



Andrea Eva Tüchler, BSc

Zum Fischwirt

MASTERARBEIT

zur Erlangung des akademischen Grades

Diplom-Ingenieurin

Masterstudium Architektur

eingereicht an der

Technischen Universität Graz

Betreuerin

Ass.Prof. Dipl.-Ing. Dr.techn. Architektin Ulrike Tischler

Institut für Gebäudelehre

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

ZUM FISCHWIRT



1| Farbholzschnitt - Hochspringender Karpfen, Ohara Koson 1910-1920

Abstract

The reconstruction of a landscape close to the municipality Arnfels forms the base idea for the project. The affected area is currently used as a corn field and is going to be restored to its primary function of a fish pond.

Additionally a fish farm with an inn is planned, which would boost the economy and ecology of the three surrounding municipalities. As a further matter, besides accommodation and a restaurant, the project offers cooking seminars in the “glass factory“. These are intended to increase the awareness and usage of locally produced foods. The pond should not just be used as mere fish farm but also create an area for activities that enhances the tourist value of the region.

Kurztext

Die Rekonstruktion einer Landschaft, in der Nähe der Marktgemeinde Arnfels, bildet den Ausgangspunkt für das Projekt. Die derzeit als Maisacker verwendete Fläche soll ihre ursprüngliche Funktion eines Fischteiches zurückerlangen.

Damit einher geht die Planung eines Fischwirts, der den drei umliegenden Gemeinden eine wirtschaftliche als auch ökologische Aufwertung ermöglichen würde. Neben Unterkunft und Gaststube bietet der Fischwirt Kochseminare in der gläsernen Manufaktur an, die das Bewusstsein und den Umgang mit regional produzierten Lebensmitteln stärken soll. Der Landschaftsteich selbst soll nicht nur als reine Fischzucht fungieren, sondern einen Aktivitätsraum erzeugen, der den touristischen Mehrwert der Region potenziert.

Inhalt

I. Thema

1. Rekonstruktion einer Landschaft	10
2. Karpfen und Fischzucht	14
3. Landschaft	16
4. Regionale und industrielle Lebensmittelproduktion	18
5. Ernährung	19

II. Entwurf

1. Lage	23
2. Grundstück	30
3. Konzept und Entwurf	39
4. Öffentliche Nutzung	53
5. Visualisierungen	63
6. Fassade und Details	70
7. Private Nutzung	75
8. Materialität	91

III. Anhang

1. Danksagung	98
2. Literaturverzeichnis	99
3. Abbildungsverzeichnis	100



Teichlandschaft der Südsteiermark

Rekonstruktion einer Landschaft

Idee - Den Anstoß zur Idee der Rekonstruktion des ehemaligen Teiches liefert ein Luftbild, das nördlich der Marktgemeinde Arnfels eine ungewöhnlich große Parzellierung einer Ackerfläche zeigt. Wie sich herausstellt, handelt es sich dabei um das noch vorhandene Teichbecken, welches in den Josephinischen Landesaufnahmen (1787) als Wasserfläche verzeichnet ist. Anhand von alten Fotos und Postkarten lässt sich das Bestehen des Teiches bis in die 1940er zurückverfolgen. Der Grund für die Umwandlung in ein Maisfeld ist nicht näher dokumentiert. Unter Umständen könnten Krankheiten oder die Nahrungsknappeheit während des Krieges eine Ursache dafür gewesen sein.

Landschaft - Die Südsteiermark ist durch diverse Produktionslandschaften geprägt. Arnfels liegt zwischen dem südsteirischen Teichland und dem Beginn der Weinstraße. Während die Hügel vorwiegend durch Wälder, Kürbis- und Weinhänge definiert und als Genussregion vermarktet werden, werden die Täler durch Maisfelder geprägt, die in der touristischen Vermarktung gänzlich ausgeklammert werden und für die Region keinen ökologischen oder wirtschaftlichen Mehrwert bieten.

Fischzucht - Der für die Fischzucht genutzte Teich soll diesen ökologischen und wirtschaftlichen Mehrwert generieren und bietet dabei Raum für diverse weitere Tätigkeiten neben der Fischerei. Im Vergleich zu anderen Teichen der Region wird er allerdings nicht als reine Fischzucht betrachtet, da es keine Anzuchtbecken gibt und dieser für den Winter auch nicht abgefischt wird. Das Produkt dieser rekonstruierten Landschaft ist der Karpfen.



2| Orthofoto: Arnfels und St. Johann im Saggautal 2016



4 | Rotfedern mit Petersilie mariniert

Ernährung und regionale Produktion - Die regionale Produktion von Lebensmitteln steht der industriellen Massenproduktion gegenüber, die uns der Verantwortung des Kochens und dem Reflektieren einer gesunden Ernährung beraubt. Das Wertschätzen von Lebensmittel und eine bewusste Ernährung sind durch den Überfluss der Wohlstandsgesellschaft und das stetig wachsende Angebot an Fertigprodukten in den Hintergrund gerückt.

Intention - Mit dem geplanten Fischwirt soll kein weiteres Produkt der Genussregion proklamiert werden, sondern das Bewusstsein und der Umgang mit regional erzeugten Lebensmitteln gefördert, den Folgen der Monokultur entgegenwirkt und die Artenvielfalt erhöht werden. Von der Aufwertung wären die drei umliegenden Gemeinden St. Johann im Saggautal, Arnfels und Oberhaag betroffen, die sich durch die besondere Lage des Teiches dessen Ufer teilen.

Der Fischwirt - Dieser umfasst neben der Gaststube und Unterkünften ein Café und die gläserne Manufaktur des Fischladens. In dieser wird der Fisch verarbeitet und verkauft und bietet den Gästen die Möglichkeit an Kochkursen teilzunehmen. Das Programm inkludiert zudem einen Wellnessbereich mit Sauna und Pool, sowie einen Geräte-Verleih. Dieser soll den Besuchern, je nach Saison die, Gelegenheit bieten einer Vielzahl an Aktivitäten am Teich nachzugehen; unter anderem Eislaufen, Baden, Angeln, und Eisstockschießen.



5| Schuppenkarpfen

Der Karpfen

Das Produkt des Landschaftsteiches ist der Karpfen. Ab dem 13. Jahrhundert wurde dieser im europäischen Raum als Teichfisch kultiviert, wo er sich vor allem durch die Fastenzeit der katholischen Kirche als Speisefisch etablieren konnte.¹

Die Zuchtformen unterscheiden sich durch ihre Beschuppung und können in vier Arten unterteilt werden; angefangen beim Schuppenkarpfen, mit einem vollständigen Schuppenkleid, zu den teilweise beschuppten Zeil- und Spiegelkarpfen, bis hin zu den schuppenlosen Lederkarpfen. Die relativ geringen Zuchtanforderungen bezüglich der Nahrung und der Wasserqualität machen den Karpfen zum idealen Zuchtfisch. Der Karpfen ist nachtaktiv und hält sich tagsüber am schlammigen Teichboden auf, aus dem er seine Nahrung bezieht.²

Seine Lebensweise hat Einfluss auf den Geschmack und führt dazu, dass das Fleisch des Karpfens unter Umständen einen schlammigen Geschmack besitzt.³ Im Vergleich mit anderen Speisefischen wie Zander und Saibling, die geschmacklich eher zurückhaltend bleiben, aber von der Zucht deutlich aufwendiger sind,^{4,5} hat der Karpfen einen intensiven Eigengeschmack. Dabei hat es sich als geschmacksförderlich erwiesen, den Karpfen einige Tage vor der Zubereitung in klarem Wasser zu halten. Der Karpfen ist in der Küche vielseitig und erlaubt vielfältige Zubereitungsarten.⁶

1 Vgl. Weiss Adamson 2004, 42.

2 Vgl. Fischlexikon o.J., Lebensweise.

3 Vgl. Gute Küche o.J., Karpfen.

4 Vgl. Ebda., Saibling.

5 Vgl. Ebda., Zander.

6 Vgl. Ebda., Karpfen.



6| Christus im Hause von Maria und Martha

Geschichte der Karpfenzucht

Der aus Kleinasien stammende Fisch wurde ab dem Mittelalter als Teichfisch gehalten. Von Mönchen wurden dafür künstliche Teiche angelegt, die bei Bedarf abgelassen werden konnten. Die Weiherketten der Südsteiermark werden „Himmelsteiche“ genannt, da sie durch Regenwasser gespeist werden. Alternativ gibt es „Quell- und Bachteiche“, die ihr Wasser aus diesen natürlichen Ressourcen beziehen. Der „Mönch“ bezeichnet noch heute die Vorrichtung mit der der Wasserstand reguliert werden kann.

Die Karpfenzucht gewann durch den christlichen Glauben an Bedeutung, wo der Fisch in der Fastenzeit als Fleischersatz konsumiert wurde. Den Mönchen war es untersagt zu jagen. Der Fisch war als Kaltblüter jedoch von diesem Verbot ausgenommen. Dadurch setzte sich der Karpfen an christlichen Feiertagen als traditioneller Speisefisch durch.

Der Großteil der Teiche war an Klöster oder später an Gutsherren gebunden, weshalb die damals überwiegende, arme Bevölkerungsschicht auch zur Fastenzeit auf Fisch und Fleisch gleichermaßen verzichten musste.

Der hohe Eigenbedarf der Klöster führte dazu, dass in der Südsteiermark zusätzliche Teiche für die Karpfenzucht angelegt wurden.⁷ Das dadurch entstandene steirische Teichland ist nach dem Waldviertel die zweitgrößte Produktionslandschaft für Karpfen.⁸

⁷ Vgl. BMLFUW 2014, Geschichte der Karpfenzucht.

⁸ Vgl. Ebda., Gebiet/Region.



7| Angeln im Fischteich

Fischzucht

Die Karpfenzucht erfordert für gewöhnlich eine Vielzahl an Teichen in unterschiedlichen Größen. Für die Aufzucht werden Laichteiche mit einer pflanzenreichen Flachwasserzone und größere Aufzuchtteiche für die jungen Fischlarven benötigt. Karpfen erreichen in ihrem dritten bis vierten Lebensjahr ihre Geschlechtsreife und damit eine passable Größe für die Zubereitung und den Verkauf. In der Frühlings- und Sommerzeit werden die Fische in größeren Teichen gehalten. Im Herbst werden sie in tiefere Überwinterungsteiche übersiedelt. Um die Teichböden mit Dünger und Pflanzen zu rekultivieren, wird das Wasser aus den derzeit nicht genutzten Teichen abgelassen.⁹

Der Teich für den geplanten Fischwirt wird allerdings nicht abgelassen. Im Sommer wird er als Badeteich genutzt und soll im Winter, wenn er zugefroren ist, eine Fläche für Aktivitäten wie Eislaufen, und Eisstockschießen bieten. Neben dem großen Teich wird es auch keine zusätzlichen Teiche für die Aufzucht der Jungfische geben.

Produktionslandschaften der Südsteiermark

Die abwechslungsreiche Topographie gestattet eine breite Varianz für die Kultivierung der Natur. So erstreckt sich von Gebirgen, Hügelländern bis hin in die Täler eine Vielzahl an langsam gewachsenen Kulturlandschaften. In ihrer Fülle und ständig wechselnden Sequenzen der Agrarflächen zeichnen sie das Landschaftsbild der Steiermark.¹⁰

⁹ Vgl. Fisch o.J., Karpfenzucht.

¹⁰ Vgl. Umwelt Steiermark o.J., Die Steirischen Kulturlandschaften.



8| Am Erlaufsee



9| Südsteiermark

Bekannt ist diese für ihre Weinhänge, aber auch Obstgärten, Wälder und Kürbisfelder tragen zum Bild der steirischen Szenerie bei, sowie die zwischen Hügeln eingebetteten Fischweiher in den schmalen Tälern des südsteirischen Teichlandes. Die Quantität der Produktionslandschaften auf verhältnismäßig kleinem Raum gewährleistet eine hohe Artenvielfalt. Wein, Kren, Käferbohnen, Kürbiskernöl und diverse andere Produkte dieser Kulturlandschaften werden als Spezialitäten beworben und tragen zur Vermarktung der Landschaft als „Genussregion“ bei.¹¹

Die breiten Täler der Südsteiermark werden hingegen ausschließlich von Maisfeldern beherrscht, die lediglich dem Anbau von Futtermais dienen. Als Monokultur bringt Mais ökologische Defizite mit sich, dabei aber keinerlei Mehrwert für den Tourismus der Region.

Monokultur und Biodiversität

Unter Monokultur versteht man die Optimierung von landwirtschaftlichen Anbauverfahren auf eine einzige Kulturpflanze. Ziel ist der Einsatz von geringen dafür spezialisierten Technologien und Arbeitskräften bei höchst möglichem Gewinn. Damit verbunden sind ökologische und sozioökonomische Folgen. Die Spezialisierung auf den Anbau einer einzigen Pflanzenart sorgt dafür, dass Bodennährstoffe aufgebraucht und die Zugabe von Kunstdünger erforderlich wird. Aufgrund der vermehrt auftretenden Boden- und Pflanzenschädlinge wird der Gebrauch von Pestiziden nötig und nimmt damit negativen Einfluss auf die Qualität der Pflanzen und Lebensmittel.¹²

¹¹ Vgl. Genussregion o.J., Genussregionen der Steiermark.

¹² Vgl. Pflanzenforschung o.J., Monokultur.



10| Aus der Südsteiermark



11| Weinberge in der Südsteiermark

Da Monokulturen zwecks Profit-Maximierung als großflächige Ackerflächen auftreten, verdrängen sie dadurch andere Pflanzen und reduzieren die regionale Artenvielfalt. Der Verlust dieser hat Auswirkungen auf das lokale Ökosystem. Ein Großteil der umweltschädlichen Gase wird durch die Technologisierung der industriellen Landwirtschaft produziert und beeinflusst das lokale Ernährungssystem. Die Weiterverarbeitung, das Verpacken und der Transport wirken sich zusätzlich auf die Qualität der Lebensmittel aus.¹³

Industrielle und regionale Lebensmittelproduktion

Die industrielle Lebensmittelproduktion gewinnt in der Zeit der Nahrungsmittelknappheit an Bedeutung. Die Priorität wird auf die Erhöhung der Lebensmittelproduktion gesetzt, um die herrschende Mangelversorgung zu kompensieren. Durch technologische Fortschritte und den festgesetzten Mindestpreis von Lebensmitteln wird aus diesem Bedarf ein Überschuss, der ebenfalls billig auf dem Weltmarkt verkauft wird.¹⁴

Der Wandel der Ernährungssysteme führt dazu, dass auch die Vielfalt der verzehrten Lebensmittel geringer wird. Statt Gemüse und Obst werden verarbeitete Produkte mit hohem Fettgehalt, raffiniertem Zucker und Salz konsumiert. Landwirtschaftlich produzierte Lebensmittel werden überwiegend als Rohstoffe herangezogen, um billig verarbeitete Lebensmittel mit niedrigem Nährwert herzustellen. Die Folgen davon können chronische Erkran-

¹³ Vgl. Lutz 2013, 5.

¹⁴ Vgl. Salzer 2013, 3.



12| Der Kampf zwischen Karneval und Fasten

kungen wie Fettleibigkeit, Diabetes und Krebs sein.¹⁵

Neben dem Anstieg von gesundheitlichen Mangelerscheinungen wird auch der Erhalt von klein strukturierten, lokalen Betrieben problematisch. Die ökologisch produzierten Lebensmittel sind mit einem höheren Arbeitsaufwand bei verhältnismäßig geringem Gewinn verbunden.

Die Konkurrenzfähigkeit dieser ist meist zu gering, um mit der industriellen Landwirtschaft mithalten, was dazu führt, dass kleinere Betriebe schließen müssen. Die ehemaligen, lokalen Produzenten ziehen in die Stadt und die Bevölkerung von ländlichen Gemeinden schrumpft.

Durch diese Abwanderung wird das lokale Versorgungsnetzwerk geschwächt und führt zu einem verstärkten Auftreten von Landflucht.¹⁶

Ernährung

Die Entkopplung von Nahrungsversorgung und Wohnort schwächt den ökonomischen und kulturellen Zusammenhang dieser. Begünstigende Faktoren dafür sind die saisonale Unabhängigkeit der Lebensmittelproduktion und der Bedeutungsverlust religiöser Festtage und Rituale wie den „fetten und mageren Tagen“ von Karneval und Fastenzeit. Ernährungssysteme für städtischen und ländlichen Raum werden zunehmend vereinheitlicht. Diese „Uniformität“¹⁷, die es in erster Linie geschafft hat Hunger (in den industria-

¹⁵ Vgl. Ebi/Kingamkono/Lock/Mekonnen 2009, 155f.

¹⁶ Vgl. Lutz 2013, 5.

¹⁷ Montanari 1993, 190.



13| Der Gemüsegarten, v.l.nr. Tafel 37, 13 und 30

lisierten Ländern) zu beseitigen, erzeugt gleichzeitig eine „Sehnsucht nach dem Lande“. Nahrungsmittel aus bäuerlichen Betrieben erhalten neue Wertschätzung und es wird versucht, sich auf traditionelle Küche zu besinnen.¹⁸

Um der ländlichen Verwahrlosung entgegen zu wirken und ein Bewusstsein für gesunde und ausgewogene Ernährung zu bilden, gilt es diese in einen lokalen Bezug zu setzen.¹⁹

Slow Food

Neue Ernährungstrends wie „Slow Food“ entstehen. Diese Bewegungen setzen sich für den ökologischen Anbau von Lebensmitteln ohne Gentechnik ein. Der saisonale und regionale Verkauf von Produkten wird dabei forciert. Die Bedeutung und der Genuss von Essen sollen wieder zu einem wesentlichen Bestandteil des Lebens werden. Ziele dabei sind der verantwortungsvolle Umgang mit Lebensmitteln und die Förderung von traditioneller Küche.²⁰

¹⁸ Vgl. Ebda., 188 f.

¹⁹ Vgl. Portmann/Moschitz 2013, 15.

²⁰ Vgl. Zischka 1994, 377.

Die rekonstruierte Produktionslandschaft versucht den lokalen Bezug wieder herzustellen und ein größeres Bewusstsein bezüglich Ernährung und Lebensmittel zu schaffen.

