranstaltungen für besondere Feiertage oder Anlässe zu organisieren. Egal ob Osterfest oder Thanksgiving, eine Silvesterparty oder Maibaumaufstellen, alle Dekorationen werden von ihr vorbereitet, alle organisatorischen Angelegenheiten geklärt, alle Speisen und Getränke bestellt.

Samantha betreut im MÖRG die Anbauflächen und den Lagerkeller

Ihr Tagesablauf:

Um 6:30 Uhr läutet ihr Wecker und sie trinkt einen Kaffee, im Sommer geht sie um 7:00 Uhr direkt aufs Dach und eine Runde durchs Haus um die Pflanzen zu gießen, damit die Temperaturen noch nicht zu hoch sind und das Wasser nicht gleich verdunstet. Auch in den Wintermonaten ist sie bereits ab 8:00 Uhr im Gewächshaus zum Gießen, sie begutachtet auch gleich die Pflanzen und notiert sich was geerntet und was nachgepflanzt werden muss. Um 9:00 Uhr ist jeden Tag der Treffpunkt für alle freiwilligen CSA&M Mitglieder die gerne mithelfen möchten und die Praktikanten oder Teilnehmer des Freiwilligen Ökologischen Jahres die im MÖRG mit anpacken. Das Treffen ist ein gemütlicher Besprechungsbrunch, wo Samantha die Aufgaben verteilt und wo besprochen wird, wer was erntet, wer was nachpflanzt und was von wem gestutzt oder gepflegt werden soll.

Die Teilnehmer gehen danach direkt an die Arbeit, Samantha trifft sich um 9:30 Uhr zu einer Besprechung mit Bogdan, dem Koch, im Bistro. Sie erfährt welche und wie viele Zutaten er für das heutige Mittags- und Abendmenü benötigt und ob in den nächsten Wochen besondere Veranstaltungen geplant sind. Um 10:00 Uhr begutachtet sie das Lagergut im Keller, sortiert schadhafte Lebensmittel aus und sammelt bzw. liefert um 10:30 Uhr die Zutaten fürs Mittagsmenü in der Bistroküche ab. Danach klappert sie alle Praktikanten und Helfer ab, um sie beim Ernten oder Bepflanzen zu beraten und beim Transport in den Keller oder beim Sortieren zu unterstützen. Um 12:30 Uhr ist für ihre Helfer Feierabend, für sie Mittagspause.

Um 14:30 Uhr ist ihre Mittagspause vorbei, sie trifft sich mit Interessierten in der Public Kitchen um die ausgesuchten Früchte zu Marmeladen oder Säften zu verkochen, das Gemüse einzulegen, die Ernte zum Trocknen vorzubereiten oder gemeinsam mit Bogdan Koch- und Backkurse zu geben. Um 17:30 Uhr ist Bogdans Pause vorbei, deshalb beendet Samantha die Kurse immer alleine. Um 18:00 Uhr hat sie auch Feierabend und geht ins Bistro zum CSA&M Abendessen. An manchen Tagen, wenn es besonders heiß war, gießt sie am Abend die empfindlichen Pflanzen nochmal, damit sie in den lauen Nächten nicht austrocknen.

Die Haupterntezeit Juli bis August wird im MÖRG Garten dank Beheizbarkeit und Indoor-Gärten über das ganze Jahr ausgedehnt, und so gibt es auch jeden Tag etwas zu tun. Natürlich ändert sich Samanthas Tagesablauf aber in den jeweiligen Monaten. Im Sommer gibt es zwar am meisten zu tun, im Winter kommen dafür andere Aufgaben hinzu wie Pflanzen einwintern, Schnee von Bäumen schütteln.



Abb. 53 MÖRG-Bewohnerin Valérie

Valérie,

26 Jahre alt,
Hotelfachfrau, Kinderpädagogin

Valérie war immer sehr verantwortungsbewusst und hat bereits als sie selbst noch ein Kind war, auf die Kinder der Nachbarn aufgepasst. Mit 14 durfte sie den Kurs für Babysitter belegen und ihr Taschengeld mit einem kleinen Nebenverdienst aufbessern. Sie genoss jede Minute mit den Kindern, was auch ihre Schulwahl beeinflusst hat.

Sie hat nach der Pflichtschule die Ausbildung zur Kindergartenpädagogin mit 19 abgeschlossen, aber weil sie befürchtete in diesem Beruf nicht Fuß fassen zu können, danach die vierjährige Ausbildung zur Hotelfachfrau abgeschlossen. Sie hat dadurch die Berufe Koch, Kellner, Receptionist und Zimmermädchen erlernt, und arbeitete drei Jahre als Chefrezeptionistin in einem Thermenhotel in der Schweiz.

Valérie wünscht sich Kinder, hat aber bisher jeden Partner vergrault, weil sie zu viel Energie in ihre Ausbildung und die Arbeit gesteckt hat. Sie möchte nun in einer neuen Stadt einen weniger zeitintensiven Job finden und hofft durch den Tapetenwechsel einen anderen Rhythmus und den richtigen Partner für ihre Zukunft zu finden.

Ihre Hobbies sind Backen und Nähen, Talente die sie von ihrer Mutter und Großmutter vererbt bekommen hat. Als sie ein Kind war, lernte sie von ihrer aus Österreich stammenden Großmutter die traditionellen deftigen Gerichte und die üppigen Mehlspeisen und Torten zuzubereiten. Mit ihrer Mutter reparierte sie nicht nur Kleidungsstücke, sie gestaltete auch ihre eigenen Kleider und nähten sie gemeinsam. Sie möchte diesen Fertigkeiten wieder mehr Zeit widmen um nicht alles zu verlernen. Was sie nie gelernt hat, ist es Pflanzen zu hüten - sie hat sozusagen das Gegenteil von einem grünen Daumen.

Valérie betreut im MÖRG das Office und koordiniert die Nutzer.

Ihr Tagesablauf:

Valéries Wecker läutet um 7:00 Uhr, nach dem Frühstück besetzt sie um 8:00 Uhr das Büro. An zwei Tagen die Woche läutet ihr Wecker bereits um 5:00 Uhr, weil sie um 6:00 den Morgen Yogakurs von Ivona besucht. Der Kurs dauert eine Stunde, sie geht dann zurück in ihre Wohnung, um 8:00 Uhr ins Büro.

Ihre Aufgaben sind meistens organisatorischer Art: E-Mails beantworten, Kautionen für Schlüsselkarten einsammeln, Anmeldungen für CSA&M entgegen nehmen, Raumreservierungen bearbeiten, Neuankömmlinge durchs MÖRG führen und ihnen das Konzept des Gebäudes erklären.

Oft führt sie auch vertrauensvolle Erstgespräche mit Hilfesuchenden, um sie in weiterer Folge an die richtigen Sozialhilfestellen in der Umgebung weiterleiten zu können oder sie gegebenenfalls für eine der Gruppen oder Kurse im MÖRG anzumelden.

Um 9:30 Uhr kommt meistens Ivona, manchmal auch Georg oder Rodrigo zu einer Kaffeepause im Büro vorbei, natürlich nur wenn Valérie gerade keine Klienten bei sich hat. Um 12:30 Uhr. beaufsichtigt Georg das Büro für ungefähr 30 Minuten, Valérie hat Mittagspause. Sie geht ins Bistro und genießt das CSA&M Buffet

Um 13:00 Uhr ist sie bereits wieder zurück im Büro, und Georg darf Mittagessen gehen. Nachmittags erwarten Valérie dieselben Aufgaben wie am Vormittag, bis sie um 16:30 Uhr das Büro schließt. Sie kann vorm CSA&M Abendessen um 18:00 Uhr noch gemütlich entspannen oder meditieren, manchmal besucht sie auch ihre Kollegen bei der Arbeit.

An manchen Tagen belegt sie einen von Ivonas Sprachkursen oder hilft Samantha direkt nach Büroschluss bei diversen Back- und Kochkursen. Einmal im Monat gibt sie am Abend um 19:30 Uhr selbst einen Nähkurs, sie achtet aber darauf, viel Freizeit zu haben und sich nicht zu sehr auszulaugen. Um 21:00 Uhr ist Valéries Kurs vorbei, manchmal nähen sie auch bis 21:30 Uhr. Valérie geht danach ab 22:00 Uhr gerne ins Bistro und verbringt Zeit mit den Nutzern und Bewohnern des MÖRG.



Abb. 54 MÖRG-Bewohner Bogdan

Bogdan,

28 Jahre alt
Koch/Kellner und Musiker

Bogdan stammt aus dem ehemaligen Jugoslawien und lebt seit 1991 in Österreich. Er kann sich weder an das Leben im heutigen Bosnien erinnern, noch an den Umzug nach Leoben zu seinen Verwandten. Er war erst drei Jahre alt, als seine Familie damals vor dem Krieg fliehen musste. Sein Onkel und seine Tante, die sie damals aufgenommen haben, lebten schon einige Zeit davor in Österreich. So waren Bogdan und seine Eltern sehr schnell integriert und konnten in Österreich Fuß fassen. Er lernte die deutsche Sprache, besuchte die Pflichtschule in der Obersteiermark und machte danach eine Lehre als Koch/Kellner.

Seine Eltern haben mit der Sevdalinka, einer traditionellen bosnischen Volksmusik, ein Stück Kultur von der ‚alten Heimat‘ mit nach Österreich gebracht. Bogdan lernte deshalb schon als Kind Violine und später auch Akkordeon zu spielen. In der Schulzeit lernte er das Gitarrenspielen, weil es für ihn einfacher in den Alltag zu integrieren war als ein Akkordeon oder eine Geige. Er gründete mit Freunden eine Band, die Rock, Instrumente und Elemente der Sevdalinka und moderne englische Texte mischte.

Nach seiner Lehrabschlussprüfung tourten sie für einige Monate durch Europa, und waren Dank des unbekanntes Genres und den mitreißenden Beats so beliebt, dass sie seither mehrmals jährlich zu Gast auftritten bei Konzerten eingeladen wurden. Bogdan kennt seitdem in jedem Winkel von Europa Fans, andere Musiker und diverse Veranstalter.

Einer der Bandmitglieder wurde vor kurzem Vater und die Schlagzeugin hat beschlossen sesshaft zu werden, weshalb das Projekt für unbestimmte Zeit auf Eis liegt. Bogdan ist immer auf der Suche nach Musikern um zu jammen und daraus eventuell eine neue Band zu gründen.

Nach seiner Ausbildung hing er den Kellner-Beruf an den Nagel und arbeitet seither hauptberuflich als Koch. Er genießt es, dabei seine Kreativität ausleben zu können und tüftelt so lange an seinen Speisen, bis sie in Form, Farbe, Proportion und Geschmack seinen Vorstellungen entsprechen. Er pflanzt außerdem seine eigenen Küchenkräuter an und mischt daraus Tees, Salben oder andere Heilmittel.

Bogdan leitet im MÖRG die Bistroküche.

Sein Tagesablauf:

Um 8:00 Uhr läutet sein Wecker und er nimmt sich Zeit, gemütlich zu frühstücken. Um 9:00 Uhr beginnt er seine Arbeit. Er plant den Tag, begutachtet die Vorräte und pflegt den Kräutergarten in der Public Kitchen. Um 9:30 Uhr trifft er sich zu einer Besprechung mit Samantha, der Gärtnerin des MÖRG. Sie überlegen welche Zutaten für das Mittags- und Abendmenü gebraucht werden. Meistens trifft sich Samantha mit Bogdan im Bistro, manchmal gesellen sich auch andere Bewohner oder Bewohnerinnen zu einem Kaffee dazu oder alle besprechen den Tagesplan gemeinsam im Büro.

Um 10:00 Uhr beginnt Bogdan den Küchenablauf durchzuplanen, gibt es viele Anmeldungen für CSA&M werden die bereits hinzugezogenen Honorarmitarbeiter eingeschult und die Aufgaben verteilt. Manchmal helfen Mitglieder der CSA&M auch auf Freiwilligenbasis mit, weil sie die Verarbeitung von Lebensmittel von Bogdan lernen möchten.

Wenn um 10:30 Uhr die Lebensmittel von Samantha aus den Lagerräumen im Untergeschoss geliefert werden, starten die Vorbereitungen: waschen, schneiden, kneten, rösten, backen, plattieren – kochen. Ab 12:00 Uhr werden Geschirr und Buffet vorbereitet, ab 12:30 Uhr beginnt die Ausgabe des Mittagmenüs für die CSA&M Mitglieder. Während der Ausgabe haben Bogdan und sein Team Pause und können sich selbst stärken. Um 13:30 Uhr ist die Speisenausgabe zu Ende, Bogdan verpackt dann die Reste und verwahrt sie, die Küche wird aufgeräumt, das Geschirr gesäubert, denn am Abend kommen die nächsten CSA&M Mitglieder.

An den Nachmittagen hat Bogdan frei, manchmal geht er aber direkt in die Public Kitchen um gemeinsam mit Samantha ab 14:30 Uhr Kurse abzuhalten: Einkochen, Einlegen, Kekse oder Kuchen backen, Heilkräuterkochkurs, Salben oder Seifen kochen. Er macht das freiwillig, aus Spaß an der Sache. Meistens kann er aber nicht den ganzen Kurs begleiten, weil er ab 16:30 Uhr bereits mit den Vorbereitungen für das Abendessen beginnt.

Salate waschen, Reste aufarbeiten und Suppen vorbereiten, Eintöpfe kochen und ab 17:30 Uhr werden wieder Geschirr und Buffet vorbereitet. Wenn die Gäste um 18:00 Uhr zum Abendessen kommen hat Bogdan wieder Pause, wenn sie fertig sind, muss Bogdan noch einmal ran. Um 19:00 werden die Reste verstaut und das Geschirr gereinigt. Bis 20:00 gibt Bogdan noch die Bestellung der Zukäufe für den nächsten Tag auf. Danach hat er Feierabend, manchmal trifft er sich danach zu einer Bandprobe oder zum gemütlich Jammen mit Georg.



Abb. 55 MÖRG-Bewohnerin Ivona

Ivona,

28 Jahre alt,
Sprachtalent, Tanzen und Yoga

Ivona hat Deutsch und Türkisch auf Lehramt studiert, sie spricht außerdem Spanisch und versteht durch ihre Muttersprache Serbisch auch Bosnisch und Kroatisch. Sie hat gerade einen längeren Spaniaufenthalt hinter sich und möchte nun einige Zeit im deutschsprachigen Raum leben und arbeiten. Sie möchte später in Serbien Deutsch unterrichten und deshalb ihrem Lebenslauf eine mehrjährige Anstellung in Österreich hinzufügen.

Sie hat einen Hang zur Sauberkeit und putzt sehr gerne - beinahe könnte man sie einen Putzteufel nennen. Sie kann nicht sehr gut kochen, konnte bisher aber immer einen Deal mit ihren Mitbewohnern aushandeln, dass sie das Putzen übernimmt und die anderen für sie kochen.

Als Kind bekam sie Ballettstunden, später lernte sie auch Steppen und Jazzdance. Sie hat eine Ausbildung zur Yoga- und Jazzdance-Trainerin und hat sich damit ihr Studium finanziert. In Spanien hat sie Yoga und Gesellschaftstanz unterrichtet, im MÖRG möchte sie sich wieder mehr auf das Lehren von Sprachen spezialisieren. Den Morgengruß den sie in Spanien jeden Tag angeboten hat, sowie die tägliche Tanzeinheit am Abend möchte sie aber beibehalten. Untertags gibt sie Türkisch- und Spanischkurse und unterrichtet für Einsteiger Deutsch als Fremdsprache.

Ivona lehrt im MÖRG, sie gibt Sprach- und Bewegungskurse.

Ihr Tagesablauf:

Bereits um 5:00 Uhr läutet Ivonas Wecker jeden Tag, denn nach einem Frühstückskaffee beginnt sie um 6:00 Uhr den Yogakurs für Frühaufsteher und Berufstätige. Sie liebt den Morgengruß für einen guten Start in den Tag. Nach dem Kurs kümmert sie sich ab 7:00 Uhr im Keller um die Wäsche des Restaurants. Wenn sie noch Zeit hat und Valérie gerade niemand berät, besucht Ivona sie um 9:30 Uhr auf einen kurzen Kaffee im Büro, manchmal kommen auch Georg oder Rodrigo vorbei. Von 10:00 Uhr bis 11:30 Uhr gibt Ivona einen Frauen-Deutschkurs, einen Mama-Tanzkurs oder Nachhilfestunden für Studenten in Türkisch, Spanisch oder einer der BKS-Sprachen.

Danach gönnt sich Ivona eine Pause, um 12:30 Uhr gibt es Mittagessen im Bistro am CSA&M Buffet. Im Anschluss an das Essen um 14:00 Uhr gibt sie täglich abwechselnd eineinhalbstündige Türkisch-, BKS- und Spanischkurse. Von 16:00 Uhr bis 17:30 Uhr wird in täglichen Kursen Deutsch als Fremdsprache gelehrt, abwechselnd gibt es Kurse für Anfänger und Fortgeschrittene. Um 18:00 Uhr genießt sie im Bistro leckere hausgemachte Speisen vom Buffet.

Ivona hat dann aber noch nicht Feierabend. Um 19:30 Uhr veranstaltet sie täglich eine Sporteinheit, jeden Tag kommt etwas anderes an die Reihe: Gesellschaftstanz, Ballett, Jazzdance, Steppstunden, Aerobic oder Zumba, Tangostunden. Manche Kurse finden wöchentlich statt, manche einmal pro Monat.



Abb. 56 MÖRG-Bewohner Rodrigo

Rodrigo,

29 Jahre alt,
Softwareentwickler, Kellner, Fotograf,

Rodrigo hat nach der Schulzeit in Sevilla ein Studium als Softwareentwickler und Informatiker absolviert. Er kennt sich sehr gut mit Videoschnitt-, Grafik- und Zeichenprogrammen aus. Als Abschlussarbeit für sein Studium hat er ein Spiel programmiert, designt und als APP veröffentlicht.

Rodrigo schloss die Ausbildung schon mit 24 ab, wollte aber nicht direkt in diesem Beruf Fuß fassen. Er begab sich auf die Suche nach Abenteuern, reiste ein paar Monate durch die Welt und hielt sich mit Gelegenheitsjobs als Kellner über Wasser. Anfangs war es nur ein Mittel zum Zweck, mit der Zeit lernte er die Gastronomie zu lieben und bemühte sich um jeden einzelnen Gast.

Er heuerte auf einem Kreuzfahrtschiff an und arbeitete dort für vier Jahre als Kellner während er die Welt sehen konnte. Im vierten Jahr arbeitete er dort bereits als Restaurantleiter für eines der sechs Boardrestaurants und durfte selbständig Dienstpläne schreiben und Reservierungen koordinieren.

Er spricht Spanisch, Englisch und lernte am Schiff auch Französisch und ein bisschen Deutsch, das er aber noch nicht fließend spricht. Er möchte in Zukunft versuchen im deutschsprachigen Raum als Softwareentwickler zu arbeiten, dazu möchte und muss er aber die Sprache besser lernen.

In seiner Freizeit spaziert er gern durch die Straßen und fotografiert diverse Motive oder Menschen in verschiedensten Lichtstimmungen, zu verschiedenen Tages- und Nachtzeiten. Manchmal dreht er nach Feierabend, hin und wieder in der Mittagspause, noch eine Runde oder er stellt sich einen Wecker und fotografiert in der Morgendämmerung.

Rodrigo leitet im MÖRG das Bistro.

Sein Tagesablauf:

Wann Rodrigo aufsteht, hängt von seiner Laune ab. Um 8:00 Uhr sperrt das Bistro auf – manchmal ist er seit 5:00 Uhr auf um zu fotografieren, manchmal steht er um 7:30 auf und beginnt direkt seinen Arbeitstag. Manchmal sperrt auch eine der externen Servicekräfte des Bistros auf, dann kommt er erst um 10:00 Uhr zum Dienst. Hin und wieder gesellt er sich um 9:30 Uhr zu Ivonas und Valéries Kaffeepause ins Büro.

Im Bistro gibt es immer mindestens eine zweite Servicekraft, im Sommer gibt es zusätzlich Gastgardendienste. Rodrigo könnte nicht von 8-24 Uhr durchgehend arbeiten, außerdem ist das Lokal zu groß um bei Vollbesetzung alle Gäste alleine bedienen zu können.

Um 10:00 Uhr bearbeitet Rodrigo Reservierungen, Bestellungen, Abrechnungen, Dienstpläne, Lieferungen und übernimmt Einschulungen. Ab 12:00 Uhr kommen Bogdan oder seine Helfer aus der Küche um das Buffet aufzubauen. Langsam füllt sich das Bistro mit den Mitgliedern der CSA&M, für sie haben Rodrigo und seine Kollegen bereits die Sitzplätze vorbereitet und die Tische gedeckt. Rodrigo weiß wie viele Plätze er vorbereiten muss, weil man sich im MÖRG für das Essen voranmelden muss, damit die Mengen besser eingeschätzt werden können.

Von 12:30 Uhr bis 13:30 Uhr können sich hier am Buffet die Gäste bedienen und die frisch zubereiteten Speisen und selbst produzierten Lebensmittel genießen. Nachdem die Gäste gegangen sind und das Bistro wieder aufgeräumt ist, hat Rodrigo eine verspätete Mittagspause. Um 15:00 Uhr kommt eine weitere Servicekraft, die Rodrigo ablöst, er hat von 15:00 Uhr bis 17:30 Uhr Pause. In dieser Zeit besucht er zwei Mal wöchentlich den Deutschkurs den Ivona im Seminarraum abhält, er dauert von 16:00 Uhr bis 17:30 Uhr.

Um 17:30 Uhr ist Rodrigos Pause vorbei, und er löst die Morgen-Servicekraft im Dienst ab. Der Aufbau für das Abendmenü beginnt direkt, die Tische werden wieder eingedeckt, denn auch abends kommen die CSA&M Gäste. Von 18:00 Uhr bis 19:00 Uhr gibt es Salate, Suppen, Eintöpfe o.ä. am Buffet, Rodrigo kümmert sich um die Getränke. Nach dem Essen wird das Bistro wieder gereinigt, das Licht gedimmt und die Musik lauter gemacht. Abends gibt es Partys für reservierte Gruppen, Cocktails und gemütliche Stammtische oder Spieleabende. Meistens sperrt Rodrigo um Mitternacht das Lokal zu. Die Dienstzeiten verschieben sich in der Gastronomie hin und wieder, das ist aber kein Problem für ihn.