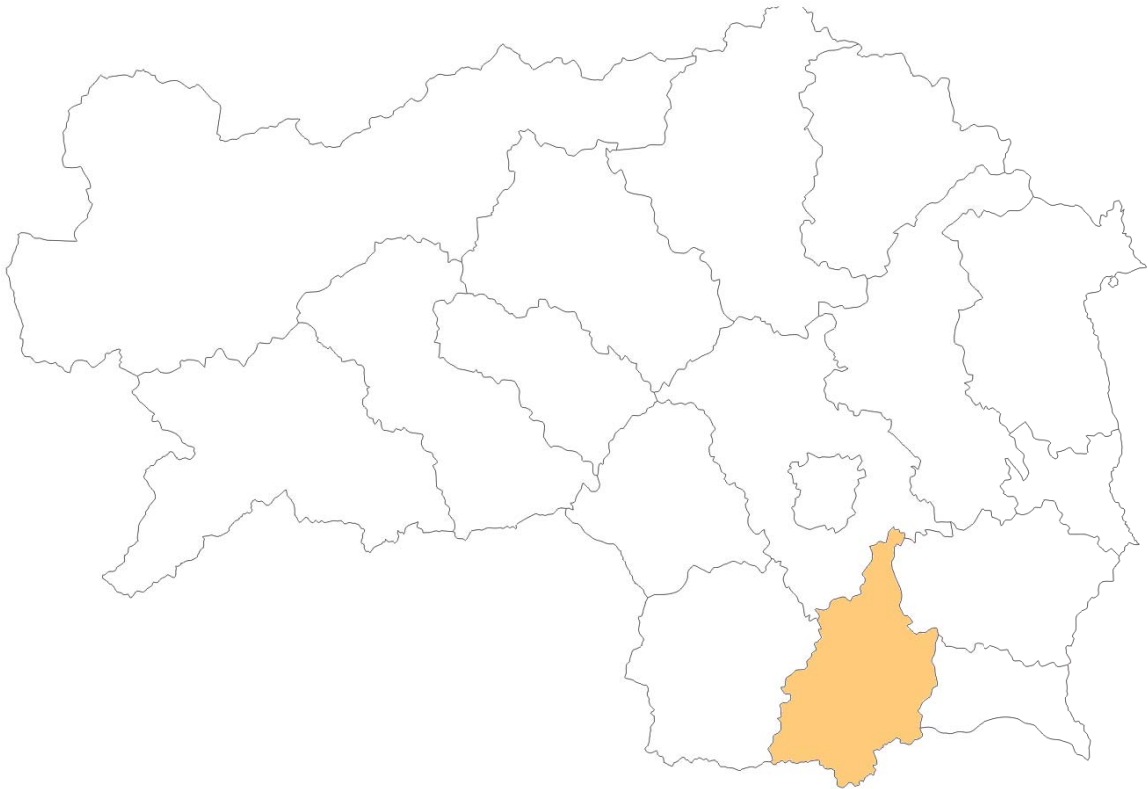
Der Fischwirt bietet den drei umliegenden Gemeinden durch seine Lage kurze Transportwege für die Konsumenten der gezüchteten Karpfen. Neben der ökologischen Aufwertung durch die diversen Teichpflanzen, die die Biodiversität erhalten, schafft der Fischwirt mit Hotel und Wellnessbereich zahlreiche Arbeitsplätze für die Bewohner der Region. In den angebotenen Kochkursen soll das Bewusstsein für Ernährung und der Umgang mit lokal produzierten Lebensmitteln gestärkt werden. Dabei wird selbst gezogenes Gemüse aus dem Garten zubereitet, um einen saisonalen Ernährungsstil zu fördern.



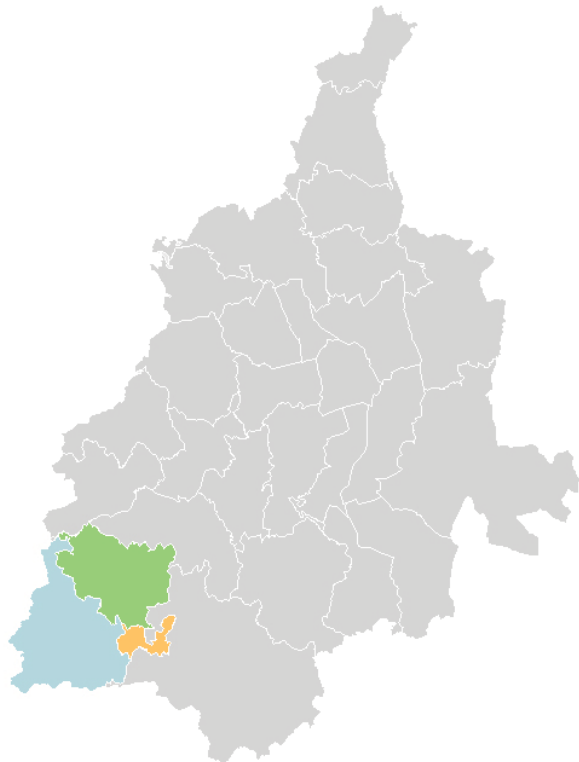
Lage & Grundstück







Lebnitz in der Südsteiermark an der Grenze zu Slowenien



Oberhaag (blau), St. Johann im Saggautal (grün) und Arnfels (orange) im Bezirk Lebnitz



14| Aquarell Arnfels am See 1930

Lage

Der Teich befindet sich in der Südsteiermark, zwischen Teichland und dem Beginn der Weinstraße. Die rekonstruierte Landschaft liegt an der Grenze von drei Gemeinden, die sich die Uferzone teilen. Bei den drei Gemeinden handelt es sich um die Marktgemeinde Arnfels, St. Johann im Saggautal und Oberhaag.

Arnfels liegt im Süden und grenzt an das südliche Teichufer. Die Marktgemeinde wird vom Pöbnitzbach durchflossen, der davor den Teich an seinem östlichen Ufer begleitet, ihn dabei aber nie durchfließt.

St. Johann im Saggautal befindet sich nordöstlich vom Teich. Die Saggau fließt von dort nach Westen, zur dritten Gemeinde um den Teich.

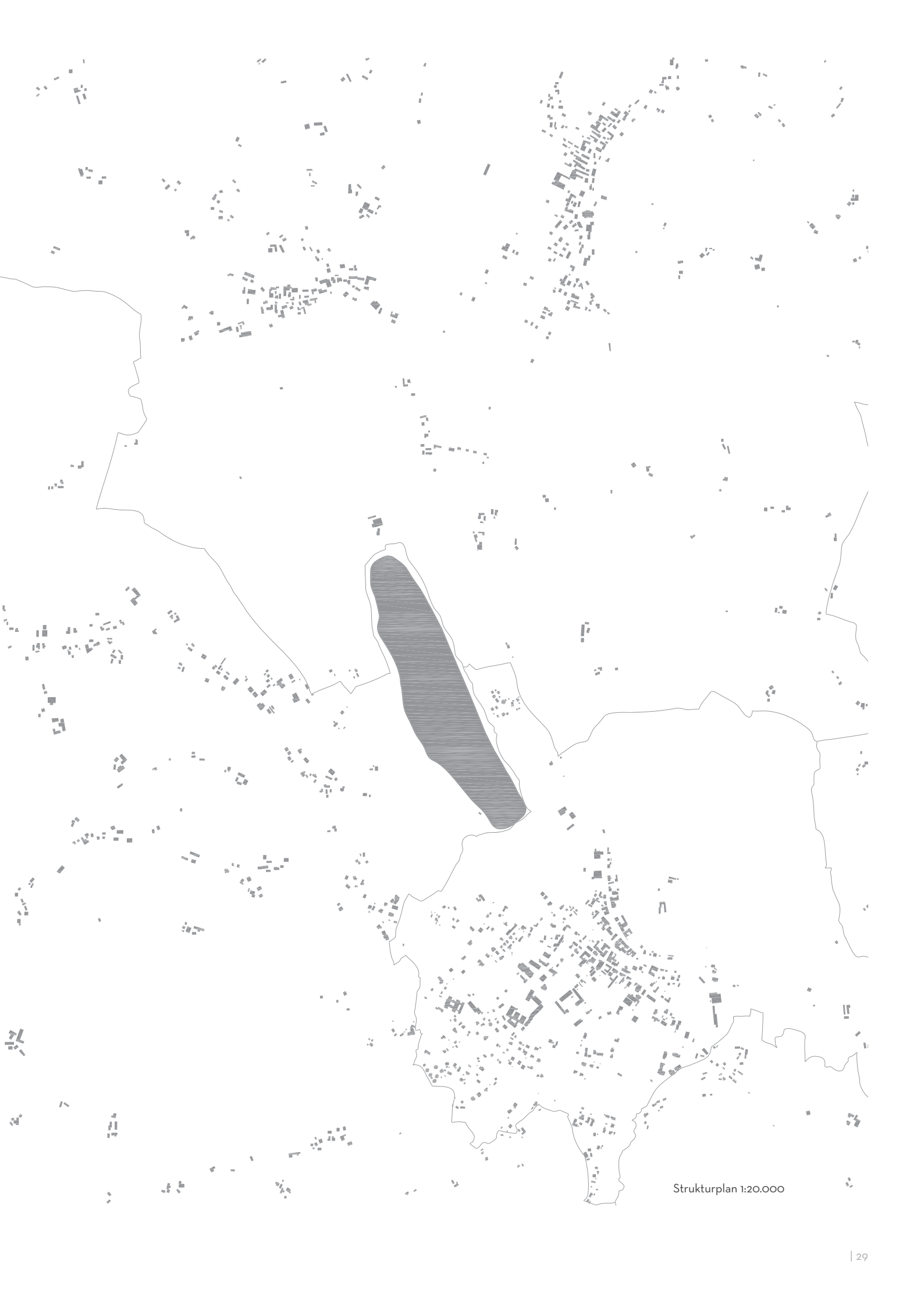
Die im Westen liegende Ortschaft der Gemeinde ist am weitesten vom Baugrund und dem Teich entfernt. Sie hat als einzige der drei Gemeinden keinen direkten Sichtbezug zu diesem, obwohl er in der Gemeinde Oberhaag liegt.



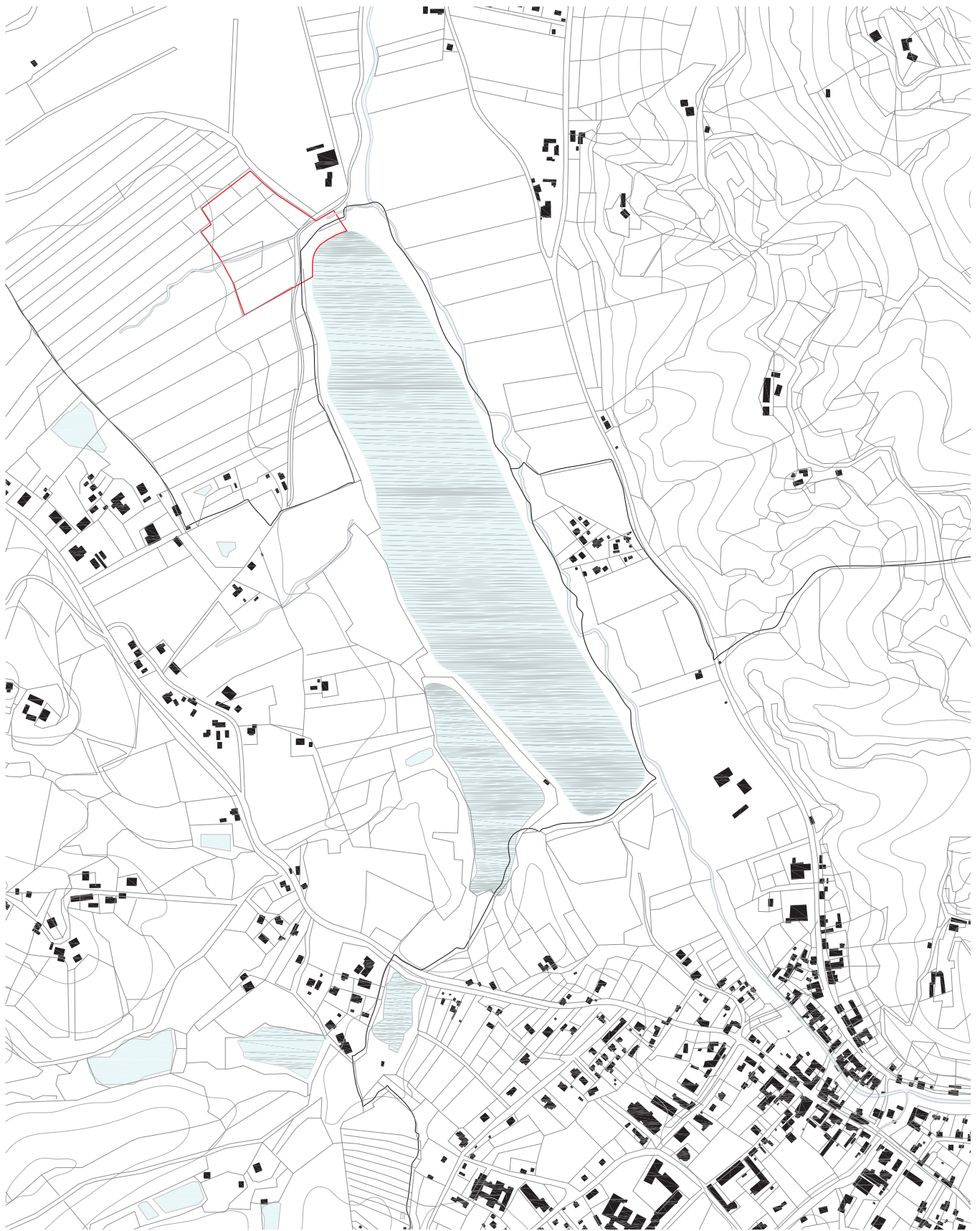
15| Ansichtskarte St. Johann am See im Saggautal, 1930



16| Ansichtskarte Arnfels am See, 1924



Strukturplan 1:20.000



Strukturplan 1:10.000



17| Orthofoto 2016 1:2.000

Grundstück

Das Grundstück liegt am nördlichen Ufer des Teiches, in der Gemeinde St. Johann im Saggautal, und lässt sich in vier wesentliche Bereiche unterteilen. Die erste Unterteilung erfolgt durch die Straße, die von Norden nach Süden läuft und das Grundstück in Uferzone und Hangseite teilt. Der nach Osten orientierte Hang wird weiter durch einen Bach in zwei Bereiche gegliedert, der von einer üppigen Grünzone begleitet wird. Zudem wird der Hang an drei Seiten von Wald umschlossen und öffnet sich lediglich gen Osten.

I - Von der Uferzone aus hat man Richtung Süden über den Teich Blick auf Arnfels und die Grenzberge zu Slowenien. Unmittelbar am Ufer steht eine mächtige Eiche, die den noch vorhandenen Mönch, den Regler für den Wasserstand des Teiches, markiert. Durch die direkte Anbindung der Straße und den Ausblick bietet sich die Uferzone für die öffentlichen Nutzungen an.

II - Vom nördlichen Bereich des Osthanges hat man eine gute Sicht auf die Ortschaft St. Johann im Saggautal, die sich nordöstlich vom Grundstück befindet. Auf dieser Hangseite gibt es zwei weitere markante Bäume, die ebenfalls unberührt bleiben. Der Bereich ist von der Straße aus weniger gut einsehbar und daher für die Nutzung des Hotels besser geeignet als der südliche Abschnitt. Der nördliche Hang orientiert sich zudem im Süden Richtung Bach und dessen Grünraum.



18 | Blick über den See auf Arnfels und die Grenzberge

III - Der südliche Bereich des Hangs ist etwas kleiner und wird durch den Bach und dessen Grünraum physikalisch und optisch von dem nördlichen Abschnitt abgegrenzt. Eine kleine Grünzunge aus dem Wald, die denselben Verlauf wie der Bach nimmt, unterteilt diesen Bereich in zwei Teile und bildet eine Sichtachse auf die Eiche. Man hat Sicht auf die Uferzone, aber keine Sichtbezüge zu den beiden umliegenden Ortschaften. Der Bereich soll vorerst frei für etwaige Aktivitäten bleiben und erst bei Bedarf verbaut werden.

IV - Das Grundstück liegt am Nordufer des Teichs. Im Süden grenzt er an die Marktgemeinde Arnfels und den Fiedelbogen Teich. Das Ost- und das Westufer sind überwiegend bewaldet. Der Teich erreicht eine maximale Länge von 1,2 Kilometer und eine maximale Breite von 200 Metern. Der Bach, der das Grundstück durchfließt, wird im Bereich der Straße kanalisiert, bevor er dann, wieder im Freien, in den Pößnitzbach fließt. Der Pößnitzbach begleitet den Teich an der Ostseite, durchfließt ihn aber nicht direkt.