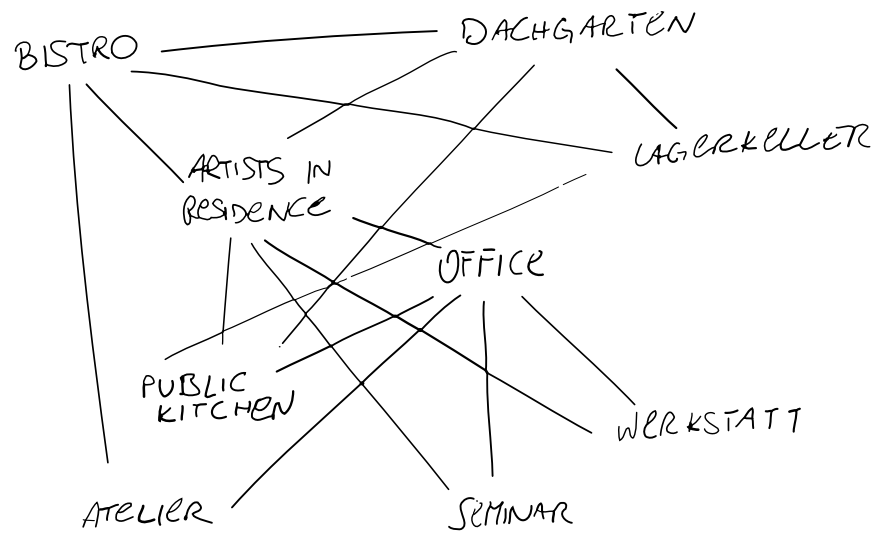


Abb. 57 Skizze Funktionszusammenhänge

Anwendungsszenario

Mit den sechs geschaffenen Personae wurde ein Gedankenexperiment gestartet, und ein Szenario eines typischen Tages im MÖRG entwickelt. Die Aufgaben die im MÖRG im Laufe eines Tages durchgeführt werden müssen, werden durchgespielt, inklusive der Reihenfolge und Zusammenhänge der Ereignisse. Dieser Vorgang erfolgt, um die erforderlichen Zusammenhänge eines so komplexen Zentrums besser zu verstehen und die notwendigen räumlichen Abfolgen beachten zu können.

Der prinzipielle Ablauf sieht vor, dass an jedem Samstagnachmittag ein Jour Fixe zwischen den Bewohnern und Bewohnerinnen stattfindet, in dem besprochen wird was die letzte Woche passiert ist bzw. was kommende Woche geplant ist. Hier können Ideen, Veranstaltungen und Anliegen besprochen und diskutiert werden, Ausflüge geplant werden und die Gruppe kann zusammenwachsen.

Im 4. Obergeschoss des Gebäudes gibt es für diesen Anlass einen überdachten Freibereich, auf den die Bewohner und Bewohnerinnen sich in der warmen Jahreszeit zurückziehen können. Hier können Gespräche in einer gemütlichen Atmosphäre stattfinden. So kann zum Beispiel nebenbei auf der Terrasse gegrillt werden. Hier treffen individuelle Lebensauffassungen aufeinander, weshalb es wichtig ist, dass alle sozialen Handlungen auf Freiwilligkeit beruhen - es soll keine konstruierten erzwungenen Freundschaften ergeben.

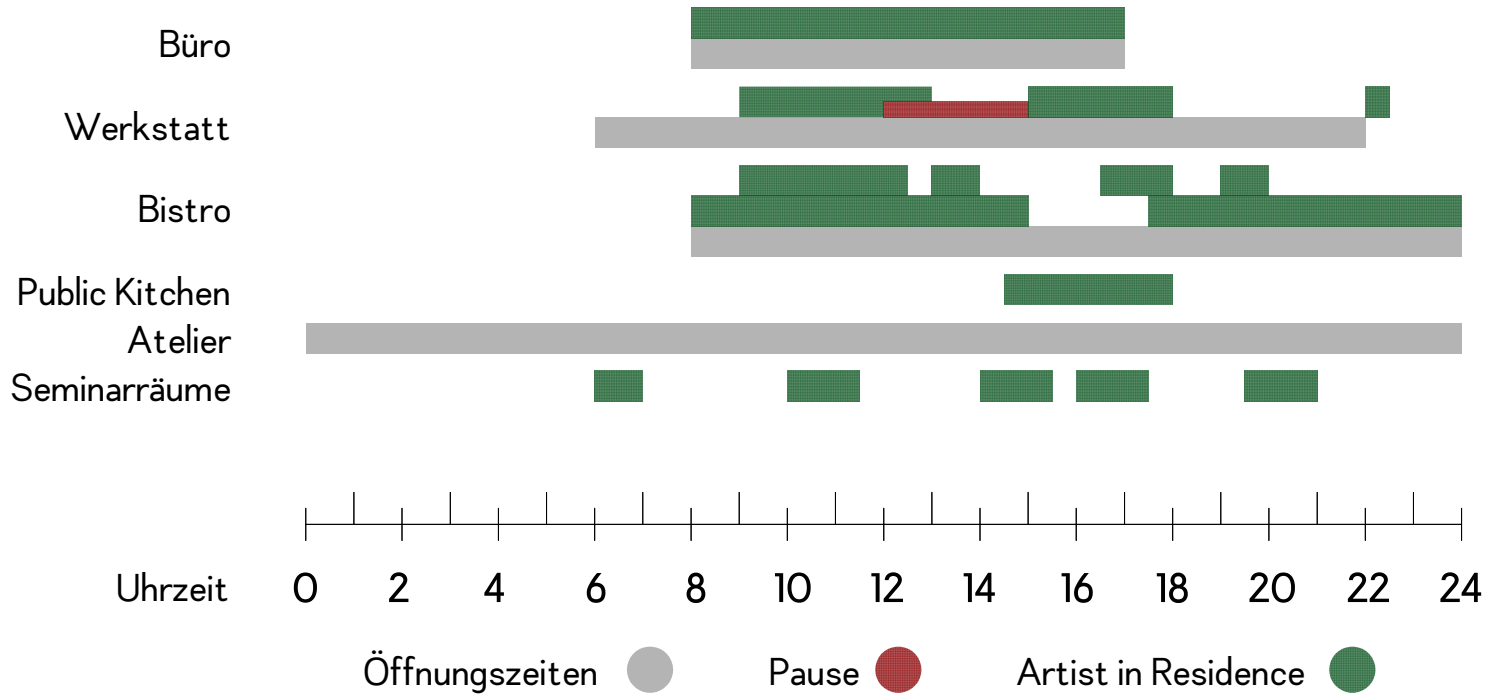


Abb. 58 Zeitlicher Ablauf der Einrichtungen im MÖRG

Der 0815 Tag

Es gibt nur wenige Stunden, in denen im MÖRG wirklich alles ruhig ist. Meistens sind zwischen Mitternacht und ca. 5:00 Uhr zwar alle sechs Bewohner und Bewohnerinnen in ihren Wohneinheiten und schlafen, aber selbst in diesen Stunden wird manchmal eifrig gearbeitet. Die Kreativunternehmer die sich in den Ateliers eingemietet haben, haben durch ihre Schlüsselkarten 24 Stunden Zugang zu ihren Arbeitsplätzen, sie arbeiten oft auch nachts, da viele Projekte oder Aufträge spezielle zeitliche Strukturierung mitbringen

Bereits um 5:00 Uhr steht die erste Bewohnerin, Ivona, auf, um sich auf ihren Yogakurs für Frühaufsteher um 6:00 Uhr vorzubereiten. Zwei Mal die Woche steht auch Valérie um diese Uhrzeit auf, weil sie Ivonas Kurs besucht. An manchen Tagen findet auch Rodrigo um 5:00 Uhr aus dem Bett, um Fotos in der Morgendämmerung zu machen.

Ab 6:00 Uhr ist es für externe Nutzer möglich, die Werkstatt mit den personalisierten Magnetschlüsseln aufzuschließen und das eigene Projekt (weiter) zu bearbeiten. Die Nutzer haben zwischen 6:00 Uhr bis 22:00 Uhr freien Zugang, sie können selbstständig agieren, für die Bedienung großer Maschinen muss auf den Werkstättenleiter gewartet werden, außerdem müssen Nacht- und Mittagsruhe eingehalten werden.

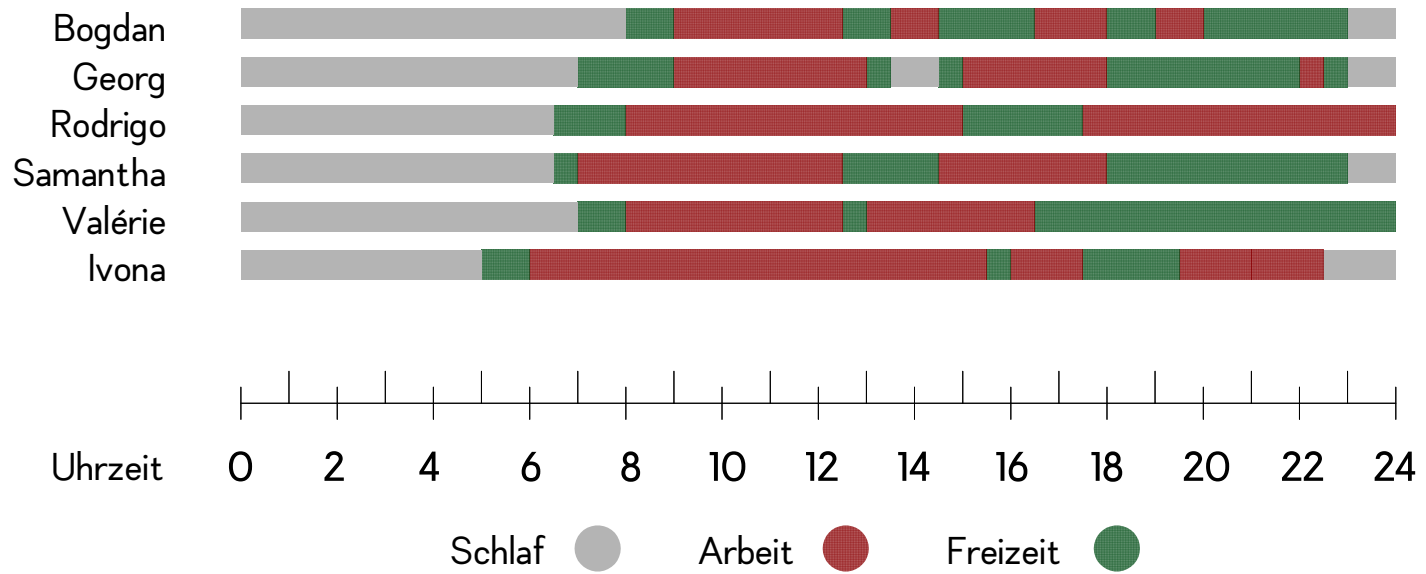
Um 6:30 Uhr beginnt der Tag für Samantha. Nach einem kurzen Kaffee kümmert sie sich im Sommer bereits ab 7:00 Uhr, im Winter ab 8:00 Uhr um die Pflanzen im und am Gebäude und gießt sie bevor es zu heiß wird.

Der Morgenyoga-Kurs von Ivona ist um 7:00 Uhr bereits vorbei, Valérie zieht sich vor ihrem Dienstbeginn noch kurz in ihre Wohnung zurück. Ivona kümmert sich im Keller um die Wäsche des Bistros, manchmal auch um die der Bewohner und Bewohnerinnen um sie zu überraschen.

Um 7:00 Uhr läutet außerdem Georgs Wecker, ein schneller Kaffee und um 7:30 Uhr geht er direkt in die Werkstatt, um zu sehen welche Projekte der Tag mit sich bringt.

An Tagen, an denen Rodrigo sich nicht mit seiner Kamera die Nächte um die Ohren schlägt, steht auch er um 7:00 Uhr auf, und trinkt seinen Morgenkaffee bereits um 7:30 Uhr im Bistro, während er alles vorbereitet. Manchmal sperrt Rodrigo das Bistro selbst auf, manchmal externe Servicekräfte.

Um 8:00 Uhr klingelt der nächste Wecker, auch Bogdan ist nun munter. Valérie ist ab 8:00 Uhr bereits im



Büro und empfängt die ersten Neugierigen oder Interessierten, berät und organisiert. Das Büro ist von 8:00 Uhr bis 16:30 Uhr durchgehend besetzt.

Um 8:00 Uhr wird auch das Bistro aufgesperrt und es kommen die ersten Gäste um einen frischen Kaffee zu genießen.

Um 9:00 Uhr beginnt Bogdans Schicht in der Bistroküche mit organisatorischen Arbeiten. Eigentlich hätte auch Georg erst jetzt Dienstbeginn, er ist aber bereits mitten in den Projekten und genießt es gebraucht zu werden. Samantha hat um 9:00 Uhr bereits die erste Runde Gießen hinter sich gebracht, und trifft sich im Bistro mit den freiwilligen Helfern des Tages, um die Aufgaben zu verteilen. Um 9:30 Uhr starten diese bereits die Arbeit. An ihrer statt gesellt sich Bogdan zu Samantha und gibt die Mengen für das tägliche Menü bekannt und sie besprechen den Plan für die nächsten Tage.

Um 9:30 Uhr treffen sich Ivona und Valérie meistens im Büro auf einen Kaffee, Georg und Rodrigo gesellen sich auch hin und wieder dazu. Um 10:00 Uhr ist in Bogdans Küche Aufgabenverteilung und Tagesplanung angesagt.

An manchen Tagen hat Rodrigo erst jetzt Dienstbeginn, um 10:00 Uhr steht organisatorisches wie Reservierungen am Plan. Samantha besorgt inzwischen die Lebensmittel aus den Lagerräumen, damit Bogdan das Menü zubereiten kann. Um 10:00 Uhr beginnt auch Ivonas zweite Kurseinheit für den Tag, mit wechselnden Angeboten.

Um 10:30 Uhr liefert Samantha die Lebensmittel bei Bogdan ab, er beginnt mit den Vorbereitungen und mit dem Kochen. Sie besucht danach alle ihre Helfer, um zu sehen, ob sie Unterstützung bei den jeweiligen Arbeiten benötigen.

Um 11:30 Uhr ist Ivonas Kurseinheit vorbei und sie zieht sich bis zum Mittagessen in ihre Wohnung zurück. Um 12:00 Uhr sperrt Georg in der Werkstatt die Maschinen, sie stehen bis 15:00 Uhr still. Bogdan beginnt in der Zwischenzeit, das Buffet aufzubauen. Rodrigo kontrolliert ob genügend Plätze für die CSA&M Anmeldungen vorbereitet wurden. Um 12:30 Uhr beginnt die Ausgabe des Mittagsmenüs für die Mitglieder. Bogdan hat, da es Essen vom Buffet gibt, auch Pause.

Ivona und Samantha mit ihrem Team kommen um 12:30 Uhr um sich zu stärken, auch Valérie hat eine halbe Stunde Mittagspause. Von 12:30 Uhr bis 13:00 Uhr beaufsichtigt Georg das Büro. Um 13:00 Uhr ist Valérie wieder zurück und dann hat Georg Pause. Er stärkt sich am Buffet und macht danach meistens in seiner Wohnung einen Mittagsschlaf. Wenn das Essen um 13:30 Uhr vorbei ist, baut Bogdan das Buffet

ab und verstaut die Reste, während Rodrigo das Bistro wieder aufräumt.

Samantha zieht sich um 13:30 Uhr gerne in ihre Wohnung zurück, während Ivona noch einen Kaffee im Bistro trinkt. Um 14:00 Uhr geht sie direkt in die Seminarräume und hält einen ihrer Sprachkurse. Um 14:30 Uhr ist Samanthas Pause bereits vorbei und sie trifft sich mit Interessierten in der Urban Kitchen um Koch- oder Backkurse zu geben. Manchmal zeigt sie wie man Gemüse einlegt oder Marmeladen kocht, manchmal sind es aber auch anspruchsvolle Torten und Gerichte, dann kommt Bogdan in seiner Pause hinzu um zu helfen.

Um 14:30 Uhr hat auch Rodrigo Pause, er macht manchmal ein Nickerchen. Um 15:00 Uhr ist Georgs Pause vorbei und er kümmert sich wieder um die Werkstatt und gibt Hilfestellung. Rodrigo besucht von 16:00 Uhr bis 17:30 Uhr den Deutschkurs, den Ivona anbietet.

Um 16:30 Uhr schließt Valérie das Büro für den Tag und genießt ihren Feierabend. Um 16:30 Uhr geht es für Bogdan gerade wieder los, er beginnt mit den Vorbereitungen fürs Abendessen.

Um 17:30 Uhr wird das Buffet wieder aufgebaut, Rodrigo kommt zurück vom Deutschkurs um das Bistro für die CSA&M Mitglieder vorzubereiten und Ivona kann sich bereits gemütlich im Bistro einfinden, weil um 18:00 Uhr die Abendessen-Ausgabe beginnt. Valerie, Ivona, Samantha und Bogdan essen meistens gemeinsam, Georg der um 18:00 Uhr die Maschinen in der Werkstatt wieder sperrt, kommt meistens ein bisschen zu spät. Rodrigo kann sich nicht zu den anderen gesellen, weil er gemeinsam mit seinem Team die Gäste mit Getränken versorgen muss.

Samantha, Georg und Valérie haben bereits Feierabend und ziehen sich nach dem Essen ab 19:00 Uhr zurück. Nach dem Aufräumen dimmt Rodrigo das Licht im Bistro für die Abendstimmung und beginnt Cocktails zu mixen und Musik aufzulegen. Um 19:00 Uhr verwahrt Bogdan außerdem das Essen und schreibt um 19:30 Uhr die Bestellungen für den nächsten Tag.

Um 19:30 Uhr beginnt Ivonas letzte Unterrichtseinheit für den Tag, es sind Bewegungseinheiten wie zum Beispiel Tango, Ballett oder Jazzdance. Zweimal monatlich gibt auch Valerie einen Kurs, sie bietet um 19:30 Uhr einen Nähkurs an. Nachdem Bogdan um 20:00 Uhr die Liste mit Zutaten fertig und abgeschickt hat, hat er Feierabend und trifft sich gerne mit Georg um mit ihm eine Jamsession abzuhalten.

Um 21:00 Uhr kommt Samantha in den heißen Monaten nochmal an ihren Arbeitsplatz und gießt die Pflanzen, damit sie in der Sommerhitze nicht austrocknen. Um 21:00 Uhr ist Ivonas Kurs vorbei, sie hat

jetzt Feierabend und zieht sich meistens zurück. Auch Valéries Kurs ist um 21:00 Uhr vorbei, manchmal nähern sie auch bis 21:30 Uhr. Valérie geht um 22:00 Uhr gerne ins Bistro und verbringt Zeit mit den Nutzern des MÖRG oder mit den Bewohnern. Ivona geht gerne früh schlafen, gegen 22:00 Uhr ist sie meistens schon im Bett – um diese Zeit hat Georgs und Bogdans Jamsession gerade geendet, denn Georg muss um 22:00 Uhr seine Abschlussrunde in der Werkstatt drehen. Danach geht er um 22:30 Uhr manchmal noch gerne ins Bistro, auf einen Schlummertrunk. Rodrigo freut sich über den Besuch seiner Kollegen und sie verbringen einen gemeinsamen Abend. Um 23:30 Uhr räumt Rodrigo das Bistro auf, um 24:00 Uhr wird zugesperrt.

Langsam kehrt Ruhe ein ins MÖRG und die Bewohner und Bewohnerinnen fallen in ihre Betten, denn am nächsten Tag läuten wieder ab 5:00 Uhr die Wecker.

Modellstudien



Vorgenommene Modellstudien:

Städtebauliche Volumsstudien am Styrodurmodell im Maßstab 1:1000

Schematische Funktionsanalyse zur Festlegung des Nutzungskonzeptes mit mehrfarbigem Styrodur und einem Karton-Einsatzmodell im Maßstab 1:200

Raumstudie am Schnittmodell aus Papier im Maßstab 1:200

Entwicklung vertikales und horizontales Bepflanzungskonzept am Papiermodell, mit diversen Stoffen, Schwämmen, Moosen und Kunststoffen im Maßstab 1:100