19| Die Eiche



20| Blick aus Osten auf das Grundstück



21| Blick auf die südliche Hangseite



22| Der Bach zwischen nördlicher und südlicher Hangseite



23| Blick auf die nördliche Hangseite



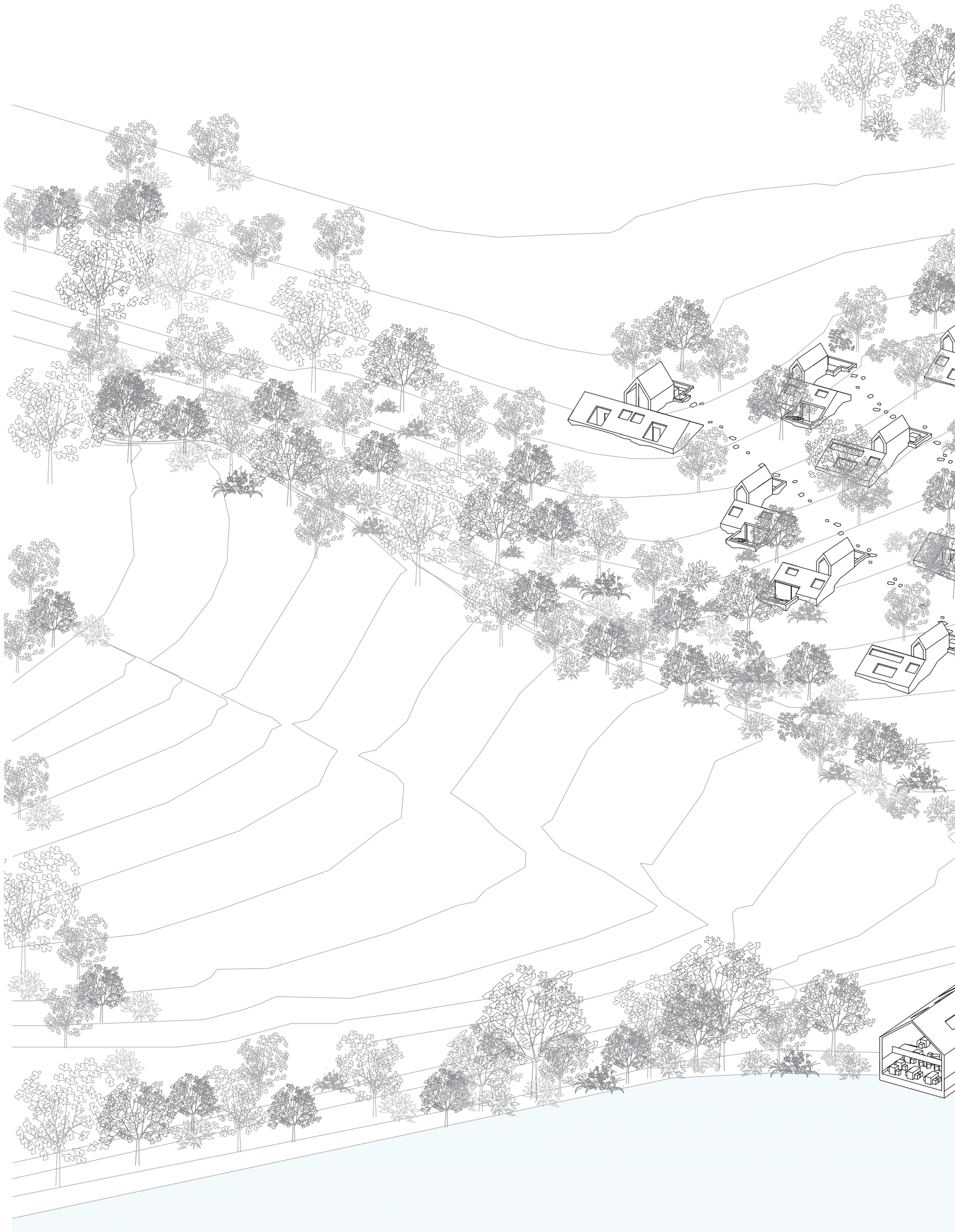
24| Blick über den See an das Westufer

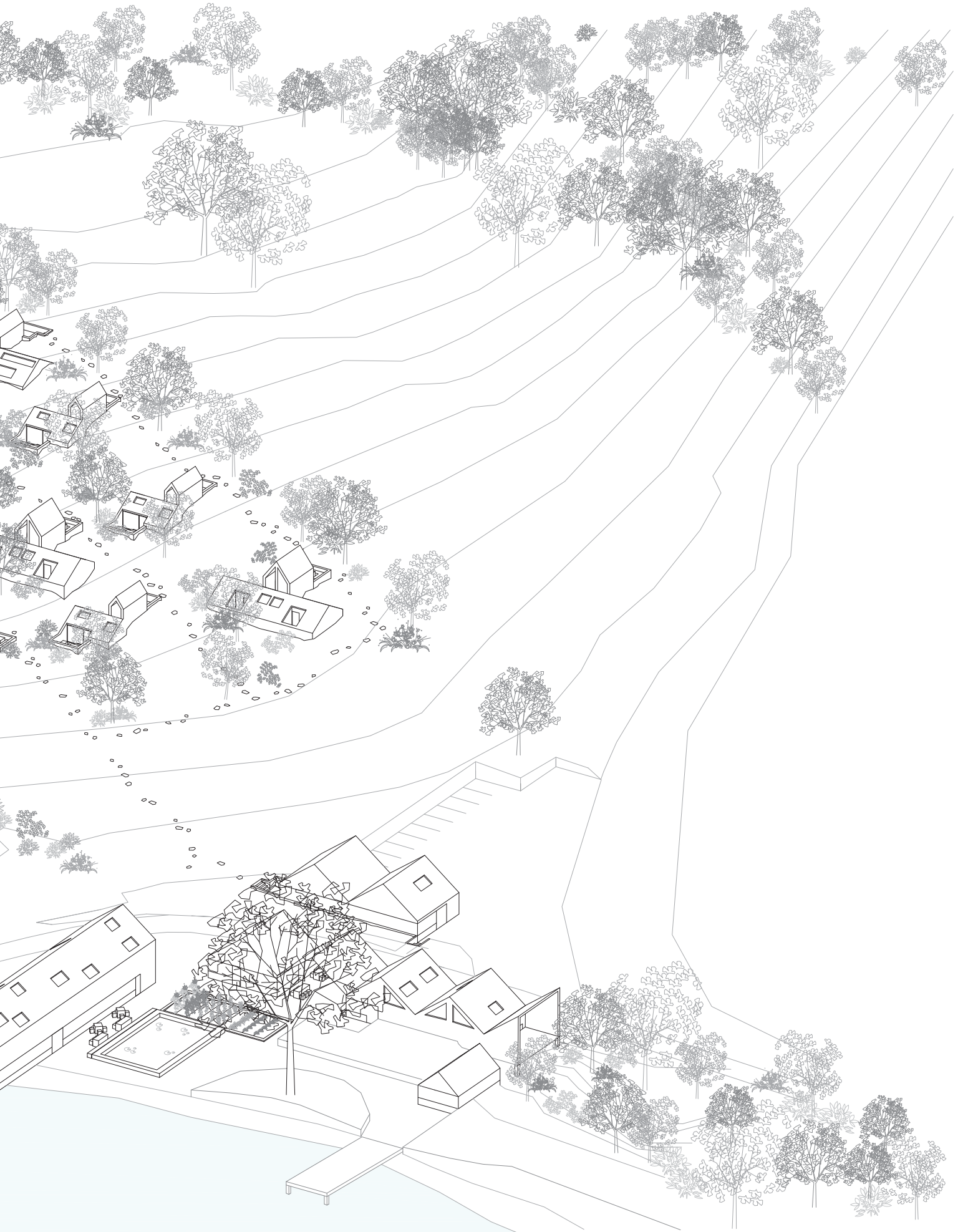


25| Blick auf den angrenzenden Fiedelbogenteich am Südostufer

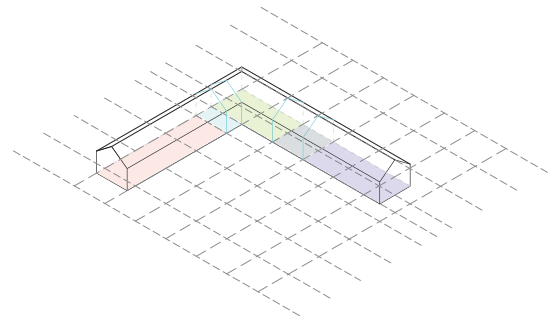
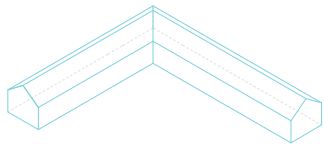


Konzept & Entwurf

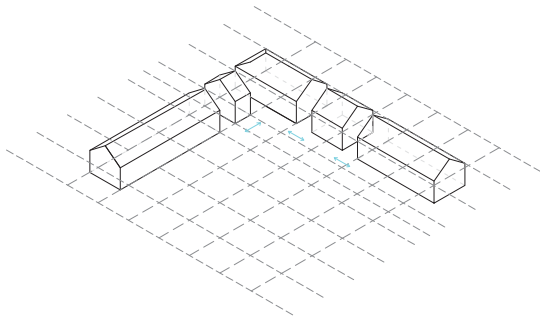




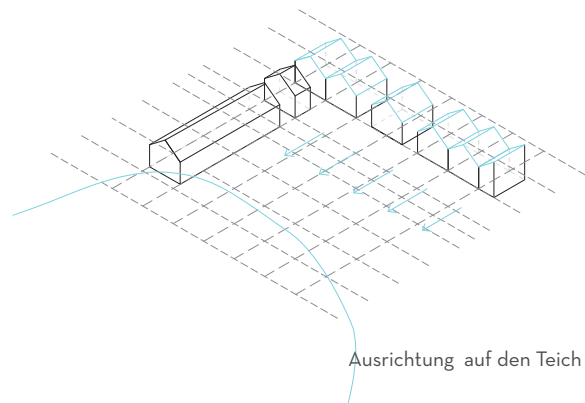
Axonometrie des Grundstücks



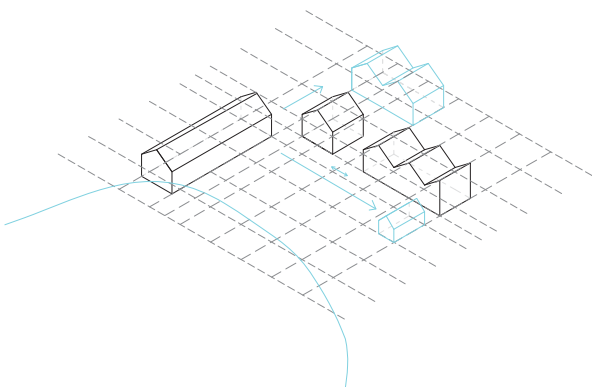
Einteilung der Funktionen durch Raster



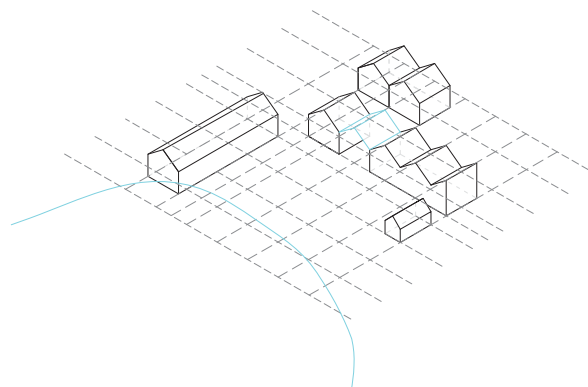
Zerschneiden des Baukörpers



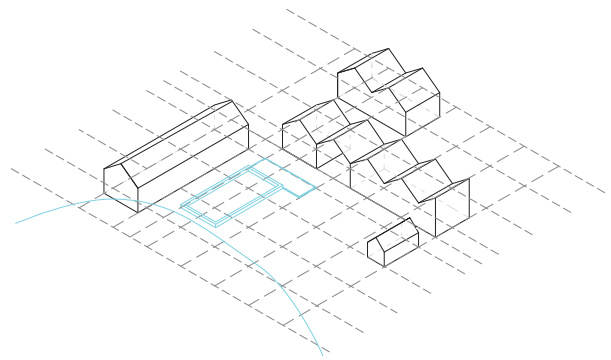
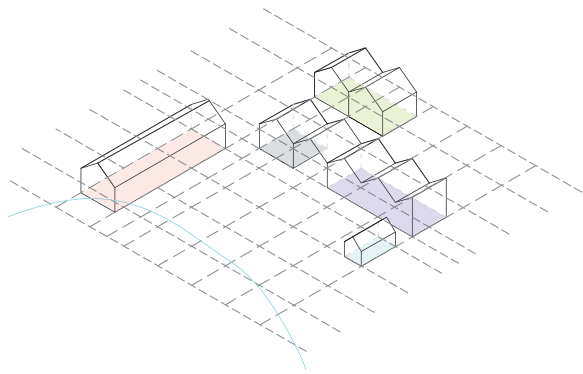
Ausrichtung auf den Teich



Positionierung nach Funktion



Überdachung der Sichtachse



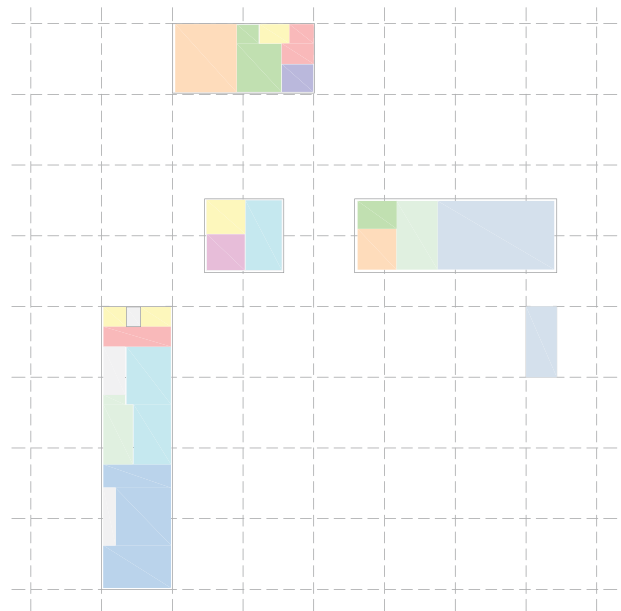
Karpfenbecken und Gemüsegarten

- Gastronomie
- Fischladen
- Hotel
- Wellnessbereich
- Geräte-Verleih

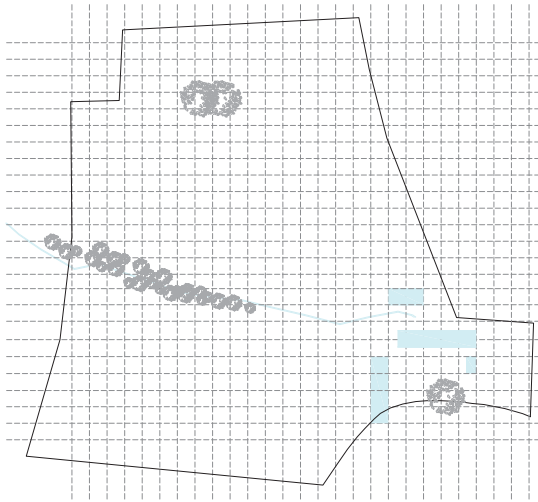
- Lager
- Rezeption/Hotel
- Anlieferung/Entsorgung
- Fischladen
- Café
- Erschließung
- Personal/Verwaltung
- Sanitär
- Küche
- Freizeit/Wellness
- Restaurant
- Technik



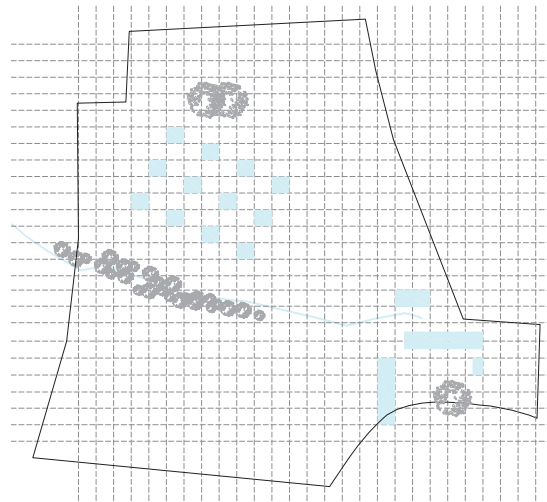
OG



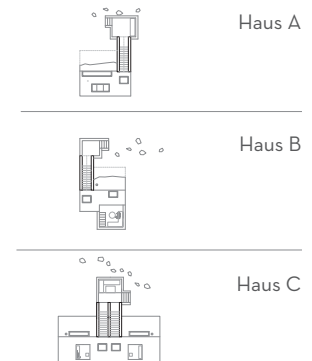
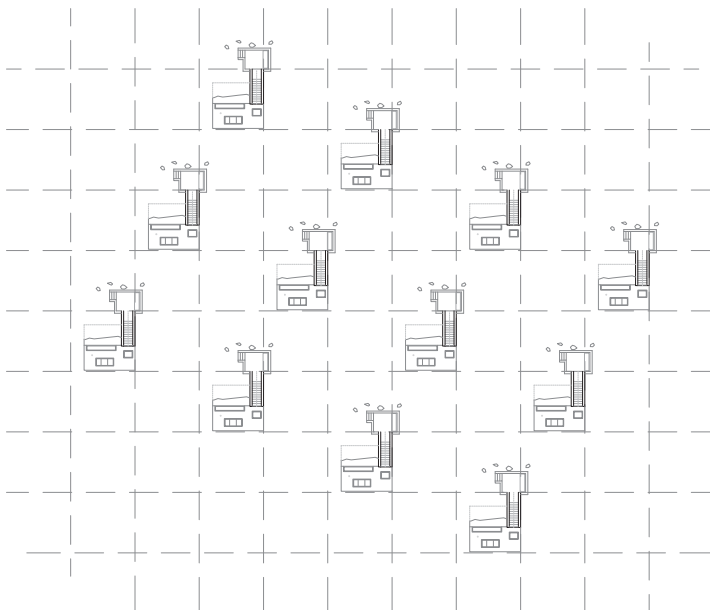
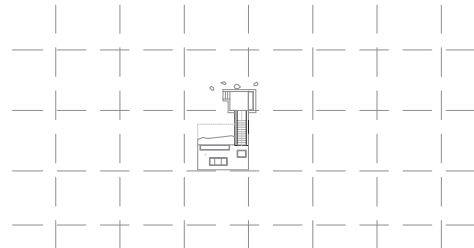
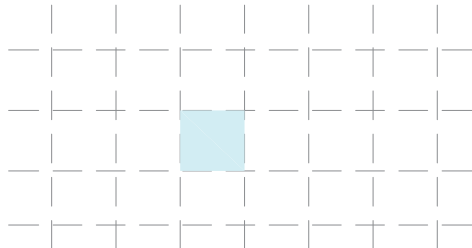
EG

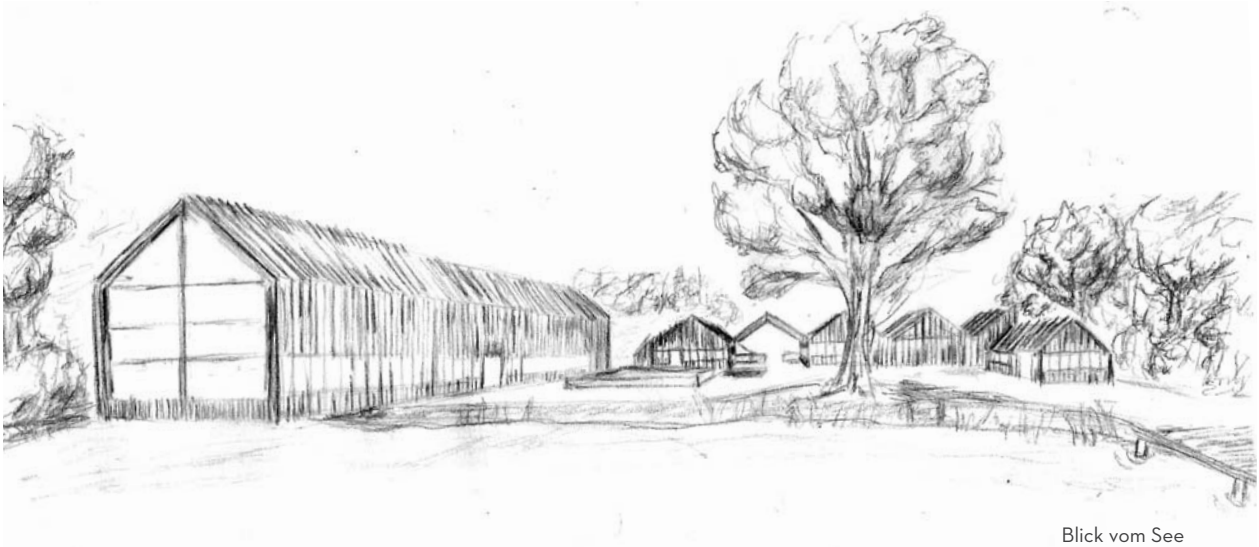


Raster über gesamtes Grundstück

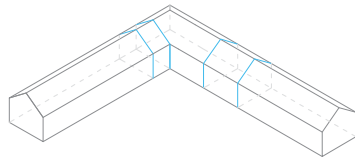


Verteilung Hotelzimmer





Blick vom See



Konzept und Entwurf

Bei dem Entwurf wird von einer für die Region typischen Bauform, der des Hakenhofs, ausgegangen. In der Konzeptgrafik ist dargestellt, wie dieser anhand der festgelegten Parameter adaptiert und am Grundstück positioniert wird.

Die Grundstücksanalyse zeigt, dass der nördliche Abschnitt des Hangs für die einzeln platzierten Hotelzimmer am besten geeignet ist. Der etwas abseits von der Straße liegende Bereich bietet Sicht auf das Ufer, ist dabei allerdings nicht so exponiert, wie die südliche Hangseite, die unmittelbar an der Straße liegt.

Um einen starken Bezug zum Teich herzustellen, werden die öffentlichen Funktionen am Teichufer situiert und bilden einen Innenhof. Um diesen Bezug noch stärker zu betonen, kragt der Baukörper in dem sich Restaurant und Café befinden über den Teich.

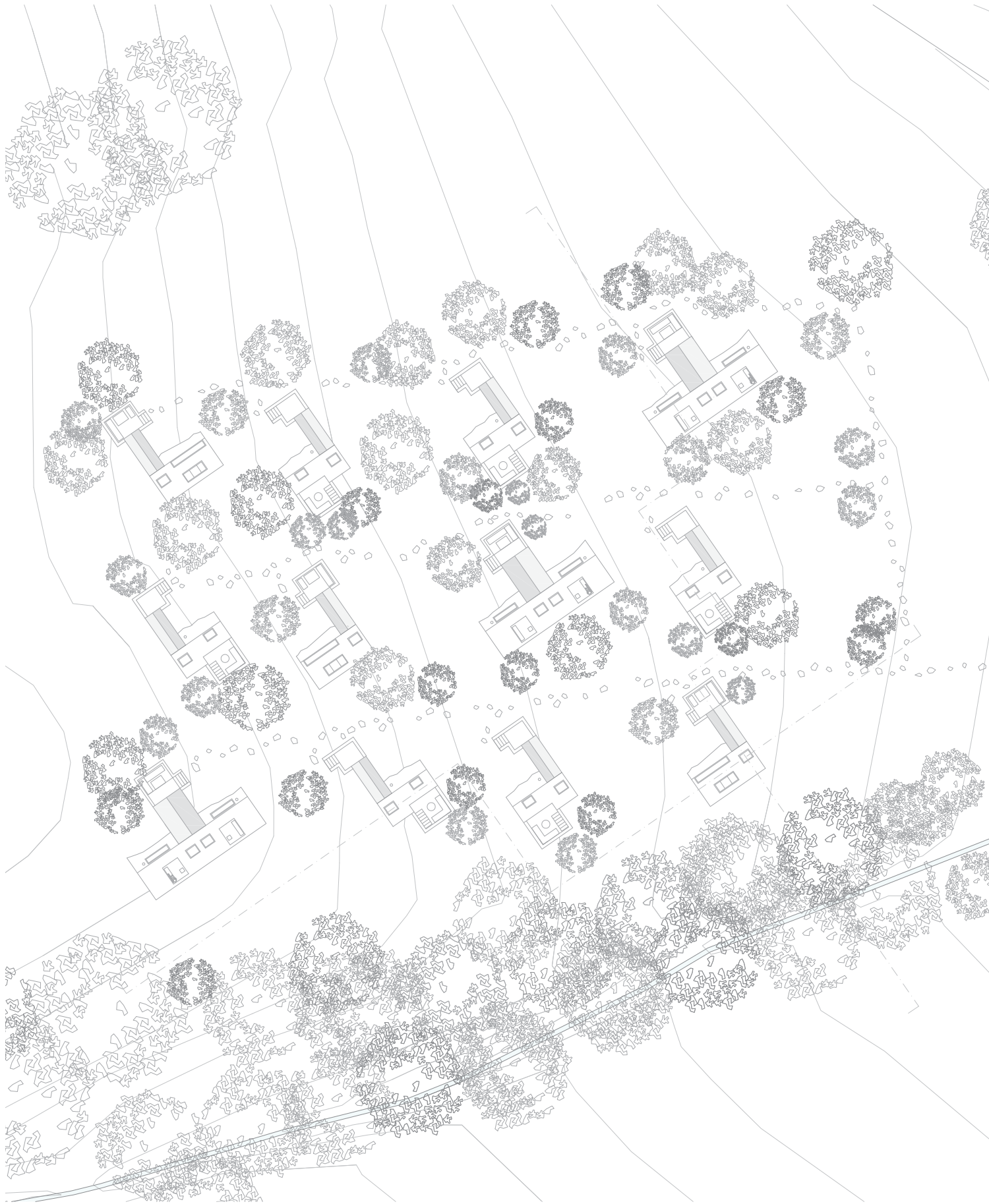
Um den Fischladen und das Hotel unabhängig von anderen Funktionen für Kunden und Gäste nutzbar zu machen, liegen diese direkt an der Straße. Dabei gibt es einen größeren Parkplatz für Gäste des Hotels und einen kleinen an der Stirnseite des Restaurants, neben dem Fischladen. Überwiegend soll dabei allerdings der Radverkehr der Region forciert werden.

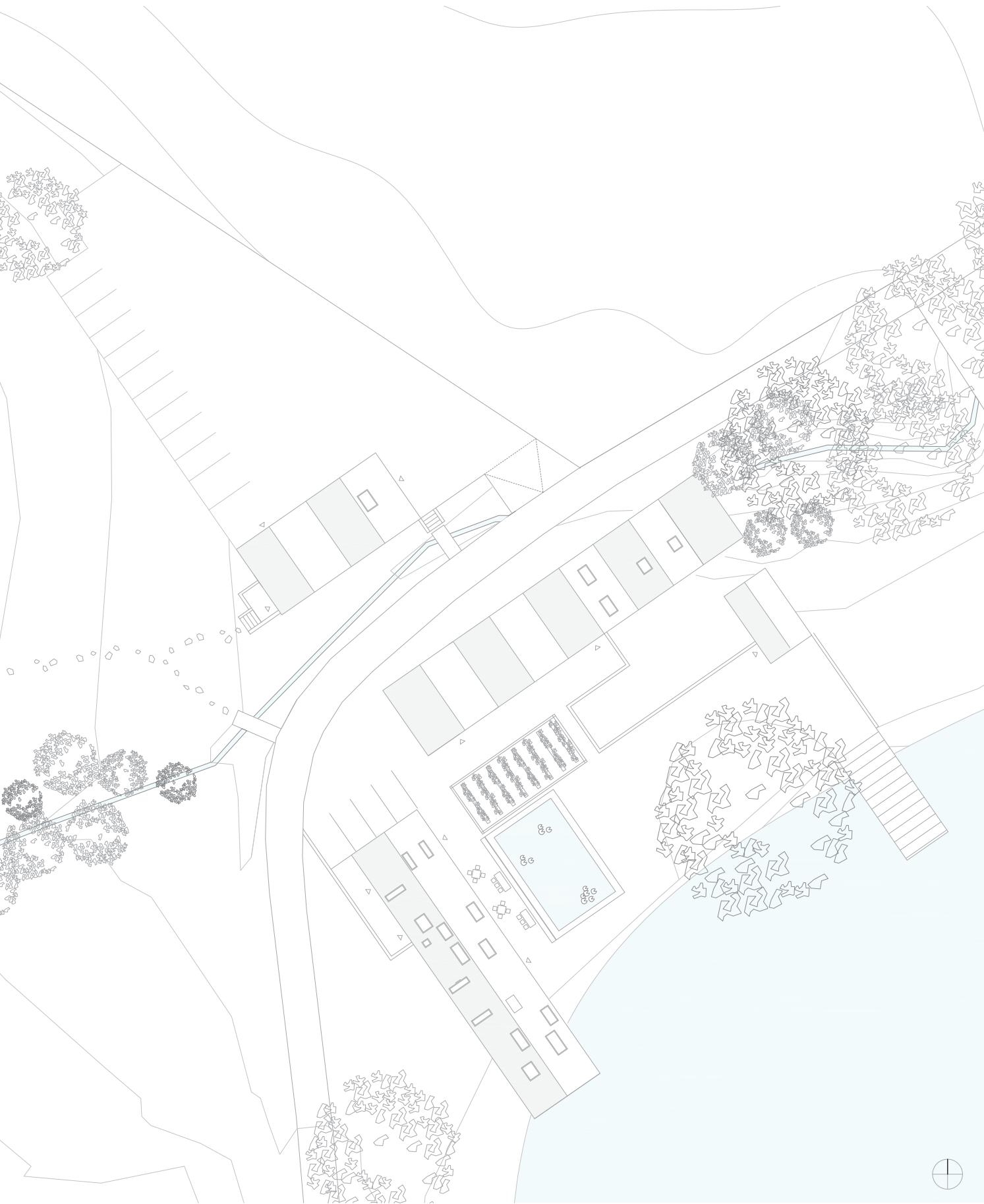
Der Wellnessbereich ist Teil des Hotels, soll aber nicht nur Hotelgästen zugänglich sein. Dafür wird er an die Straße gesetzt und ragt in den üppigen Grünraum, der den Bach begleitet, hinein. Der Bach wird dazu genutzt, um das Becken des Wellnessbereichs zu füllen. Im Freiluftbereich, der als Schwelle zwischen innen und außen fungiert, wird die Auskragung über dem Bachbett erlebbar. Der Bach fließt unter dem Baukörper weiter und mündet anschließend in den Pößnitzbach, der den Teich an seinem Ostufer entlang begleitet.

Da der Teich als Aktivitätsraum fungiert, gibt es einen kleinen Geräte-Verleih in der Verlängerung des Stegs und als Abschluss der östlichen Hofseite.