Abb. 60 Draufsicht Umgebungsmodell Styrodür M1:1000



Abb. 61 Volumsstudie 1, M1:1000



Abb. 62 Volumsstudie 2, M1:1000



Abb. 63 Volumsstudie 3, M1:1000



Abb. 64 Volumsstudie 4, M1:1000



Abb. 65 Funktionsstudie, mehrfarbiges Styrodur, M1: 200



Abb. 66 Volumsstudie 1, M1:200



Abb. 67 Volumsstudie 2, M1:200



Abb. 68 Volumsstudie 3, M1:200



Abb. 69 Volumsstudie 4, M1:200



Abb. 70 Volumsstudie 5, M1:200



Abb. 71 Volumsstudie 6, M1:200

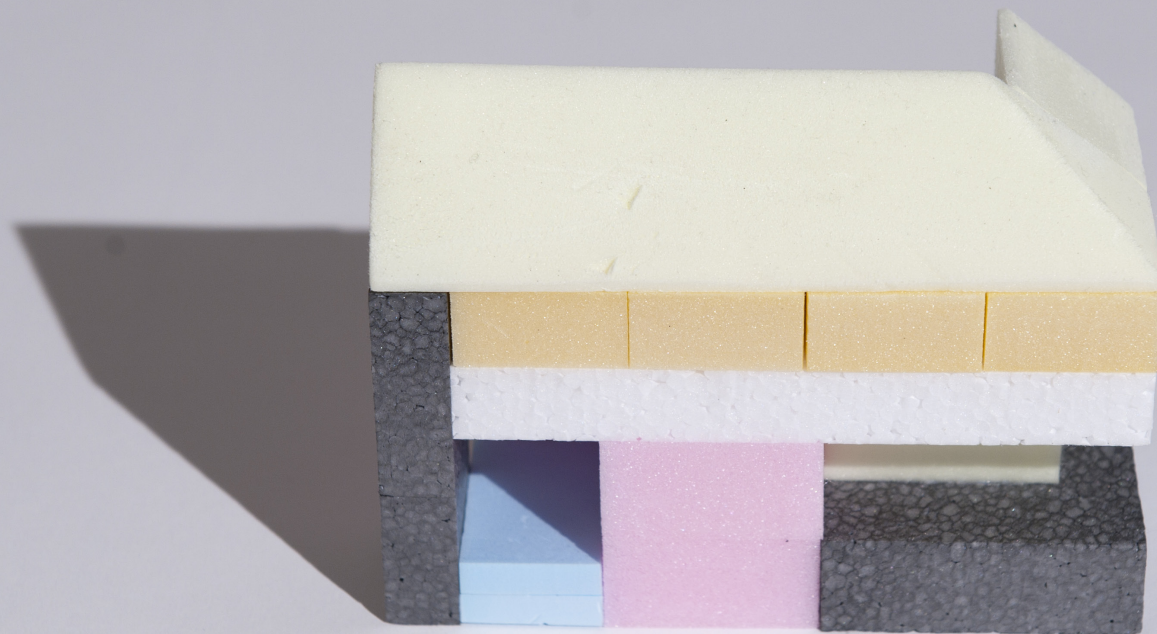


Abb. 72 Volumsentwicklung MÖRG, M1:200

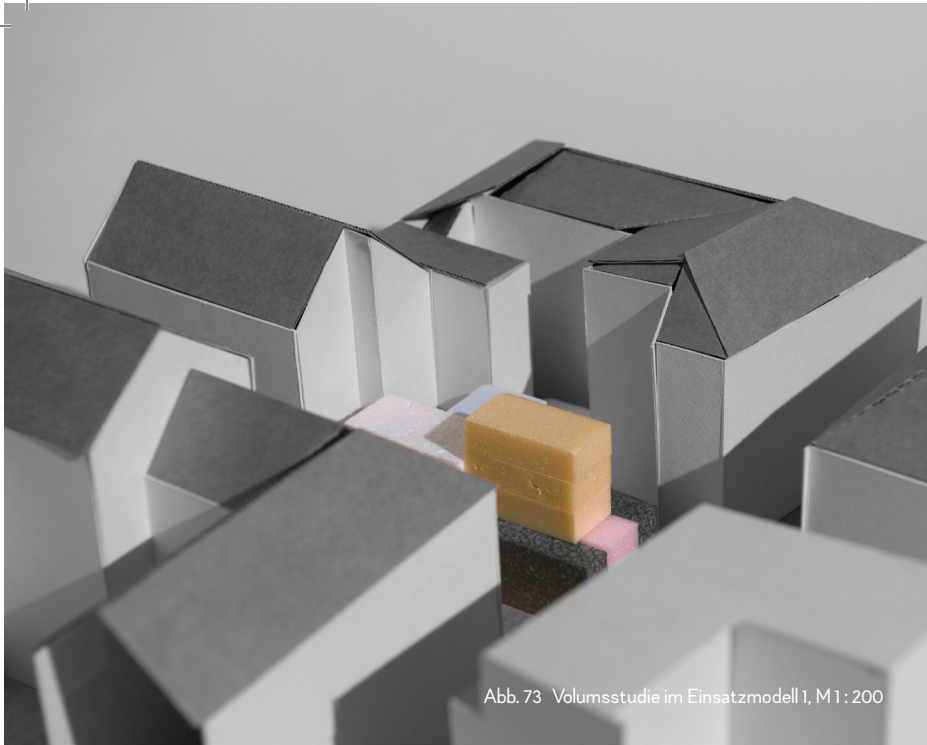


Abb. 73 Volumsstudie im Einsatzmodell 1, M1:200

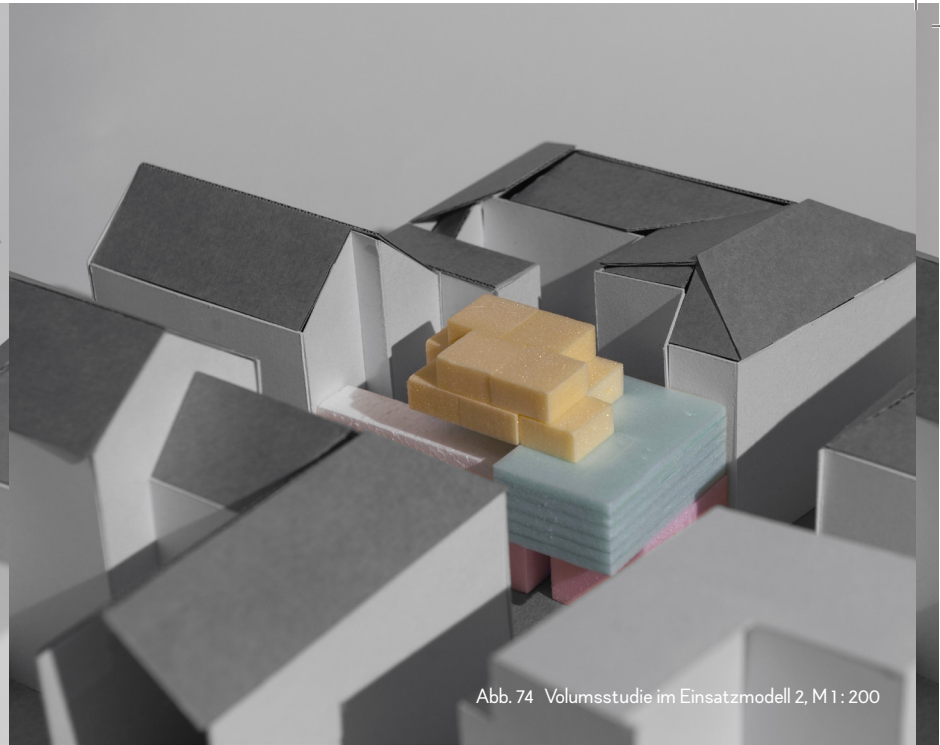


Abb. 74 Volumsstudie im Einsatzmodell 2, M1:200

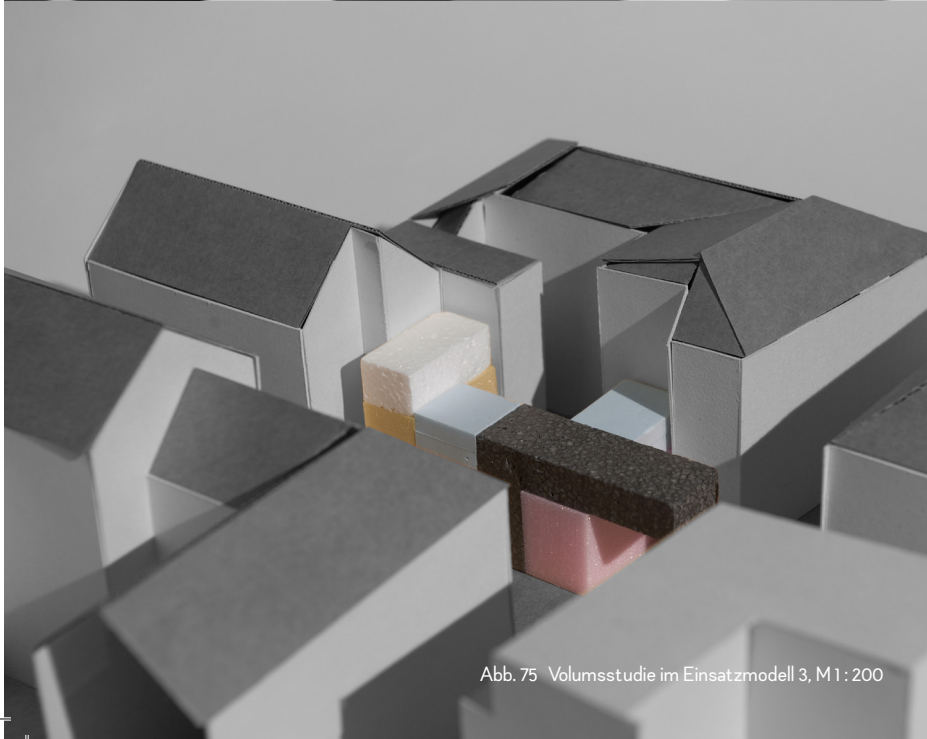


Abb. 75 Volumsstudie im Einsatzmodell 3, M1:200



Abb. 76 Volumsstudie im Einsatzmodell 4, M1:200

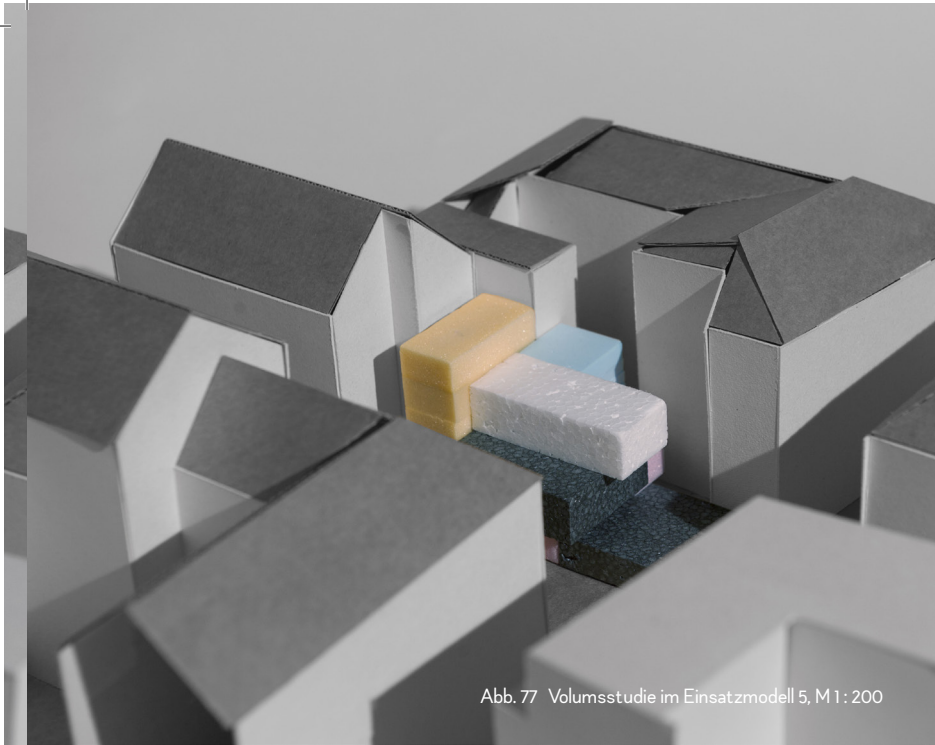


Abb. 77 Volumsstudie im Einsatzmodell 5, M 1 : 200

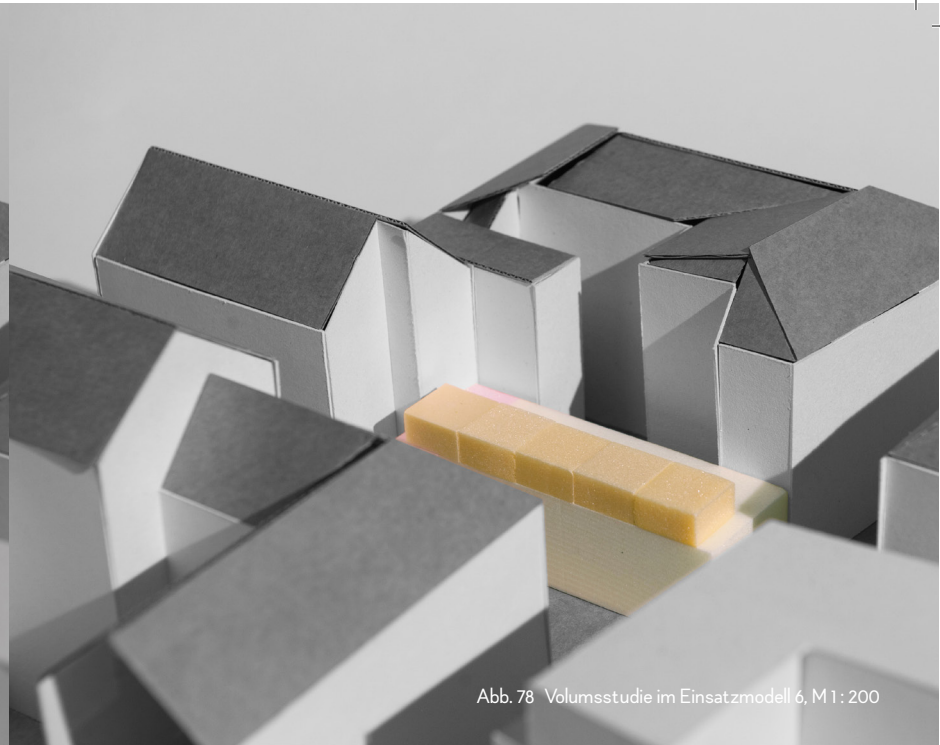


Abb. 78 Volumsstudie im Einsatzmodell 6, M 1 : 200

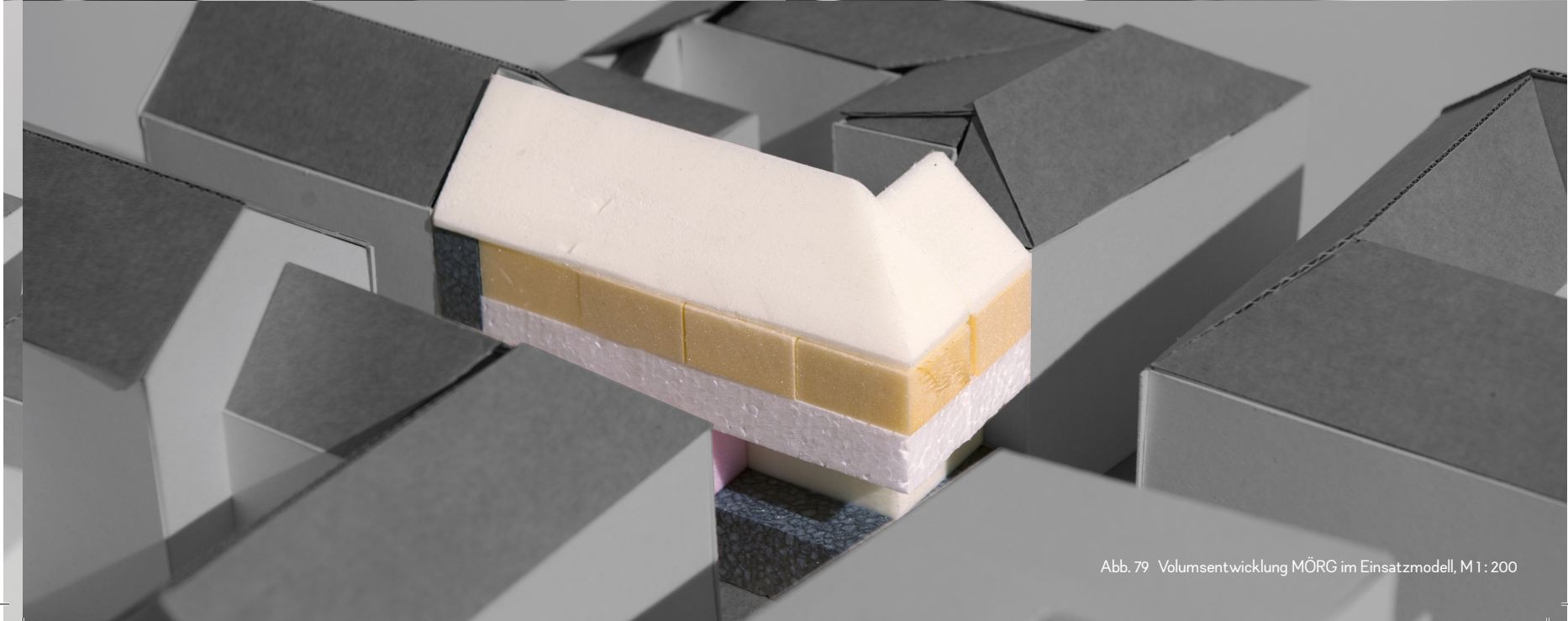


Abb. 79 Volumsentwicklung MÖRG im Einsatzmodell, M 1 : 200