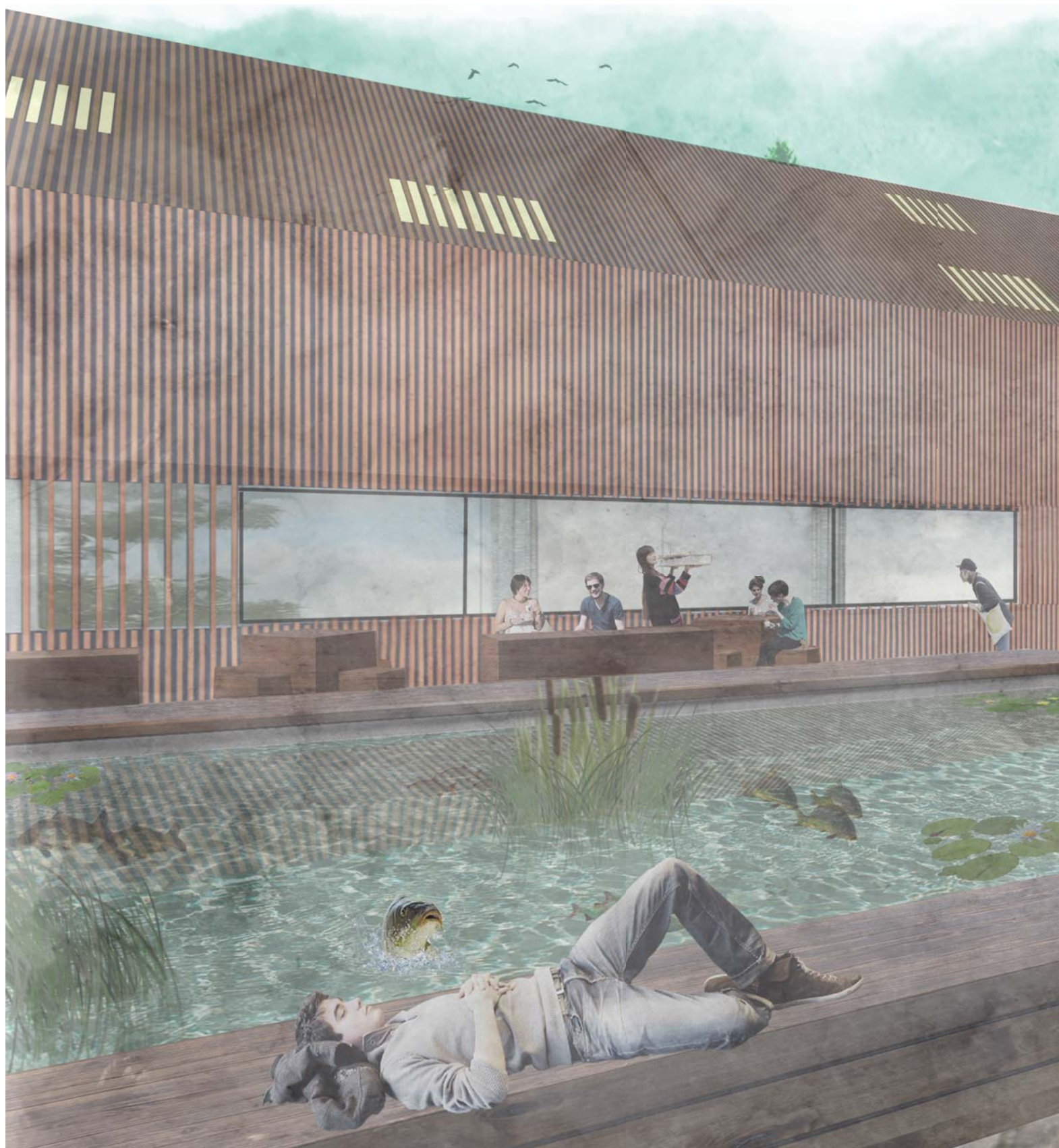


Straße zwischen Fischladen und Hotel





Lageplan M 1:500

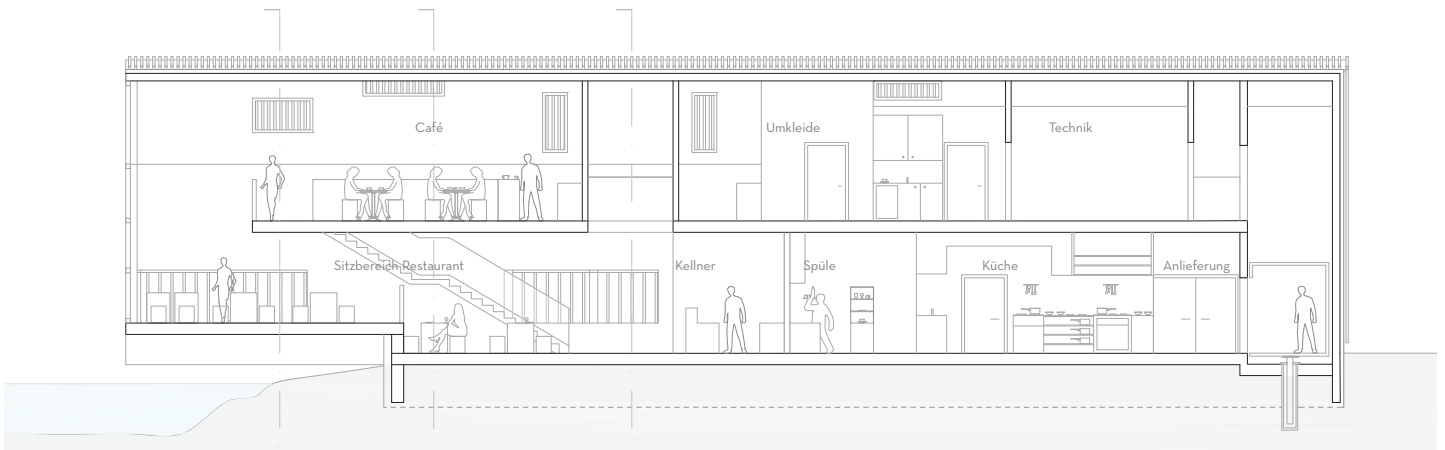




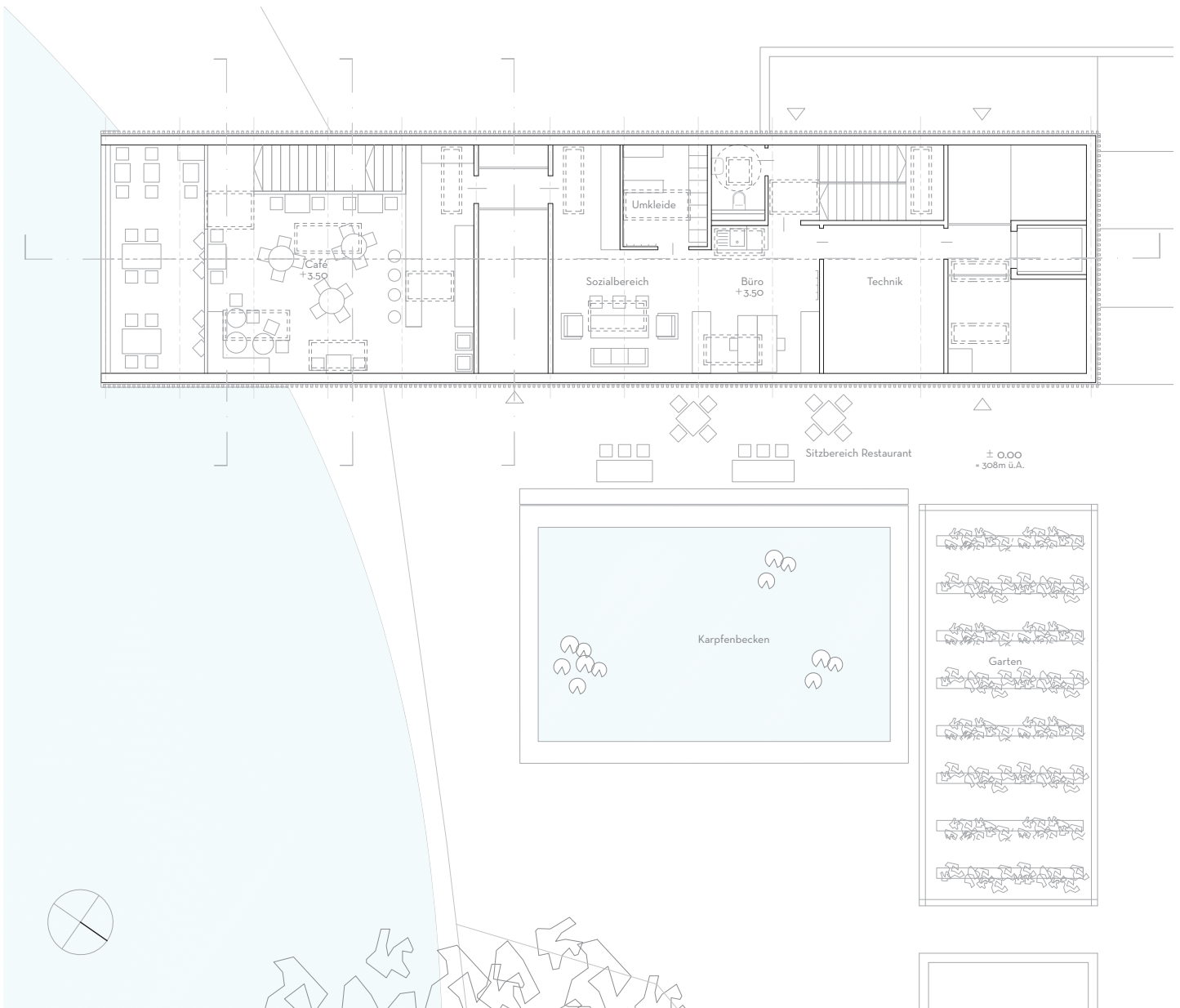
Das Karpfenbecken und der Garten



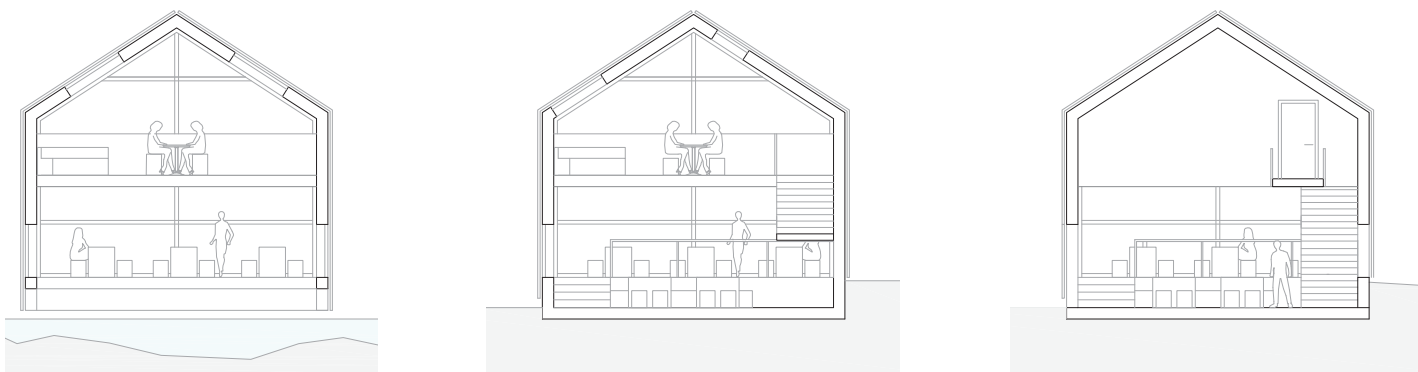
Restaurant
Fischladen
Wellness
Café



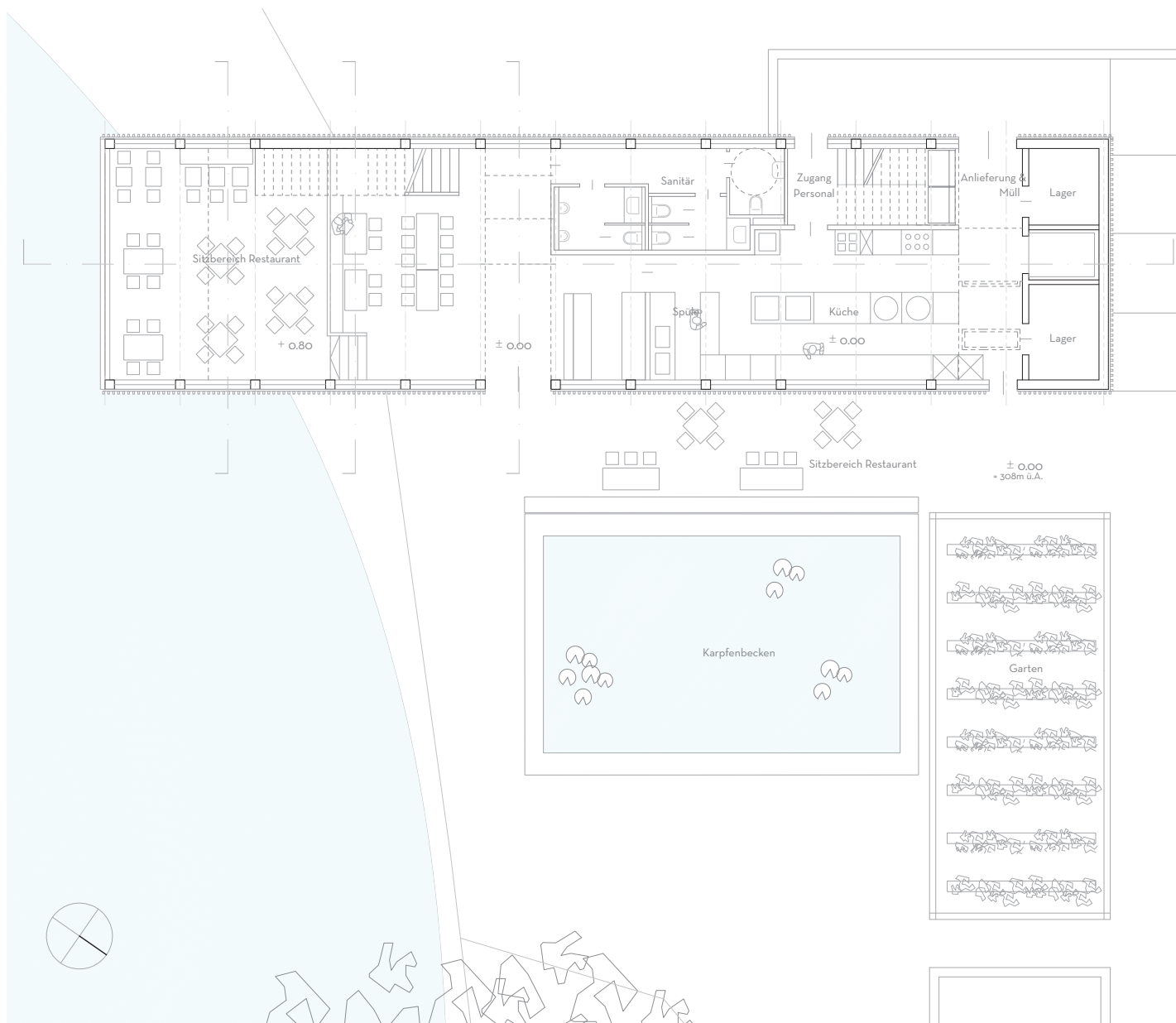
Längsschnitt Restaurant M 1:200



Grundriss Restaurant OG M 1:200



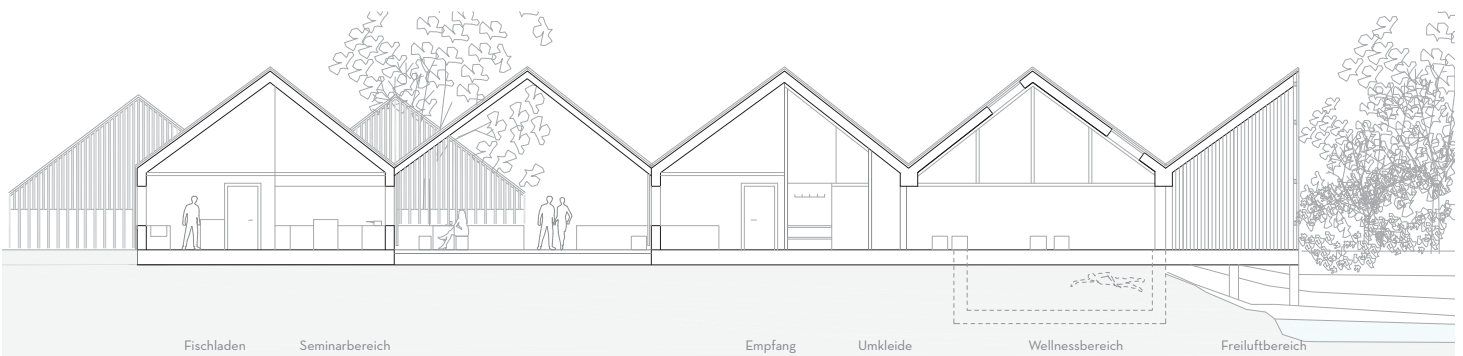
Querschnitte Restaurant M 1:200



Grundriss Restaurant EG M 1:200



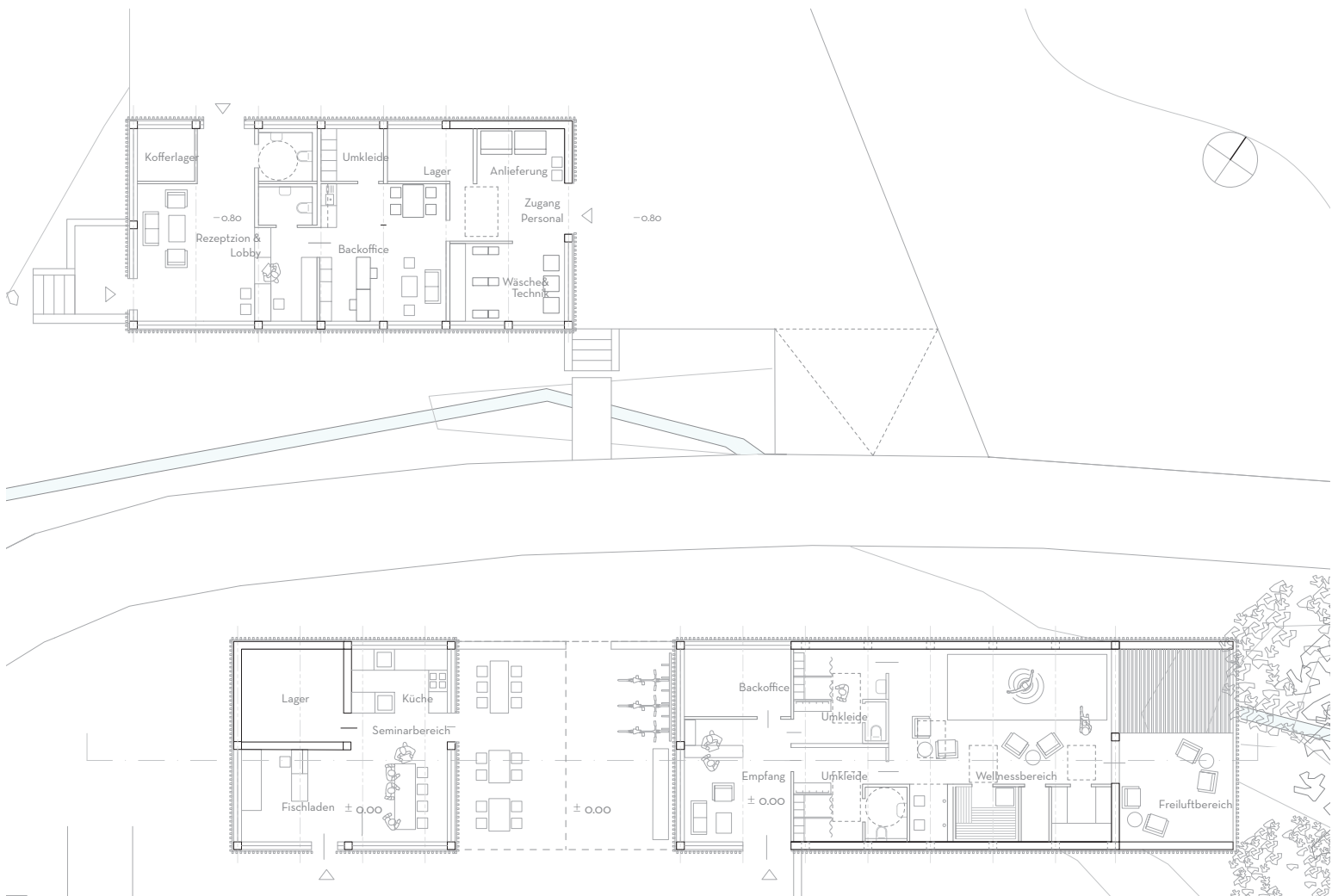
Längsschnitt Hotel M 1:250



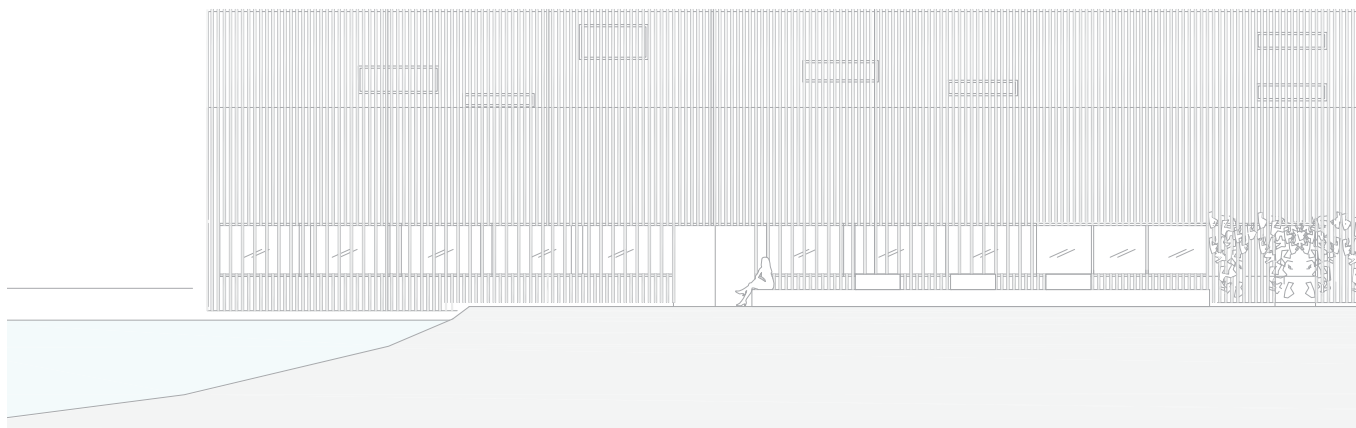
Längsschnitt Fischladen und Wellnessbereich M 1:250



Südansicht Hotel - Fischladen - Wellnessbereich M 1:250

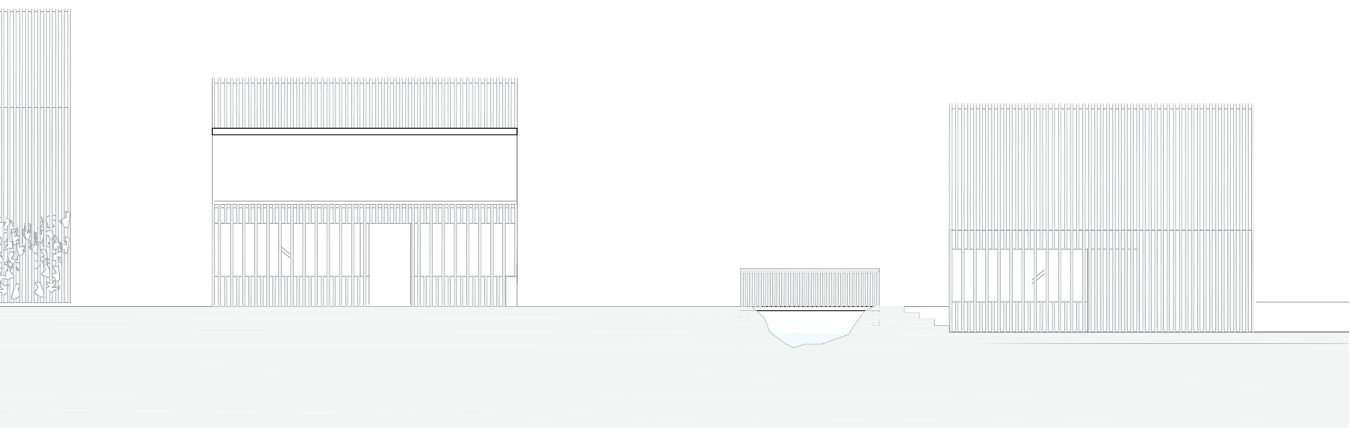


Grundriss Hotel - Fischladen - Wellnessbereich M 1:250

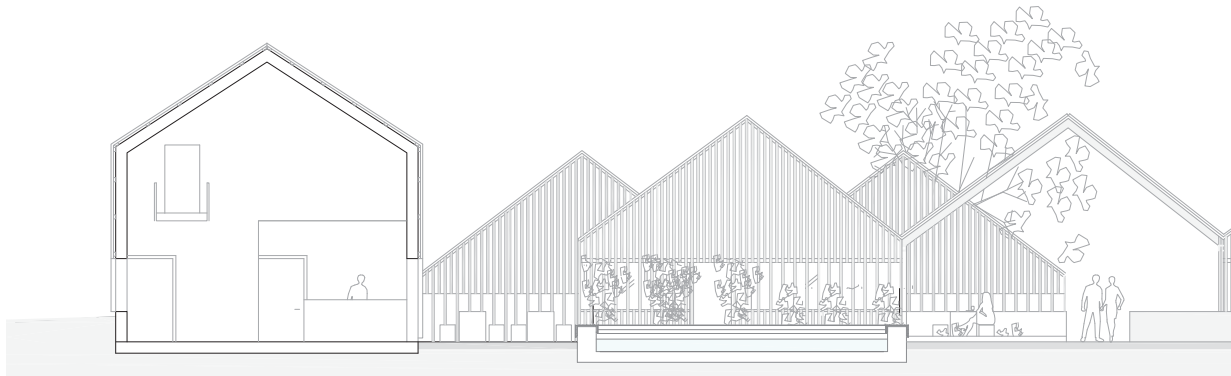




Nordansicht M 1:200



Ostansicht M 1:200

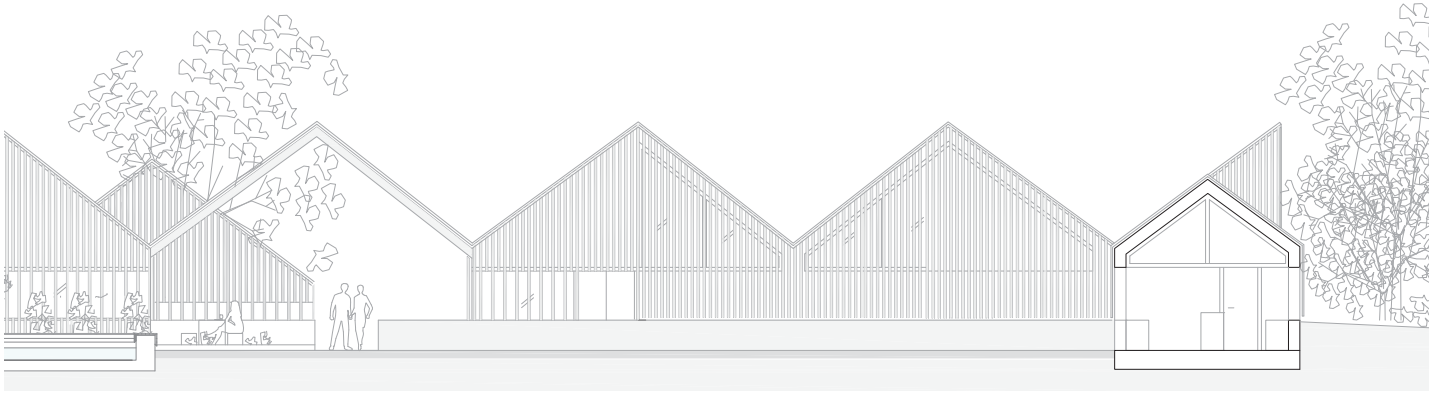




Westansicht M 1:200



Südansicht M 1:200



Querschnitt Geräteverleih M 1:200



Grundriss Geräteverleih M 1:200



Unter der Eiche



Café



Restaurant



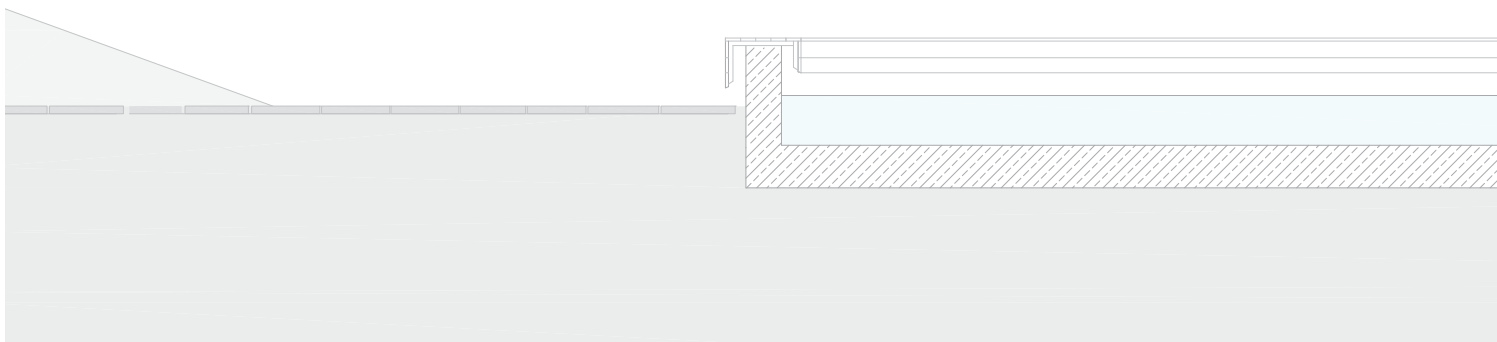
Kochkurse und gläserne Manufaktur

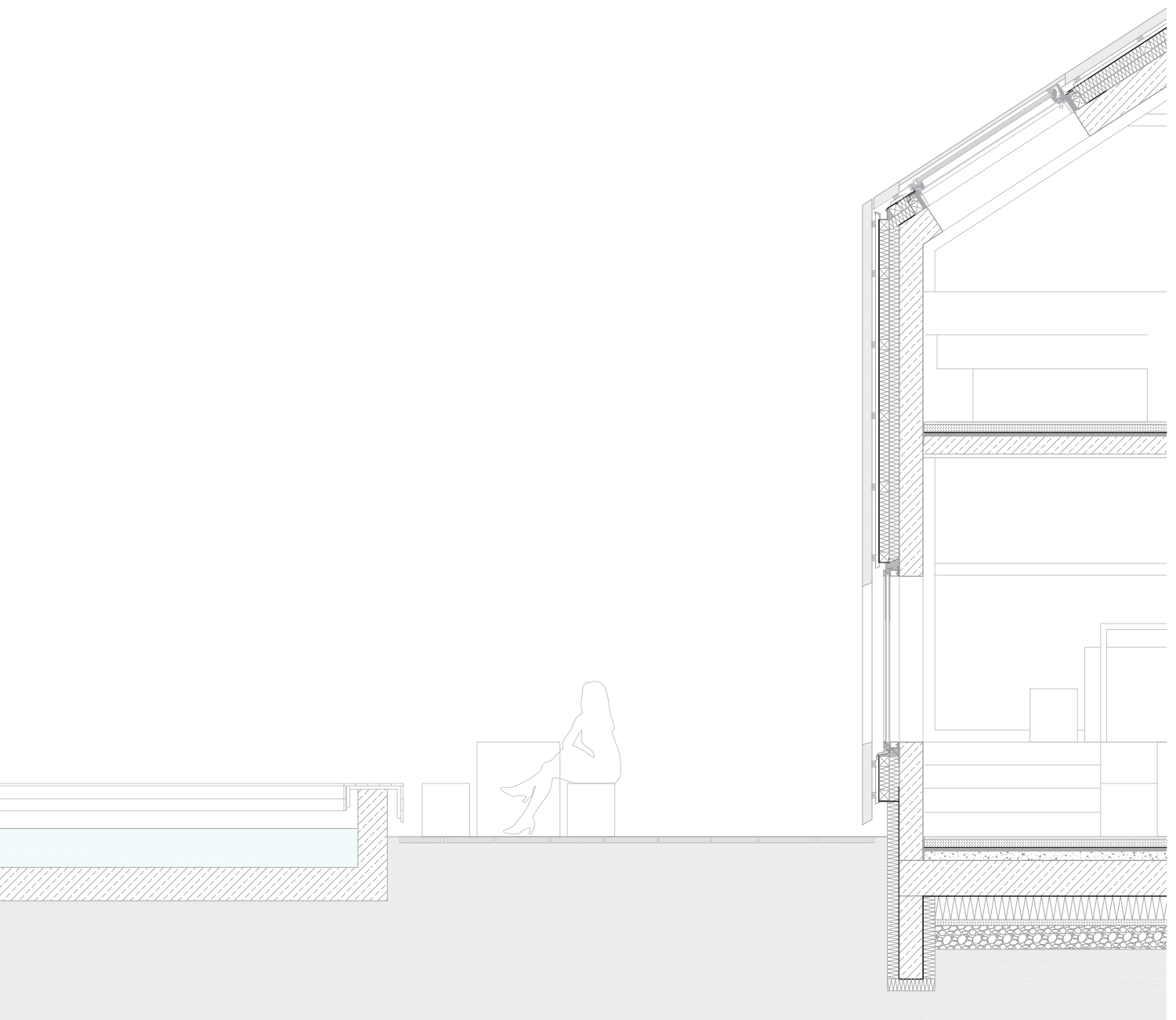


Überdachter Zwischenraum mit Blick auf den Teich

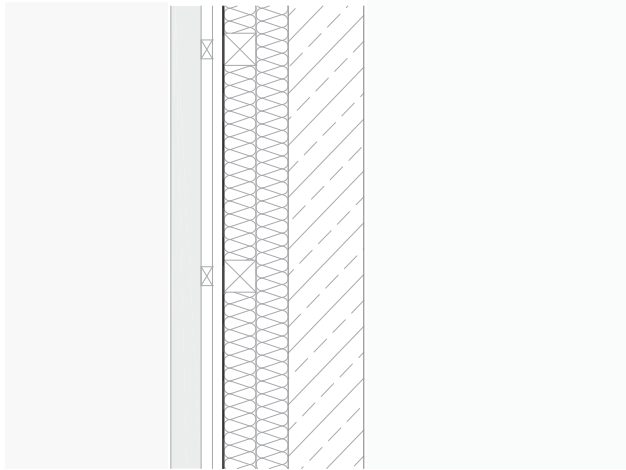


Eislaufen am Teich



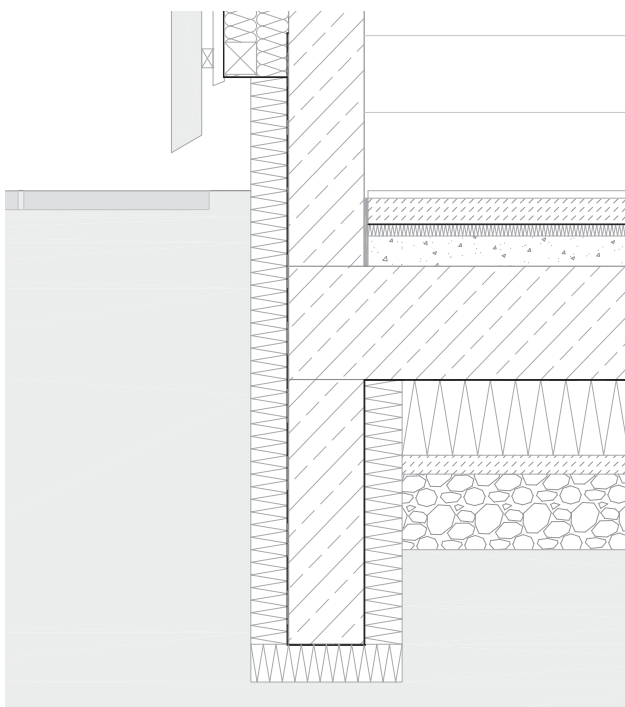


Fassadenschnitt M 1:50



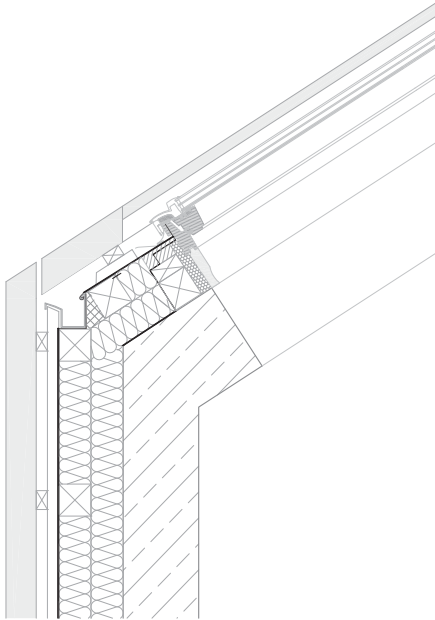
Wandaufbau | M1:20

50/100	Lattung, Lärche
30/50	Konterlattung
30mm	Hinterlüftung , Lattung
-	Unterspannbahn
90mm	Mineralwolle Dämmung, Konterlattung 90/90
90mm	Mineralwolle Dämmung, Unterkonstruktion 90/90
-	Dampfsperre
200mm	STB- Wand



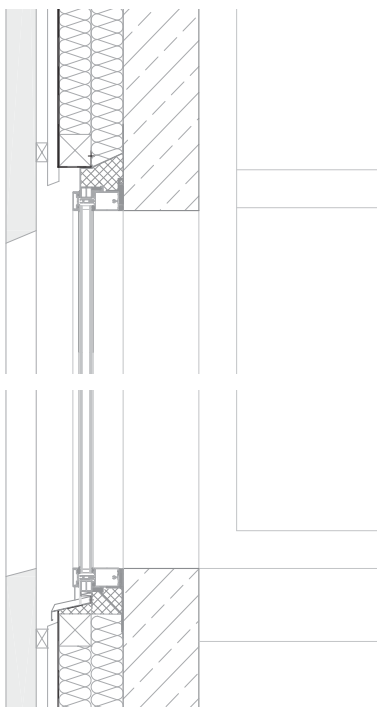
Bodenaufbau erdberührt | M1:20

20mm	Bretter, Weißtanne
-	Trennlage
60mm	Heizestrich
30mm	Trittschalldämmplatte
80mm	Schüttung/ Installationsebene
-	Trennlage
300mm	STB - Decke
3mm	Dichtbahn
200mm	Dämmung (XPS)
50mm	Sauberkeitsschicht
200mm	Rollierung
-	Erdrreich



Traufe M1:20

50/100	Lattung, Lärche
30/50	Konterlattung
30mm	Hinterlüftung, Lattung
-	Unterspannbahn
90mm	Mineralwolle Dämmung, Konterlattung 90/90
90mm	Mineralwolle Dämmung, Unterkonstruktion 90/90
-	Dampfsperre
200mm	STB- Wand

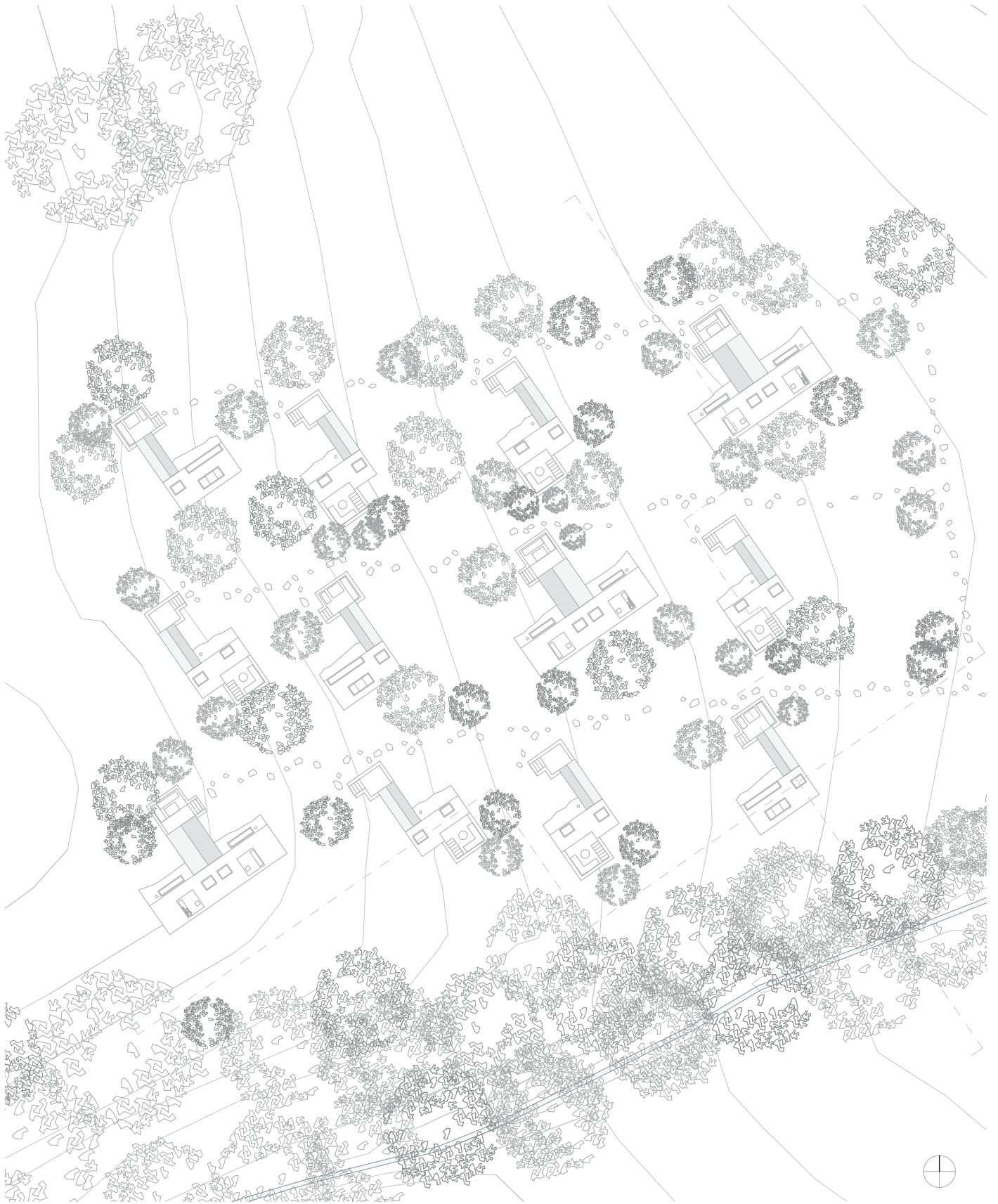


Fenster M1:20

50/100	Lattung, Lärche
30/50	Konterlattung
30mm	Hinterlüftung, Lattung
-	Unterspannbahn
90mm	Mineralwolle Dämmung, Konterlattung 90/90
90mm	Mineralwolle Dämmung, Unterkonstruktion 90/90
-	Dampfsperre
200mm	STB- Wand