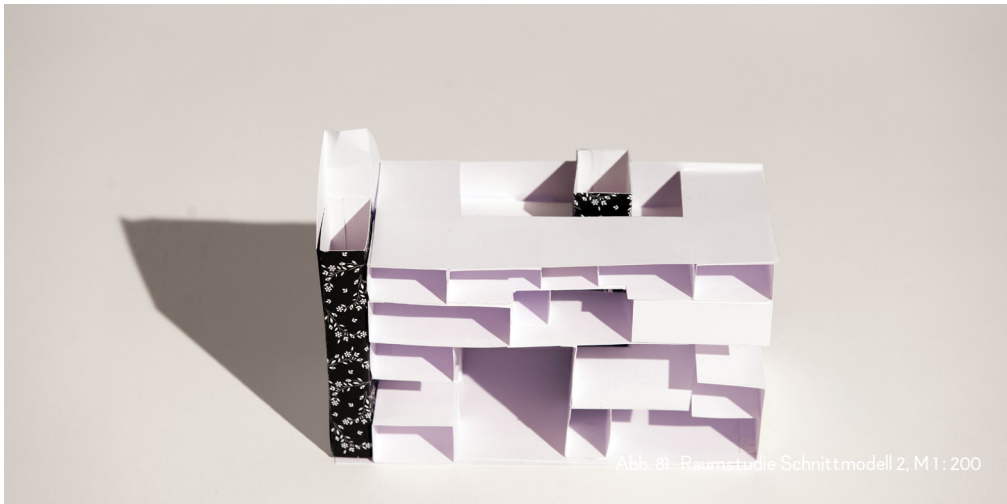




Abb. 82 Schnittmodell 1 im Einsatzmodell, M1:200

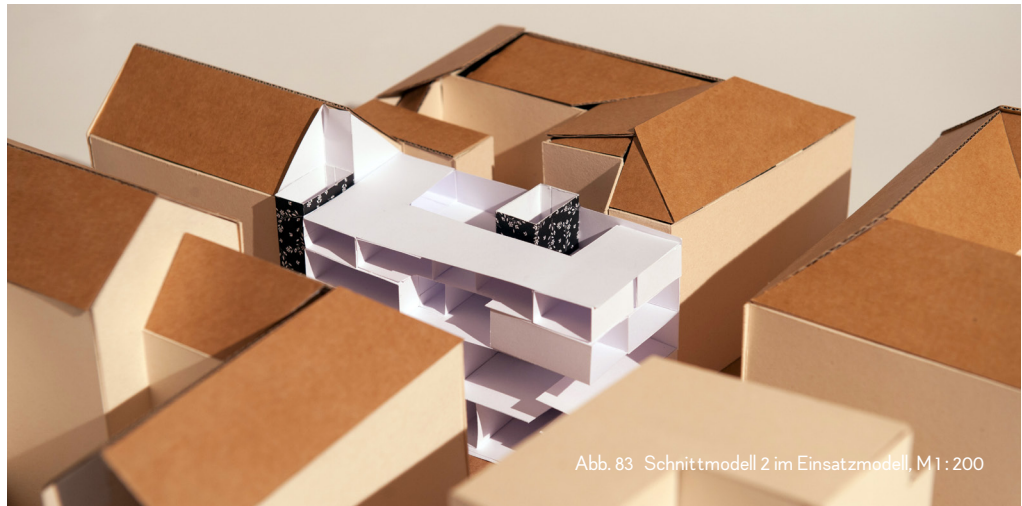


Abb. 83 Schnittmodell 2 im Einsatzmodell, M1:200



Abb. 84 Wortcollage Bepflanzung



Abb. 85 Bepflanzungskonzept Papiermodell M1:100_1



Abb. 86 Bepflanzungskonzept Papiermodell M1:100_2



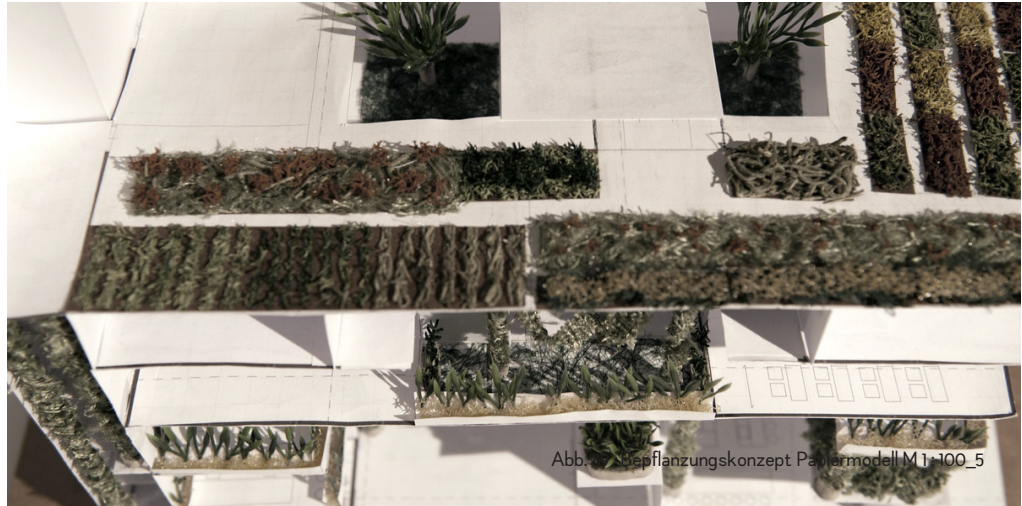


Abb. 88 Bepflanzungskonzept Papiermodell M1:100_5



Abb. 90 Bepflanzungskonzept Papiermodell M1:100_6

Schluss



Die Arbeit nimmt einen 2003 ausgeschriebenen Wettbewerb wieder auf, passt aber das Raumprogramm an die mittlerweile veränderten Gegebenheiten an und zeigt einen flexiblen Alternativentwurf für das damals geforderte multifunktionale Gebäude in der Burggasse 15. Das polarisierende Gewinnerprojekt Argos befindet sich mittlerweile bereits im Bau und wird vermutlich im Laufe der nächsten Monate fertiggestellt.

Der Alternativentwurf MÖRG versucht sich in vorhandene städtebauliche Strukturen zu integrieren und die Baulücke zwischen zwei Brandwänden mit Rücksicht auf die umliegende Altstadt zu schließen. Dabei soll die urbane Vielfalt des Viertels im Gebäude vereint werden.