Hotel im Hang



Lageplan M 1:500

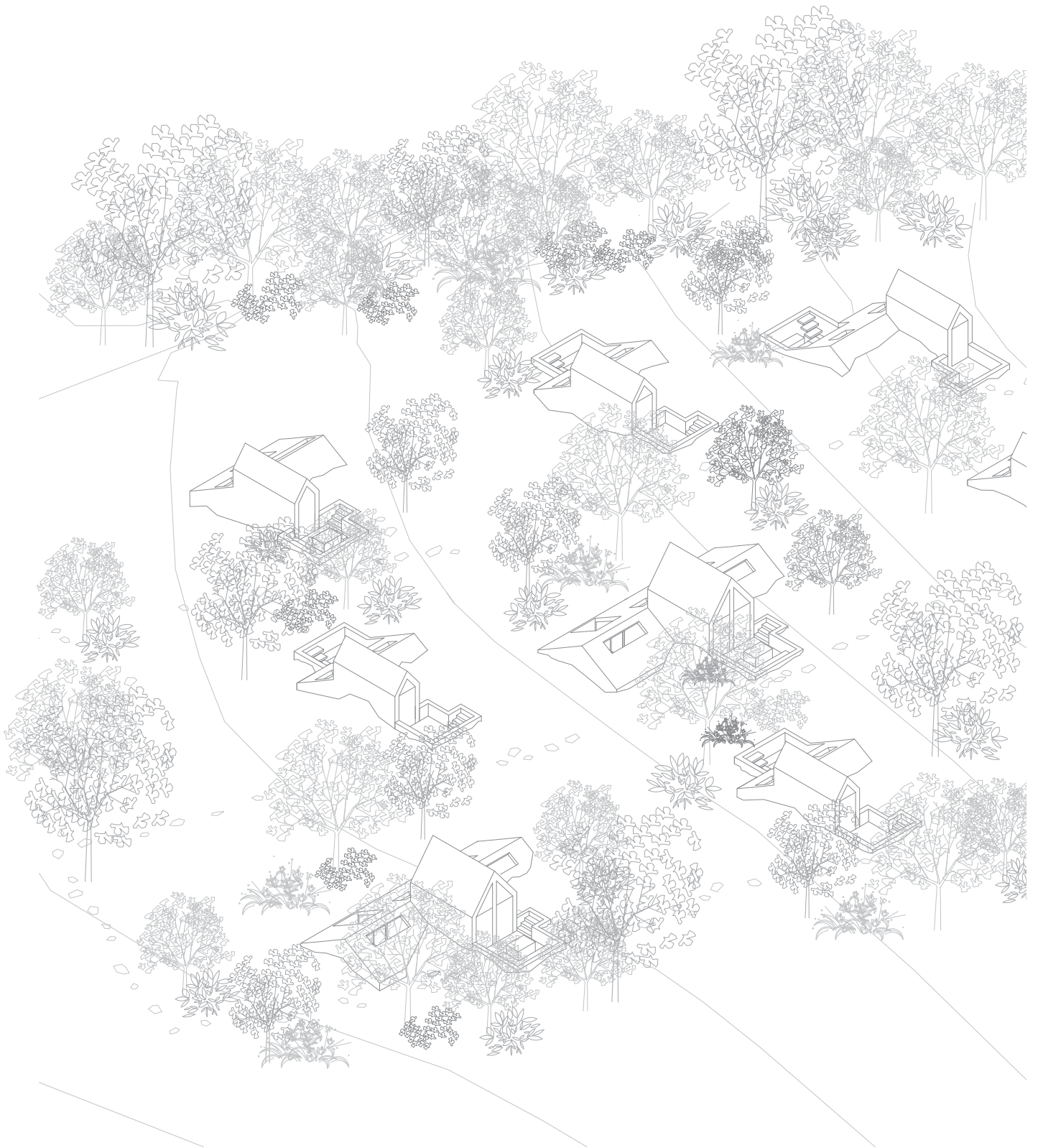


Sitzbereiche im Hang

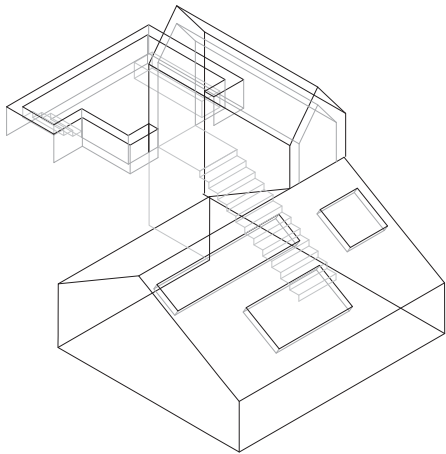
Das Hotel

Für die einzelnen Unterkünfte des Hotels wird die übergeordnete Ausrichtung durch das Raster beibehalten. Es wird allerdings keine direkte Sichtbeziehung zum Teich hergestellt. Stattdessen steht das zur Ruhe kommen, die Natur und die Abgeschlossenheit vom Alltag im Vordergrund. Für die im Hang eingebetteten Unterkünfte gibt es drei unterschiedliche Typen.

Die Satteldachform wird auch hier weiter aufgegriffen. Den Eingangsbereichen sind abgesenkte Vorbereiche zugeordnet, die sich je nach Typ in ihrer Größe und Möblierung unterscheiden. Die von der Straße sichtbare Eingangssituation bildet die Schwelle zwischen dem halböffentlichen Außenraum und dem intimen Wohnraum, der sich im Hang verbirgt. Ruhe, Entspannung und das „für sich sein“ wird dabei forciert und soll durch die Satteldachform im Inneren ein Gefühl der Geborgenheit erzeugen. Von dort wird die Natur ins Blickfeld gerückt. Diese bildet in Korrelation mit den Vorbereichen und den Atrien der Häuser einen, vom öffentlichen Bereich losgelösten, Aufenthaltsraum im Freien.

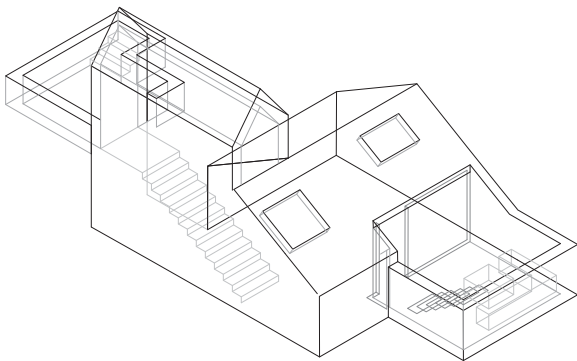


Sicht auf Eingangsseite der Häuser im Hang



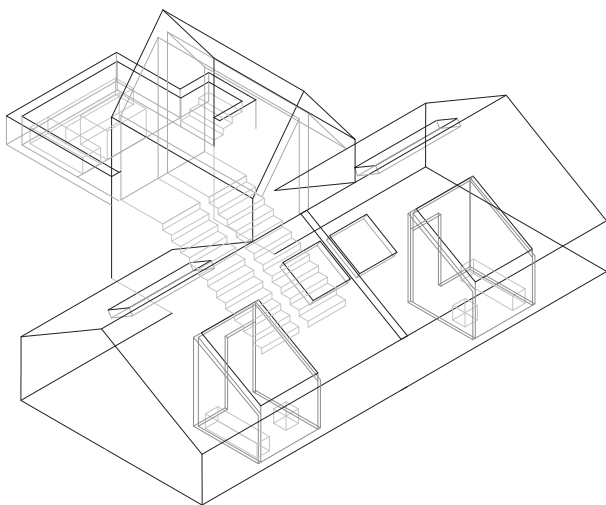
Typ A

Mit 32m² handelt es sich um die kleinste Unterkunft. Da hier kein Atrium im Innenraum vorhanden ist, ist der Vorbereich etwas größer und als Sitzbereich im Freien gestaltet. Der Wohnbereich ist als intimer Rückzugsort zum Entspannen gedacht. Für ein offenes Raumgefühl im Inneren ist das Badezimmer mit Badewanne visuell nicht abgegrenzt.



Typ B

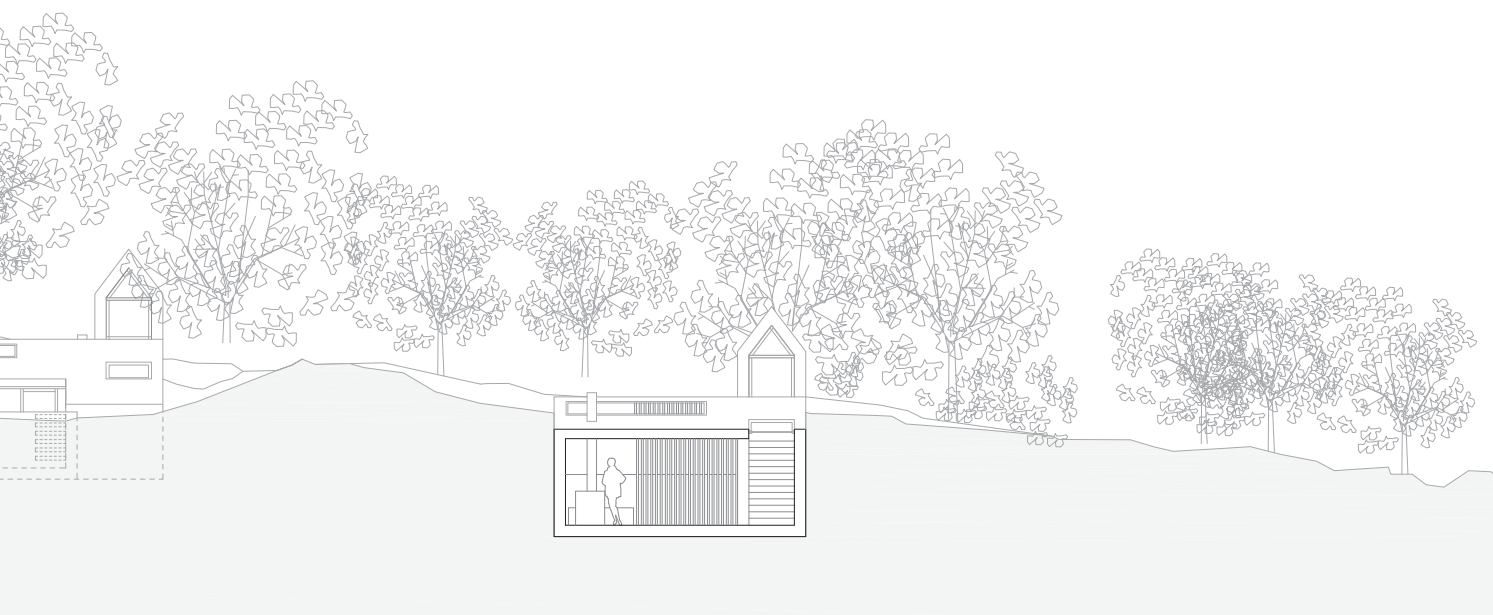
Die zweite Variante hat einen stärkeren Bezug zum Außenraum. Das Atrium bietet einen Sitzbereich im Freien und die Möglichkeit über Stainerplatten, die ganz als Stufe mit einbetoniert sind, direkt auf die Wiese zu gelangen. Um direkten Einblick zu vermeiden, gibt es einen begrünten Sichtschutz, der gleichzeitig als Absturzsicherung der Treppe und als Beschattungselement des Sitzbereichs fungiert. Der Vorbereich bleibt funktional und dient bei diesem Unterkunftstyp lediglich der Erschließung.



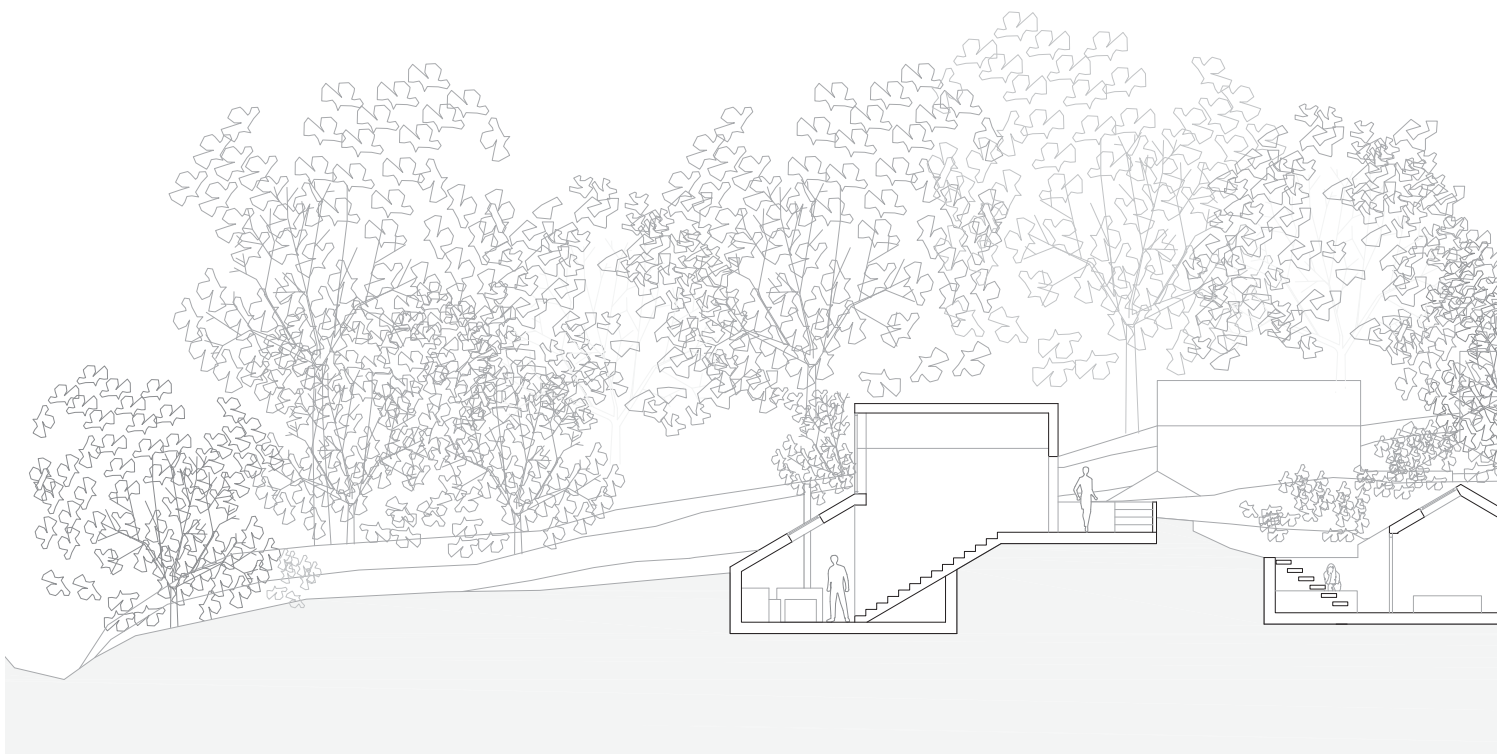
Typ C

Die dritte Variante besteht aus zwei separat verwendbaren Zimmern, die bei Bedarf gekoppelt werden können. Der Vorbereich ist mit einem großzügigen Sitzbereich für die gemeinsame Nutzung für beide Unterkünfte gestaltet. Allerdings besitzt jedes Zimmer für sich ein kleines Atrium, von dem man nicht direkt auf die Wiese gelangt, aber einen intimen Bezug zum Außenraum erhält.



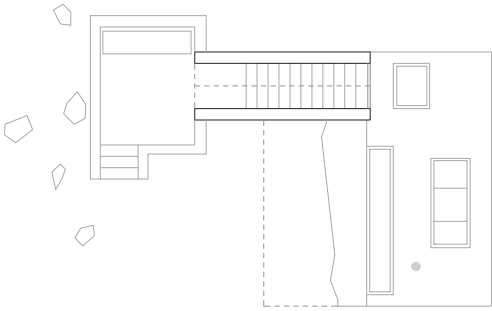


Geländeschnitt W-O M 1:200

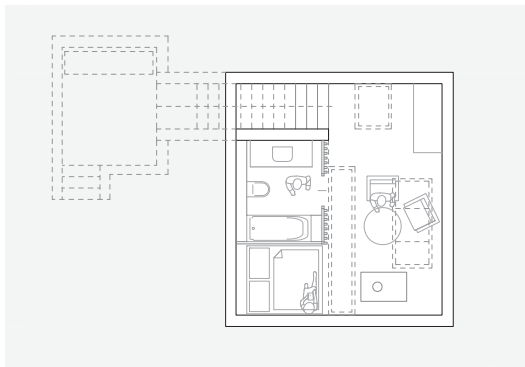
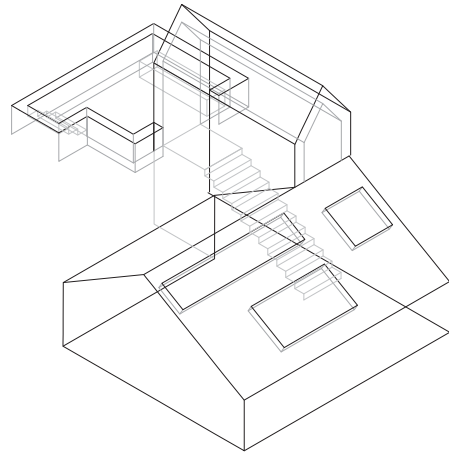




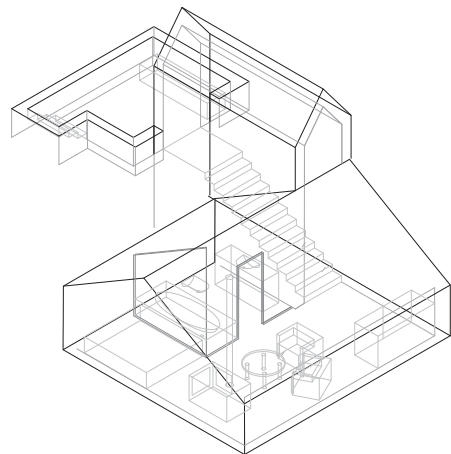
Geländeschnitt N-S M 1:200



Grundriss Eingangsbereich M 1:200



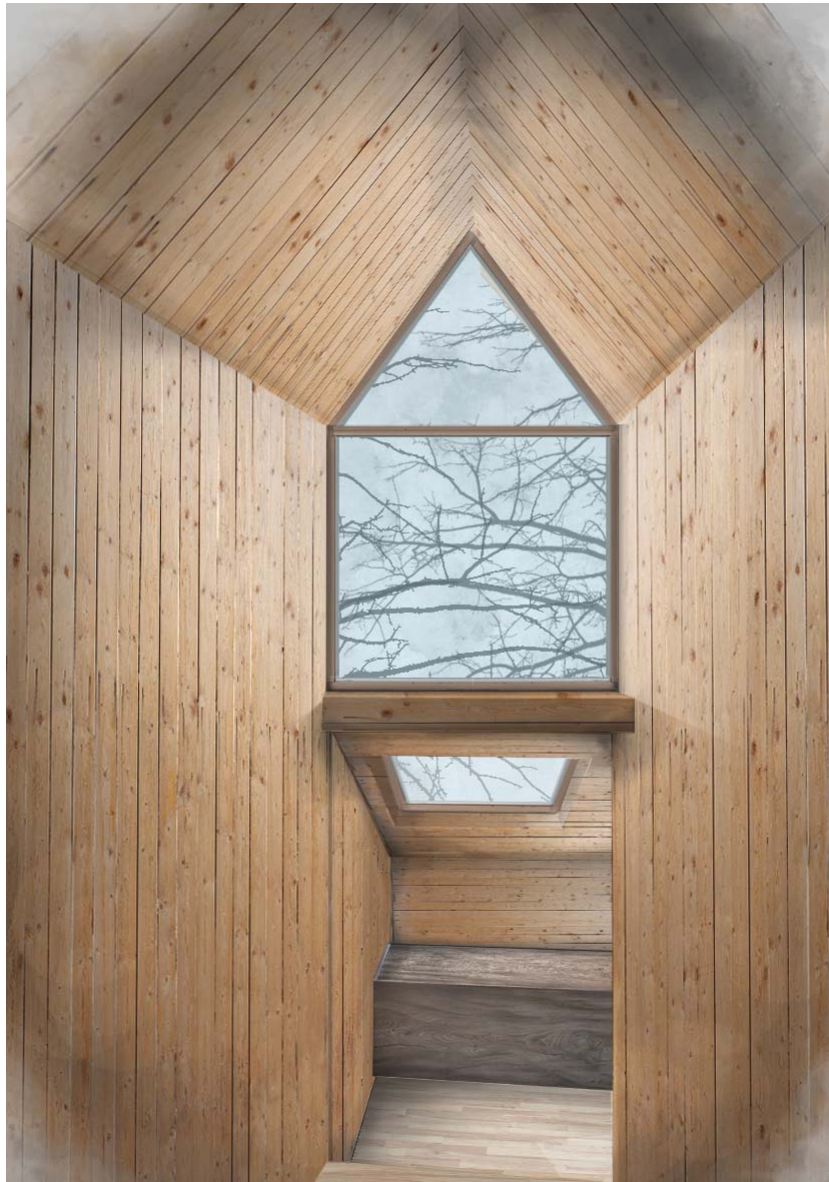
Grundriss Wohnbereich M 1:200



Südansicht M 1:200



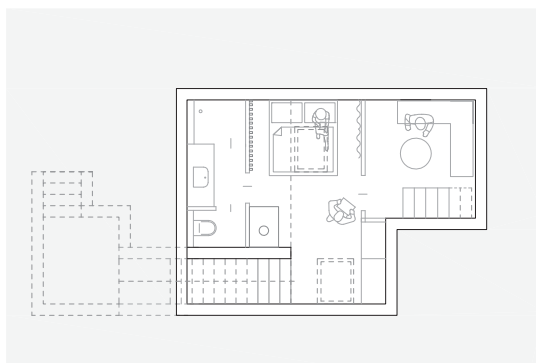
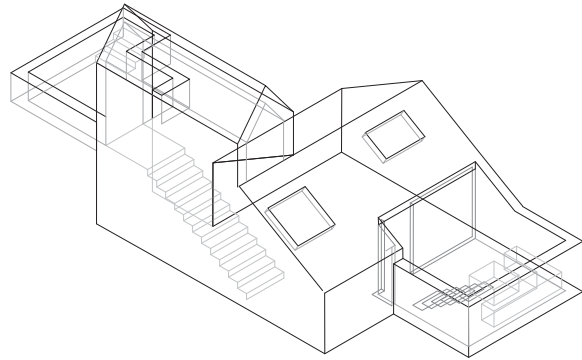
Schnitt M 1:200



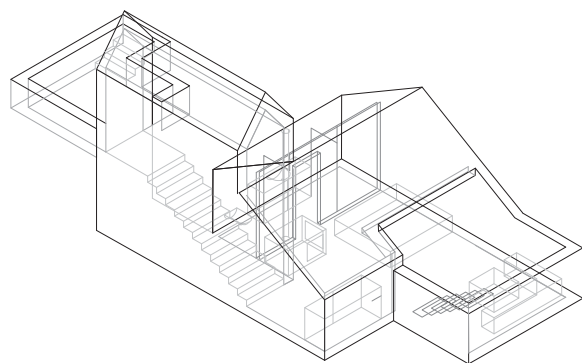
Eingangsbereich



Grundriss Eingangsbereich M 1:200



Grundriss Wohnbereich M 1:200



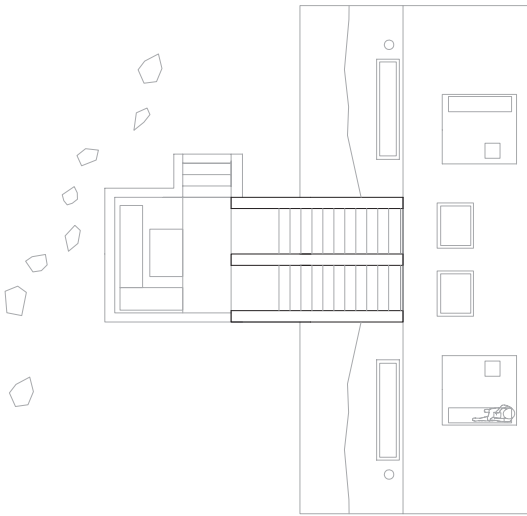
Südansicht M 1:200



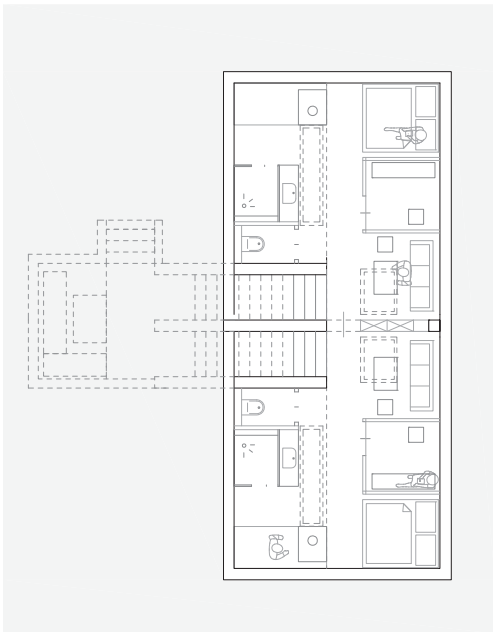
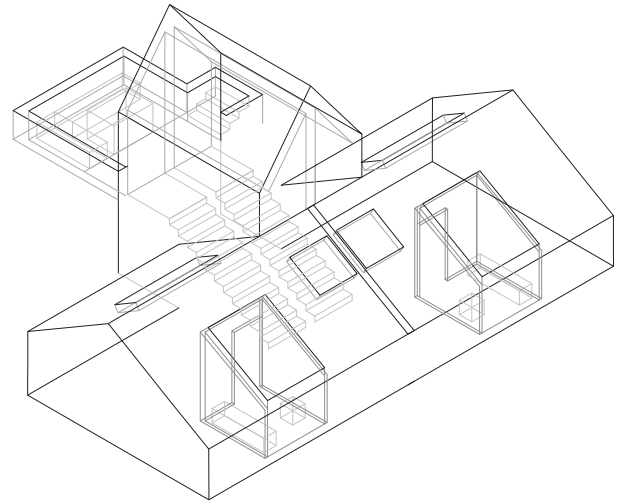
Schnitt M 1:200



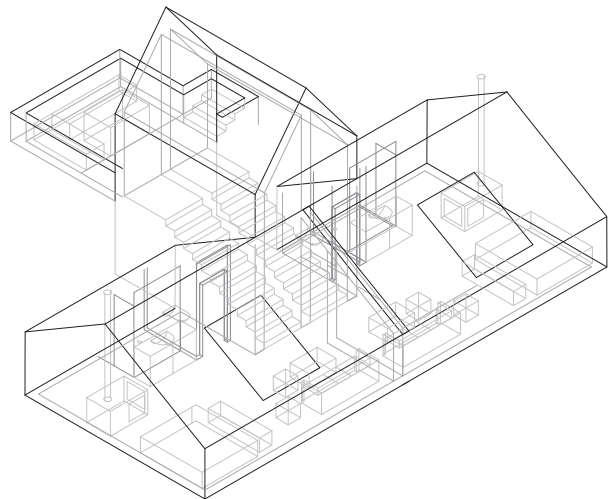
Atrium



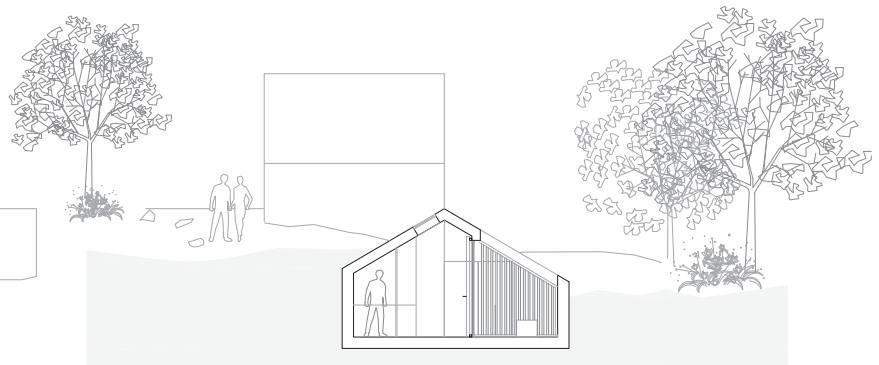
Grundriss Eingangsbereich M 1:200



Grundriss Wohnbereich M 1:200



Südsicht M 1:200



Querschnitt durch Atrium M 1:200



Innenraum mit Atrium



Materialität

Materialität

Das Material und die formale Zurückhaltung sollen die Baukörper mit der Umgebung harmonisieren lassen, ohne sich dabei zu verstecken. Die Wahl fiel dabei auf Holz, Beton und Cortenstahl. Zwischen den öffentlichen und privaten Bereichen werden die Materialien des Innen- und Außenraums umgekehrt.

Die öffentlichen Nutzungen umfassen das Restaurant, Café, Hotel (Empfang), den Fischladen, Geräte-Verleih und Wellnessbereich.

Die vertikale Holzfassade aus Lärchenholz soll mit der Umgebung in Korrelation stehen, sich dabei allerdings weder unterordnen noch herausstechen. Durch die Sichtbetonoberfläche im Innenraum wirkt dieser reduziert. Der Fokus soll auf die Aktivitäten selbst und den Außenraum gerichtet werden. Für ein gewisses Maß an Behaglichkeit sind die Böden aus Weißtanne und die Möblierung aus gekalktem Eichenholz und harmonieren mit den Sichtbetonwänden. Die sichtbaren Stützen sind aus Cortenstahl um mit der außen liegenden Holzfassade zu verschmelzen.

Das Gebäudeensemble zeichnet sich durch ein Fensterband aus, welches sich je nach Nutzung stärker zeigt oder verschwindet. Dabei ist es an intimeren Bereichen der öffentlichen Nutzungen, wie dem Wellnessbereich, in den Giebelbereich verlegt. An Eingängen und der Küche des Restaurants öffnet sich die vertikale Fassade ganz. Zusätzlich werden für eine größere Differenzierung transluzente und transparente Glasscheiben genutzt.

Der Hof, der sich durch das Ensemble um die Eiche am Nordufer des Teiches bildet, ist gepflastert und wird durch den eingefassten Garten, das Holzbecken der Karpfen und die Sichtachsen auf den Teich strukturiert.

Beton und Stahl



Sichtbeton für die Innenwände der öffentlichen Nutzung sandgestrahlt oder gewaschen.



Sichtbeton mit erkennbarer Bretterschalung für die Dachinnenflächen der öffentlichen Nutzungen.



Mit Eisenoxid rot-brauner Sichtbeton für die Hotelhäuser im Hang. (Imprägnierte Oberfläche)



Cortenstahl für sichtbare Stützen am Fensterband.

Naturstein



Stainzer Mauersteine für Böschungsmauer im Innenhof und die abgesenkten Vorbereiche der Hotelunterkünfte.



Stainzerplatten für die Pflasterung im Innenhof.

Die private Nutzung umfasst ausschließlich die Hotelzimmer, die als einzelne Baukörper in den Hang zwischen üppigem Grünraum eingebettet werden.

Der Innenraum ist für eine behagliche Atmosphäre überwiegend mit Holz (Weißtanne) aus der Region verkleidet. Die Außenhaut präsentiert sich als rot-braune Betonoberfläche, die mit Eisenoxid eingefärbt wird, um sich harmonisch in die Umgebung einzufügen. Um die Außenhaut besser vor Niederschlägen zu schützen, wird diese imprägniert. Die Vorbereiche, die den Zugang der Häuser ermöglichen, sind durch Stainzer Mauersteine gefasst. Je nach Größe werden diese Bereiche, ebenso wie die Atrien, durch Holzmöblierung aus Eiche und Lärche ergänzt.

Holz



Lärchenholz für die vertikale Holzfassade der öffentlichen Nutzungen.



Weißtanne für Böden der öffentlichen Nutzung und Innenverkleidung der Hotelzimmer.



Eichenholz für das Karpfenbecken und Möblierungen im Außenraum.



Gekalktes Eichenholz für Möblierung des Restaurants.



Anhang

Danksagung

Abschließend möchte ich mich bei all jenen bedanken, die mich im Rahmen dieser Masterarbeit unterstützt und begleitet haben.

Ganz besonders möchte ich Frau Ulrike Tischler für die fachliche und konstruktive Betreuung danken.

Darüber hinaus möchte ich mich bei meinen Freunden und Studienkollegen für anregende Diskussionen, aktives Korrekturlesen und moralische Unterstützung bedanken.

Ein besonderer Dank geht an meine Eltern, die mir mein Studium erst ermöglicht haben und mir Ansporn und Rückhalt gaben, wenn die Motivation sich in Grenzen hielt.

Literaturverzeichnis

Ebi, Kristie/Kingamkono, Rose/Lock, Karen/Mekonnen, Yalem: Menschliche Gesundheit, in: Albrecht, Stephan/Engel, Albert (Hg.): IAASTD Synthese Bericht, Hamburg 2009, 155-173

Lutz, Juliana: Regionale Lebensmittelversorgung, in: Soziale Technik. 23 (2013), H. 4, 5-7

Massimo Montanari Der Hunger und der Überfluss: Kulturgeschichte der Ernährung in Europa, München 1993

Portmann, Madlen/ Moschitz, Heidrun: Städtische Lebensmittelversorgung, in: Soziale Technik. 23 (2013), H. 4, 15-17

Salzer, Irmi: Europäische Landwirtschaftspolitik, in: Soziale Technik. 23 (2013), H. 4, 2-3

Weiss Adamson, Melitta: Food in medieval times. Food through history, London 2004

Zischka, Ulrike (u.a.): Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten, München 1994

Internetquellen

www.bmlfuw.gv.at/

<http://fisch.at/>

www.fischlexikon.eu/

www.genuss-region.at/

www.gutekueche.at/

www.pflanzenforschung.de/

www.umwelt.steiermark.at/

Fischlexikon, (o.J): Lebensweise, <http://www.fischlexikon.eu/fischlexikon/suesswasserfische.php?fisch_id=0000000029>, in: <www.fischlexikon.eu/>, 17.03.2017

Gute Küche, (o.J): Karpfen, <<https://www.gutekueche.at/karpfen-artikel-1407>>, in: < www.gutekueche.at/> 19.03.2017

Gute Küche, (o.J): Saibling, <<https://www.gutekueche.at/saibling-artikel-1408>>, in: < www.gutekueche.at/> 19.03.2017

Gute Küche, (o.J): Zander, <<https://www.gutekueche.at/zander-artikel-1412>>, in: < www.gutekueche.at/ > 19.03.2017

Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW), (2014): Karpfenzucht (Geschichte/Region), <<https://www.bmlfuw.gv.at/land/lebensmittel/trad-lebensmittel/fisch/karpfen.html>>, in: <www.bmlfuw.gv.at/> 26.03.2017

Fisch, (o.J): Karpfenzucht: <<http://fisch.at/karpfenzucht.html>>, in: < <http://fisch.at/>> 26.03.2017

Umwelt Steiermark, (o.J.): Die Steirischen Kulturlandschaften, <<http://www.umwelt.steiermark.at/cms/ziel/1910354/DE/#tb4>>, in: < <http://www.umwelt.steiermark.at/>> 16.04.2017

Genussregion, (o.J.): Genussregionen der Steiermark, <<http://www.genuss-region.at/genussregionen/steiermark/genussregionen-in-der-steiermark.html>>, in: < www.genuss-region.at/>, 16.04.2017

Pflanzenforschung, (o.J): Monokultur, <<http://www.pflanzenforschung.de/de/themen/lexikon/monokultur-786>>, in: <www.pflanzenforschung.de/>, 17.04.2017

Abbildungsverzeichnis

1| Ohara Koson, Hochspringender Karpfen, 1910-1920, Farbholzschnitt, o.M., o.O, Hg. Daikokuya, Quelle: Palais Dorotheum Wien

2| GIS-Steiermark, Orthofoto Arnfels und St. Johann im Saggautal, 2016, Quelle: GIS-Steiermark (2016)

3| GIS-Steiermark, Josephinische Landesaufnahmen Arnfels und St. Johann, 1787, Quelle: GIS-Steiermark (2016)

4| C.Kada/D.Stermann/S.Friesinger, Rotfedern mit Petersilie mariniert, aus: Frische Fische. Kochen & essen, München/Wien: Brandstätter Verlag 2012, 152

5| Duane Raver, Schuppenkarpfen (common carp), 1975, Aquarell auf Papier, o.M., Public Domain, Quelle: U.S. Fish and Wildlife Service/ Wikipedia

6| Diego Velázquez, Christus im Hause von Maria und Martha, 1618, Öl auf Leinwand, 63 · 103 cm, National Gallery London, Quelle: Wikipedia

7| Louis-Joseph Yperman (Original: Robin de Romans), Angeln im Fischteich (la pêche au vivier), Wandmalerei im Hirschzimmer des Papstpalast in Avignon, 1910 (Original: 1343-1344), Foto: M. Beck-Coppola

- 8| Ernestine v. Kirchsberg, Am Erlaufsee, 1920, Aquarell auf Papier, 23,5 x 35,5 cm, o.O.,
Quelle: Palais Dorotheum Wien
- 9| Carl Rotky , Südsteiermark, o.J., Aquarell auf Papier, Bildausschnitt 23,5 x 29,5 cm,
o.O., Quelle: Palais Dorotheum Wien
- 10| Karl Sraib, Aus der Südsteiermark, o.J., Aquarell auf Papier, 35,5 x 53,5 cm, o.O.,
Quelle: Palais Dorotheum Wien
- 11| Carl Rotky, Weinberge in der Südsteiermark, o.J., Öl auf Jute, 50 x 70 cm, o.O., Quelle:
Palais Dorotheum Wien
- 12| Pieter Bruegel d.Ä. Der Kampf zwischen Karneval und Fasten, 1559, Öl auf Holz, 118
cm - 164,5 cm, Kunsthistorisches Museum, Wien, Quelle: Wikipedia
- 13| E.Champin/Coutance/E.Godard, Der Gemüsegarten, 1850-1895, Lithographie, o.M.,
Werner Dressendörfer: Album Vilmorin .The vegetable garden, Köln: Taschen Verlag
2010, Tafel 13, 30 und 37
- 14| Josef Emig, Arnfels am See, 1930, Aquarell auf Papier, o.M., o.O., Quelle: Karlheinz
Peklar
- 15| o.A., St. Johann am See im Saggautal, 1930, Ansichtskarte, o.M., o.O., Quelle: Karl-
heinz Peklar
- 16| o.A., Arnfels am See, 1924, Ansichtskarte, o.M., o.O., Quelle: Karlheinz Peklar
- 17| GIS-Steiermark, Orthofoto des Grundstücks, 2016, Quelle: GIS-Steiermark (2016)
- 18| - 25| Grundstücks- und Umgebungsfotos, Arnfels und St. Johann im Saggautal, 2016,
Fotos: A. Tüchler