Das Stadtteilhaus ist unterkellert und erstreckt sich über ein Erdgeschoss und vier Obergeschosse, darauf ist ein Dachgewächshaus geplant, das sich an Dachschrägen und Traufhöhen der Nachbargebäuden orientiert. Zur Umsetzung des Konzept des MÖRG, ist die großflächige Verglasung des Gebäudes notwendig, da ansonsten die natürliche Belichtung der Indoor-Gärten nicht möglich wäre. Eine Besonnungsanlage zum Beispiel würde es erlauben, die Außenhülle massiv zu gestalten um sich homogen in die umliegenden Gebäude einzupassen.

Um das Gedankenexperiment MÖRG zu konkretisieren, wurde in einem Anwendungsszenario der Tagesablauf möglicher Bewohner beschrieben. Für die Definition des Zusammenspiels der verschiedenen Bereiche war vor allem die Phase der Entwicklung der Personae ein wichtiger Teil, um innere Diskussionen über Sinn und Unsinn einzelner Funktionen zu führen.

Durch die Kombination von diversen Funktionen mit den bewirtschafteten Grünflächen entsteht ein nachhaltiges Konzept auf freiwilliger Basis. Vertical farming, also Nutzpflanzenanbau in mehrgeschossigen Gebäuden, bringt nicht nur den Vorteil von effizienter Platznutzung, sondern auch die Verbesserung der Luftqualität und die Verschönerung des Gebäudes mit sich.

Die Idee die geernteten Lebensmittel mittels CSA gemeinschaftlich zu nutzen und um das gemeinsame Kochen und Essen zu erweitern, lässt das Konzept komplexer werden, während das Gebäude frei beispielbar bleibt. In Zeiten von übermäßigem Pestizideinsatz und überzüchteten Hochertragsorten aus Billigproduktionsländern ist es wichtig zu wissen, woher die Lebensmittel kommen die man zu sich nimmt. Das MÖRG verknüpft das mit der Möglichkeit selbst zu ernten und zu lernen, den Ertrag unter fachkundiger Anleitung zu verarbeiten.

Hochbeete, Rooftopgardening und Gemeinschaftsgärten sind Schlagworte, die Urban Gardening Projekte für jeden realisierbar machen. Auf der Fensterbank in einer Wohnung, in einer Taschen-Pflanzwand an der Hausmauer bzw. am Balkon, oder einer Allmende in Wohnungsnähe kann jeder zum Hobbygärtner werden. Jede Pflanze, die man pflanzt, ist gut für die Umwelt, die Ökologie, das Klima, die Luft und somit für einen selbst.

„Grün ist nicht mehr allein eine Kategorie der Ästhetik und des Gartendesigns. Was wir brauchen, sind städtische Freiflächen, die für das wachsende Interesse an Selbstversorgung genutzt werden können; sind Organisationsformen, die kleine Kreisläufe ermöglichen, sind Möglichkeitsräume für Eigeninitiative und sozialen Zusammenhalt.“⁸³

Der Entwurf des MÖRG kann als Anregung zum Um- und Weiterdenken verstanden werden. Bei der zunehmenden Versiegelung des Bodens und der Vereinsamung Einzelner inmitten in der verstädterten Gesellschaft wäre ein offenes Zentrum mit Gemeinschaftlichkeit in so unmittelbarer Nähe wünschenswert.

83. Hubenthal 2011, 207f.

Quellenverzeichnis



Bücher und Aufsätze

BORGSTEDT, SILKE: Das Paradies vor der Haustür: Die Ursprünge einer Sehnsucht aus der Perspektive soziokultureller Trendforschung, in: Müller, Christa (Hg.): Urban Gardening. Über die Rückkehr der Gärten in die Stadt, München 2011, 118-125

COLEMAN, ELIOT: Four-Season Harvest. How to Harvest Fresh Organic Vegetables from Your Home Garden All Year Long, o. O. 1992

HÄUSSERMANN, HARTMUT/SIEBEL, WALTER: Stadtsoziologie. Eine Einführung, Frankfurt/Main 2004

HEISTINGER, ANDREA: Leben von Gärten. Warum urbane Gärten wichtig sind für Ernährungssouveränität, Eigenmacht und Sortenvielfalt, in: Müller, Christa (Hg.): Urban Gardening. Über die Rückkehr der Gärten in die Stadt, München 2011, 305-318

HUBENTHAL, HEIDRUN: Leberecht Migges Konzepte nachhaltiger urbaner Landwirtschaft, in: Müller, Christa (Hg.): Urban Gardening. Über die Rückkehr der Gärten in die Stadt, München 2011, 204-208

LANGE, BASTIAN: Koop Stadt? Was ist von der „ kreativen Stadt“ zukünftig zu erwarten?, in: Müller, Christa (Hg.): Urban Gardening. Über die Rückkehr der Gärten in die Stadt, München 2011, 104-117

LOHRBERG, FRANK: Agrarfluren und Stadtentwicklung, in: Müller, Christa (Hg.): Urban Gardening. Über die Rückkehr der Gärten in die Stadt, München 2011, 140-149

LORENZ-LADENER, CLAUDIA: Naturkeller. Umbau und Neubau von Räumen zur Frischlagerung von Obst und Gemüse, Staufeu bei Freiburg 2003

MERKEL, JANET: Kreativquartiere. Urbane Milieus zwischen Inspiration und Prekarität, Berlin 2008

MOUTAFOVA, DIANA: Informations- und Kulturzentrum am Jakominiplatz in Graz – Ein multifunktionales Begegnungszentrum, Diplomarbeit, TU Graz 1989

PIRSTINGER, IDA: Gründerzeitstadt 2.1. Die Nachverdichtung von Gründerzeitquartieren. Ein Modell zur inneren Stadterweiterung, Diss., TU Graz 2014

RICHARD, URSULA: Urbane Gärten als Orte spiritueller Erfahrung, in: Müller, Christa (Hg.): Urban Gardening. Über die Rückkehr der Gärten in die Stadt, München 2011, 225-234

SITTE, CAMILLO: Der Städtebau nach seinen künstlerischen Grundsätzen Vermehrt um „Grossstadtgrün“, 5. unveränd. Nachdruck der 4. Auflage, Basel 2013

THOMAS, FRIEDER: Urbane Gärten und bäuerliche Landwirtschaft: Welche Städter braucht das Land?, in: Müller, Christa (Hg.): Urban Gardening. Über die Rückkehr der Gärten in die Stadt, München 2011, 126-137

WERNER, KARIN: Eigensinnige Beheimatungen. Gemeinschaftsgärten als Orte des Widerstands gegen die neoliberale Ordnung, in: Müller, Christa (Hg.): Urban Gardening. Über die Rückkehr der Gärten in die Stadt, München 2011, 54-75

Filme

GUGGENHEIM, DAVIS: An Inconvenient Truth, Lawrence Bender Productions, USA 2006

RATH, NINA/LANDSMANN, KATHARINA: Bauer sucht Crowd, Co-Produktion von ORF Steiermark und Grünschnitt Filmproduktion, Österreich 2015

ROBIN, MARIE-MONIQUE: Die Zukunft pflanzen. Wie können wir die Welt ernähren?, absolut Medien GmbH, Frankreich 2012

Berichte / Artikel

GRABNER, MARTIN: Und Hadid baut es doch: Das neue Kommodhaus (07.10.2011), Online unter: <http://www.gat.st/news/und-hadid-baut-es-doch-das-neue-kommodhaus>, 31.03.2017

HEDERER, FRANZISKA: Im Inneren der Stadt – mit Pentaplan Architekten, April 2016

LAUKHARDT, PETER: Die alte Stadt- Kulisse oder Lebensraum, in: ISG Magazin Heft 1 / 2003, Online unter: https://austria-forum.org/af/Wissenssammlungen/Essays/Architektur-ISG/Die_alte_Stadt, 19.09.2016

LAUKHARDT, PETER: KOMMOD - Wir haben vorübergehend geschlossen! (26.09.2003), Online unter: <http://www.gat.st/news/kommod-wir-haben-voruebergehend-geschlossen> , 31.03.2017

LOIBNER, MICHAEL: Große Augen für die Grazer City (20.11.2015) in: Die Presse, Online unter: <http://immobilien.diepresse.com/home/oesterreich/4871018/Grosse-Augen-fuer-Grazer-City>, 31.03.2017

MRACEK, WENZEL: Ein Rundgang durch das Grazer Weltkulturerbe mit Friedrich Bouvier (28.06.2004), Online unter: <http://www.gat.st/news/ein-rundgang-durch-das-grazer-weltkulturerbe-mit-friedrich-bouvier> , 31.03.2017

RADKOVIC, VOJO: Mauerfund bremste Bauarbeit, in: derGrazer, 26.06.2016

SCHNELL, DIETER: Vom Scheitern im großen Maßstab. Das abrupte Ende des Grossiedlungsbaus, in: Heimatschutz Heft 2 | 2013, 20-23

WALLMÜLLER, KARIN: Unter kundiger Führung - Die Grazer Altstadt erleben! (23.09.2008), Online unter: <http://www.gat.st/news/unter-kundiger-fuehrung-die-grazer-altstadt-erleben>, 31.03.2017

ZEIDLER, EBERHARD/JOEDICKE, JÜRGEN: Multifunktionales Bauen, in: Bauen + Wohnen, 33 (1979) Heft 10, 362-365, Online unter: <http://doi.org/10.5169/seals-336353>, 14.05.2017

ZEIDLER, STEPHANIE: In 6 Schritten zur eigenen Persona (23.09.2010), <http://www.gruenderszene.de/operations/persona-personas-entwickeln>, 19.09.2016

ZITZ, EDITH: Das neue Grazer Altstadterhaltungsgesetz (01.12.2008), Online unter: <http://www.gat.st/news/das-neue-grazer-altstadterhaltungsgesetz>, 31.03.2017

Gesetzestexte

GAEG 2008: Grazer Altstadterhaltungsgesetz 2008 – Geltende Fassung, Online unter: <https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=LrStmk&Gesetzesnummer=20000162>, 19.09.2016

Internetquellen

argos-graz.at, Architektonische Strahlkraft für Graz, <http://argos-graz.at/das-gebäude/>, 31.03.2017

forum.mur.at, Forum Stadtpark – Allgemein, <http://www.forum.mur.at/index.php?idcat=59>, 15.03.2017

graz.at, I. Bezirk: Innere Stadt - Übersicht, <http://www.graz.at/cms/beitrag/10180628/4103772/>, 29.03.2017

graztourismus.at, Anreise und Verkehr, <https://www.graztourismus.at/de/anreise-und-verkehr>, 29.03.2017

heinzmaennchen.at, Info & Nahversorgung für Graz-Innere Stadt, <http://innerestadt.heinzmaennchen.at/>, 29.03.2017

holding-graz.at, FAQs zu den Graz Linien, <http://www.holding-graz.at/graz-linien/graz-linien/faq.html>, 29.03.2017

infograz.at

[1] Graz 1. Bezirk - Innere Stadt, bei Einheimischen Altstadt oder Innenstadt, <https://www.info-graz.at/1-bezirk-graz-innere-stadt-altstadt-innenstadt/>, 16.09.2016

[2] Branchenverzeichnis, <https://www.info-graz.at/branchenverzeichnis-graz-firmen-vereine-kuenstler/>, 16.09.2016

solidarische-landwirtschaft.org: Was ist solidarische Landwirtschaft? , <http://www.solidarische-landwirtschaft.org/de/startseite/>, 03.04.2017

stadtentwicklung.graz.at, Schloss Eggenberg ist Weltkulturerbe, <http://www.stadtentwicklung.graz.at/cms/beitrag/10151480/2858049/>, 09.09.2016

styria-mobile.at, Forum Styria Mobile. Thema: "Kommod-Haus", <http://www.styria-mobile.at/home/forum/index.php/topic,135.0.html>, 31.03.2017

tv.orf.at, 40 Denkmäler. Stadtpark Graz, <http://tv.orf.at/orf3/stories/2638441/>, 20.04.2017

Abbildungsverzeichnis



Abb. 1 Wortcollage Nutzungskonzept, eigene Darstellung	14
Abb. 2 Graz, Steiermark, eigene Darstellung	20
Abb. 3 Bezirk 1 Innere Stadt Graz, eigene Darstellung	20
Abb. 4 Schwarzplan M 1 : 10.000, eigene Darstellung	20
Abb. 5 Umgebungsplan M 1 : 2.000, eigene Darstellung	22
Abb. 6 Verkehrsplan M 1 : 5.000, überarbeitete Darstellung, Bildmaterial Luftbild: DigitalGlobe, GeoEye, Geo Content / (p) Intergraph Earthstar Geographics SIO, Microsoft Corporation, Online unter: https://zoom.earth/#47.070261,15.444814,15z,sat	24
Abb. 7 ehemaliges Stadtpark Cafe, Sammlung Kubinzky, Online unter: http://www.graz.at/cms/beitrag/10143292/3202545	27
Abb. 8 Forum Stadtpark, Bildmaterial: David Bravo, Online unter: http://www.publicspace.org/en/works/g405-hochstapler	27
Abb. 9 Kaiser-Josef Platz Blickrichtung Schlossberg, 1907, Bildmaterial: Österreichische Nationalbibliothek - Ansichtskarten Online, Online unter: http://data.onb.ac.at/AKON/AK018_115	28
Abb. 10 Kommodhaus, Dezember 1996, Bildmaterial: V. Kaufmann (TU Graz), Online unter: https://www.staff.tugraz.at/viktor.kaufmann/Kommod-Haus.html	28
Abb. 11 Kommodhaus, Mai 2003, Bildmaterial: V. Kaufmann (TU Graz). Online unter: https://www.staff.tugraz.at/viktor.kaufmann/Kommod-Haus.html	28
Abb. 12 Abbruch Kommodhaus_1, Bildmaterial: Christian Penz, Online unter: http://static.kleinezeitung.at/images/uploads_h594/1/e/8/5116392/kommod5_147885971002527.jpg	30
Abb. 13 Abbruch Kommodhaus_2, Bildmaterial: Joachim Hainzl, Online unter: http://www.gat.st/sites/default/files/imagecache/Artikelbildliste/public/zitz_asvk_novelle_kommod01.jpg	30

Abb. 14 Abbruch Kommodhaus_3, Bildmaterial: Joachim Hainzl, http://www.gat.st/sites/default/files/imagecache/Artikelbildliste/public/zitz_asvk_novelle_kommod12.jpg	30
Abb. 15 Bauplatz nach dem Abbruch 2003, Bildmaterial: Ausschreibungsunterlagen des Wettbewerbs	32
Abb. 16 Wild bewachsener Leerstand, Bildmaterial: Dreidecker, Online unter: http://www.skyscrapercity.com/showthread.php?t=1659732	32
Abb. 17 Gewinnerentwurf Zaha Hadid, Bildmaterial: WEGRAZ, Online unter: http://static.kleinezeitung.at/images/uploads_520/a/7/6/4807286/0166230C-E291-4B3E-B5F6-6039BB0B7E87_v0_h.jpg	32
Abb. 18 Überarbeiteter Gewinnerentwurf Argos, Bildmaterial: WEGRAZ, Online unter: http://www.wegraz.at/_thumbnails_/1527_6_Argos-Fassade-Tag.jpg?m=1485429789	32
Abb. 19 Blick auf den Schlossberg, Bildmaterial: Steiermark[Fotografie], Online unter: https://www.stadt-graz.at/wp-content/uploads/2015/10/schlossberguhr-turm-graz-1140x760.jpg	42
Abb. 20 Impression aus dem Grazer Stadtpark, Online unter: http://graz.urbantouch.net/wp-content/uploads/2014/05/Stadtpark-brunnen-ma-6-990x660.jpg	42
Abb. 21 Impressionen vom Betrieb Ochsenherz, Online unter: http://www.ochsenherz.at/	46
Abb. 22 Impressionen vom Betrieb Kleine Farm, Online unter: http://www.kleinefarm.org/wp-content/uploads/KL_Farm_4877-1024x683.jpg	46
Abb. 23 Raumprogramm, eigene Darstellung	53
Abb. 24 Entwurfsskizze, eigene Darstellung	54
Abb. 25 Perspektivskizze Blick auf Public Kitchen, eigene Darstellung	58
Abb. 26 Perspektivskizze Außenansicht, eigene Darstellung	62

Abb. 27	Konzeptskizze: Nach draußen Wohnen, eigene Darstellung	64
Abb. 28	Perspektivskizze Blick auf Dachgarten, eigene Darstellung	66
Abb. 29	Perspektivskizze Blick auf Naschbeete, eigene Darstellung	70
Abb. 30	Skizze Schichtaufbau, eigene Darstellung	73
Abb. 31	Skizze Raumabfolge, eigene Darstellung	79
Abb. 32	Grundrissdarstellung Untergeschoss M 1 : 200, eigene Darstellung	80
Abb. 33	Grundrissdarstellung Erdgeschoss M 1 : 200, eigene Darstellung	82
Abb. 34	Grundrissdarstellung 1. Obergeschoss M 1 : 200, eigene Darstellung	84
Abb. 35	Grundrissdarstellung 2. Obergeschoss M 1 : 200, eigene Darstellung	86
Abb. 36	Grundrissdarstellung 3. Obergeschoss M 1 : 200, eigene Darstellung	88
Abb. 37	Grundrissdarstellung 4. Obergeschoss M 1 : 200, eigene Darstellung	90
Abb. 38	Grundrissdarstellung Dachgarten M 1 : 200, eigene Darstellung	92
Abb. 39	Konzeptskizze Nutzungsaufteilung, eigene Darstellung	94
Abb. 40	Diagramm Nutzungsaufteilung nach Flächen, eigene Darstellung	94
Abb. 41	Schnitt A-A M 1 : 200, eigene Darstellung	94
Abb. 42	Diagramm Flächenverteilung nach Raumnutzung, eigene Darstellung	96
Abb. 43	Diagramm Flächenverteilung nach Nutzungsart, eigene Darstellung	96
Abb. 44	Schnitt B-B M 1 : 200, eigene Darstellung	96
Abb. 45	Skizze Treppenschnitt Osttreppenhaus, eigene Darstellung	98
Abb. 46	Schnitt C-C M 1 : 200, eigene Darstellung	99
Abb. 47	Isometrische Axonometrie, eigene Darstellung	100
Abb. 48	Ansicht Nord M 1 : 200, eigene Darstellung	101
Abb. 49	Ansicht West M 1 : 200, eigene Darstellung	102
Abb. 50	Ansicht Süd M 1 : 200, eigene Darstellung	103
Abb. 51	MÖRG-Bewohner Georg, eigene Aufnahme	108
Abb. 52	MÖRG-Bewohnerin Samantha, eigene Aufnahme	112
Abb. 53	MÖRG-Bewohnerin Valérie, zur Verfügung gestellt von Nora	116
Abb. 54	MÖRG-Bewohner Bogdan, zur Verfügung gestellt von Andreas	120

Abb. 55 MÖRG-Bewohnerin Ivona, eigene Aufnahme	124
Abb. 56 MÖRG-Bewohner Rodrigo, zur Verfügung gestellt von Alex	128
Abb. 57 Skizze Funktionszusammenhänge, eigene Darstellung	132
Abb. 58 Zeitlicher Ablauf der Einrichtungen im MÖRG, eigene Darstellung	134
Abb. 59 Zeitlicher Ablauf Artists in Residence, eigene Darstellung	136
Abb. 60 Draufsicht Umgebungsmodell Styrodur M 1 : 1000	145
Abb. 61 Volumsstudie 1, M 1 : 1000	146
Abb. 62 Volumsstudie 2, M 1 : 1000	146
Abb. 63 Volumsstudie 3, M 1 : 1000	147
Abb. 64 Volumsstudie 4, M 1 : 1000	147
Abb. 65 Funktionsstudie, mehrfarbiges Styrodur, M 1 : 200	149
Abb. 66 Volumsstudie 1, M 1 : 200	150
Abb. 67 Volumsstudie 2, M 1 : 200	150
Abb. 68 Volumsstudie 3, M 1 : 200	150
Abb. 69 Volumsstudie 4, M 1 : 200	150
Abb. 70 Volumsstudie 5, M 1 : 200	151
Abb. 71 Volumsstudie 6, M 1 : 200	151
Abb. 72 Volumsentwicklung MÖRG, M 1 : 200	151
Abb. 73 Volumsstudie im Einsatzmodell 1, M 1 : 200	152
Abb. 74 Volumsstudie im Einsatzmodell 2, M 1 : 200	152
Abb. 75 Volumsstudie im Einsatzmodell 3, M 1 : 200	152
Abb. 76 Volumsstudie im Einsatzmodell 4 , M 1 : 200	152
Abb. 77 Volumsstudie im Einsatzmodell 5, M 1 : 200	153
Abb. 78 Volumsstudie im Einsatzmodell 6, M 1 : 200	153
Abb. 79 Volumsentwicklung MÖRG im Einsatzmodell, M 1 : 200	153
Abb. 80 Raumstudie Schnittmodell 1, M 1 : 200	154
Abb. 81 Raumstudie Schnittmodell 2, M 1 : 200	154
Abb. 82 Schnittmodell 1 im Einsatzmodell, M 1 : 200	155

Abb. 83	Schnittmodell 2 im Einsatzmodell, M1: 200	155
Abb. 84	Wortcollage Bepflanzung, eigene Darstellung	156
Abb. 85	Bepflanzungskonzept Papiermodell M1: 100_1	157
Abb. 86	Bepflanzungskonzept Papiermodell M1: 100_2	157
Abb. 87	Bepflanzungskonzept Papiermodell M1: 100_3	158
Abb. 88	Bepflanzungskonzept Papiermodell M1: 100_4	158
Abb. 89	Bepflanzungskonzept Papiermodell M1: 100_5	159
Abb. 90	Bepflanzungskonzept Papiermodell M1: 100_6	159

Abb. 60 -83 und 85-90: Fotografiert von Otto Kaltner, Modelle der Verfasserin

Die in den Legenden und eigenen Darstellungen benutzten Icons wurden durch die Verfasserin erstellt bzw. abgeändert, Ursprungsgrafiken online unter:

<https://thenounproject.com/>,

Artists: Anbileu Adaleu, Chameleon Design, Gan Khoon Lay

